



S10 (EA/SA/INTA)

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 S10.

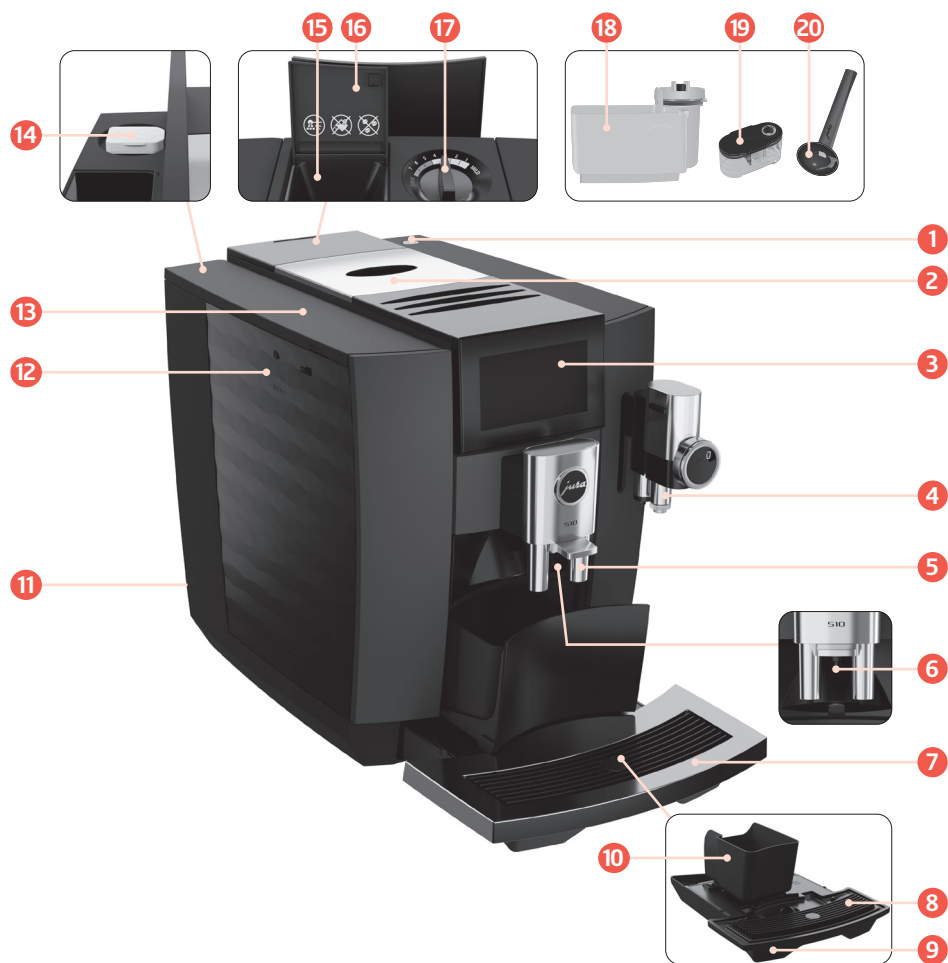


jura.com/support-S10

Votre S10

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 S10	8
	Raccordement du lait	8
	Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA	9
	Coffee Timer	9
4	Préparation	10
	Univers de dégustation de votre S10	10
	Easy Mode - Réglages uniques avant la préparation	10
	Espresso et café	11
	Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait	11
	Flat White (univers de dégustation « Sweet Foam »)	11
	Café (univers de dégustation « Cold Brew »)	12
	Intense Cold Brew	13
	Espresso doppio	13
	Americano et Lungo	13
	Café moulu	13
	Eau chaude	14
	Réglage du broyeur	14
	Modification des réglages produits	14
5	Fonctionnement quotidien	15
	Mise en marche et arrêt de la machine	15
	Remplissage du réservoir d'eau	15
	Actions d'entretien	16
6	Réglages machine	16
7	Entretien	17
	Nettoyage du système de lait	17
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro	18
	Mise en place/remplacement du filtre	18
	Nettoyage de la machine	19
	Détartrage de la machine	19
	Détartrage du réservoir d'eau	20
	Nettoyage du récipient à grains	20
8	Messages sur le visuel	20
9	Dépannage	21
10	Transport et élimination écologique	21
	Transport / Vidange du système	21
	Élimination	22
11	Caractéristiques techniques	22
12	Index	22
13	Contacts JURA / Mentions légales	24

1 Éléments de commande



- ❶ Touche Marche/Arrêt ⏻
- ❷ Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- ❸ Visuel
- ❹ Système de lait avec buse mousse fine Pro
- ❺ Écoulement de café réglable en hauteur
- ❻ Buse d'eau chaude
- ❼ Plate-forme pour tasses avec cache
- ❽ Insert pour le bac d'égouttage
- ❾ Bac d'égouttage
- ❿ Récipient à marc de café
- ⓫ Câble secteur (fixe ou enfichable) (arrière de la machine)
- ⓬ Réservoir d'eau
- ⓭ Couvercle du réservoir d'eau
- ⓮ Port de service avec JURA Wi-Fi Connect
- ⓯ Entonnoir de remplissage pour café moulu (amovible)
- ⓰ Couvercle
- ⓱ Sélecteur de finesse de mouture
- Ⓜ Récipient pour le nettoyage du système de lait
- Ⓜ Réservoir de sirop
- Ⓜ Doseur pour café moulu

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 S10 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 S10 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 S10 des intempéries et du rayonnement solaire direct.
- Raccordez la S10 uniquement à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la machine.
- Raccordez la S10 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 S10.

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 S10 et le câble secteur dans l'eau.
- Ne mettez pas la S10 ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, éteignez votre S10 à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Essuyez votre S10 avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes. Il est interdit de nettoyer la S10 avec un jet d'eau.
- La S10 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 S10 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 S10 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 S10 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

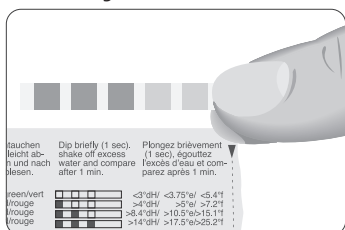
Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- 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 S10.

« Sprachauswahl » / « Deutsch »

- Pour afficher d'autres langues, appuyez avec le doigt sur < ou > jusqu'à ce que la langue souhaitée se place au centre (par exemple « Français »).

- Appuyez sur « **Enregistrer** ».
- « **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.
- « **Dureté de l'eau** »

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

- Appuyez sur < ou > pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- Appuyez sur « **Enregistrer** ».
- « **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.
- « **Placer le filtre** »
- Placez un récipient sous la buse d'eau chaude.



- 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.

- « **Rinçage du filtre** », l'eau coule directement dans le bac d'égouttage.
- « **Remplissage du système** », de l'eau coule de la buse d'eau chaude.
- « **Refroidisseur** »

i Vous avez la possibilité de connecter votre S10 (sans fil) au Cool Control, le refroidisseur de lait de JURA. Pour ce faire, appuyez sur « **Connexion** » et suivez les instructions sur le visuel.

- Appuyez sur « **Ignorer** ».
- « **Connecter à J.O.E.** »

i Si vous souhaitez connecter votre S10 à votre réseau domestique, appuyez sur « **Connexion** » et suivez les instructions sur le visuel. Vous pouvez aussi établir la connexion plus tard (dans les réglages machine, à la rubrique de programme « **Connecter à J.O.E.** »).

- Appuyez sur « **Ignorer** ».
- « **Assistance** »

i Scannez ce QR code pour accéder à nos diverses ressources en ligne. Téléchargez un **mode d'emploi détaillé** ou visionnez des **tutoriels** pour votre S10.

3 Préparation et mise en service

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



- Appuyez sur « Suite ».
« La machine est en cours de rinçage », « Rinçage du système de lait »
« Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.



« Choisissez votre monde »

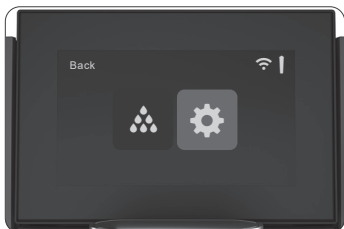
i Choisissez maintenant l'un des **univers de dégustation** de votre S10.

i Si aucune sélection n'est effectuée, « Hot Brew classique » est automatiquement réglé après 10 secondes. Vous pouvez modifier cette sélection à tout moment.

L'écran d'accueil s'affiche. Votre S10 est prête à l'emploi.

JURA Cockpit : le tableau de bord de votre S10

Pilotez votre S10 avec **JURA Cockpit**. Appuyez sur  en haut à droite pour afficher le JURA Cockpit.

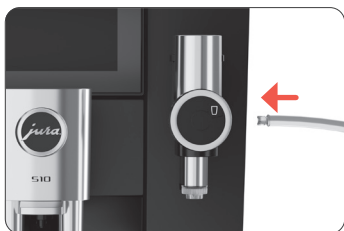


Symbole	Signification
	Rubrique « Entretien »
	Rubrique « Réglages machine »
	Mode filtre
 (weiß)	Votre S10 est connectée au réseau et/ou au Cool Control via le JURA Wi-Fi Connect
 (rot)	Pas de connexion au réseau Wi-Fi

Raccordement du lait

Votre S10 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.

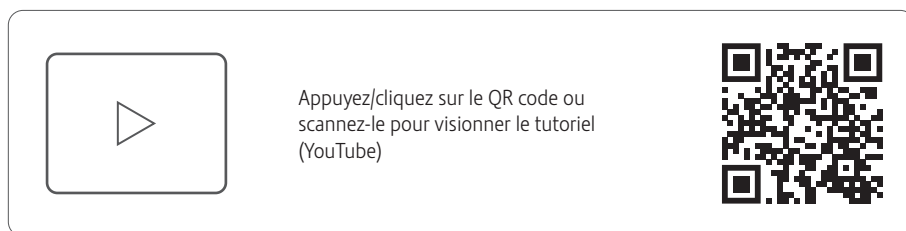
- Raccordez le tuyau de lait à la buse mousse fine.



i Le système de lait de votre S10 est équipé du raccord **HP3** 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



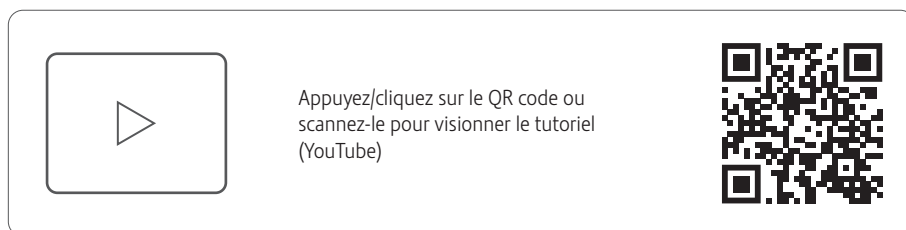
Vous pouvez connecter votre S10 à J.O.E.®, l'appli de JURA.



Condition : L'application J.O.E.® est installée sur votre appareil mobile. Le JURA Wi-Fi Connect est inséré dans le port de service de votre S10.

- Appuyez sur  en haut à droite pour afficher le JURA Cockpit.
- Appuyez sur le symbole « Réglages machine » .
- Appuyez sur « 1/3 » en haut à droite ou balayez l'écran de droite à gauche pour accéder à la deuxième page des réglages.
- Appuyez sur « Connecter à J.O.E. ».
- Appuyez sur « Connexion » et suivez les instructions à l'écran 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 S10 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 S10 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.
- Lors de la préparation d'une spécialité de café au **lait** :
 - ▀ Assurez-vous que le tuyau de lait est correctement raccordé.
 - ▀ Utilisez un refroidisseur de lait (par ex. le JURA Cool Control) et vérifiez que le refroidisseur contient suffisamment de lait.
 - ▀ Ne laissez pas le lait dans un récipient non réfrigéré pendant une période prolongée. Le lait non réfrigéré peut se détériorer rapidement.

4 Préparation

Appuyez sur ●○○○ ou balayez l'écran de droite à gauche pour afficher d'autres pages de l'écran d'accueil.



Spécialités:

Page ●○○○	
« Espresso »	« Café »
« Lungo »	« Cappuccino »
Page ○●○○	
« Cortado »	« Flat White »
« Long Black »	« Latte macchiato »
Page ○○●○	
« Espresso macchiato »	« Americano »
« Café au lait »	« Espresso doppio »
Page ○○○●	
« Mousse de lait »	« Lait »
« Eau chaude »	« Eau pour thé vert »

Principes de base concernant la préparation :

Objectif	Marche à suivre
Modifier la quantité, l'intensité du café et la température d'un produit	unique : taper 2 secondes sur l'image d'un produit et effectuer en « Easy Mode » les réglages souhaités pour la préparation suivante (démarrer la préparation en tapant sur l'image du produit) permanent : Appuyer 2 secondes sur l'image d'un produit, puis sur ⚙️ en haut à droite et effectuer les réglages souhaités sous « Réglages produits »
Préparer deux spécialités de café (pour un café et un espresso)	Appuyer 2 secondes sur l'image d'un produit et effectuer la présélection en « Easy Mode » ☞

i 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. Vous pouvez vous procurer un chauffe-tasses JURA chez votre revendeur agréé.

Univers de dégustation de votre S10

Choisissez entre quatre univers de dégustation pour préparer les spécialités de votre S10. Faites glisser votre doigt de bas en haut sur l'écran d'accueil 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.
- S « Sweet Foam »
 - Le produit est préparé avec de la mousse de lait sucrée. Utilisez à cet effet le réservoir à sirop fourni.
- ❄️ « Cold Brew »
 - Le produit est préparé avec le Cold Extraction Process : l'extraction s'effectue avec de l'eau froide pulsée à haute pression.

Easy Mode - Réglages uniques avant la préparation

Appuyez pendant 2 secondes sur l'image d'un produit pour accéder au mode « Easy Mode ». Désormais, paramétrez des réglages uniques pour le produit sélectionné. Ces réglages ne sont **pas** enregistrés. Lancez ensuite la préparation en appuyant sur l'image du produit.

Espresso et café

Exemple : Café

- Placez une tasse sous l'écoulement de café.



- Appuyez sur « **Café** » (à la page ●○○○).
- La quantité d'eau prééglée 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 S10 prépare par simple pression d'une touche :

- « **Cappuccino** »
- « **Cortado** »
- « **Flat White** »
- « **Latte macchiato** »
- « **Espresso macchiato** »
- « **Café au lait** »

Exemple : Latte macchiato

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

- Placez un verre sous la buse mousse fine.



- Appuyez sur « **Latte macchiato** » (à la page ○●○○).
- La quantité de mousse de lait prééglée coule dans le verre.

i Une petite pause suit, pendant laquelle le lait chaud se sépare de la mousse de lait. C'est ainsi que se forment les couches caractéristiques du latte macchiato.

La quantité d'eau prééglée pour l'espresso coule dans le verre.

i Le système de lait est **automatiquement** rincé **15 minutes** après la préparation. Par conséquent, placez toujours un récipient sous la buse mousse fine après avoir préparé du lait.

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 »).

Flat White (univers de dégustation « Sweet Foam »)

i Vous pouvez préparer toutes les spécialités au lait avec une **mousse de lait sucrée**. Pour cela, passez à l'univers de dégustation « Sweet Foam » et utilisez le réservoir à sirop fourni.

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

- Faites glisser votre doigt de bas en haut sur l'écran d'accueil pour accéder à la sélection des univers de dégustation..
 - Appuyez sur « **Sweet Foam** ».
- L'écran d'accueil de l'univers de dégustation « Sweet Foam » s'affiche.

4 Préparation

- Retirez le couvercle du réservoir de sirop.



- Remplissez le réservoir de sirop jusqu'au premier, deuxième ou troisième trait, selon l'intensité souhaitée.
- Fermez le réservoir de sirop.
- Appuyez sur « Flat White » (à la page ● ○).
- Retirez la partie inférieure de la buse mousse fine.



- Raccordez le réservoir de sirop à la buse mousse fine.



- Placez une tasse sous la buse mousse fine.
- Appuyez sur « Suite ».
- Les quantités pré-réglées de café et de mousse de lait coulent dans la tasse.
- Retirez le réservoir de sirop et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.

i Le réservoir de sirop et son couvercle peuvent passer au lave-vaisselle.

- Remettez la partie inférieure de la buse mousse fine en place.



- Appuyez sur « Suite ».

i Le système de lait est **automatiquement** rincé **15 minutes** après la préparation. Par conséquent, placez toujours un récipient sous la buse mousse fine après avoir préparé du lait.

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 »).

Café (univers de dégustation « Cold Brew »)

i Vous pouvez préparer de nombreuses spécialités sous forme de **Cold Brew**. Pour cela, passez à l'univers de dégustation « Cold Brew ».

- Versez de l'eau **froide** dans le réservoir d'eau.

i La température de l'eau dans le réservoir d'eau a une influence sur le résultat de percolation. Utilisez de l'eau froide du robinet.

- Ajoutez des glaçons dans un verre selon vos souhaits.

- Placez le verre sous l'écoulement de café.



- Faites glisser votre doigt de bas en haut sur l'écran d'accueil pour accéder à la sélection des univers de dégustation.
- Appuyez sur « Cold Brew ».
- L'écran d'accueil de l'univers de dégustation « Cold Brew » s'affiche.
- Appuyez sur « Café » (à la page ●○○○).
- La quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans le verre.

Intense Cold Brew

Préparé lentement, l'**Intense Cold Brew** développe goutte à goutte sa profondeur caractéristique.

Votre S10 prépare les spécialités de café suivantes comme Intense Cold Brew :

- « Espresso »
- « Café »
- « Americano »
- « Lungo »
- « Long Black »

Vous trouverez l'Intense Cold Brew dans l'« univers de dégustation Cold Brew ». Appuyez sur une spécialité de café pendant environ 2 secondes, puis sur le symbole « Intense Cold Brew » en bas à droite.

Espresso doppio

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

Americano et Lungo

Pour l'Americano, le Lungo et le Long Black, la S10 mélange le café à de l'eau chaude selon une méthode de préparation spéciale, afin de créer une spécialité de café généreuse et particulièrement digeste. Vous pouvez modifier la quantité d'eau ajoutée (voir chapitre 4 « Préparation – Modification des réglages produits »).

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 S10 interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la S10 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.



4 Préparation

- 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 le couvercle.
- Appuyez sur « Espresso » (à la page ● ○ ○ ○).
- La quantité d'eau préréglée pour l'espresso coule dans la tasse.

Eau chaude

La S10 vous permet de préparer différents types d'eau chaude :

- « Eau chaude »
- « Eau pour thé vert »

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- Evitez le contact direct avec la peau.

Exemple : Eau chaude

- Placez une tasse sous l'écoulement d'eau chaude.



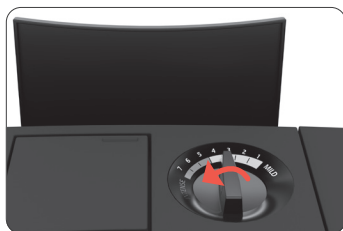
- Appuyez sur « Eau chaude » (à la page ○ ○ ○ ●).
- La quantité d'eau préréglée coule dans la tasse.

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.
- 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 un produit **pendant environ 2 secondes**, puis sur  pour accéder aux possibilités de réglage :

- « Réglages produits » : Effectuez des réglages personnels comme l'intensité du café, la quantité d'eau, etc.
- « Nom du produit » : Modifiez le nom du produit.
- « Présélection permanente » (pour un café et un espresso): Procédez à la présélection permanente « du double produit » .

- « Position produit »
 - « Remplacer le produit » : Remplacez un produit par n'importe quel produit du menu tournant.
 - « Modifier la position » : Echangez la position de deux produits.
 - « Ajouter produit » : Ajoutez un produit. Les produits suivants reculent d'une position.
 - « Retirer le produit » : Retirer un produit. Les produits suivants avancent d'une position.

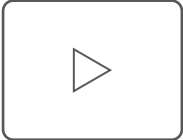
Exemple : voici comment modifier l'intensité du café pour un café.

- Appuyez sur « Café » pendant environ 2 secondes.
- Appuyez sur .
- Appuyez sur « Réglages produits ».

i Selon le produit sélectionné, différentes possibilités de réglage peuvent apparaître sur le visuel sous forme de symboles.

- Appuyez sur le symbole des grains de café.
- Balayez les grains de café pour modifier le réglage de l'intensité de café.
- Appuyez sur « Enregistrer ».
- Appuyez 2 x sur « Retour » pour accéder 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 un autre sous la buse mousse fine.



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .
- « Rinçage machine »
- Votre S10 est allumée ou éteinte.

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.

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.

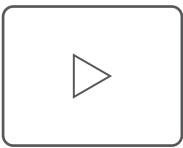
Actions d'entretien

Une qualité de café optimale dépend de nombreux facteurs. L'entretien régulier de votre S10 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 Pro une fois par semaine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro »).
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 HP3		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 S10 dans la rubrique « Entretien »  sous la rubrique de programme « **Conseils d'entretien** ».

6 Réglages machine



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



Appuyez sur  en haut à droite pour afficher le JURA Cockpit. Dans la rubrique « Réglages machine » , vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Explication
Page « 1/3 »	
« Langue »	Régler la langue Utilisez J.O.E.®, votre application de JURA, pour télécharger d'autres langues.
« Dureté de l'eau »	Régler la dureté de l'eau utilisée (de 1 °dH à 30 °dH) pour éviter l'entartrage de votre machine
« Luminosité de l'affichage »	Modifier la luminosité du visuel (par paliers de 10 %)
« Extinction après »	Pour économiser l'énergie, le délai de mise hors circuit est réglé en usine sur 30 minutes. Réglages possibles : arrêt au bout de 15 minutes, 30 minutes ou 1 à 9 heures après la dernière action sur la machine. Si vous prolongez le délai de mise hors circuit, vous consommerez plus d'énergie. Consommation d'énergie de la S10 à l'arrêt : 0 watt

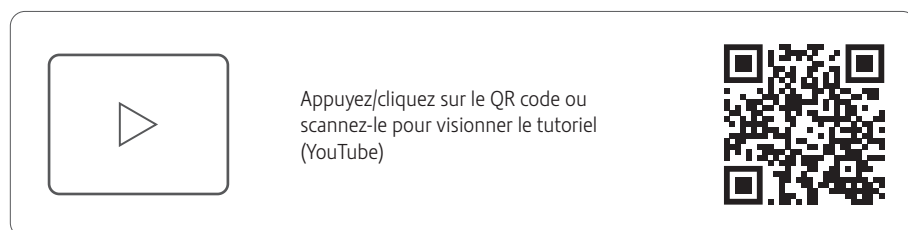
Rubrique de programme	Explication
« Sélectionner l'univers »	Définir si la sélection de l'univers de dégustation doit être demandé après chaque mise en marche
« Aroma Control »	Faire apparaître les recommandations sur le réglage de la finesse de mouture (Marche/Arrêt)
« Quality Assistant »	Le Quality Assistant vous aide dans l'utilisation et l'entretien de votre S10 - pour une longue durée de vie et une qualité de café toujours optimale (Marche/Arrêt)
« Instructions »	Afficher les indications relatives à l'utilisation du réservoir à sirop (Marche/Arrêt)
Page « 2/3 »	
« Connecter au refr. de lait »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre S10 et le refroidisseur de lait Cool Control
« Connecter à J.O.E. »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre S10 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 »)
« Unités »	Régler l'unité de quantité d'eau (ml ou oz)
« Rinçage du système de lait »	Définir si le rinçage du système de lait doit s'effectuer automatiquement ou être lancé manuellement
« Configuration standard »	Rétablir la configuration standard de votre S10 (ensuite, la machine s'éteint)
« Vidanger le système »	Vidanger le système pour protéger la S10 du gel pendant le transport (voir chapitre 10 « Transport et élimination écologique – Transport / Vidange du système »)
« Compteur de préparations »	Consulter le compteur de préparations
« Compteur d'entretien »	Consulter le compteur d'entretien
Page « 3/3 »	
« Version »	Consulter la version du logiciel

7 Entretien

Principes de base concernant l'entretien :

- Appuyez sur  en haut à droite pour afficher le JURA Cockpit. Ce tableau de bord contient une rubrique « Statut d'entretien »  et une rubrique « Réglages machine » . Vous pouvez piloter l'entretien de votre S10 en passant par la rubrique .
- Le tableau de bord JURA Cockpit affiche les programmes d'entretien à réaliser sous forme de messages sur fond rouge. Appuyez sur le 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 S10.
- Effectuez le programme d'entretien correspondant dès que la machine vous le demande.

Nettoyage du système de lait



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 sur  en haut à droite pour afficher le JURA Cockpit.
- Appuyez sur « Nettoyage du système de lait ».
- Appuyez sur « Démarrage ».
- Suivez les indications sur le visuel.

-  Quantité de détergent pour système de lait nécessaire : 1 unité de dosage.
-  Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord HP3.

Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro

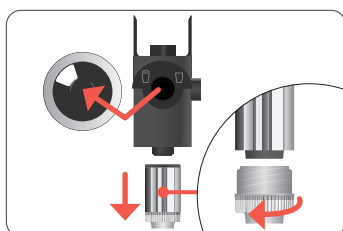
Si la buse mousse fine Pro ne produit pas assez de mousse de lait ou provoque des éclaboussures de lait, elle est peut-être encrassée. Dans ce cas, démontez et rincez la buse mousse fine Pro.

i Nous vous recommandons de démonter et de rincer la buse mousse fine Pro une fois par semaine

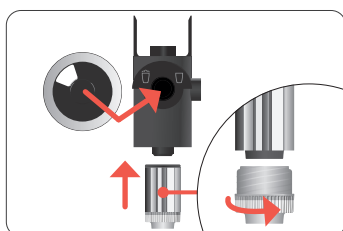
- Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- Retirez la buse mousse fine Pro.



- 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 Pro.



i Pour garantir le fonctionnement optimal de la buse mousse fine Pro, assurez-vous que toutes ses pièces constitutives sont montées correctement et solidement.

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



Mise en place/remplacement du filtre



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



Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la S10 demande le remplacement du filtre.

- i** Vous n'avez plus besoin de détartrer votre S10 si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Smart+.
- i** Les cartouches filtrantes CLARIS Smart+ sont disponibles chez votre revendeur.

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

- Appuyez sur  en haut à droite pour afficher le JURA Cockpit.
- Appuyez sur « Rempl. du filtre ».
- Appuyez sur « Démarrage ».
- Suivez les indications sur le visuel.

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 S10 demande un nettoyage.

- i** Le programme de nettoyage dure environ 20 minutes.
- i** N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela en 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 sur  en haut à droite pour afficher le JURA Cockpit.
- Appuyez sur « Nettoyage ».
- Appuyez sur « Démarrage ».
- Suivez les indications sur le visuel.

- i** Vous avez besoin de 1 pastille de nettoyage JURA.

Détartrage de la machine



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



La S10 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.
- 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 sur  en haut à droite pour afficher le JURA Cockpit.
- Appuyez sur « Détartrage ».
- Appuyez sur « Démarrage ».
- Suivez les indications sur le visuel.

- i** Vous avez besoin de 3 tablettes de détartrage JURA.
- 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'entartrer. 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 : « Remplir récipient 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.

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.
« 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 »).
« Pas assez de café moulu »	Vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, la S10 interrompt l'opération.	▸ Lors de la préparation suivante, versez plus de café moulu (voir chapitre 4 « Préparation – Café moulu »).

Messages sur le JURA Cockpit

Message	Cause/Conséquence	Mesure
Le symbole du filtre  est allumé en rouge. « Rempl. du filtre »	La cartouche filtrante est usagée.	▸ Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Smart+ (voir chapitre 7 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	La S10 demande un nettoyage.	▸ Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	La S10 demande un détartrage.	▸ Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Nettoyage du système de lait »	La S10 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 Pro »).
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.
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 S10. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger la S10 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

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

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



- Appuyez sur  en haut à droite pour afficher le JURA Cockpit.
 - Appuyez sur le symbole « Réglages machine » .
 - Appuyez sur « 1/3 » en haut à droite pour accéder à la deuxième page des réglages.
 - Appuyez sur « Vidanger le 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 S10 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	CE
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. 11,0 kg
Dimensions (l × h × p)	27 × 34,8 × 44,6 cm
Système de lait avec raccord	HP3
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	792

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 16
- Adresses 24
- Americano 13
- Arrêt 15

B

- Bac d'égouttage 3
 - Insert 3
- Broyeur
 - Réglage du broyeur 14
- Buse d'eau chaude 3
- Buse mousse fine
 - Buse mousse fine Pro 3
- Buse mousse fine Pro 3
- Démontage et rinçage 18

C

- Câble secteur 3
- Café 11
- Café en poudre
 - Café moulu 13
- Café moulu 13
 - Doseur pour café moulu 3
- Cappuccino 11
- Caractéristiques techniques 22
 - Écoulement de lait interchangeable 22
 - Système de lait 22
- Cartouche filtrante CLARIS Smart
 - Mise en place 18
 - Remplacement 18
- Cercle d'utilisateurs 4

- Cockpit 17
- Cold Brew 12
 - Intense Cold Brew 13
- Connexion radio 9
- Connexion Wi-Fi 9
- Consignes de sécurité 4
- Contacts 24
- Cortado 11
- 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
 - Éviter 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 14
- Écoulement de café
 - Écoulement de café réglable en hauteur 3

Ecoulement de café réglable en hauteur 3
 Ecoulement de lait interchangeable 22
 Elimination 21
 Enfants 4
 Entonnoir de remplissage
 Entonnoir de remplissage pour café moulu 3
 Entretien 17
 Espresso 11
 Espresso doppio 13

F

Filtre
 Mise en place 18
 Remplacement 18
 Finesse de mouture
 Sélecteur de finesse de mouture 3
 Flat white 11

H

Hotline 24

I

Insert pour le bac d'égouttage 3
 Installation
 Installation de la machine 6
 Intense Cold Brew 13

J

JURA
 Contacts 24

L

Lait
 Raccordement du lait 8
 Latte macchiato 11
 Liaison radio 18, 22
 Long Black 13
 Lungo 13

M

Machine
 Détartrage 19
 Installation 6
 Nettoyage 19
 Messages sur le visuel 20
 Mise en marche 15
 Mise en service, première 6
 Modification des réglages produits 14

N

Nettoyage
 Machine 19
 Récipient à grains 20

P

Plate-forme pour tasses 3
 Point de masse 22
 Point de masse central 22
 Port de service 3
 Première mise en service 6
 Préparation 10, 11
 Americano 13
 Café 11
 Café moulu 13
 Cappuccino 11
 Cold Brew 12
 Cortado 11
 Eau chaude 14
 Espresso 11
 Espresso doppio 13
 Espresso macchiato 11
 Flat white 11
 Intense Cold Brew 13
 Latte macchiato 11
 Long Black 13

Lungo 13
 Problème
 Dépannage 21

R

Récipient à grains
 Nettoyage 20
 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 3
 Remplissage 6
 Récipient à marc de café 3
 Réglages machine 16
 Réglages produits
 Modification 14
 Remplissage
 Réservoir d'eau 15
 Remplissage
 Récipient à grains 6
 Réservoir à sirop 11
 Réservoir d'eau 3
 Détartrage 20
 Remplissage 15
 Réservoir de sirop 3
 RFID 22

S

Sélecteur de finesse de mouture 3
 Service clients 24
 Système de lait 22
 Buse mousse fine Pro 3
 Nettoyage 17
 Réservoir à sirop 11
 Réservoir de sirop 3

T

Tableau de bord JURA Cockpit 8, 16
 Téléphone 24
 Touche
 Touche Marche/Arrêt 3
 Transport 21

U

Utilisation conforme 4

V

Vidange du système 21
 Visuel 3
 Tableau de bord JURA Cockpit 8
 Visuel, messages 20

W

Wi-Fi 22
 Wi-Fi Connect 3, 9

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 S10 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 S10 peut différer par certains détails.