

*jura*®



Mode d'emploi E6/E60/E600

# Votre E6

<b>Éléments de commande</b>	<b>4</b>
<b>Remarques importantes</b>	<b>6</b>
Utilisation conforme.....	6
Pour votre sécurité.....	6
<b>1 Préparation et mise en service</b>	<b>11</b>
Installation de la machine.....	11
Remplissage du récipient à grains.....	11
Détermination de la dureté de l'eau.....	11
Première mise en service.....	12
Raccordement du lait.....	13
Connexion d'un appareil accessoire (par liaison radio).....	14
<b>2 Préparation</b>	<b>15</b>
Espresso et café.....	15
Deux espressi et deux cafés.....	16
Cappuccino et espresso macchiato.....	16
Caffè Barista et lungo Barista.....	17
Espresso doppio.....	17
Mousse de lait.....	17
Eau chaude.....	18
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse.....	18
Réglage du broyeur.....	19
<b>3 Fonctionnement quotidien</b>	<b>20</b>
Remplissage du réservoir d'eau.....	20
Allumage de la machine.....	20
Entretien quotidien.....	20
Entretien régulier.....	21
Extinction de la machine.....	22
<b>4 Réglages durables en mode de programmation</b>	<b>23</b>
Modification des réglages produits.....	23
Extinction automatique.....	25
Réglage de la dureté de l'eau.....	25
Langue.....	26
Unité de quantité d'eau.....	26
<b>5 Entretien</b>	<b>27</b>
Rinçage de la machine.....	27
Rinçage de la buse mousse fine.....	27
Nettoyage de la buse mousse fine.....	28
Démontage et rinçage de la buse mousse fine.....	29
Mise en place/remplacement du filtre.....	29

Nettoyage de la machine.....	30
Détartrage de la machine.....	31
Détartrage du réservoir d'eau.....	33
Nettoyage du récipient à grains.....	34
<b>6 Messages sur le visuel</b>	<b>35</b>
<b>7 Dépannage</b>	<b>36</b>
<b>8 Transport et élimination écologique</b>	<b>38</b>
Transport / Vidange du système.....	38
Elimination.....	38
<b>9 Caractéristiques techniques</b>	<b>39</b>
<b>10 Index</b>	<b>40</b>
<b>11 Contacts JURA / Mentions légales</b>	<b>44</b>

## Champ d'application

Ce mode d'emploi s'applique aux modèles suivants :

- E6
- E60
- E600

Pour une meilleure lisibilité, seul le modèle « E6 » est cité dans ce mode d'emploi.

## Description des symboles

### Mises en garde

 <b>AVERTISSEMENT</b>	Respectez impérativement les informations identifiées par les mentions
 <b>ATTENTION</b>	<b>ATTENTION</b> ou <b>AVERTISSEMENT</b> accompagnées d'un pictogramme. Le mot <b>AVERTISSEMENT</b> signale un risque de blessure grave, le mot <b>ATTENTION</b> signale un risque de blessure légère.
<b>ATTENTION</b>	<b>ATTENTION</b> attire votre attention sur des situations qui risquent d'endommager la machine.

### Symboles utilisés

	<b>Demande d'action.</b> Une action vous est demandée.
	<b>Remarques</b> et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de votre E6.
« Café »	<b>Affichage</b>

## Éléments de commande



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage | 9  | Couvercle du sélecteur de finesse de mouture  |
| 2 | Entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage                | 10 | Sélecteur de finesse de mouture   |
| 3 | Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme                  | 11 | Touche Marche/Arrêt  |
| 4 | Couvercle du réservoir d'eau  | 12 | Buse mousse fine  |
| 5 | Réservoir d'eau   | 13 | Ecoulement de café réglable en hauteur  |
| 6 | Câble secteur (arrière de la machine)                                 | 14 | Plate-forme pour tasses   |
| 7 | Récipient à marc de café  |    |   |
| 8 | Bac d'égouttage   |    |   |



- 1 Visuel
- 2 Touches variables (la fonction des touches varie selon les éléments affichés sur le visuel)
- 3 Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur



Port de service pour le Smart Connect JURA, disponible en option

## Remarques importantes

### Utilisation conforme

Cette machine a été conçue et construite 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. La société JURA Elektroapparate AG décline toute responsabilité relative aux conséquences d'une utilisation non conforme.

Lisez entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine et respectez-le scrupuleusement. Aucune prestation de garantie ne pourra être invoquée pour des dommages ou défauts résultant du non-respect du mode d'emploi. Conservez ce mode d'emploi à proximité de la machine et remettez-le aux utilisateurs suivants.

### Pour votre sécurité

Lisez attentivement les importantes consignes de sécurité suivantes et respectez-les scrupuleusement.



Voici comment éviter tout risque d'électrocution :

- Ne mettez jamais en service une machine endommagée ou dont le câble secteur est défectueux.
- Si vous remarquez des signes de détérioration, par exemple une odeur de brûlé, débranchez immédiatement la machine du secteur et contactez le service après-vente JURA.
- Pour les machines avec un câble secteur fixe : si le câble secteur de la machine est endommagé, il doit être réparé soit directement chez JURA, soit dans un centre de service agréé JURA.

- Pour les machines avec un câble secteur enfichable : si le câble secteur de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble secteur spécifique disponible directement auprès de JURA ou d'un centre de service agréé JURA.
- Assurez-vous que l'E6 et le câble secteur ne se trouvent pas à proximité d'une surface chaude.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé ou qu'il ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'ouvrez et ne réparez jamais la machine vous-même. N'apportez à la machine aucune modification qui ne soit indiquée dans ce mode d'emploi. La machine contient des pièces sous tension. Si vous l'ouvrez, vous vous exposez à un danger de mort. Toute réparation doit exclusivement être effectuée par un centre de service agréé JURA, avec des pièces détachées et des accessoires d'origine.
- Pour couper complètement la machine du secteur de manière sécurisée, éteignez d'abord l'E6 avec la touche Marche/Arrêt . Débranchez ensuite la fiche secteur de la prise de courant.

Les écoulements et la buse mousse fine présentent des risques de brûlure :

- Installez la machine hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les pièces chaudes. Utilisez les poignées prévues.

- Assurez-vous que la buse mousse fine est correctement montée et propre. En cas de montage incorrect ou de bouchage, la buse mousse fine ou certaines de ses pièces peuvent se détacher.
- 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.

Une machine endommagée n'est pas sûre et peut provoquer des blessures ou un incendie. Pour éviter les dommages et donc les risques de blessure et d'incendie :

- Ne laissez jamais le câble secteur pendre de manière lâche. Le câble secteur peut provoquer une chute ou être endommagé.
- Protégez l'E6 des intempéries telles que la pluie, le gel et le rayonnement solaire direct.
- 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.
- Ne plongez pas l'E6, le câble secteur ou les raccordements dans l'eau.
- Ne mettez pas l'E6 ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- N'employez pas de détergent alcalin. Utilisez uniquement un chiffon doux avec un détergent non agressif.

- Branchez la machine uniquement selon la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve en dessous de votre E6. Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques dans ce mode d'emploi (voir Chapitre 9 « Caractéristiques techniques »).
- Raccordez l'E6 directement à une prise domestique. L'utilisation de multiprises ou de rallonges électriques présente un risque de surchauffe.
- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine. Les produits non expressément recommandés par JURA peuvent endommager la machine.
- N'utilisez jamais de grains de cafés traités avec des additifs ou caramélisés.
- Remplissez exclusivement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
- 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.
- 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.
- Maintenez les enfants en dessous de huit ans à distance de la machine ou surveillez-les en permanence.
- Les enfants à partir de huit ans peuvent faire fonctionner la machine sans surveillance uniquement s'ils ont reçu des explications quant

à son utilisation sûre. Ils doivent être en mesure d'identifier et de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.

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.

Mesures de sécurité relatives à la cartouche filtrante CLARIS Smart :

- Conservez les cartouches filtrantes hors de portée des enfants.
- Stockez les cartouches filtrantes au sec, dans leur emballage fermé.
- Protégez les cartouches filtrantes de la chaleur et du rayonnement solaire direct.
- N'utilisez jamais une cartouche filtrante endommagée.
- N'ouvrez jamais une cartouche filtrante.
- La cartouche filtrante CLARIS Smart communique avec votre E6 via la technologie RFID (bande de fréquence 13,56 MHz). Cette liaison radio n'est utilisée que lors d'une préparation pendant 3 secondes au maximum. La puissance d'émission maximale est ici inférieure à 1 mW.

# 1 Préparation et mise en service

## Installation de la machine



Lors de l'installation de votre E6, respectez les consignes suivantes :

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

## Remplissage du récipient à grains

### 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.
  - ▶ Retirez les impuretés ou corps étrangers éventuellement présents dans le récipient à grains.
  - ▶ 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 ne connaissez pas la dureté de l'eau utilisée, vous pouvez d'abord la déterminer. Pour ce faire, utilisez la languette de test Aquadur® fournie.

- ▶ Tenez la languette de test brièvement (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.

- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer l'E6.  
« Sprachauswahl »

**i** Appuyez sur la touche « > » pour afficher d'autres langues.

- Appuyez sur la touche qui correspond à la langue souhaitée par exemple « Français ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
« Dureté de l'eau »

**i** Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau utilisée, vous devez d'abord la déterminer (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Détermination de la dureté de l'eau »).

- Appuyez sur la touche « < » ou « > » pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.



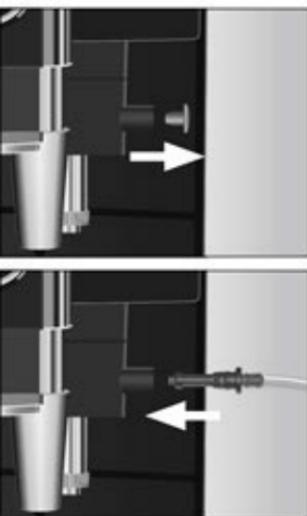
- ▶ Appuyez sur la touche « **Enregistrer** ».
  - « **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.
  - « **Mode filtre** »
  - ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.
  - ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
  - ▶ Placez la rallonge fournie au-dessus 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.

**i** La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre la cartouche filtrante en place.

- « **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.
  - « **Tourner ouvrir** »
  - ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
  - « **Rinçage du filtre** », de l'eau coule de la buse mousse fine. Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement. « **Tourner fermer** » apparaît sur le visuel.
  - ▶ Fermez le sélecteur en position .
  - « **Remplissage du système** »
  - « **Videz le bac d'égouttage** »
  - ▶ Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.
  - « **Rinçage machine** »
- L'écran d'accueil s'affiche. Votre E6 est prête à l'emploi.

## 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.



- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse mousse fine.

- ▶ Raccordez le tuyau de lait à la buse mousse fine.
- ▶ Reliez l'autre extrémité du tuyau de lait à un récipient à lait ou un refroidisseur de lait.

### Connexion d'un appareil accessoire (par liaison radio)

Vous avez la possibilité de connecter votre E6 par radio à un appareil accessoire compatible (p. ex. le refroidisseur de lait Cool Control). Pour ce faire, le récepteur radio du Cool Control ou le Smart Connect JURA doit être inséré dans le port de service.

La bande de fréquence 2,4 GHz est utilisée pour cette liaison radio. La puissance d'émission maximale est ici inférieure à 1 mW.

- i** Le Smart Connect peut être protégé contre les accès non autorisés par un code PIN. Activez la fonction de code PIN via J.O.E.\* – votre appli JURA. Pour en savoir plus, rendez-vous à l'adresse [jura.com/smartconnect](http://jura.com/smartconnect).
- i** Remarque : avec le Smart Connect, vous pouvez connecter soit l'appareil accessoire, soit J.O.E.\* à la machine à café, mais pas les deux en même temps.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Placez l'appareil accessoire à côté de la machine à café (à une distance maximale de 0,5 m).
- ▶ Allumez l'appareil accessoire et la machine à café.
- ▶ Appuyez sur la touche de réinitialisation du Smart Connect (p. ex. avec un trombone).
- ▶ Appuyez ensuite (dans un délai de 30 secondes) sur la touche de réinitialisation de l'appareil accessoire jusqu'à ce que la LED s'allume pour indiquer que la connexion est établie.

## 2 Préparation

### Principes de base concernant la préparation :

- Quatre produits que vous pouvez préparer s'affichent sur le visuel. Appuyez sur la touche « > » pour afficher d'autres produits.
- Pendant le broyage, vous pouvez modifier l'intensité du café des **produits individuels** en appuyant sur les touches « < » et « > ».
- Pendant la préparation, vous pouvez modifier les **quantités** pré-réglées (par exemple la quantité d'eau et de mousse de lait) en appuyant sur les touches « < » et « > ».
- En mode de programmation, vous pouvez effectuer des **réglages durables** pour tous les produits (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).
- Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment. Pour ce faire, appuyez sur la touche « Arrêter ».

C'est lorsqu'il est chaud que le café est le meilleur. Une tasse en porcelaine froide refroidit et affadit la boisson. C'est pourquoi nous vous recommandons de préchauffer vos tasses. Tout l'arôme du café ne peut se déployer que dans des tasses préchauffées. Vous pouvez vous procurer un chauffe-tasses JURA chez votre revendeur agréé.

### Espresso et café



**Exemple :** voici comment préparer un café.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
  - ▶ Appuyez sur la touche « Café ».
- La quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans la tasse.

## Deux espressi et deux cafés



Pour lancer la préparation de **deux** spécialités de café, appuyez deux fois sur la touche de préparation correspondante (dans un délai de 1 seconde environ).

**Exemple** : voici comment préparer deux espressi.

**Condition** : l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Placez deux tasses sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez **deux fois** sur la touche « Espresso » (dans un délai de 1 seconde).  
« 2 x Espresso », la quantité d'eau pré réglée coule dans les tasses.

## Cappuccino et espresso macchiato



**Exemple** : voici comment préparer un cappuccino.

**Condition** : l'écran d'accueil s'affiche. Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.
- i** Pour l'espresso macchiato, vous devrez peut-être déplacer la tasse, quelle que soit sa taille, sous l'écoulement de café après avoir préparé la mousse de lait.
- ▶ Appuyez sur la touche « Cappuccino ».  
Dès que la machine est chaude, « Tourner ouvrir » apparaît.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- La préparation de la mousse de lait commence.  
« 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 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »).

## Caffè Barista et lungo Barista



Pour le « caffè Barista » et le « lungo Barista », le café est mélangé à de l'eau chaude afin de créer une spécialité de café ample en bouche et particulièrement digeste. Vous pouvez modifier la quantité d'eau ajoutée (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).

**Exemple :** voici comment préparer un « caffè Barista ».

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Caffè Barista ».  
La quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans la tasse.  
« Tourner ouvrir »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .  
De l'eau chaude coule de la buse mousse fine.  
« Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .

## 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.

## Mousse de lait



**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche. Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Mousse de lait »  
Dès que la machine est chaude, « Tourner ouvrir » apparaît.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .  
La préparation de la mousse de lait commence.  
« Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »).

## Eau chaude

**⚠ ATTENTION**

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- ▶ Evitez le contact direct avec la peau.



**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .  
La quantité d'eau préréglée coule dans la tasse.
- ▶ **« Tourner fermer »**
- ▶ Fermez le sélecteur en position .

### Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse

Vous pouvez adapter très simplement et durablement la quantité d'eau de tous les **produits individuels** à la taille de la tasse. Comme dans l'exemple suivant, vous réglez la quantité une fois. Cette quantité coulera pour toutes les préparations qui suivront.

**Exemple :** voici comment régler **durablement** la quantité d'eau pour un café.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche **« Café »** et **maintenez-la enfoncée** jusqu'à ce que **« Quantité suffisante ? Appuyez sur la touche »** s'affiche.
- ▶ Relâchez la touche **« Café »**.  
La préparation commence et le café coule dans la tasse.
- ▶ Appuyez sur une touche quelconque (sauf **« Arrêter »**) dès qu'il y a assez de café dans la tasse.  
La préparation s'arrête. **« Enregistré »** apparaît brièvement sur le visuel.

**i** Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment en répétant l'opération.

**i** Vous pouvez aussi régler durablement la quantité pour tous les produits individuels en mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).



## Réglage du broyeur

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

### ATTENTION

Si vous réglez la finesse de mouture avec le broyeur à l'arrêt, vous risquez d'endommager le sélecteur de finesse de mouture.

- ▶ Réglez la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en marche.

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.

**Exemple :** voici comment modifier la finesse de mouture **pendant** la préparation d'un espresso.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du sélecteur de finesse de mouture.
- ▶ Appuyez sur la touche « Espresso » pour lancer la préparation.
- ▶ Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne. La quantité d'eau préréglée coule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.
- ▶ Fermez le couvercle du sélecteur de finesse de mouture.



### 3 Fonctionnement quotidien

#### Remplissage du réservoir d'eau

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

#### ATTENTION

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

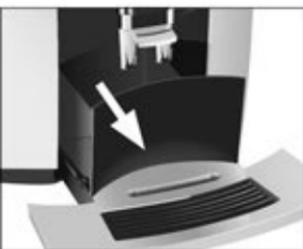
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.
- 
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
  - ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
  - ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
  - ▶ Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

#### Allumage de la machine



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer l'E6.
  - ✦ **Rinçage machine** ✦, le rinçage s'arrête automatiquement. L'écran d'accueil s'affiche.

#### Entretien quotidien



Pour pouvoir profiter longtemps de votre E6 et garantir en permanence une qualité de café optimale, vous devez l'entretenir quotidiennement.

- ▶ Sortez le bac d'égouttage.
  - ▶ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage. Rincez-les tous deux à l'eau chaude.
- i** Videz toujours le récipient à marc de café lorsque la machine est **allumée**. C'est la seule façon de réinitialiser le compteur de marc.

- ▶ Remettez le récipient à marc de café et le bac d'égouttage en place.
- ▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »).
- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
- ▶ Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.
- ▶ Essuyez la surface de la machine avec un chiffon doux (par exemple en microfibre), propre et humide.

Vous trouverez également des informations concernant l'entretien de votre E6 en mode de programmation (page « 2/4 ») dans la rubrique de programme « Informations ».

## Entretien régulier

Effectuez les actions d'entretien suivantes **régulièrement** ou **en fonction des besoins** :

- Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de remplacer régulièrement (tous les 3 mois environ) le tuyau de lait et les écoulements de lait interchangeable. Les accessoires de rechange sont disponibles auprès de votre revendeur agréé. Votre E6 est équipée du système de lait **HPI**.
- Nettoyez les parois intérieures du réservoir d'eau, avec une brosse par exemple. Vous trouverez d'autres informations relatives au réservoir d'eau dans ce mode d'emploi (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
- Des résidus de lait et de café peuvent se déposer sur et sous la plate-forme pour tasses. Dans ce cas, nettoyez la plate-forme pour tasses.

## Extinction de la machine



Si une spécialité de café a été préparée, le système se rince automatiquement quand vous éteignez votre E6.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

**i** Si vous avez préparé du lait, la machine vous demande d'effectuer un nettoyage du système de lait (« **Nettoyage du système de lait** »). Le processus d'extinction se poursuit automatiquement au bout de 10 secondes.

### « Rinçage machine »

Si vous avez préparé du lait sans lancer le nettoyage du système de lait, vous devez rincer le système de lait (« **Rinçage du système de lait** » / « **Tourner ouvrir** »).

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
  - « **Rinçage du système de lait** »
  - « **Tourner fermer** »
  - ▶ Fermez le sélecteur en position .
- Votre E6 est éteinte.

## 4 Réglages durables en mode de programmation

Appuyez sur la touche « P » pour accéder au mode de programmation. Les touches variables vous permettent de naviguer à travers les rubriques de programme et de mémoriser durablement les réglages souhaités. Vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
« 1/4 »	« Nettoyage », « Détartrage », « Nettoyage du système de lait », « Filtre » (en cas d'utilisation d'un filtre seulement)	► Lancez ici le programme d'entretien demandé.
« 2/4 »	« Rinçage café », « Rinçage du système de lait », « Informations »	► Lancez ici le programme d'entretien souhaité ou consultez les actions d'entretien nécessaires.
« 3/4 »	« Mode expert »	► Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude.
« 4/4 »	« Langue »	► Sélectionnez votre langue.
	« Unités »	► Sélectionnez l'unité de quantité d'eau.
	« Extinction après »	► Réglez au bout de combien de temps l'E6 doit s'éteindre automatiquement.
	« Dureté de l'eau »	► Réglez la dureté de l'eau utilisée.

### Modification des réglages produits

Dans la rubrique de programme « Mode expert », vous pouvez effectuer des réglages personnels pour toutes les spécialités de café, ainsi que pour l'eau chaude. Vous pouvez effectuer les réglages suivants de manière durable :

Produit	Intensité du café	Quantité	Température
« Espresso »	8 niveaux	Eau : 15 ml – 80 ml	normale, élevée
« Café »	8 niveaux	Eau : 25 ml – 240 ml	normale, élevée
« 2 x Espresso », « 2 x Café »	–	Eau : la quantité réglée pour le produit individuel est doublée.	comme pour le produit individuel

Produit	Intensité du café	Quantité	Température
« Caffè Barista », « Lungo Barista »	8 niveaux	Eau : 25 ml – 240 ml Eau de dérivation : 0 ml – 240 ml	
« Espresso doppio » (2 cycles de percolation)	8 niveaux	Eau : 30 ml – 160 ml	normale, élevée
« Cappuccino »	8 niveaux	Eau : 25 ml – 240 ml Mousse de lait : 3 s – 120 s	normale, élevée
« Espresso macchiato »	8 niveaux	Eau : 15 ml – 80 ml Mousse de lait : 3 s – 120 s	normale, élevée
« Mousse de lait »	–	Mousse de lait : 3 s – 120 s	–
« Eau chaude »	–	Eau : 25 ml – 450 ml	basse, normale, élevée

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

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

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Appuyez sur la touche « P.☺ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que la page « 3/4 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Mode expert ».

**i** Sélectionnez ensuite la touche du produit pour lequel vous souhaitez effectuer le réglage. Aucun produit n'est préparé lors de cette opération.

**i** Appuyez sur la touche « > » pour afficher d'autres produits.

- ▶ Appuyez sur la touche « Café ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Intensité du café ».
- ▶ Appuyez sur la touche « < » ou « > » pour modifier le réglage de l'intensité du café.
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur la touche « ⬆ » pendant 2 secondes environ pour quitter le mode de programmation.

## Extinction automatique

L'extinction automatique de votre E6 vous permet d'économiser de l'énergie. Lorsque cette fonction est activée, votre E6 s'éteint automatiquement après la dernière opération dès que le temps programmé s'est écoulé.

Vous pouvez régler l'extinction automatique sur 15 minutes, 30 minutes ou de 1 à 9 heures.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Appuyez sur la touche « P. »,
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que la page « 4/4 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Extinction après ».
- ▶ Appuyez sur la touche « < » ou « > » pour modifier le délai de mise hors circuit.
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
- ▶ « Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur la touche « ↵ » pour quitter le mode de programmation.

## Réglage de la dureté de l'eau

Plus l'eau est dure, plus il faut détartrer régulièrement l'E6. C'est pourquoi il est important de régler correctement la dureté de l'eau.

La dureté de l'eau a déjà été réglée lors de la première mise en service. Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment.

La dureté de l'eau peut être réglée en continu de 1 °dH à 30 °dH.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Appuyez sur la touche « P. »,
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que la page « 4/4 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Dureté de l'eau ».
- ▶ Appuyez sur la touche « < » ou « > » pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
- ▶ « Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur la touche « ↵ » pour quitter le mode de programmation.

## Langue

Dans cette rubrique de programme, vous pouvez régler la langue de votre E6.

**Exemple :** voici comment modifier la langue de « Français » à « English ».

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Appuyez sur la touche « P.⚙️ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que la page « 4/4 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Langue ».

**i** Appuyez sur la touche « > » pour afficher d'autres langues.

- ▶ Appuyez sur la touche qui correspond à la langue souhaitée, par exemple « English ».
- ▶ « Saved » apparaît brièvement sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur la touche « ↵ » pour quitter le mode de programmation.

## Unité de quantité d'eau

Vous pouvez sélectionner l'unité de quantité d'eau dans la rubrique de programme « Unités ».

**Exemple :** voici comment modifier l'unité de quantité d'eau de « ml » à « oz ».

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Appuyez sur la touche « P.⚙️ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que la page « 4/4 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Unités ».
- ▶ Appuyez sur la touche « oz ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
- ▶ « Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur la touche « ↵ » pour quitter le mode de programmation.

## 5 Entretien

### Principes de base concernant l'entretien :

- Lorsque vous appuyez sur la touche « P: » , une vue d'ensemble des programmes d'entretien s'affiche. Lorsqu'une barre est totalement rouge, votre E6 demande le programme d'entretien correspondant.
- Effectuez le programme d'entretien correspondant dès que la machine vous le demande.
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyez **quotidiennement** la buse mousse fine si vous avez préparé du lait.

### 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 sur la touche « P: ».
  - ▶ Appuyez sur la touche « > ».
  - ▶ Appuyez sur la touche « Rinçage café » pour lancer le cycle de rinçage.
- L'opération s'arrête automatiquement.

### Rinçage de la buse mousse fine



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

**Condition :** « Rinçage du système de lait » est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « P: ».
- ▶ « Tourner ouvrir »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- Le rinçage de la buse mousse fine commence.
- ▶ « Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .

## Nettoyage de la buse mousse fine

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, 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.

- i** Le détergent pour système de lait JURA est disponible chez votre revendeur.

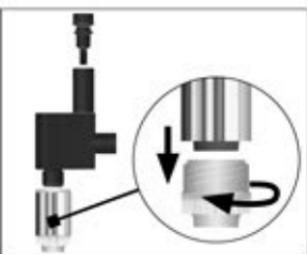
**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Appuyez sur la touche « P.❖ ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Nettoyage du système de lait ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Démarrage ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite »,  
« Détergent syst. lait »
- ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou du refroidisseur de lait.
- ▶ Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y 1 bouchon de détergent pour système de lait.
- ▶ Plongez le tuyau de lait dans le récipient.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».  
Dès que la machine est chaude, « Tourner ouvrir » apparaît.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .  
Le nettoyage de la buse mousse fine et du tuyau de lait commence.
- « Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
- « Remplissez d'eau »
- ▶ Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 250 ml d'eau fraîche et plongez-y le tuyau de lait.
- ▶ Videz l'autre récipient et placez-le à nouveau sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite »,  
« Tourner ouvrir »



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- La buse mousse fine et le tuyau de lait sont rincés à l'eau fraîche.
- « **Tourner fermer** »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .

## Démontage et rinçage de la buse mousse fine



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

- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Retirez la buse mousse fine.
- ▶ 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 froide et un bouchon 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.

- ▶ Remontez la buse mousse fine sur le système de lait.

## Mise en place/ remplacement du filtre

Vous n'avez plus besoin de détartrer votre E6 si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Smart.

- i** Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), l'E6 demande le remplacement du filtre.
- i** Les cartouches filtrantes CLARIS Smart sont disponibles chez votre revendeur.

**Condition** : l'écran d'accueil s'affiche. Le symbole de filtre  s'allume en rouge (si vous utilisez déjà un filtre et que celui-ci est épuisé).

- ▶ 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.

La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre en place/remplacer la cartouche filtrante.

« Tourner ouvrir »

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .

« Rinçage du filtre »

« Tourner fermer »

- ▶ Fermez le sélecteur en position .

## Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, l'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.

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

**Condition :** « Nettoyer appareil » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur la touche « P. ».
- « Nettoyage »
- ▶ Appuyez sur la touche « Démarrage ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
- « Vider récipient marc de café »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- « Nettoyage »



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
- ▶ « Nettoyage machine », de l'eau coule de l'écoulement de café.  
L'opération s'interrompt, « Ajouter pastille ».
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage.
- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
- ▶ « Nettoyage machine », de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café.  
L'opération s'arrête automatiquement.
- ▶ « Vider récipient marc de café »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

## Détartrage de la machine

L'E6 s'entarte 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**

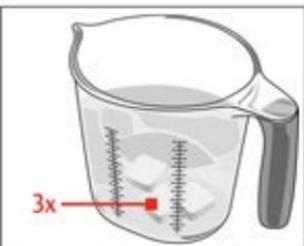
Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (marbre par exemple).

- ▶ Éliminez immédiatement les projections.

- ❗ Le programme de détartrage dure environ 40 minutes.
- ❗ Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

**Condition :** « **Détartrer appareil** » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur la touche « **P** ».
  - « **Détartrage** »
- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».
  - « **Videz le bac d'égouttage** »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
  - « **Ajouter produit** »
- ▶ 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.
  - « **Tourner ouvrir** »
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
  - « **Détartrage machine** », de l'eau coule plusieurs fois de la buse mousse fine.
  - L'opération s'interrompt, « **Tourner fermer** ».
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
  - « **Détartrage machine** », le cycle de détartrage se poursuit.
  - L'opération s'interrompt, « **Videz 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** » / « **Remplissez le réservoir d'eau** »





- ▶ Videz le récipient et placez-le sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
  - « **Tourner ouvrir** »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
  - « **Détartrage machine** », le cycle de détartrage se poursuit. L'opération s'interrompt, « **Tourner fermer** ».
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
  - Le cycle de détartrage se poursuit. De l'eau coule de l'écoulement de café. L'opération s'interrompt « **Videz 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'entarter. 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 graisseuse 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 :** « Remplissez le réservoir à grains » est affiché sur le visuel.

- ▶ Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- ▶ 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.

## 6 Messages sur le visuel

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplissez le réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider récipient marc de café »	Le récipient à marc de café est plein. Aucune préparation n'est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Entretien quotidien »).
« Le bac d'égouttage est absent »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplissez le réservoir 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 1 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Rinçage du système de lait »	L'E6 demande un rinçage du système de lait.	► Effectuez le rinçage du système de lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Rinçage de la buse mousse fine »).
Le symbole de filtre en bas du visuel s'allume en rouge.	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Smart (voir Chapitre 5 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyer appareil »	L'E6 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrer appareil »	L'E6 demande un détartrage.	► Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« 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.

## 7 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Trop peu de mousse est produite lors du mous-sage du lait ou la buse mousse fine provoque des éclaboussures de lait.	La buse mousse fine est encrassée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »).</li> <li>▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).</li> </ul>
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système. La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir Chapitre 2 « Préparation – Réglage du broyeur »).</li> <li>▶ Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).</li> </ul>
« Remplissez le réservoir d'eau » s'affiche alors que le réservoir d'eau est plein.	Le flotteur du réservoir d'eau est coincé.	▶ Détartrez le réservoir d'eau (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirez la buse mousse fine.</li> <li>▶ Dévissez le raccord noir.</li> <li>▶ Nettoyez soigneusement le raccord.</li> <li>▶ Revissez le raccord en le serrant à la main.</li> </ul>
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	▶ Contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « 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 « <b>ERROR</b> » s'affichent.	-	► Eteignez l'E6 à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).

- i** Si vous n'avez pas réussi à résoudre vos problèmes, contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).

## 8 Transport et élimination écologique

### Transport / Vidange du système



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

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

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Mousse de lait ».  
Dès que la machine est chaude, « Tourner ouvrir » apparaît.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .  
« Mousse de lait », de la vapeur chaude s'échappe de la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « Quantité de lait » / « 60 s » s'affiche.  
De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine jusqu'à ce que le système soit vide.
- ▶ « Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
- ▶ « Remplissez le réservoir d'eau »
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .  
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.

## 9 Caractéristiques techniques

Tension	220–240 V ~, 50 Hz
Puissance	1 450 W
Marque de conformité	<b>CE</b>
Pression de la pompe	statique, 15 bars max.
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	1,9 l
Contenance du récipient à grains	280 g
Contenance du récipient à marc de café	16 portions max.
Longueur du câble	environ 1,1 m
Poids	env. 9,6 kg
Dimensions (l x h x p)	28,0 x 35,1 x 43,9 cm

**Liaisons radio:**

Cartouche filtrante CLARIS Smart (technologie RFID)	Bande de fréquence 13,56 MHz Puissance d'émission max. < 1 mW
JURA Smart Connect (connexion Bluetooth)	Bande de fréquence 2,4 GHz Puissance d'émission max. < 1 mW

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.

## 10 Index

### A

- Adresses 44
- Allumage 20

### B

- Bac d'égouttage 4
- Bluetooth 39
- Broyeur
  - Réglage du broyeur 19
- Buse mousse fine 4
  - Démontage et rinçage 29
  - Nettoyage 28
  - Rinçage 27

### C

- Câble secteur 4
- Café 15
  - Deux cafés 16
- Caffè Barista 17
- Cappuccino 16
- Caractéristiques techniques 39
- Cartouche filtrante CLARIS Smart
  - Mise en place 29
  - Remplacement 29
- Connecter un appareil accessoire 14
- Contacts 44
- Couvercle
  - Entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage 4
  - Réservoir d'eau 4
- Couvercle protecteur d'arôme
  - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4

### D

- Déclaration de conformité 44
- Déclaration UE de conformité 44
- Dépannage 36
- Description des symboles 3
- Détartrage
  - Machine 31
  - Réservoir d'eau 33
- Deux produits 16
- Double produit 16
- Dureté de l'eau
  - Détermination de la dureté de l'eau 11
  - Réglage de la dureté de l'eau 25

### E

- Eau chaude 18
- Ecoulement de café
  - Ecoulement de café réglable en hauteur 4
- Ecoulement de café réglable en hauteur 4
- Elimination 38
- Entonnoir de remplissage
  - Entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage 4
- Entretien 27
  - Entretien quotidien 20
  - Entretien régulier 21
- Entretien quotidien 20
- Entretien régulier 21
- Espresso 15
  - Deux espressi 16
- Espresso doppio 17
- Espresso macchiato 16
- Extinction 22
- Extinction automatique 25

### F

- Filtre
  - Mise en place 29
  - Remplacement 29
- Finesse de mouture
  - Sélecteur de finesse de mouture 4

### H

- Hotline 44

### I

- Installation
  - Installation de la machine 11

### J

- JURA
  - Contacts 44

### L

- Lait
  - Raccordement du lait 13
- Langue 26
- Liaison radio 10, 13, 14, 29, 39

## M

## Machine

- Allumage 20
- Détartrage 31
- Entretien quotidien 20
- Entretien régulier 21
- Extinction 22
- Installation 11
- Nettoyage 30
- Rinçage 27

## Maintenance

- Entretien quotidien 20
- Entretien régulier 21

## Messages sur le visuel 35

## Mise en service, première 12

## Mode de programmation 23

- Extinction automatique 25
- Langue 26
- Réglage de la dureté de l'eau 25
- Unité de quantité d'eau 26

## Modification des réglages produits 23

## Mousse de lait 17

## N

## Nettoyage

- Buse mousse fine 28
- Machine 30
- Récipient à grains 34

## P

## Plate-forme pour tasses 4

## Point de masse 39

## Point de masse central 39

## Pour votre sécurité 6

## Première mise en service 12

## Préparation 15

- Café 15
- Cappuccino 16
- Deux cafés 16
- Deux espressi 16
- Deux spécialités de café 16
- Eau chaude 18
- Espresso 15
- Espresso doppio 17
- Espresso macchiato 16

## Lungo Barista 17

## Mousse de lait 17

## Préparation d'eau chaude et de vapeur

- Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur 5

## Problème

- Dépannage 36

## Q

## Quantité d'eau

- Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 18

## Quantité d'eau de dérivation 17

## R

## Récipient à grains

- Nettoyage 34
- Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4
- Remplissage 11

## Récipient à marc de café 4

## Réglages

- Réglages durables en mode de programmation 23

## Réglages produits

- Modification 23

## Remplissage

- Réservoir d'eau 20

## Remplissage

- Récipient à grains 11

## Réservoir d'eau 4

## Réservoir d'eau

- Détartrage 33
- Remplissage 20

## Rinçage

- Buse mousse fine 27
- Machine 27

## S

## Sécurité 6

## Sélecteur de finesse de mouture 4

## Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur 5

## Service clients 44

## Smart Connect 14

Système de lait

Nettoyage de la buse mousse fine 28

Rinçage de la buse mousse fine 27

T

Téléphone 44

Touche

Touche Marche/Arrêt 4

Transport 38

U

Unité de quantité d'eau 26

Utilisation conforme 6

V

Vidange du système 38

Visuel 5

Visuel, messages 35

43

## 11 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](http://jura.com).
- i** Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur [jura.com/service](http://jura.com/service).

- 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 UE de conformité détaillée pour votre E6 sous [jura.com/conformity](http://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.

- Vos réactions** Votre avis compte pour nous ! Utilisez les options de contact disponibles sur [jura.com](http://jura.com).

- Copyright** Ce mode d'emploi contient des informations protégées par un copyright. Il est interdit de photocopier ou de traduire ce mode d'emploi dans une langue étrangère sans l'accord écrit préalable de JURA Elektroapparate AG.

*jura*®



E6/E60/E600 – L'essentiel en bref

## E6/E60/E600 – L'essentiel en bref



Ce mode d'emploi abrégé ne remplace pas le « Mode d'emploi E6/E60/E600 ». Tout d'abord, veuillez lire et respecter impérativement les consignes de sécurité et mise en garde afin d'éviter tous dangers.

### 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 sur la touche « P☺ ».
  - ▶ Appuyez sur la touche « > ».
  - ▶ Appuyez sur la touche « Rinçage café » pour lancer le cycle de rinçage.
- L'opération s'arrête automatiquement.

### Rinçage de la buse mousse fine



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

**Condition :** « Rinçage du système de lait » est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
  - ▶ Appuyez sur la touche « P☺ ».
  - « Tourner ouvrir »
  - ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☺.
- Le rinçage de la buse mousse fine commence.
- « Tourner fermer »
  - ▶ Fermez le sélecteur en position ①.

### Nettoyage de la buse mousse fine

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, 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.

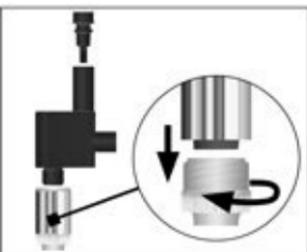
- i** Le détergent pour système de lait JURA est disponible chez votre revendeur.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Appuyez sur la touche « **P:R** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Nettoyage du système de lait** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».
- « **Détergent syst. lait** »
- ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou du refroidisseur de lait.
- ▶ Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y 1 bouchon de détergent pour système de lait.
- ▶ Plongez le tuyau de lait dans le récipient.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».
- Dès que la machine est chaude, « **Tourner ouvrir** » apparaît.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- Le nettoyage de la buse mousse fine et du tuyau de lait commence.
- « **Tourner fermer** »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
- « **Remplissez d'eau** »
- ▶ Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 250 ml d'eau fraîche et plongez-y le tuyau de lait.
- ▶ Videz l'autre récipient et placez-le à nouveau sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».
- « **Tourner ouvrir** »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- La buse mousse fine et le tuyau de lait sont rincés à l'eau fraîche.
- « **Tourner fermer** »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .



## Démontage et rinçage de la buse mousse fine



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

- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Retirez la buse mousse fine.
- ▶ 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 froide et un bouchon 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.

- ▶ Remontez la buse mousse fine sur le système de lait.

## Mise en place/ remplacement du filtre

Vous n'avez plus besoin de démartrer votre E6 si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Smart.

- i** Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), l'E6 demande le remplacement du filtre.
- i** Les cartouches filtrantes CLARIS Smart sont disponibles chez votre revendeur.

**Condition** : l'écran d'accueil s'affiche. Le symbole de filtre  s'allume en rouge (si vous utilisez déjà un filtre et que celui-ci est épuisé).

- ▶ 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.

La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre en place/remplacer la cartouche filtrante.

« Tourner ouvrir »

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .

« Rinçage du filtre »

« Tourner fermer »

- ▶ Fermez le sélecteur en position .

## Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, l'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.

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

**Condition :** « Nettoyer appareil » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur la touche « P. ».
- « Nettoyage »
- ▶ Appuyez sur la touche « Démarrage ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
- « Vider récipient marc de café »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- « Nettoyage »



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite »,  
« Nettoyage machine », de l'eau coule de l'écoulement de café.  
L'opération s'interrompt, « Ajouter pastille ».
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage.
- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite »,  
« Nettoyage machine », de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café.  
L'opération s'arrête automatiquement.  
« Vider récipient marc de café »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

## Détartrage de la machine

L'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**

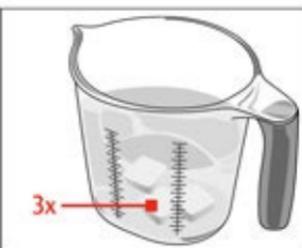
Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (marbre par exemple).

- ▶ Éliminez immédiatement les projections.

- i** Le programme de détartrage dure environ 40 minutes.
- i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

**Condition :** « **Détartrer appareil** » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur la touche « **P.❖** ».
  - « **Détartrage** »
- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».
  - « **Videz le bac d'égouttage** »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
  - « **Ajouter produit** »
- ▶ 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.
  - « **Tourner ouvrir** »
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
  - « **Détartrage machine** », de l'eau coule plusieurs fois de la buse mousse fine.
  - L'opération s'interrompt, « **Tourner fermer** ».
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
  - « **Détartrage machine** », le cycle de détartrage se poursuit.
  - L'opération s'interrompt, « **Videz 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** » / « **Remplissez le réservoir d'eau** »





- ▶ Videz le récipient et placez-le sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
  - « Tourner ouvrir »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
  - « Détartrage machine », le cycle de détartrage se poursuit. L'opération s'interrompt, « Tourner fermer ».
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
  - Le cycle de détartrage se poursuit. De l'eau coule de l'écoulement de café. L'opération s'interrompt « Videz 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 graisseuse 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 :** « Remplissez le réservoir à grains » est affiché sur le visuel.

- ▶ Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- ▶ 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.