

jura[®]



E6 (ED/SD/INTD)

Mode d'emploi



Contenus complémentaires en ligne

Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour accéder à des ressources complémentaires en ligne.

Des tutoriels vous aident à utiliser votre E6.



jura.com/support-E6D

Votre E6

1	Éléments de commande	3
2	Pour votre sécurité	4
	Respect du mode d'emploi	4
	Utilisation conforme	4
	Restriction du cercle d'utilisateurs	4
	Utilisation par les enfants	4
	Que faire en cas de détériorations	4
	Éviter les détériorations	5
	Risque d'électrocution	5
	Risque de brûlure et de blessure	5
3	Préparation et mise en service	6
	Installation de la machine	6
	Remplissage du récipient à grains	6
	Détermination de la dureté de l'eau	6
	Première mise en service	6
	JURA Cockpit : le tableau de bord de votre E6	8
	Raccordement du lait	8
	Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA	8
	Coffee Timer	9
4	Préparation	9
	Principes de base pour la préparation	9
	Univers de dégustation de votre E6	9
	Espresso et café	10
	Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait	10
	Americano et lungo	10
	Espresso doppio	10
	Café moulu	10
	Eau chaude	11
	Réglage du broyeur	11
	Modification des réglages produits	12
5	Fonctionnement quotidien	12
	Mise en marche et arrêt de la machine	12
	Remplissage du réservoir d'eau	13
	Actions d'entretien	13
6	Réglages machine	14
7	Entretien	14
	Rinçage de la machine	15
	Rinçage du système de lait	15
	Nettoyage du système de lait	15
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine	16
	Remplacement du filtre	17
	Nettoyage de la machine	18
	Détartrage de la machine	19
	Détartrage du réservoir d'eau	20
	Nettoyage du récipient à grains	20
8	Messages sur le visuel	21
9	Dépannage	21
10	Transport et élimination écologique	22
	Transport / Vidange du système	22
	Élimination	22
11	Caractéristiques techniques	22
12	Index	23
13	Contacts JURA / Mentions légales	24

1 Éléments de commande





- 1 Touche Marche/Arrêt ⏻
- 2 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- 3 Touches variables (la fonction des touches varie selon les éléments affichés sur le visuel)
- 4 Visuel
- 5 Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait
- 6 Ecoulement de café réglable en hauteur
- 7 Buse mousse fine
- 8 Plate-forme pour tasses avec cache
- 9 Insert pour le bac d'égouttage
- 10 Bac d'égouttage
- 11 Récipient à marc de café
- 12 Câble secteur (fixe ou enfichable) (arrière de la machine)
- 13 Réservoir d'eau
- 14 Couvercle du réservoir d'eau
- 15 Port de service pour le JURA Wi-Fi Connect, disponible en option
- 16 Entonnoir de remplissage pour café moulu (amovible)
- 17 Couvercle
- 18 Sélecteur de finesse de mouture
- 19 Récipient pour le nettoyage du système de lait
- 20 Doseur pour café moulu
- 21 Buse d'eau chaude

2 Pour votre sécurité

Respect du mode d'emploi

Lisez entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine et respectez-le scrupuleusement. Conservez ce mode d'emploi à proximité de la machine et remettez-le aux utilisateurs suivants.

Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Les consignes de sécurité sont donc identifiées de la façon suivante :

 AVERTISSEMENT	Indique les situations qui peuvent entraîner des blessures graves ou présentent un danger de mort.
 ATTENTION	Indique les situations qui peuvent entraîner des blessures légères.
ATTENTION	Indique les situations qui peuvent entraîner des dommages matériels.

Utilisation conforme

Cette machine est conçue pour un usage domestique. Elle sert exclusivement à préparer du café et à faire chauffer du lait et de l'eau. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Restriction du cercle d'utilisateurs

Les personnes, y compris les enfants, qui, en raison de leurs

- capacités physiques, sensorielles ou cognitives, ou de leur
- inexpérience ou méconnaissance,

ne sont pas en mesure d'utiliser la machine en toute sécurité, ne sont autorisées à faire fonctionner cette dernière que sous la surveillance ou sur l'ordre d'une personne responsable.

Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Smart+ ou un JURA Wi-Fi Connect, des liaisons radio sont établies. Vous trouverez des informations précises sur la bande de fréquence utilisée et la puissance d'émission maximale au chapitre « 11 Caractéristiques techniques ».


Utilisation par les enfants

Les enfants doivent être en mesure d'identifier et de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation :

- Maintenez les **enfants de moins de 8 ans** à distance de la machine ou surveillez-les en permanence.
- Les **enfants de plus de 8 ans** ne peuvent faire fonctionner la machine sans surveillance que s'ils ont reçu des explications quant à son utilisation sûre.
- Les enfants ne doivent pas effectuer de travaux de nettoyage et de maintenance sans la surveillance d'une personne responsable.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine.


Que faire en cas de détériorations

N'utilisez pas la machine ou son câble secteur si l'un ou l'autre présente des détériorations. Cela peut conduire à une électrocution aux conséquences mortelles.

- En cas de signes de détérioration, coupez l'alimentation électrique de la machine. Pour ce faire, éteignez la E6 à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Débranchez ensuite la fiche secteur de la prise de courant.
- Si le **câble secteur enfichable** est abîmé, remplacez-le par un câble secteur JURA d'origine. Un câble secteur inadapté peut entraîner des dommages.
- Si vous devez faire **réparer la machine** et le **câble secteur fixe**, adressez-vous exclusivement à un centre de service agréé JURA. Des réparations incorrectes peuvent entraîner des dommages.


Eviter les détériorations

Voici comment éviter les détériorations de la machine et du câble secteur :

- N'utilisez pas la E6 et le câble secteur à proximité d'une surface chaude.
- Ne frottez pas le câble secteur contre des arêtes vives, ne le coincez pas.
- Ne laissez jamais le câble secteur pendre de manière lâche. Le câble secteur peut provoquer une chute ou être endommagé.
- Protégez la E6 des intempéries et du rayonnement solaire direct.
- Raccordez la E6 uniquement à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la machine.
- Raccordez la E6 directement à une prise domestique. L'utilisation de multiprises ou de rallonges électriques présente un risque de surchauffe.
- N'employez pas de détergent alcalin ou contenant de l'alcool. Utilisez uniquement un chiffon doux avec un détergent non agressif.
- N'utilisez jamais de grains de cafés traités avec des additifs ou caramélisés.
- Ne remplissez le réservoir d'eau qu'avec de l'eau froide non gazeuse.
- En cas d'absence prolongée, éteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt  et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine. Les produits non expressément recommandés par JURA peuvent endommager votre E6.

Risque d'électrocution

L'eau conduit le courant électrique. Ne mettez pas l'eau et l'électricité en contact :

- Ne touchez jamais la fiche secteur avec les mains mouillées.
- Ne plongez pas la E6 et le câble secteur dans l'eau.
- Ne mettez pas la E6 ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, éteignez votre E6 à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Essuyez votre E6 avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes. Il est interdit de nettoyer la E6 avec un jet d'eau.
- La E6 n'est pas conçue pour être posée sur une surface où un jet d'eau peut être utilisé.

Risque de brûlure et de blessure

- Ne touchez pas les écoulements pendant le fonctionnement. Utilisez les poignées prévues.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez commander votre E6 à distance via un appareil mobile. Lors de la préparation d'un produit ou du lancement d'un programme d'entretien, assurez-vous de ne mettre personne en danger, par exemple en cas de contact avec les écoulements.
- Assurez-vous que la buse mousse fine est correctement montée et propre. Dans le cas contraire, la buse mousse fine ou certaines de ses pièces peuvent se détacher.

3 Préparation et mise en service

Installation de la machine

- Choisissez l'emplacement de votre E6 de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.



- Placez la E6 sur une surface horizontale, insensible à l'eau.

Remplissage du récipient à grains

Le récipient à grains est doté d'un couvercle protecteur d'arôme qui préserve plus longtemps l'arôme de vos grains de café.

ATTENTION

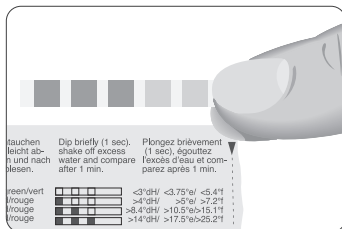
Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café torréfiés non traités.
- Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le couvercle protecteur d'arôme.

Détermination de la dureté de l'eau

Lors de la première mise en service, vous devez régler la dureté de l'eau. Si vous connaissez la dureté de votre eau, passez directement à la section suivante. Si vous ne connaissez pas la dureté de votre eau, vous pouvez la déterminer :

- Tenez la languette de test Aquadur® pendant 1 seconde sous l'eau courante. Secouez l'eau.
- Attendez environ 1 minute.
- Lisez le degré de dureté de l'eau à l'aide de la coloration de la languette de test Aquadur® et de la description figurant sur l'emballage.



Première mise en service

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution en cas d'utilisation d'un câble secteur défectueux.


- Ne mettez jamais en service une machine détériorée ou dont le câble secteur est défectueux.

ATTENTION

Le lait, l'eau minérale gazeuse ou d'autres liquides peuvent endommager le réservoir d'eau ou la machine.

- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.

Condition : le récipient à grains est rempli.

- Pour les machines avec un câble secteur **enfichable** : Reliez le câble secteur à la machine.
- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la E6.
- « Sprachauswahl »
- Appuyez sur la touche > ou < jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple « Français ».

- Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Dureté de l'eau »

i La procédure pour déterminer la dureté de l'eau est décrite à la section précédente.

- Appuyez sur la touche > ou < pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Placer le filtre »
- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- Placez la rallonge fournie au-dessus de la cartouche filtrante CLARIS Smart+.



- Enfoncez la cartouche filtrante avec la rallonge dans le réservoir d'eau.
- Tournez la cartouche filtrante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un clic bien audible.



- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
« Tourner ouvrir »
- Placez un récipient (d'au moins 500 ml) sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.




- Ouvrez le sélecteur en position \odot .
Le filtre est rincé.
Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement.
« Tourner fermer »
- Fermez le sélecteur en position \emptyset .
« Rinçage machine »
« Assistance »




i Vous trouverez en ligne de nombreuses informations complémentaires sur votre E6.

- Appuyez sur la touche « Suite ».
« Tourner ouvrir »
- Ouvrez le sélecteur en position \odot .
« Rinçage du système de lait »
« Tourner fermer »
- Fermez le sélecteur en position \emptyset .
« Chauffage machine »
L'écran d'accueil s'affiche. Votre E6 est prête à l'emploi.

JURA Cockpit : le tableau de bord de votre E6

Pilotez votre E6 avec JURA Cockpit. Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche  pour accéder au JURA Cockpit.



Symbole	Signification
	Rubrique « Entretien »
	Rubrique « Réglages machine »
	Mode filtre

Raccordement du lait

Votre E6 prépare une mousse de lait fine et onctueuse à la consistance parfaite. Pour faire mousser du lait, le critère le plus important est que le lait soit à une température de 4 à 8 °C. C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait.

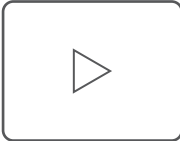
- Raccordez le tuyau de lait à la buse mousse fine.




i Le système de lait de votre E6 est équipé du raccord **HP1** et de l'écoulement de lait interchangeable **CX3**.

- Reliez l'autre extrémité du tuyau de lait à un récipient à lait ou un refroidisseur de lait.

Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA







Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



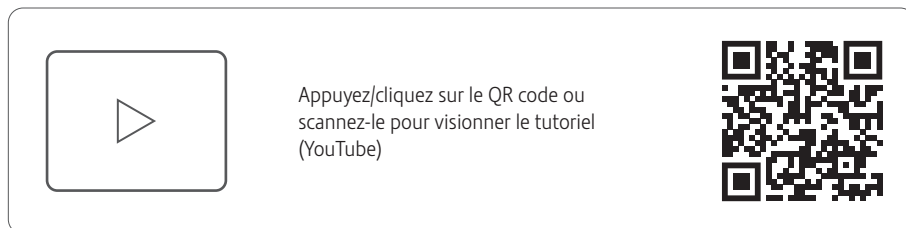
Vous pouvez connecter votre E6 à J.O.E.®, l'appli de JURA.



Condition : J.O.E.® est installée sur votre appareil mobile et vous êtes connecté à votre réseau domestique. Le JURA Wi-Fi Connect, disponible en option, est inséré dans le port de service de votre E6 (vous devez arrêter et remettre en marche votre E6 après avoir inséré le JURA Wi-Fi Connect).

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche  pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche  pour accéder à la page .
- Appuyez sur la touche « **Connecter à J.O.E.** ».
- Appuyez sur la touche « **Connexion** » et suivez les instructions sur le visuel et dans J.O.E.®.

Coffee Timer



En combinaison avec l'application JURA J.O.E.[®], le Coffee Timer vous offre votre café favori à l'heure qui vous convient. Il est possible de programmer la préparation jusqu'à 16 heures à l'avance.

Lorsque vous utilisez le Coffee Timer, veuillez tenir compte des points suivants :

- La E6 démarre la préparation **automatiquement** à l'heure que vous avez programmée. Assurez-vous qu'aucune personne ni aucun animal domestique ne se trouve à proximité immédiate des écoulements à ce moment-là. Il existe un risque de brûlure.
- Veillez à ce que la E6 soit correctement préparée (réservoir d'eau et récipient à grains remplis) et que toutes les pièces soient correctement montées.
- Placez le verre ou la tasse sous le bon écoulement.

4 Préparation

Appuyez sur la touche >, pour afficher les **autres pages** de l'écran d'accueil.



Spécialités:

Page ● ○ ○	
« Espresso »	« Café »
« Americano »	« Cappuccino »
Page ○ ● ○	
« Espresso macchiato »	« Espresso doppio »
« Lungo »	« Latte macchiato »
Page ○ ○ ●	
« Mousse de lait »	« Eau chaude »

Principes de base pour la préparation

Objectif	Marche à suivre
Modifier l'intensité du café	Appuyez sur la touche < ou > pendant le broyage.
Modifier la quantité	Appuyez sur la touche < ou > pendant la préparation.
Modifier durablement la quantité, l'intensité de café et la température d'un produit / Déplacer un produit sur l'écran d'accueil	Appuyez pendant 2 secondes sur la touche du produit et effectuez les réglages souhaités.

Univers de dégustation de votre E6

Choisissez entre deux univers de dégustation pour préparer les spécialités de votre E6. Appuyez sur la touche pour accéder à la sélection des univers de dégustation:

- « Hot Brew classique »
 - Le produit est préparé chaud avec le procédé de percolation classique.
- « Light Brew »
 - Le produit est préparé avec moins de poudre et une température de percolation réduite, il est donc prêt à consommer et plus facile à digérer.

4 Préparation

Espresso et café

Exemple : Café

- Placez une tasse sous l'écoulement de café.



- Appuyez sur la touche « Café » (à la page ●○○).
La quantité d'eau pré réglée pour le café coule dans la tasse.

Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait

Voici les spécialités de café au lait que votre E6 prépare par simple pression d'une touche :

- Cappuccino
- Latte macchiato
- Espresso macchiato

Exemple : Cappuccino

Condition : Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- Placez une tasse sous la buse mousse fine.



- Appuyez sur la touche « Cappuccino » (à la page ●○○).
« Tourner ouvrir »
- Ouvrez le sélecteur en position ◊.
La quantité de mousse de lait pré réglée coule dans la tasse.
« Tourner fermer »
- Fermez le sélecteur en position ∅.
La quantité d'eau pré réglée pour l'espresso coule dans la tasse.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

Americano et lungo

Pour l'americano et le lungo, la E6 mélange le café à de l'eau chaude selon une méthode de préparation spéciale, afin de créer une spécialité de café ample en bouche et particulièrement digeste. Vous pouvez modifier la quantité d'eau ajoutée (voir chapitre 4 « Préparation – Modification des réglages produits »).

Espresso doppio

« Doppio » signifie « double » en italien. Pour concocter un espresso doppio, deux espressos sont préparés successivement. Il en résulte une spécialité de café particulièrement puissante et riche en arôme.

Café moulu

Vous avez la possibilité d'utiliser une deuxième sorte de café, par exemple un café décaféiné, grâce à l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

Principes de base concernant le café moulu :

- Ne versez jamais plus de deux doses rases de café moulu.
- N'utilisez pas de café moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.

- Si vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, « Pas assez de café moulu » s'affiche et la E6 interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la E6 interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.
- La préparation de toutes les spécialités de café à partir de café moulu suit toujours le même modèle.

Exemple : Préparation d'un espresso à partir de café moulu

- Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- Ouvrez le couvercle situé à l'arrière du récipient à grains.
- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.



- Versez la quantité souhaitée de café moulu dans l'entonnoir de remplissage (max. 2 doses rases).

i La quantité de café moulu vous permet de contrôler l'intensité et l'arôme de la spécialité de café selon vos préférences personnelles.

- Fermez les couvercles.
 - Appuyez sur la touche « Espresso » (à la page ●○○).
- La quantité d'eau pré-réglée pour l'espresso coule dans la tasse.

Eau chaude

Utilisez la buse d'eau chaude fournie pour obtenir un écoulement d'eau parfait.

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- Evitez le contact direct avec la peau.
- Tirez avec précaution la buse mousse fine vers le bas.
- Insérez la buse d'eau chaude sur le raccord.
- Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.



- Appuyez sur la touche « Eau chaude » (à la page ○○●).
- « Tourner ouvrir »
- Ouvrez le sélecteur en position ◊.
- La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse.
- « Tourner fermer »
- Fermez le sélecteur en position ∅.

Réglage du broyeur

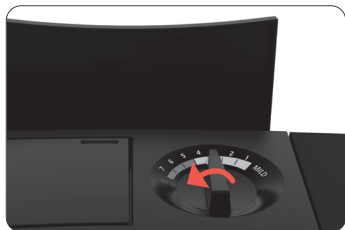
Vous pouvez adapter le broyeur au degré de torréfaction de votre café.

Vous reconnaîtrez le bon réglage de la finesse de mouture au fait que le café coule de l'écoulement de café de manière régulière. En outre, une délicieuse crème épaisse se forme.

- Ouvrez le couvercle situé à l'arrière du récipient à grains.


5 Fonctionnement quotidien

- Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée.




- Fermez le couvercle.

Modification des réglages produits



Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



Appuyez sur la touche d'un produit pendant **2 secondes environ** pour accéder aux possibilités de réglage :

- « **Réglages produits** » : Effectuez des réglages personnels comme l'intensité du café, la quantité d'eau, etc.
- « **Modifier l'emplacement** » : Remplacez les produits figurant sur l'écran d'accueil par vos favoris.

Les réglages durables en mode de programmation suivent toujours le même modèle.


Exemple : voici comment modifier l'intensité du café pour un café.

- Appuyez pendant **2 secondes environ** sur la touche « **Café** ».
- Appuyez sur la touche « **Réglages produits** ».
« **Intensité du café** »


i Différents réglages sont possibles en fonction du produit sélectionné. Appuyez sur la touche ◀ ou ▶ pour naviguer à travers les différentes possibilités de réglage.

- Appuyez sur la touche > ou < pour modifier le réglage.
- Appuyez sur la touche « **Enregistrer** ».
- Appuyez deux fois sur la touche ✕ pour revenir à l'écran d'accueil.

5 Fonctionnement quotidien



Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



Mise en marche et arrêt de la machine

- Placez un récipient sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏻.

i A l'arrêt de la machine, le système n'est rincé que si vous avez préparé une spécialité de café.

i Si vous avez préparé du lait avant d'éteindre la machine, celle-ci vous demande d'effectuer un nettoyage du système de lait (« **Nettoyage du système de lait** »). Le processus d'arrêt se poursuit automatiquement au bout de 30 secondes.

Si du lait a été préparé, mais que le nettoyage du système laitier n'a pas été lancé, vous devez rincer ce dernier (« **Tourner ouvrir** »).

▸ Ouvrez le sélecteur en position \odot .

« **Rinçage du système de lait** »

« **Tourner fermer** »

▸ Fermez le sélecteur en position \otimes .

Le rinçage du système commence.

Votre E6 est allumée ou éteinte.

Remplissage du réservoir d'eau

L'entretien quotidien de la machine et l'hygiène avec le café et l'eau sont essentiels pour garantir un résultat toujours parfait dans la tasse. C'est pourquoi vous devez changer l'eau **tous les jours**.

ATTENTION

Le lait, l'eau minérale gazeuse ou d'autres liquides peuvent endommager le réservoir d'eau ou la machine.

▸ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.


▸ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.

▸ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

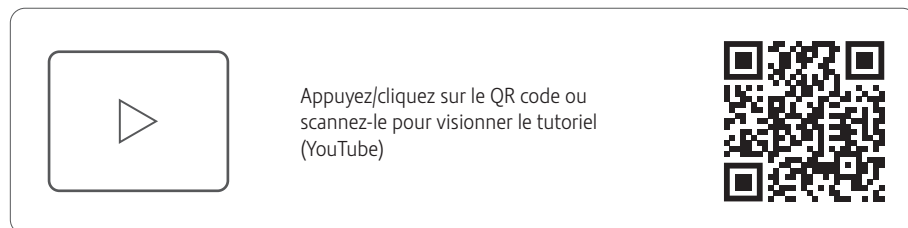
Actions d'entretien




Une qualité de café optimale dépend de nombreux facteurs. L'entretien régulier de votre E6 est une condition importante. Exécutez les actions suivantes :

Action d'entretien	tous les jours	en cas de besoin	Remarque
Vider le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis les rincer à l'eau chaude (l'insert pour le bac d'égouttage, le bac d'égouttage et le récipient à marc de café passent au lave-vaisselle.)	▪		Videz toujours le récipient à marc de café lorsque la machine est allumée. Sinon, le compteur de marc de café n'est pas réinitialisé.
Nettoyer le système de lait (en le démontant et en le rinçant s'il est très encrassé)		▪	Voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait ». Nous vous recommandons de démonter et de rincer la buse mousse fine une fois par semaine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
Rincer le tuyau de lait	▪		
Rincer le réservoir d'eau	▪		
Essuyer la surface de la machine avec un chiffon doux (chiffon en microfibre, par exemple), humide et propre	▪		
Remplacer le tuyau de lait avec raccord HP1		tous les 3 mois environ	
Remplacer l'écoulement de lait interchangeable CX3		tous les 3 mois environ	
Nettoyer les parois intérieures du réservoir d'eau avec une brosse		▪	
Nettoyer la plate-forme pour tasses (dessus/dessous)		▪	
Nettoyer soigneusement le bac d'égouttage et le récipient à marc de café		▪	

i Vous trouverez également des informations sur l'entretien de votre E6 dans la rubrique « Entretien »  sous la rubrique de programme « **Informations** ».

6 Réglages machine






Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche   pour accéder au JURA Cockpit. Dans la rubrique « Réglages machine » , vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Explication
Page ●○○	
« Langue »	Régler la langue
« Dureté de l'eau »	Régler la dureté de l'eau utilisée (de 1 °dH à 30 °dH) pour éviter l'entartrage de votre machine
« Extinction après »	Régler l'arrêt automatique pour économiser l'énergie (la machine s'éteint au bout de 15 minutes, 30 minutes ou 1 à 9 heures après la dernière action). Si vous prolongez le délai de mise hors circuit, vous consommerez plus d'énergie. Consommation d'énergie de la E6 à l'arrêt : 0 watt
« Sélection monde »	Définir si la sélection de l'univers de dégustation doit être demandé après chaque mise en marche
Page ○●○	
« Unités »	Régler l'unité de quantité d'eau (ml ou oz)
« Quality Assistant »	Le Quality Assistant vous aide dans l'utilisation et l'entretien de votre E6 - pour une longue durée de vie et une qualité de café toujours optimale
« Configuration standard »	Rétablir la configuration standard de votre E6 (ensuite, la machine s'éteint)
« Version »	Consulter la version du logiciel
Page ○○●	
« Compteur de préparations »	Consulter le compteur de préparations
« Compteur d'entretien »	Consulter le compteur d'entretien
« Vidanger du système »	Vidanger le système pour protéger la E6 du gel pendant le transport (voir chapitre 10 « Transport et élimination écologique – Transport / Vidange du système »)
○○○ s'affiche sur la page si vous utilisez le JURA Wi-Fi Connect	
« Connecter au refroidisseur de lait »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre E6 et le refroidisseur de lait Cool Control
« Connecter à J.O.E. »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre E6 et l'appli JURA (J.O.E.®) (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA »)

7 Entretien

Principes de base concernant l'entretien :

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche   pour accéder au JURA Cockpit. Pour piloter l'entretien de votre E6, utilisez la rubrique .
- Le tableau de bord JURA Cockpit de votre E6 affiche les programmes d'entretien à exécuter sous la forme de messages sur fond rouge. Appuyez sur la touche du message correspondant pour accéder directement au programme d'entretien.
Une barre à l'intérieur des messages indique les programmes d'entretien que vous devrez bientôt exécuter sur votre E6.
- Effectuez le programme d'entretien correspondant dès que la machine vous le demande.



Rinçage de la machine

Vous pouvez lancer le rinçage café manuellement à tout moment.

Condition : L'écran d'accueil s'affiche.

- Placez un récipient sous l'écoulement de café.






- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche  pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche « Rinçage café » pour lancer le cycle de rinçage.
« Rinçage machine »
L'opération s'arrête automatiquement.

Rinçage du système de lait

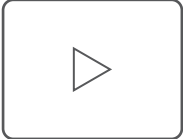
La E6 demande un rinçage du système de lait après chaque préparation de lait.

- Placez un récipient sous la buse mousse fine.




- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche  pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche « Rinçage du système de lait ».
« Tourner ouvrir »
Ouvrez le sélecteur en position .
La buse mousse fine est en cours de rinçage.
« Tourner fermer »
Fermez le sélecteur en position .

Nettoyage du système de lait



Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)





Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine et pour des raisons d'hygiène, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait.


ATTENTION

L'utilisation de détergents inadéquats peut entraîner une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau.

- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine.

-  Le détergent pour système de lait JURA est disponible chez votre revendeur.
-  Pour le nettoyage, utilisez le récipient fourni.

Condition : « Nettoyage du système de lait » est affiché dans le Cockpit.

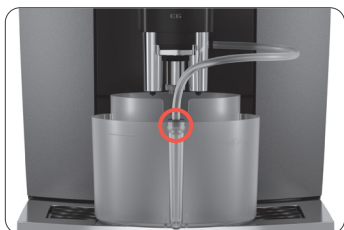
- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche  pour accéder au JURA Cockpit.

7 Entretien

- ▶ Appuyez sur la touche « **Nettoyage du système de lait** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
« **Nettoyage du système de lait** » / « **Ajouter le détergent pour système de lait** »
- ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou du refroidisseur de lait.
- ▶ Versez une dose de détergent pour système de lait dans le récipient pour le nettoyage du système de lait.



- ▶ Versez ensuite de l'eau chaude jusqu'au **repère supérieur**.
- ▶ Placez le récipient sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.
- ▶ Reliez le tuyau de lait au récipient.



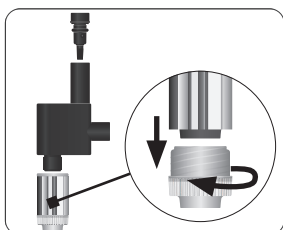
i Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient pour le nettoyage du système de lait, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord **HP3**.

- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
Dès que la machine est chaude, « **Tourner ouvrir** » apparaît.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position \odot .
La buse mousse fine et le tuyau de lait sont nettoyés.
« **Tourner fermer** »
- ▶ Fermez le sélecteur en position \emptyset .
« **Remplissez d'eau** »
- ▶ Rincez soigneusement le récipient et versez de l'eau fraîche dans le compartiment frontal jusqu'au **repère supérieur**.
- ▶ Placez le récipient sous la buse mousse fine et reliez de nouveau le tuyau de lait au récipient.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
« **Tourner ouvrir** »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position \odot .
La buse mousse fine et le tuyau de lait sont rincés à l'eau fraîche.
« **Tourner fermer** »
- ▶ Fermez le sélecteur en position \emptyset .

Démontage et rinçage de la buse mousse fine

Si la buse mousse fine ne produit pas assez de mousse de lait ou provoque des éclaboussures de lait, elle est peut-être encrassée. Dans ce cas, démontez et rincez la buse mousse fine.

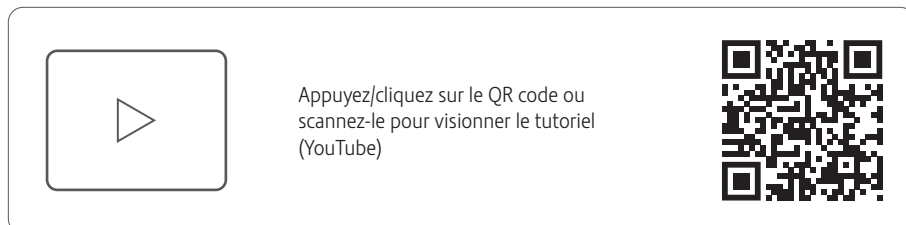
- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Tirez avec précaution la buse mousse fine vers le bas.
- ▶ Désassemblez la buse mousse fine.



- ▶ Rincez toutes les pièces sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 250 ml d'eau et une dose de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.

- Réassemblez la buse mousse fine.
- i** Pour garantir le fonctionnement optimal de la buse mousse fine, assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement et solidement.
- Réinsérez la buse mousse fine dans le raccord.

Remplacement du filtre



Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la E6 demande le remplacement du filtre.

- i** Vous n'avez plus besoin de détartre votre E6 si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Smart+.
- i** Les cartouches filtrantes CLARIS Smart+ sont disponibles chez votre revendeur.

Condition : « Remplacement du filtre » est affiché dans le Cockpit.

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Tournez la cartouche filtrante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la du réservoir d'eau avec la rallonge.
- Placez la rallonge au-dessus d'une **nouvelle** cartouche filtrante CLARIS Smart+.



- Enfoncez la cartouche filtrante avec la rallonge dans le réservoir d'eau.
- Tournez la cartouche filtrante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un clic bien audible.



- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- i** La machine détecte automatiquement que vous venez de remplacer la cartouche filtrante.


« Tourner ouvrir »

- Placez un récipient (d'au moins 500 ml) sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.




- Ouvrez le sélecteur en position \odot .
Le filtre est rincé.
- « Tourner fermer »
- Fermez le sélecteur en position \emptyset .

Nettoyage de la machine



Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, la E6 demande un nettoyage.


ATTENTION

L'utilisation de détergents inadéquats peut entraîner une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau.

- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine.

- i** Le programme de nettoyage dure environ 20 minutes.
- i** N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela compromettrait la qualité.
- i** Les pastilles de nettoyage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

Condition : « Nettoyage » est affiché dans le Cockpit.

- Remplissez le réservoir d'eau.
- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche  pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche « Nettoyage ».
- Appuyez sur la touche « Démarrage ».
« Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- Placez un récipient sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.

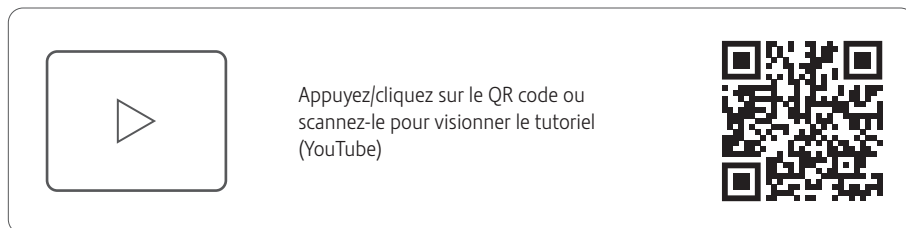


- Appuyez sur la touche « Démarrage ».
« Nettoyage machine »
De l'eau coule de l'écoulement de café.
L'opération s'interrompt, « Ajouter pastille ».
- Ouvrez le couvercle situé derrière le récipient à grains et le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.



- Fermez les deux couvercles.
« Nettoyage machine »
De l'eau s'écoule à plusieurs reprises de l'écoulement de café et de la buse mousse fine.
« Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

Détartrage de la machine



La E6 s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

i Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Smart+, aucune demande de détartrage n'apparaît.

⚠ ATTENTION

Le détartrant peut provoquer des irritations en cas de contact avec la peau et les yeux.

- Evitez le contact direct avec la peau et les yeux.
- Rincez le détartrant à l'eau claire. En cas de contact avec les yeux, consultez un médecin.

ATTENTION

L'utilisation de détartrants inadéquats peut entraîner une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau.

- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine.

ATTENTION

L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

- Effectuez le détartrage jusqu'à la fin du programme.

ATTENTION


Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (marbre par exemple).

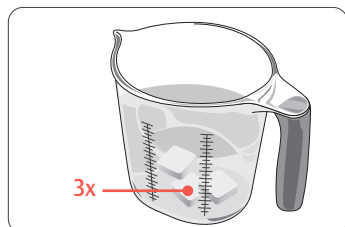
- Eliminez immédiatement les projections.

i Le programme de détartrage dure environ 20 minutes.

i Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

Condition : « Détartrage » est affiché dans le Cockpit.

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche  pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche « Détartrage ».
- Appuyez sur la touche « Démarrage ».
- « Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- « Ajouter produit » / « 500 ml »
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Dissolvez entièrement 3 tablettes de détartrage JURA dans un récipient contenant 500 ml d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.



- Remplissez le réservoir d'eau **vide** avec la solution obtenue et remettez-le en place.
- Appuyez sur la touche « Suite ».
- « Tourner ouvrir »
- Placez un récipient sous la buse mousse fine.



7 Entretien

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position \odot .
« **Détartrage machine** », de l'eau coule plusieurs fois de la buse mousse fine.
L'opération s'interrompt, « **Tourner fermer** ».
- ▶ Fermez le sélecteur en position \emptyset .
« **Détartrage machine** », le cycle de détartrage se poursuit.
L'opération s'interrompt, « **Vider le bac d'égouttage** ».
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
« **Rincer le réservoir d'eau** » / « **Remplir réservoir d'eau** »
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
« **Tourner ouvrir** »
- ▶ Videz le récipient et placez-le sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position \odot .
« **Détartrage machine** », le cycle de détartrage se poursuit.
L'opération s'interrompt, « **Tourner fermer** ».
- ▶ Fermez le sélecteur en position \emptyset .
Le cycle de détartrage se poursuit. De l'eau coule de l'écoulement de café.
L'opération s'interrompt « **Vider le bac d'égouttage** »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

i En cas d'interruption imprévue du programme de détartrage, rincez soigneusement le réservoir d'eau.

Détartrage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau peut s'entartre. Pour garantir le bon fonctionnement de votre machine, vous devez détartrer le réservoir d'eau à intervalle régulier.

- ▶ Retirez le réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Smart+, retirez-la.
- ▶ Dissolvez 3 tablettes de détartrage JURA dans le réservoir d'eau complètement rempli.
- ▶ Laissez reposer le réservoir d'eau avec la solution de détartrage pendant plusieurs heures (par exemple pendant la nuit).
- ▶ Videz le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Smart+, remettez-la en place.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

Nettoyage du récipient à grains

Les grains de café peuvent présenter une légère couche grasseuse qui se dépose sur les parois du récipient à grains. Ces résidus peuvent altérer la qualité du café préparé. C'est pourquoi nous vous recommandons de nettoyer le récipient à grains de temps en temps.

Condition : « **Remplir récipient à grains** » est affiché sur le visuel.


- ▶ Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt \odot .
- ▶ Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▶ Nettoyez le récipient à grains à l'aide d'un chiffon sec et doux.
- ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le couvercle protecteur d'arôme.

8 Messages sur le visuel

Messages sur l'écran d'accueil

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplir réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	▸ Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider marc » / « Vider le bac d'égouttage »	Le récipient à marc de café est plein. / Le bac d'égouttage est plein. Aucune préparation n'est possible.	▸ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Actions d'entretien »).
« Cuve manque »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	▸ Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplir récipient à grains »	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	▸ Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Machine trop chaude »	Le système est trop chaud pour démarrer un programme d'entretien.	▸ Attendez quelques minutes que le système refroidisse ou préparez une spécialité de café ou de l'eau chaude.

Messages sur le JURA Cockpit

Message	Cause/Conséquence	Mesure
Le symbole du filtre  est allumé en rouge. « Filtre »	La cartouche filtrante est usagée.	▸ Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Smart+ (voir chapitre 7 « Entretien – Remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	La E6 demande un nettoyage.	▸ Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	La E6 demande un détartrage.	▸ Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Nettoyage du système de lait »	La E6 demande un nettoyage du système de lait.	▸ Effectuez un nettoyage du système de lait (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

9 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Trop peu de mousse est produite lors du moussage du lait ou la buse mousse fine provoque des éclaboussures de lait.	La buse mousse fine est encrassée.	▸ Nettoyez la buse mousse fine (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »). ▸ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système.	▸ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir chapitre 4 « Préparation – Réglage du broyeur »).
	La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	▸ Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
Il y a de la poudre de café sèche derrière le récipient à marc de café.	Les grains utilisés produisent un volume de café moulu supérieur à la moyenne.	▸ Réduisez l'intensité du café ou réglez une mouture plus fine (voir chapitre 4 « Préparation – Modification des réglages produits »).
La buse mousse fine ne laisse échapper que peu d'eau ou de vapeur, voire pas du tout. La pompe émet un bruit très faible.	Le raccord de la buse mousse fine est peut-être bouché par des résidus de lait ou des fragments de calcaire qui se sont dissous pendant le détartrage.	▸ Retirez la buse mousse fine. ▸ Dévissez le raccord noir à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur pour café moulu. ▸ Nettoyez soigneusement le raccord. ▸ Revissez le raccord en le serrant à la main.
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	▸ Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre « 13 Contacts JURA / Mentions légales »).
« ERROR 2 » ou « ERROR 5 » s'affiche.	Si la machine a été exposée au froid pendant une longue période, le dispositif de chauffage peut être bloqué pour des raisons de sécurité.	▸ Réchauffez la machine à température ambiante.

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
D'autres messages de type « ERROR » s'affichent.	-	► Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre « 13 Contacts JURA / Mentions légales »).

i Si vous n'avez pas réussi à résoudre vos problèmes, contactez le service clients de votre pays (voir chapitre « 13 Contacts JURA / Mentions légales »).

10 Transport et élimination écologique






Transport / Vidange du système

Conservez l'emballage de la E6. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger la E6 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

- Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- Placez un récipient sous la buse mousse fine.



- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche   pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche  pour accéder à la page .
- Appuyez sur la touche « Vidanger du système ».
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.

« Vidange du système »

De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine jusqu'à ce que le système soit vide. Votre E6 est éteinte.



Elimination

Éliminez les anciennes machines dans le respect de l'environnement.



Les anciennes machines contiennent des matériaux recyclables de valeur qui doivent être récupérés. C'est pourquoi il convient de les éliminer par le biais d'un système de collecte adapté.

11 Caractéristiques techniques

Tension	220-240 V ~, 50 Hz
Puissance	1 450 W
Marque de conformité	 
Pression de la pompe	statique max. 15 bars
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	1,9 l
Contenance du récipient à grains	280 g
Contenance du récipient à marc de café	max. 16 portions
Longueur du câble	env. 1,1 m
Poids	env. 9,7 kg
Dimensions (l × h × p)	27 × 34,8 × 44,6 cm
Système de lait avec raccord	HP1
Écoulement de lait interchangeable	CX3
Cartouche filtrante CLARIS Smart+ (technologie RFID)	Bande de fréquence 13,56 MHz Puissance d'émission max. < 1 mW
JURA Wi-Fi Connect (connexion Wi-Fi)	Bande de fréquence 2,4 GHz Puissance d'émission max. < 100 mW
Type JURA	782

Remarque à l'attention du contrôleur (contre-vérification selon DIN VDE 0701-0702) : le point de masse central se trouve en dessous de la machine, juste à côté du raccordement du câble secteur.

12 Index

A

- Actions d'entretien 13
- Adresses 24
- Americano 10
- Arrêt 12

B

- Bac d'égouttage 3
 - Insert 3
- Broyeur
 - Réglage du broyeur 11
- Buse d'eau chaude 3
- Buse mousse fine 3
 - Démontage et rinçage 16

C

- Câble secteur 3
- Café 10
- Café en poudre
 - Café moulu 10
- Café moulu 10
 - Doseur pour café moulu 3
- Cappuccino 10
- Caractéristiques techniques 22
 - Ecoulement de lait interchangeable 22
 - Système de lait 22
- Cartouche filtrante CLARIS Smart 17
 - Remplacement 17
- Cercle d'utilisateurs 4
- Cockpit 14
- Coffee Timer 9
- Connexion radio 8
- Connexion Wi-Fi 8
- Consignes de sécurité 4
- Contacts 24
- Couvercle 3
 - Réservoir d'eau 3
- Couvercle protecteur d'arôme
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 3

D

- Déclaration de conformité 24
- Déclaration de conformité UE 24
- Dépannage 21
- Description des symboles 4
- Détartrage
 - Machine 19
 - Réservoir d'eau 20
- Détériorations
 - Eviter les détériorations 5
 - Que faire en cas de détériorations 4
- Doseur pour café moulu 3
- Dureté de l'eau
 - Détermination de la dureté de l'eau 6

E

- Eau chaude 11
- Ecoulement de café
 - Ecoulement de café réglable en hauteur 3
- Ecoulement de café réglable en hauteur 3
- Ecoulement de lait interchangeable 22
- Elimination 22
- Enfants 4
- Entonnoir de remplissage
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 3
- Entretien 14
- Espresso 10
- Espresso doppio 10

F

- Filtre
 - Remplacement du filtre 17
- Finesse de mouture
 - Sélecteur de finesse de mouture 3

H

- Hotline 24

I

- Insert pour le bac d'égouttage 3
- Installation
 - Installation de la machine 6

J

- JURA
 - Contacts 24

L

- Lait
 - Raccordement du lait 8
- Latte macchiato 10
- Liaison radio 6, 22
- Lungo 10

M

- Machine
 - Détartrage 19
 - Installation 6
 - Nettoyage 18
 - Rinçage 15
- Messages sur le visuel 21
- Mise en marche 12
- Mise en service, première 6
- Modification des réglages produits 12

N

- Nettoyage
 - Machine 18
 - Récipient à grains 20

P

- Plate-forme pour tasses 3
- Point de masse 23
- Point de masse central 23
- Port de service 3
- Première mise en service 6
- Préparation 9, 10
 - Americano 10
 - Café 10
 - Café moulu 10
 - Cappuccino 10
 - Eau chaude 11
 - Espresso 10
 - Espresso doppio 10
 - Espresso macchiato 10
 - Latte macchiato 10
 - Lungo 10
- Préparation d'eau chaude et de mousse de lait
 - Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait 3
- Problème
 - Dépannage 21

R

- Récipient à grains
 - Nettoyage 20
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 3
 - Remplissage 6

13 Contacts JURA / Mentions légales

Récipient à marc de café 3
Réglages machine 14
Réglages produits
 Modification 12
Remplacement du filtre 17
Remplissage
 Réservoir d'eau 13
Remplissage
 Récipient à grains 6
Réservoir d'eau 3
 Détartrage 20
 Remplissage 13
RFID 22
Rinçage
 Machine 15
Rinçage du système de lait 15

S

Sélecteur de finesse de mouture 3
Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait 3
Service clients 24
Système de lait 22
 Nettoyage 15
 Rinçage 15

T

Tableau de bord JURA Cockpit 8, 14
Téléphone 24
Touche
 Touche Marche/Arrêt 3
Transport 22

U

Utilisation conforme 4

V

Vidange du système 22
Visuel 3
 Tableau de bord JURA Cockpit 8
Visuel, messages 21

W

Wi-Fi 22
Wi-Fi Connect 3, 8

13 Contacts JURA / Mentions légales

JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstrasse 10
CH-4626 Niederbuchsiten
Tél. +41 (0)62 38 98 233

- i** Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur jura.com.
- i** Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur jura.com/service.
- i** Votre avis compte pour nous ! Utilisez les options de contact proposées sur jura.com.

Directives

Cette machine est conforme aux directives suivantes :

- 2014/35/UE – directive basse tension
- 2014/30/UE – compatibilité électromagnétique
- 2009/125/CE – directive sur les produits consommateurs d'énergie
- 2011/65/UE – directive RoHS
- 2014/53/UE – directive relative aux équipements radioélectriques

Vous trouverez une déclaration de conformité UE détaillée pour votre E6 sous jura.com/conformity.

Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi sont stylisées et ne montrent pas les couleurs originales de la machine. Votre E6 peut différer par certains détails.