

jura®



E6 (EC/SC/INTC)
Mode d'emploi

Votre E6

1	Éléments de commande	4
2	Pour votre sécurité	6
	Respect du mode d'emploi	6
	Utilisation conforme	6
	Restriction du cercle d'utilisateurs	6
	Utilisation par les enfants	7
	Que faire en cas de détériorations	7
	Eviter les détériorations	8
	Risque d'électrocution	9
	Risque de brûlure et de blessure	9
3	Préparation et mise en service	10
	Installation de la machine	10
	Remplissage du récipient à grains	10
	Détermination de la dureté de l'eau	10
	Première mise en service	11
	JURA Cockpit : le tableau de bord de votre E6	12
	Raccordement du lait	13
	Connexion de la machine à un réseau WiFi (en option)	13
4	Préparation	14
	Préparation avec présélection (Speciality Selection)	14
	Espresso et café	15
	Cappuccino et espresso macchiato	15
	Caffè Barista et lungo Barista	15
	Café moulu	16
	Eau chaude	17
	Réglage du broyeur	17
	Modification des réglages produits	18
5	Fonctionnement quotidien	19
	Mise en marche et arrêt de la machine	19
	Remplissage du réservoir d'eau	19
	Actions d'entretien	20

6 Réglages machine	21
7 Entretien	22
Rinçage de la machine	22
Rinçage du système de lait	22
Nettoyage de la buse mousse fine	23
Démontage et rinçage de la buse mousse fine	24
Mise en place/remplacement du filtre	24
Nettoyage de la machine	25
Détartrage de la machine	26
Détartrage du réservoir d'eau	28
Nettoyage du récipient à grains	28
8 Messages sur le visuel	29
9 Dépannage	30
10 Transport et élimination écologique	32
Transport / Vidange du système	32
Élimination	32
11 Caractéristiques techniques	33
12 Index	34
13 Contacts JURA / Mentions légales	36

1 Éléments de commande



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



2 Pour votre sécurité

Respect du mode d'emploi

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

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

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

Utilisation conforme

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

Restriction du cercle d'utilisateurs

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

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

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

Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Smart ou un JURA WiFi 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 « 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 l'E6 à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Débranchez ensuite la fiche secteur de la prise de courant.
- Si le **câble secteur enfichable** est abîmé, remplacez-le par un câble secteur JURA d'origine. Un câble secteur inadapté peut entraîner des dommages.

- Si vous devez faire **réparer la machine** et le **câble secteur fixe**, adressez-vous exclusivement à un centre de service agréé JURA. Des réparations incorrectes peuvent entraîner des dommages.

Eviter les détériorations

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

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

- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine. Les produits non expressément recommandés par JURA peuvent endommager votre E6.

Risque d'électrocution

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

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

Risque de brûlure et de blessure

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

3 Préparation et mise en service

Installation de la machine



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.

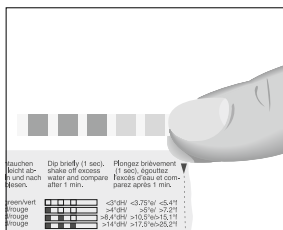
- Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café torréfiés non traités.

- 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 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.

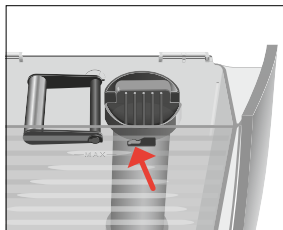
Condition : le récipient à grains est rempli.

- 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 l'E6.
« Sprachauswahl »
- Appuyez sur la touche > ou < jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple « Français ».
- Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« 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 3 « 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 »
« Mode filtre » / « Placez le filtre »
- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- Placez la rallonge fournie au-dessus de la cartouche filtrante CLARIS Smart.
- Enfoncez la cartouche filtrante avec la rallonge dans le réservoir d'eau.

3 Préparation et mise en service



- ▶ 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 »

« Tourner ouvrir »



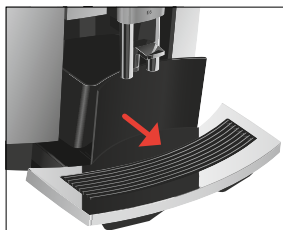
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- Le filtre est rincé.
- Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement.

« Tourner fermer »

- ▶ Fermez le sélecteur en position .

« Remplissage du système »

« Videz le bac d'égouttage »

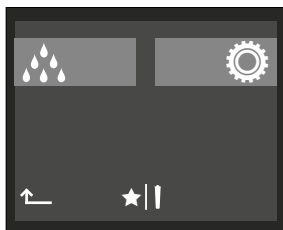


- ▶ Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.

« Rinçage machine »

Le rinçage s'arrête automatiquement. Votre E6 est prête à l'emploi.

JURA Cockpit : le tableau de bord de votre E6



Pilotez votre E6 avec **JURA Cockpit**. Appuyez sur la touche  pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit.

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

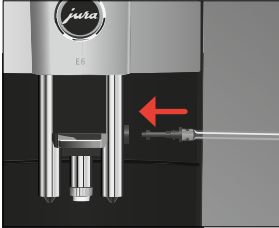
Raccordement du lait

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

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

i Votre E6 est équipée du système de lait **HP1**.

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



Connexion de la machine à un réseau WiFi (en option)

Vous pouvez connecter votre E6 à l'appli JURA (J.O.E.*).

Condition : J.O.E.* est installée sur votre appareil mobile. Le WiFi Connect JURA (disponible en option) est inséré dans le port de service de votre E6.

Pour plus d'informations sur la mise en service du WiFi Connect, rendez-vous sur jura.com/wifi ou scannez le QR code.



4 Préparation

Principes de base pour la préparation :

Objectif	Marche à suivre
Modifier l'intensité du café pour un produit individuel	Appuyez sur la touche < ou > pendant le broyage.
Modifier la quantité d'un produit individuel	Appuyez sur la touche < ou > pendant la préparation.

i Plus vous appuyez longtemps sur les touches < et >, plus le réglage change rapidement.

Objectif	Marche à suivre
Mémoriser la quantité modifiée d'un produit individuel	Appuyez sur « Enregistrer » juste après la préparation.
Modifier la quantité, l'intensité du café et la température d'un produit	Appuyez pendant 2 secondes sur la touche du produit et effectuez les réglages.
Afficher d'autres produits	Appuyez sur la touche ► pour afficher la page de produits suivante.
Préparer deux spécialités de café	Appuyez deux fois sur la touche de préparation dans un délai de 1,5 seconde (deux cycles de percolation s'exécutent successivement).
Arrêter la préparation	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. Vous pouvez vous procurer un chauffe-tasses JURA chez votre revendeur agréé.

Préparation avec présélection (Speciality Selection)

Appuyez sur la touche  pendant **2 secondes** pour accéder au menu Speciality Selection :

Speciality Selection	Signification
« Extra Shot » (pour le cappuccino)	Le produit est préparé en deux cycles de percolation utilisant chaque fois la moitié de la quantité d'eau – pour une spécialité de café au goût particulièrement intense.
« Café moulu »	Le produit est préparé à partir de café moulu.

- i** Si vous appuyez **brèvement** sur votre présélection, le prochain produit sera préparé selon ces paramètres.
- i** Si vous appuyez **longtemps** (2 secondes) sur votre présélection, celle-ci restera active jusqu'à l'arrêt de votre E6.

Espresso et café



Exemple : café

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

Cappuccino et espresso macchiato



Exemple : cappuccino

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

- Placez une tasse sous la buse mousse fine.
- Appuyez sur la touche « **Cappuccino** ».
- « **Tourner ouvrir** »
- Ouvrez le sélecteur en position ☺.
- La quantité de mousse de lait préréglée coule dans la tasse.
- « **Tourner fermer** »
- Fermez le sélecteur en position ①.
- La quantité d'eau préréglée pour l'espresso coule dans la tasse.

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

Exemple : caffè Barista

- Placez une tasse sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.
- Appuyez sur la touche ► pour accéder à la deuxième page de produits.
- Appuyez sur la touche « **Caffè Barista** ».
- La quantité d'eau préréglée pour le café coule dans la tasse.
- « **Tourner ouvrir** »

- Ouvrez le sélecteur en position ☕.
La quantité d'eau chaude préréglée coule de la buse mousse fine.
- « Tourner fermer »
- Fermez le sélecteur en position ①.

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 l'E6 interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, l'E6 interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.
- La préparation de toutes les spécialités de café à partir de café moulu suit toujours le même modèle.

Exemple : voici comment préparer un espresso à partir de café moulu.

- Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- Appuyez sur la touche ⚙ pendant **2 secondes** pour accéder au menu Speciality Selection.
- Appuyez sur la touche « Café moulu » ☕.
- Appuyez sur la touche « Espresso ».
- « Café moulu » / « Versez du café moulu »
- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- Versez une dose rase de café moulu dans l'entonnoir de remplissage.
- Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- Appuyez sur la touche « Suite ».
- La quantité d'eau préréglée pour l'espresso coule dans la tasse.



Eau chaude

⚠ ATTENTION



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

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- Evitez le contact direct avec la peau.

- Tirez avec précaution la buse mousse fine vers le bas.
- Insérez la buse d'eau chaude dans le raccord.
- Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.
- Appuyez sur la touche ► pour accéder à la deuxième page de produits.
- Appuyez sur la touche « Eau chaude ».
- « Tourner ouvrir »
- Ouvrez le sélecteur en position . La quantité d'eau pré réglée coule dans la tasse.
- « Tourner fermer »
- Fermez le sélecteur en position .

Réglage du broyeur

ATTENTION

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

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.

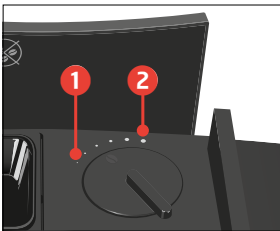
i Vous reconnaîtrez le bon réglage de la finesse de mouture au fait que le café coule de l'écoulement de café de manière régulière. En outre, une délicieuse crème épaisse se forme.

Sélecteur de finesse de mouture

- 1 : mouture **fine**
- 2 : mouture **grossière**

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

- Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- 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.
- Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

Modification des réglages produits

Sur l'écran d'accueil, appuyez sur la touche d'un produit pendant **2 secondes environ** pour accéder aux possibilités de réglage. Les réglages durables en mode de programmation suivent toujours le même modèle.

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

- Appuyez pendant **2 secondes environ** sur la touche « **Café** ».
- Appuyez sur la touche « **Réglages produits** ».
- i** Appuyez sur les touches situées à gauche ou à droite de ● ○ ○ pour passer aux réglages produits « **Quantité** » et « **Température** ».
- Appuyez sur la touche > ou < pour modifier le réglage de l'intensité du café.
- Appuyez sur la touche « **Enregistrer** ».
- Appuyez sur la touche ⬆ pour revenir à l'écran d'accueil.

5 Fonctionnement quotidien

Mise en marche et arrêt de la machine



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

- i** A l'arrêt de la machine, le système n'est rincé que si vous avez préparé une spécialité de café.
- i** Si vous avez préparé du lait avant d'éteindre la machine, celle-ci vous demande d'effectuer un nettoyage du système de lait (« **Nettoyage du système de lait** »). Le processus d'arrêt se poursuit automatiquement au bout de 30 secondes.

Si 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 .
- Le rinçage du système commence.
Votre E6 est allumée ou éteinte.

Remplissage du réservoir d'eau

L'entretien quotidien de la machine et l'hygiène avec le 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 **quotidien-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.

Actions d'entretien

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

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

i Vous trouverez également des informations sur l'entretien de votre E6 dans la rubrique « Statut d'entretien »  sous « Informations »

6 Réglages machine

Appuyez sur la touche  pour accéder à JURA Cockpit. Dans la rubrique « Réglages machine » , vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Explication
« Langue »	Régler la langue
« Extinction après »	Régler l'arrêt automatique pour économiser l'énergie (la machine s'éteint au bout de 15 minutes, 30 minutes ou 1 à 9 heures après la dernière action)
« Dureté de l'eau »	Régler la dureté de l'eau utilisée (de 1 °dH à 30 °dH) pour éviter l'entartrage de votre machine
« Unités »	Régler l'unité de quantité d'eau (ml ou oz)
« Nom du produit »	Afficher les images des produits sur l'écran d'accueil avec/sans le nom correspondant
« Mode intelligent »	Au bout d'un certain temps, les produits se disposent sur l'écran d'accueil selon leur fréquence de préparation (le symbole ★ sur le tableau de bord indique que le « mode intelligent » est activé)
« Nombre de produits »	Régler le nombre de produits sur l'écran d'accueil (2 ou 4)
« Configuration standard »	Rétablir la configuration standard de votre E6 (ensuite, la machine s'éteint)
« Version »	Consulter la version du logiciel
« Connexions » (Ne s'affiche que si vous utilisez le WiFi Connect JURA.)	Établir ou couper la connexion radio entre votre E6 et votre appli JURA (J.O.E.®) ou le refroidisseur de lait Cool Control

7 Entretien

Principes de base concernant l'entretien :

- Appuyez sur la touche  pour accéder à JURA Cockpit. Ce tableau de bord contient une rubrique « Entretien »  et une rubrique « Réglages machine » . Pour piloter l'entretien de votre E6, utilisez la rubrique .
- Si vous devez lancer un programme d'entretien, le symbole  apparaît sur fond rouge. Appuyez sur la touche  pour accéder à JURA Cockpit. Le tableau de bord affiche les programmes d'entretien à réaliser sous forme de messages sur fond rouge. Appuyez sur la touche du message correspondant pour accéder directement au programme d'entretien. Une barre à l'intérieur des messages indique les programmes d'entretien que vous devrez bientôt exécuter sur votre E6.
- Effectuez le programme d'entretien correspondant dès que la machine vous le demande.

Rinçage de la machine



Vous pouvez lancer le rinçage café manuellement à tout moment.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - ▶ Appuyez sur la touche .
 - ▶ Appuyez sur la touche « **Rinçage café** » pour lancer le cycle de rinçage.
- L'opération s'arrête automatiquement.

Rinçage du système de lait



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

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Appuyez sur la touche « **Rinçage du système de lait** ».
- ▶ « **Tourner ouvrir** »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- La buse mousse fine est rincée.
- ▶ « **Tourner fermer** »
- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.

Nettoyage de la buse mousse fine

ATTENTION

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait.

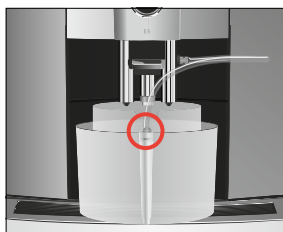
L'utilisation de détergents inadéquats peut entraîner une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau.

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

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

i Pour le nettoyage, utilisez le récipient fourni.

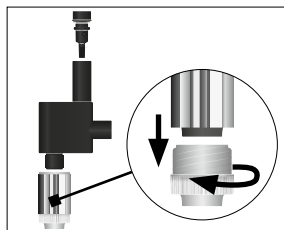
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche « **Nettoyage du système de lait** ».
- Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
- « **Détergent syst. lait** »
- Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou du refroidisseur de lait.
- Versez une dose de détergent pour système de lait dans le récipient pour le nettoyage du système de lait.
- Versez ensuite de l'eau chaude jusqu'au **repère supérieur**.
- Placez le récipient sous la buse mousse fine.



- Reliez le tuyau de lait au récipient.
- i** Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord.
- Appuyez sur la touche « **Suite** ».
- Dès que la machine est chaude, « **Tourner ouvrir** » apparaît.
- Ouvrez le sélecteur en position .
- La buse mousse fine et le tuyau de lait sont nettoyés.
- « **Tourner fermer** »
- Fermez le sélecteur en position .
- « **Remplissez d'eau** »
- Rincez soigneusement le récipient et versez de l'eau fraîche dans le compartiment frontal jusqu'au **repère supérieur**.
- Placez le récipient sous la buse mousse fine et reliez de nouveau le tuyau de lait au récipient.

- Appuyez sur la touche « 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



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

- Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- Tirez avec précaution la buse mousse fine vers le bas.
- Désassemblez la buse mousse fine.
- Rincez toutes les pièces sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 250 ml d'eau et une dose de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.
- Réassemblez la buse mousse fine.

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

- Réinsérez la buse mousse fine dans le raccord.

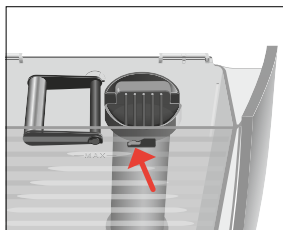
Mise en place/ remplacement du filtre

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

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

Condition : l'écran d'accueil s'affiche. (Ou le symbole du filtre  s'affiche en rouge sur le tableau de bord JURA Cockpit si le filtre utilisé 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.

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

« Enregistré »

« Tourner ouvrir »

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
 - ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- Le filtre est rincé.

« Tourner fermer »

- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.



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.

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 sur le tableau de bord JURA Cockpit.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau.
 - ▶ Appuyez sur la touche « Nettoyage ».
 - ▶ Appuyez sur la touche « Démarrage ».
- « Vider marc »
- ▶ 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** ».
De l'eau coule de l'écoulement de café.
L'opération s'interrompt, « **Ajouter pastille** ».
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.



- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».
De l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café.
« **Vider marc** »
- ▶ 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'entartage dépend de la dureté de votre eau.

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

⚠ ATTENTION

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

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

ATTENTION

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

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

ATTENTION

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

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

ATTENTION

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

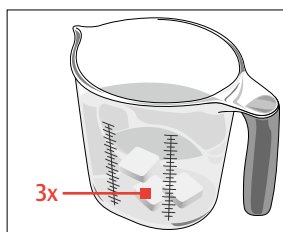
- ▶ Eliminez immédiatement les projections.

- i** Le programme de détartrage dure environ 40 minutes.

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

Condition : « **Détartrage** » est affiché sur le tableau de bord JURA Cockpit.

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



- Fermez le sélecteur en position ①.
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'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 grasseuse qui se dépose sur les parois du récipient à grains. Ces résidus peuvent altérer la qualité du café préparé. C'est pourquoi nous vous recommandons de nettoyer le récipient à grains de temps en temps.

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

- Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①.
- 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 » / « Videz le bac d'égouttage »	Le récipient à marc de café est plein. / Le bac d'égouttage est plein. Aucune préparation n'est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Actions d'entretien »).
« Cuve manque »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplir récipient grains »	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Machine trop chaude »	Le système est trop chaud pour démarrer un programme d'entretien.	► Attendez quelques minutes que le système refroidisse ou préparez une spécialité de café ou de l'eau chaude.

Messages sur le tableau de bord JURA Cockpit

Message	Cause/Conséquence	Mesure
Le symbole du filtre  s'allume en rouge. « Filtre »	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Smart (voir chapitre 7 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	L'E6 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	L'E6 demande un détartrage.	► Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Rinçage du système de lait »	L'E6 demande un rinçage du système de lait.	► Effectuez un rinçage du système de lait (voir chapitre 7 « Entretien – Rinçage du système de lait »).
« Nettoyage du système de lait »	L'E6 demande un nettoyage du système de lait.	► Effectuez un nettoyage du système de lait (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »).

9 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.	▸ Nettoyez la buse mousse fine (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »). ▸ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
Le café coule goutte à goutte lors de la prépara-tion 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.	▸ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir chapitre 4 « Préparation – Réglage du broyeur »). ▸ 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 produi-sent un volume de café moulu supérieur à la moyenne.	▸ Réduisez l'intensité du café ou réglez une mouture plus fine (voir chapitre 4 « Préparation – Réglage du broyeur »).
« Remplir réservoir d'eau » ne s'affiche pas alors que le réservoir d'eau est vide.	Le réservoir d'eau est fortement entartré.	▸ Détartrez le réservoir d'eau (voir cha-pitre 7 « 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.	▸ 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 tempéra-ture ambiante.

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

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

10 Transport et élimination écologique

Transport / Vidange du système



Conservez l'emballage de 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.

- Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- Appuyez sur la touche ► pour accéder à la deuxième page de produits.
- Appuyez sur la touche « Eau chaude ».
- « Tourner ouvrir »
- Ouvrez le sélecteur en position ☺.
- De l'eau coule de la buse mousse fine.
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- « Tourner fermer »
- Fermez le sélecteur en position ①.
- « Remplir 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.

11 Caractéristiques techniques

Tension	220–240 V ~, 50 Hz
Puissance	1 450 W
Marque de conformité	CE
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	env. 1,1 m
Poids	env. 9 kg
Dimensions (l × h × p)	28 × 35,1 × 44,6 cm
Système de lait	HP1
Ecoulement de lait interchangeable	CX3
Cartouche filtrante CLARIS Smart (technologie RFID)	Bande de fréquence 13,56 MHz Puissance d'émission max. < 1 mW
JURA WiFi Connect (connexion WiFi)	Bande de fréquence 2,4 GHz Puissance d'émission max. < 100 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.

12 Index

A

- Actions d'entretien 20
- Adresses 36
- Arrêt 19

B

- Bac d'égouttage 5
 - Insert 5
- Broyeur
 - Réglage du broyeur 17
- Buse d'eau chaude 5
- Buse mousse fine 5
 - Démontage et rinçage 24
 - Nettoyage 23

C

- Câble secteur 5
- Café 15
- Café en poudre
 - Café moulu 16
- Café moulu 16
 - Doseur pour café moulu 5
- Caffè Barista 15
- Cappuccino 15
- Caractéristiques techniques 33
 - Ecoulement de lait interchangeable 33
 - Système de lait 33
- Cartouche filtrante CLARIS Smart
 - Mise en place 24
 - Remplacement 24
- Cercle d'utilisateurs 6
- Cockpit 21, 22
- Connexion radio 13
- Connexion WiFi 13
- Consignes de sécurité 6
- Contacts 36
- Couvercle
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 5
 - Réservoir d'eau 5
- Couvercle protecteur d'arôme
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 5

D

- Déclaration de conformité 36
- Déclaration de conformité UE 36
- Dépannage 30

Description des symboles 6

Détartrage

- Machine 26
- Réservoir d'eau 28

Détériorations

- Eviter les détériorations 8
- Que faire en cas de détériorations 7

Doseur pour café moulu 5

Dureté de l'eau

- Détermination de la dureté de l'eau 10

E

- Eau chaude 17
- Ecoulement de café
 - Ecoulement de café réglable en hauteur 5
- Ecoulement de café réglable en hauteur 5
- Ecoulement de lait interchangeable 33
- Elimination 32
- Enfants 7
- Entonnoir de remplissage
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 5
- Entretien 22
- Espresso 15
- Espresso macchiato 15

F

- Filtre
 - Mise en place 24
 - Remplacement 24
- Finesse de mouture
 - Sélecteur de finesse de mouture 5, 17

H

Hotline 36

I

- Insert pour le bac d'égouttage 5
- Installation
 - Installation de la machine 10

J

- JURA
 - Contacts 36

L

- Lait
 - Raccordement du lait 13
- Liaison radio 11, 24, 33

M

- Machine
 - Détartrage 26
 - Installation 10
 - Nettoyage 25
 - Rinçage 22
- Messages sur le visuel 29
- Mise en marche 19
- Mise en service, première 11
- Modification des réglages produits 18

N

- Nettoyage
 - Buse mousse fine 23
 - Machine 25
 - Récipient à grains 28

P

- Plate-forme pour tasses 5
- Point de masse 33
- Point de masse central 33
- Port de service 5
- Première mise en service 11
- Préparation 14
 - Café 15
 - Café moulu 16
 - Cappuccino 15
 - Eau chaude 17
 - Espresso 15
 - Espresso macchiato 15
 - Lungo Barista 15
 - Speciality Selection 14
- Préparation d'eau chaude et de mousse de lait
 - Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait 5
- Problème
 - Dépannage 30

Q

- Quantité d'eau de dérivation 15

R

- Récipient à grains
 - Nettoyage 28
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 5
 - Remplissage 10

Récipient à marc de café 5

Réglages machine 21

Réglages produits

- Modification 18

Remplissage

- Réservoir d'eau 19

Remplissage

- Récipient à grains 10

Réservoir d'eau 5

Réservoir d'eau

- Détartrage 28

Remplissage 19

RFID 33

Rinçage

- Machine 22

Rinçage du système de lait 22

S

Sélecteur de finesse de mouture 5, 17

Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait 5

Service clients 36

Speciality Selection

Café moulu 14

Extra Shot 14

Système de lait 33

Nettoyage de la buse mousse fine 23

Rinçage 22

T

Tableau de bord JURA Cockpit 12, 21

Téléphone 36

Touche

Touche Marche/Arrêt 5

Transport 32

U

Utilisation conforme 6

V

Vidange du système 32

Visuel 5

Tableau de bord JURA Cockpit 12

Visuel, messages 29

W

WiFi 33

WiFi Connect 5, 13

13 Contacts JURA / Mentions légales

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

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

Directives Cette machine est conforme aux directives suivantes :

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

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

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