



## J10 twin (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 J10 twin.

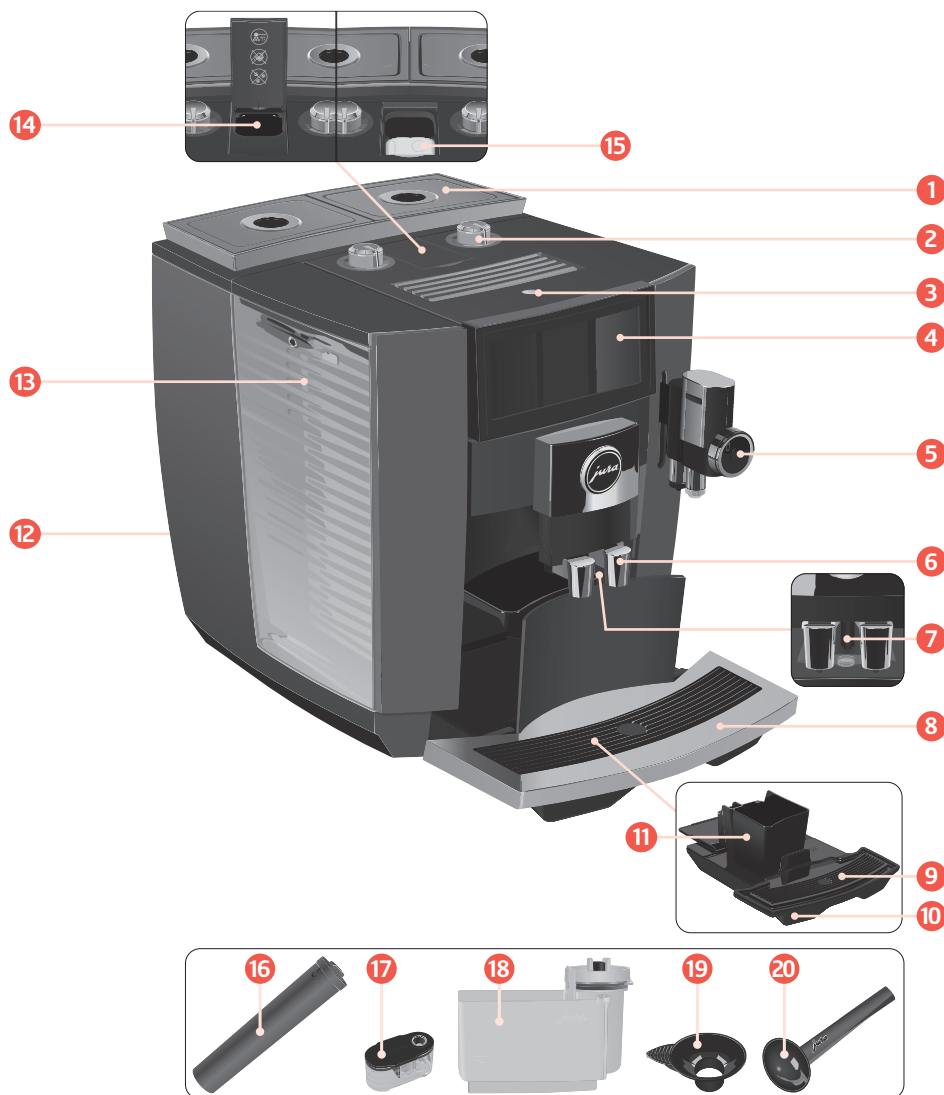



[jura.com/support-j10twin](https://jura.com/support-j10twin)

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Éléments de commande</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Pour votre sécurité</b>	<b>4</b>
	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
<b>3</b>	<b>Préparation et mise en service</b>	<b>5</b>
	Installation de la machine	5
	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 J10 twin	8
	Raccordement du lait	8
	Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA	8
	Coffee Timer	9
<b>4</b>	<b>Préparation</b>	<b>9</b>
	Espresso et café	10
	Préparation avec présélection (Aroma Selection et Speciality Selection)	10
	Sweet latte (préparation avec le réservoir de sirop)	10
	Cold Brew	11
	Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait	12
	Lait et mousse de lait	12
	Americano et lungo	13
	Espresso doppio	13
	Café moulu	13
	Eau chaude	14
	Réglage du broyeur	14
	Modification des réglages produits	14
<b>5</b>	<b>Fonctionnement quotidien</b>	<b>15</b>
	Mise en marche et arrêt de la machine	15
	Remplissage du réservoir d'eau	15
	Actions d'entretien	15
<b>6</b>	<b>Réglages machine</b>	<b>16</b>
<b>7</b>	<b>Entretien</b>	<b>17</b>
	Rinçage de la machine	17
	Rinçage automatique du système de lait	17
	Nettoyage du système de lait	17
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro	18
	Mise en place/remplacement du filtre	19
	Nettoyage de la machine	20
	Détartrage de la machine	21
	Détartrage du réservoir d'eau	22
	Nettoyage du récipient à grains	22
<b>8</b>	<b>Messages sur le visuel</b>	<b>23</b>
<b>9</b>	<b>Dépannage</b>	<b>23</b>
<b>10</b>	<b>Transport et élimination écologique</b>	<b>24</b>
	Transport / Vidange du système	24
	Élimination	24
<b>11</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>24</b>
<b>12</b>	<b>Index</b>	<b>25</b>
<b>13</b>	<b>Contacts JURA / Mentions légales</b>	<b>26</b>

## 1 Éléments de commande





- 1 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- 2 Sélecteur de finesse de mouture
- 3 Touche Marche/Arrêt 
- 4 Visuel tactile
- 5 Système de lait avec buse mousse fine Pro (réglable en hauteur)
- 6 Ecoulement de café (réglable en hauteur)
- 7 Ecoulement d'eau chaude
- 8 Plate-forme pour tasses avec cache
- 9 Insert pour le bac d'égouttage
- 10 Bac d'égouttage
- 11 Récipient à marc de café
- 12 Câble secteur (fixe ou enfichable)
- 13 Réservoir d'eau avec couvercle
- 14 Réservoir de café moulu avec couvercle (amovible)
- 15 Port de service avec JURA Wi-Fi Connect (sous le cache)
- 16 Fourreau du filtre
- 17 Réservoir de sirop
- 18 Récipient pour le nettoyage du système de lait
- 19 Entonnoir de remplissage pour café moulu
- 20 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 :

 <b>AVERTISSEMENT</b>	Indique les situations qui peuvent entraîner des blessures graves ou présenter un danger de mort.
 <b>ATTENTION</b>	Indique les situations qui peuvent entraîner des blessures légères.
<b>ATTENTION</b>	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 J10 twin 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 J10 twin 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 J10 twin des intempéries et du rayonnement solaire direct.
- Raccordez la J10 twin uniquement à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la machine.
- Raccordez la J10 twin 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 J10 twin.

## 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 J10 twin et le câble secteur dans l'eau.
- Ne mettez pas la J10 twin ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, éteignez votre J10 twin à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Essuyez votre J10 twin avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes. Il est interdit de nettoyer la J10 twin avec un jet d'eau.
- La J10 twin n'est pas conçue pour être posée sur une surface où un jet d'eau peut être utilisé.

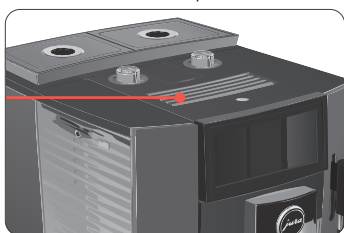
## Risque de brûlure et de blessure

- Ne touchez pas les écoulements pendant le fonctionnement. Utilisez les poignées prévues.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez commander votre J10 twin 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 J10 twin 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 J10 twin sur une surface horizontale, insensible à l'eau.

### 3 Préparation et mise en service

## Remplissage du récipient à grains

Les récipients à grains sont dotés d'un couvercle protecteur d'arôme qui préserve plus longtemps l'arôme de vos grains de café.

### ATTENTION

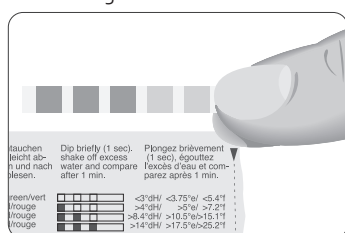
Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu et le café lyophilisé endommagent les broyeurs.

- 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 :** les récipients à grains sont remplis.

- 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 J10 twin.

« Sprachauswahl » / « Deutsch »

**i** Pour afficher d'autres langues, touchez du doigt < ou > jusqu'à ce que la langue souhaitée soit surlignée (par ex. « Français »).

- Appuyez sur « Enregistrer ».

✓ apparaît brièvement sur le visuel.

« Unité » / « oz »

**i** Pour passer en **ml** en **oz** ou inversement, appuyez sur < ou >.

- Appuyez sur « Enregistrer ».

✓ 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.

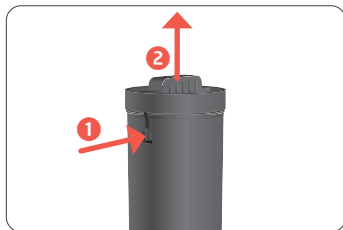
- Appuyez sur « Enregistrer ».

✓ apparaît brièvement sur le visuel.

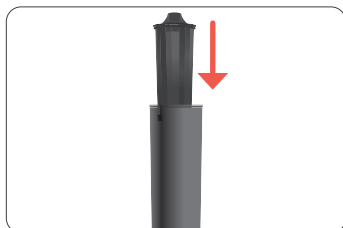
« Placez le filtre »

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

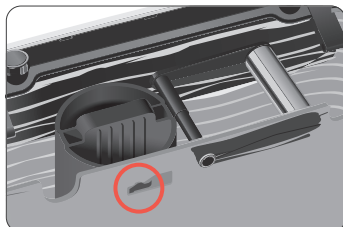
- Ouvrez le fourreau du filtre.



- Insérez la cartouche filtrante CLARIS Smart+.



- Fermez le fourreau du filtre.
- Insérez le fourreau du filtre dans le réservoir d'eau.
- Tournez le fourreau du filtre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic 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.

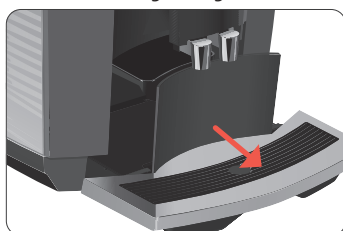
« Mode filtre » ✓

« Rinçage du filtre », l'eau coule directement dans le bac d'égouttage.

« Remplissage du système », de l'eau coule de l'écoulement d'eau chaude.

« Vider le bac d'égouttage »

- Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.



« Connexions » / « Connexion Wi-Fi »

- Scannez le QR code avec votre appareil mobile pour télécharger votre appli JURA (J.O.E.®).



**i** Si vous souhaitez connecter votre J10 twin 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 « Connexions »).

- Appuyez sur « Suite ».
- « Connexions » / « Connecter l'appareil accessoire »


### 3 Préparation et mise en service








- i** Vous avez la possibilité de connecter votre J10 twin (sans fil) au Cool Control, le refroidisseur de lait de JURA. Pour ce faire, appuyez sur « Connexion » et suivez les instructions sur le visuel.
- Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.



- Appuyez sur « Suite ».  
« Rinçage machine » / « Rinçage du système de lait »  
L'écran d'accueil s'affiche. Votre J10 twin est prête à l'emploi.

### JURA Cockpit : le tableau de bord de votre J10 twin

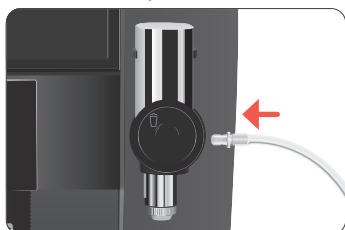
Pilotez votre J10 twin avec **JURA Cockpit**. Appuyez en haut sur  pour accéder au JURA Cockpit.

Symbole	Signification
	Rubrique « Réglages machine » (verte)
	Rubrique « Entretien » (bleue)
	Mode filtre
	La fonction « Coffee Eye » (détection de la tasse) est activée
	Effectuez un autodiagnostic pour obtenir un aperçu du statut d'entretien de votre J10 twin
 (blanc)	Votre J10 twin est connectée au réseau et/ou au Cool Control via le JURA Wi-Fi Connect
 (rouge)	Pas de connexion au réseau Wi-Fi

### Raccordement du lait

Votre J10 twin 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** Le système de lait de votre J10 twin 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 J10 twin à J.O.E.®, l'appli de JURA.



**Condition :** J.O.E.® est installée sur votre appareil mobile et vous êtes connecté à votre réseau domestique. Le JURA Wi-Fi Connect est inséré dans le port de service de votre J10 twin.

- Appuyez en haut sur  pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur le symbole « Réglages machine » .
- Appuyez sur « Connexions ».
- Appuyez sur la touche « Connexion » et suivez les instructions sur le visuel et dans J.O.E.®.

## Coffee Timer










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

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

- La J10 twin 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 J10 twin 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

Produits affichés sur l'écran d'accueil :

Page 1		
« Espresso »		« Cortado »
« Lungo »	« Café »	« Cappuccino »
« Eau chaude »		« Flat White »
« Portion de mousse de lait »		« Latte macchiato »
Page 2		
« Espresso » 		« Café » 
« Cortado » 	« Latte macchiato » 	« Café au lait » 
« Café » 		« Espresso macchiato » 
« Cappuccino » 		« Sweet Latte » 

Principes de base concernant la préparation :

Objectif	Marche à suivre
Sélectionner le récipient à grains et modifier l'intensité de café pour un produit individuel	Voir chapitre 4 « Préparation – Préparation avec présélection (Aroma Selection et Speciality Selection) »
Modifier la quantité d'un produit individuel	Pendant la préparation, appuyez sur < ou >
Afficher d'autres produits	Appuyer sur < ou > sur l'écran d'accueil
Sauter des parties individuelles d'une préparation	Pendant la préparation, appuyez sur « Ignorer »
Arrêter la préparation	Appuyer sur « Arrêter »
Modifier durablement la finesse de mouture, l'intensité de café, les quantités et d'autres réglages d'un produit	Appuyer environ 2 secondes sur un produit et effectuer les réglages
Déplacer un produit ou le remplacer	Appuyer environ 2 secondes sur un produit, puis appuyer sur le symbole « Remplacer »

**i** Si l'économiseur d'écran s'affiche, appuyez sur le visuel pour revenir à l'écran d'accueil.

**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.

#### 4 Préparation

### Espresso et café


#### Exemple : Café






- Placez une tasse sous l'écoulement de café.



- Appuyez sur « **Café** ».  
La quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans la tasse.

### Préparation avec présélection (Aroma Selection et Speciality Selection)

La fonction Aroma Selection  de votre J10 twin vous permet de modifier l'**intensité du café** pour le produit de votre choix avant sa préparation. Sélectionnez également le **réceptacle à grains** qui doit être utilisé pour la préparation ou effectuez d'autres pré-réglages :


Speciality Selection	Signification
 Double produit (pour un café et un espresso)	Le produit est préparé en deux cycles de percolation (deux courses).
 Cold Brew	Le produit est préparé avec le Cold Extraction Process : l'extraction s'effectue avec de l'eau froide pulsée à haute pression.
 Sweet Foam (toutes les spécialités de café au lait)	Utilisez le réservoir de sirop fourni pour préparer le produit avec une mousse de lait sucrée.
 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.
 – Café moulu (toutes les spécialités de café sauf l'espresso doppio)	Le produit est préparé à partir de café moulu.

- i** Les réglages ne sont pas tous disponibles pour tous les produits.

#### Exemple : voici comment augmenter l'intensité d'un cappuccino

- Placez une tasse sous la buse mousse fine.



- Appuyez sur le symbole « Aroma Selection »  (en bas, au centre).
- Appuyez sur « **Cappuccino** » (dans les 10 secondes).
- Appuyez sur le réglage (cercle) du broyeur concerné pour augmenter l'intensité du café.

- i** Parmi les deux broyeurs, vous pouvez également choisir celui qui doit être utilisé (100 % / 50 % / 0 %).

- Appuyez sur « **Suite** ».  
L'« Easy Mode » apparaît. Dans ce mode, vous pouvez procéder à d'autres réglages.
- Appuyez sur l'**image** du cappuccino (ou sur « **Démarrage** »).  
La préparation commence. Le cappuccino est préparé conformément aux réglages que vous venez de configurer.

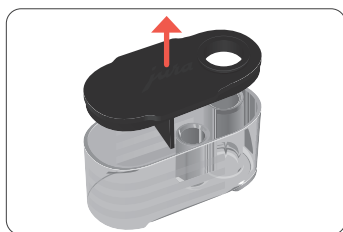
### Sweet latte (préparation avec le réservoir de sirop)

Le Sweet Latte est une spécialité de café préparée avec une mousse de lait sucrée. Pour le réaliser, utilisez le réservoir de sirop fourni avec la machine.

- i** Vous pouvez préparer toutes les spécialités au lait avec une **mousse de lait sucrée**. Utilisez le réservoir de sirop fourni et sélectionnez avant la préparation la Speciality Selection **S**.

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

- 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 « Sweet Latte ».
- « Retirez la buse mousse fine et insérez le réservoir de sirop. »
- Retirez la partie inférieure de la buse mousse fine.



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



- Appuyez sur « Suite ».
- Tournez la molette de réglage de la buse mousse fine sur la position « Mousse de lait ».
- 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 pour le nettoyer et insérez la buse mousse fine. »
- 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 **8 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 »).

## Cold Brew

La présélection « Cold Brew » ☼ vous permet de préparer une spécialité de café froide.

**Exemple :** Café 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.

#### 4 Préparation

- Placez le verre sous l'écoulement de café.



- Appuyez sur le symbole « Aroma Selection »  (en bas, au centre).
- Appuyez sur « Café ».
- Appuyez sur  pour activer la présélection « Cold Brew ».
- Appuyez sur « Suite ».
- Appuyez sur l'image du café (ou sur « Démarrage »).

**i** Pour préparer une **spécialité de café Cold Brew**, la finesse de mouture doit être réglée sur **doux**. Si la finesse de mouture est réglée sur « INTENSE », la machine vous demande de placer le sélecteur de finesse de mouture sur « MILD ».

La quantité d'eau préréglée pour le café coule dans le verre.

#### Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait

Voici les spécialités de café au lait que votre J10 twin prépare par simple pression d'une touche :

- Latte macchiato
- Cortado
- Cappuccino
- Café au lait
- Flat white
- Espresso macchiato

**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 ».
- La quantité de lait et de mousse de lait préréglée 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 préréglée pour l'espresso coule dans le verre.

**i** Le système de lait est **automatiquement** rincé **8 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 »).

#### Lait et mousse de lait

Votre J10 twin prépare du lait chaud et de la mousse de lait. Pour ce faire, tournez la molette de réglage de la buse mousse fine sur la position « Mousse de lait » ou « Lait ».

**i** Le système de lait est **automatiquement** rincé **8 minutes** après la préparation. Par conséquent, placez toujours un récipient sous la buse mousse fine après avoir préparé du lait.

## Americano et lungo

Pour l'Americano et le lungo, la J10 twin mélange le café à de l'eau chaude selon une méthode de préparation spéciale, afin de créer une spécialité de café ample en bouche et particulièrement digeste. Vous pouvez modifier la quantité d'eau ajoutée (voir chapitre 4 « Préparation – Modification des réglages produits »).

L'Americano doit d'abord être déposé sur l'écran d'accueil : pour cela, taper pendant 2 secondes sur n'importe quel produit, puis sélectionner l'Americano avec la fonction « Remplacer le produit ».

## Espresso doppio

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



L'Espresso doppio doit d'abord être déposé sur l'écran d'accueil : pour cela, taper 2 secondes sur n'importe quel produit, puis sélectionner l'Espresso doppio avec la fonction « Remplacer le produit ».

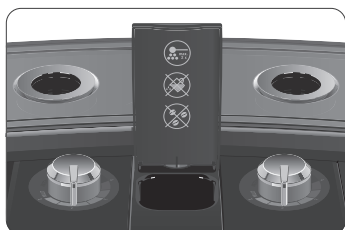
## Café moulu

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.

- 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 J10 twin interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la J10 twin interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.

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

- Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- Appuyez sur le symbole « Aroma Selection »  (en bas, au centre).
- Appuyez sur « Espresso ».
- Appuyez sur .
- Appuyez sur « Suite ».
- Appuyez sur « Démarrage ».
- « Versez du café moulu »
- Ouvrez le couvercle du réservoir de café moulu.



- Placez l'entonnoir de remplissage sur le réservoir de café moulu.



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

- i** La quantité de café moulu vous permet de contrôler l'intensité et l'arôme de la spécialité de café selon vos préférences personnelles.
- Retirez l'entonnoir de remplissage et fermez le couvercle du réservoir de café moulu.
- Appuyez sur « Suite ».
- La quantité d'eau pré réglée pour l'espresso coule dans la tasse.

- i** Le réservoir de café moulu avec couvercle est amovible et peut être nettoyé si nécessaire.

## 4 Préparation

### Eau chaude

La J10 twin vous permet de préparer différents types d'eau chaude :

- « Eau chaude »
- « Eau pour thé vert » (le produit doit être placé sur l'écran d'accueil : appuyez sur un produit pendant 2 secondes, puis sélectionnez l'eau pour thé vert avec la fonction « Remplacer le produit »)

#### ⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- Evitez le contact direct avec la peau.

#### Exemple : Eau chaude

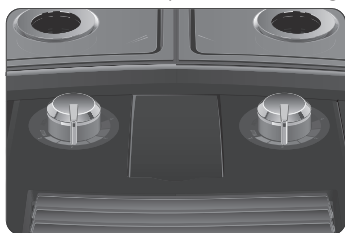
- Placez une tasse sous l'écoulement d'eau chaude.



- Appuyez sur « Eau chaude ».  
La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse.

### Réglage du broyeur





Les sélecteurs vous permettent de régler les deux broyeurs, selon que vous préférez un arôme plutôt doux ou intense.



- ⓘ Pour préparer une **spécialité de café Cold Brew**, la finesse de mouture doit être réglée sur **doux**. Si la finesse de mouture est réglée sur « INTENSE », la machine vous demande de placer le sélecteur de finesse de mouture sur « MILD ».

### Modification des réglages produits



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

- Effectuez des réglages individuels durables comme l'intensité du café et la quantité, modifiez le nom du produit ou définissez l'une des présélections « Sweet Foam » , « Cold Brew » , « Light Brew »  ou « Café moulu » .
- Pour l'icône de remplacement (en bas à droite), vous pouvez choisir entre « Remplacer le produit » et « Déplacer le produit ».

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

Les possibilités de réglage suivent toujours le même modèle.

#### Exemple : Modifier la quantité d'un café

- Appuyez sur « Café » pendant environ 2 secondes.
- Appuyez sur le symbole de la quantité .
- Appuyez sur < ou > pour modifier le réglage.
- Appuyez  sur et confirmez le réglage avec « Oui ».

## 5 Fonctionnement quotidien

### 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 J10 twin 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 J10 twin 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	▪		
Retirer le réservoir de café moulu et le nettoyer		▪	
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	

Action d'entretien	tous les jours	en cas de besoin	Remarque
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		▪	Le message « Conseil d'entretien » apparaît dans la rubrique « Entretien » ❄️ du JURA Cockpit.

- ❗ Effectuez régulièrement un **autodiagnostic** pour avoir un aperçu du statut d'entretien de votre J10 twin. Pour ce faire, tapez sur  dans le cockpit.
- ❗ Vous trouverez également des informations sur l'entretien de votre J10 twin dans la rubrique « Entretien » ❄️ sous la rubrique de programme « Informations concernant l'entretien ».

## 6 Réglages machine

Sur l'écran d'accueil, appuyez sur  pour accéder au JURA Cockpit. Dans la rubrique « Réglages machine » , vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
Page ●○○○		
« Langue »		Régler la langue
« Dureté de l'eau »		Régler la dureté de l'eau utilisée (de 1 °dH à 30 °dH) pour éviter l'entartrage de votre machine
« Connexions » (ne s'affiche que si vous utilisez le JURA Wi-Fi Connect)	« Connecter à J.O.E. »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre J10 twin et l'appli JURA (J.O.E.®)
	« Connecter au refroidisseur »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre J10 twin et le refroidisseur de lait Cool Control
Page ○●○○		
« Visuel »	« Régler les profils »	Créer (de 0 à 4) profils dans le JURA Cockpit, pour personnaliser 3 spécialités de café pour chaque profil
	« Nom du produit »	Afficher les images des produits sur l'écran d'accueil avec/sans le nom correspondant
	« Nom du broyeur »	Modifier le nom des broyeurs, par exemple pour indiquer les grains de café utilisés
	« Luminosité »	Modifier la luminosité du visuel (par paliers de 10 %)
« Compteur »	« Compteur de préparations »	Consulter le compteur de préparations
	« Compteur d'entretien »	Consulter le compteur d'entretien
« Généralités »	« Informations »	Consulter la version du logiciel
	« Vidanger le système »	Vidanger le système pour protéger la J10 twin du gel pendant le transport
	« Configuration standard »	Rétablir la configuration standard de votre J10 twin (ensuite, la machine s'éteint)
Page ○○●●		
« Minuterie »	« 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 J10 twin à l'arrêt : 0 watt
« Instructions »	« Coffee Eye »	Désactiver/activer les conseils d'utilisation pour la détection automatique des tasses « Coffee Eye »
	« Contrôle d'arôme »	Faire apparaître (actif/inactif) les recommandations sur le réglage de la finesse de mouture
	« Instructions pour le lait »	Affichage des informations pour l'utilisation du réservoir de sirop et de la buse mousse fine (par ex. conversion lait/mousse de lait)
	« Quality Assistant »	Le Quality Assistant vous aide à gérer correctement vos J10 twin
« Unités »		Régler l'unité de quantité d'eau (ml ou oz)

## 7 Entretien

### Principes de base concernant l'entretien :

- Pilotez l'entretien de votre J10 twin dans le **Cockpit** dans la section ❖.
- Si le déclenchement d'un programme d'entretien est nécessaire, la zone ≡ apparaît en rouge sur l'écran d'accueil. Appuyez en haut sur ≡ pour accéder au JURA Cockpit. Le tableau de bord JURA Cockpit de votre J10 twin affiche les programmes d'entretien à exécuter sous la forme de messages sur fond rouge. Appuyez sur le message correspondant pour accéder directement au programme d'entretien.
- Effectuez le programme d'entretien correspondant dès que la machine vous le demande.

### Rinçage de la machine

Vous pouvez lancer le rinçage café manuellement à tout moment.

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

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

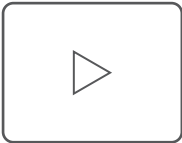


- Appuyez en haut sur ≡ pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur le symbole « Entretien » ❖.
- Appuyez sur « Rinçage » pour lancer le cycle de rinçage.
  - « Rinçage du système de lait »
  - « Rinçage machine »
 Le rinçage s'arrête automatiquement.


### Rinçage automatique du système de lait

Le système de lait est **automatiquement** rincé **8 minutes** après la préparation. Par conséquent, placez toujours un récipient sous la buse mousse fine après avoir préparé du lait.

### Nettoyage du système de lait



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



Pour garantir le bon fonctionnement du système de lait, vous devez obligatoirement le 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 en haut sur ≡ pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur « Nettoyage du système de lait ».
- Appuyez sur « Suite ».
  - « Détergent pour système de lait » / « Connecter le tuyau à lait » / « Position Mousse de lait » / « Arrimer l'écoulement au récipient »
- Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou du refroidisseur de lait.

## 7 Entretien

- Versez une dose de détergent pour système de lait dans le récipient pour le nettoyage du système de lait.



- Placez le récipient sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.
- Poussez la buse mousse fine vers le bas jusqu'à la butée pour la raccorder solidement au récipient.



- 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 HP3.

- Tournez la molette de réglage de la buse mousse fine sur la position « Mousse de lait ».
- Appuyez sur « Démarrage ».  
La buse mousse fine et le tuyau de lait sont nettoyés.  
L'opération s'arrête automatiquement.

### Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro

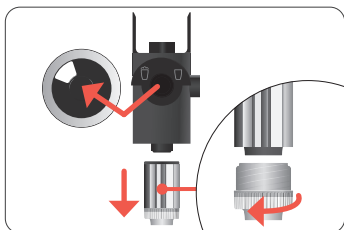
Si la buse mousse fine Pro ne produit pas assez de mousse de lait ou provoque des éclaboussures de lait, elle est peut-être encrassée. Dans ce cas, démontez et rincez la buse mousse fine Pro.

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

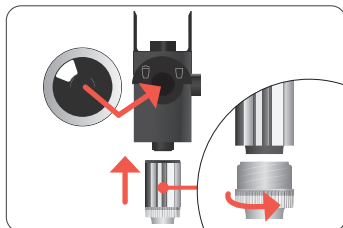
- Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- Retirez la buse mousse fine Pro.



- 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)

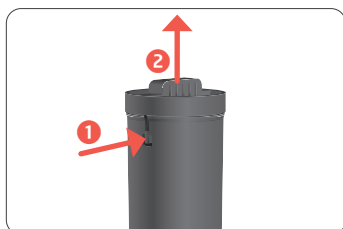


Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la J10 twin demande le remplacement du filtre.

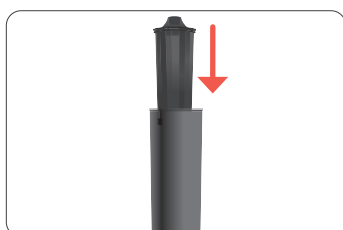
- i** Vous n'avez plus besoin de détartrer votre J10 twin si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Smart+.
- i** Les cartouches filtrantes CLARIS Smart+ sont disponibles chez votre revendeur.

**Condition :** L'écran d'accueil s'affiche. (Ou « Remplacer filtre » s'affiche sur le tableau de bord JURA Cockpit si le filtre utilisé est épuisé.)

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Tournez le fourreau du filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le du réservoir d'eau.
- Ouvrez le fourreau du filtre.

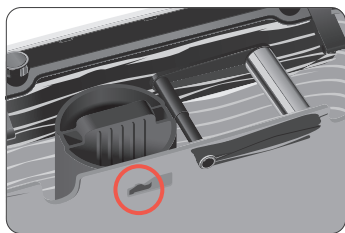


- Retirez la cartouche filtrante usagée.
- Insérez une **nouvelle** cartouche filtrante CLARIS Smart+.



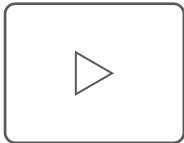
## 7 Entretien

- Fermez le fourreau du filtre.
- Insérez le fourreau du filtre dans le réservoir d'eau.
- Tournez le fourreau du filtre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic audible.




- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place. La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre en place/remplacer la cartouche filtrante. « Rinçage du filtre », l'eau coule directement dans le bac d'égouttage.  
« Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place. L'écran d'accueil s'affiche.

## 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 J10 twin 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** Les pastilles de nettoyage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

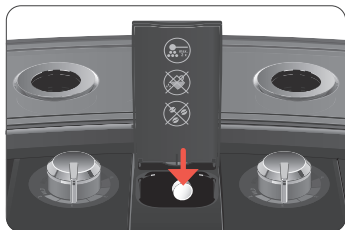
**Condition :** « Nettoyage » est affiché dans le Cockpit.

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



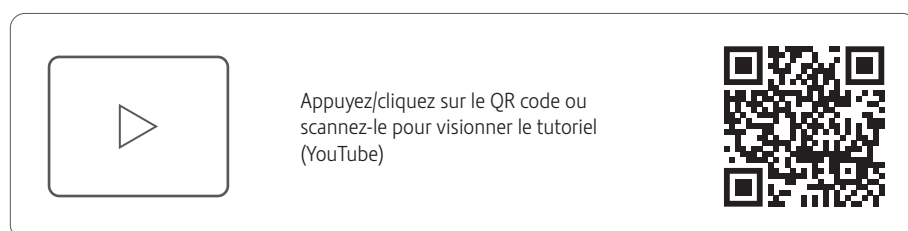
- Appuyez sur « Suite ».  
« Nettoyage machine »  
L'opération s'interrompt, « Insérez une pastille détergente ».
- Ouvrez le couvercle du réservoir de café moulu.

- Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans le réservoir de café moulu.



- Fermez le couvercle.
- Appuyez sur « Suite ».  
« Nettoyage machine »  
« Vider le récipient à marc de café » / « Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

## Détartrage de la machine



La J10 twin s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

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

### ⚠ ATTENTION

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

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

### ATTENTION

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

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

### ATTENTION

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

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

### ATTENTION

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

- Eliminez immédiatement les projections.

- i** Le programme de détartrage dure environ 20 minutes.

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

**Condition :** « Détartrage » est affiché dans le Cockpit.

- Appuyez en haut sur ☰ pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur « Détartrage ».
- Appuyez sur « Démarrage ».  
« Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
« Détartrant dans réservoir d'eau » / « 500ml / 17oz »
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau jusqu'au repère DESCALE.
- Dissolvez complètement 3 tablettes de détartrage JURA dans le réservoir d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.
- Remettez le réservoir d'eau en place.

## 7 Entretien

- Placez un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et un autre sous la buse mousse fine.



- Appuyez sur « Suite ».  
« Détartrage machine », de l'eau coule à plusieurs reprises de l'écoulement d'eau chaude et de la buse mousse fine, directement dans le bac d'égouttage.  
« Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
« Rincer le réservoir d'eau » / « Remplissez le réservoir d'eau »
- Videz les récipients et replacez-les sous l'écoulement d'eau chaude et sous la buse mousse fine.



- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- Appuyez sur « Suite ».  
« Détartrage machine », de l'eau coule à plusieurs reprises de l'écoulement d'eau chaude et de la buse mousse fine, directement dans le bac d'égouttage.  
« Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

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

### Détartrage du réservoir d'eau


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

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

### Nettoyage du récipient à grains

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

**Condition :** « Remplissez le réservoir à grains » est affiché sur le visuel.

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

## 8 Messages sur le visuel

### Messages sur l'écran d'accueil

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplissez le réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	▸ Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider le récipient à marc de café » / « Vider le bac d'égouttage »	Le récipient à marc de café est plein. / Le bac d'égouttage est plein. Aucune préparation n'est possible.	▸ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Actions d'entretien »).
« Le bac d'égouttage est absent »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	▸ Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplir le récipient à grains gauche » / « Remplir le récipient à grains droit »	Un récipient à grains est vide. Vous ne pouvez préparer aucune spécialité de café nécessitant des grains de café de ce récipient à grains. Il est possible de préparer de l'eau chaude ou du lait.	▸ 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 J10 twin 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. « Remplacer filtre »	La cartouche filtrante est usagée.	▸ Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Smart+ (voir chapitre 7 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	La J10 twin demande un nettoyage.	▸ Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	La J10 twin demande un détartrage.	▸ Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Nettoyage du système de lait »	La J10 twin 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 »).
La fonction « Coffee Eye » détecte une tasse sous l'écoulement de café alors qu'il n'y en a aucune.	Le capteur de détection de tasses placé derrière l'écoulement de café est encrassé.	▸ Nettoyez le capteur avec un chiffon humide.
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système. La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	▸ Réglez la finesse de mouture sur une mouture plus grosse ou utilisez un café moulu plus grossier. ▸ 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 »).
« Remplissez le 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 chapitre 7 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
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 »).

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
« 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.	–	▸ Eteignez la J10 twin à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. 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 J10 twin. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger la J10 twin du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

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

- Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- Placez un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et un autre sous la buse mousse fine.



- Appuyez en haut sur ≡ pour accéder au JURA Cockpit.
  - Appuyez sur le symbole « Réglages machine » ⚙️.
  - Appuyez sur > pour afficher la page ○ ● ○.
  - Appuyez sur « Généralités ».
  - Appuyez sur « Vidanger le système ».
  - Appuyez sur « Suite ».
  - « Retirez le réservoir d'eau »
  - Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
  - Appuyez sur « Démarrage ».
- De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine et de l'écoulement d'eau chaude jusqu'à ce que le système soit vide. Votre J10 twin est éteinte.

### Elimination

Eliminez 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 UK
Pression de la pompe	statique max. 15 bars
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	1,9 l
Contenance du récipient à grains	2 × 180 g
Contenance du récipient à marc de café	max. 16 portions
Longueur du câble	env. 1,1 m

Poids	11,8 kg
Dimensions (l × h × p)	31 × 36,1 × 44,6 cm
Système de lait avec raccord	HP3
Ecoulement 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	785

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

## 12 Index

### A

- Actions d'entretien 15
- Adresses 26
- Americano 13
- Aroma Selection 10
- Arrêt 15

### B

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

### C

- Câble secteur 3
- Café 10
- Café au lait 12
- Café en poudre
  - Café moulu 13
- Café moulu 13
  - Doseur pour café moulu 3
  - Réservoir de café moulu 3
- Cappuccino 12
- Caractéristiques techniques 24
  - Ecoulement de lait interchangeable 25
  - Système de lait 25
- Cartouche filtrante CLARIS Smart
  - Mise en place 19
  - Remplacement 19
- Cercle d'utilisateurs 4
- Cockpit 16
- Cold Brew 11
- Connexion radio 8
- Connexion Wi-Fi 8
- Consignes de sécurité 4
- Contacts 26
- Couvercle protecteur d'arôme
  - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 3

### D

- Déclaration de conformité 26
- Déclaration de conformité UE 26
- Dépannage 23
- Description des symboles 4
- Détartrage
  - Machine 21
  - Réservoir d'eau 22
- Détériorations
  - Eviter les détériorations 5
  - Que faire en cas de détériorations 4
- Doseur pour café moulu 3
- Dureté de l'eau
  - Détermination de la dureté de l'eau 6

### E

- Eau chaude 14
- Ecoulement
  - Ecoulement d'eau chaude 3
- Ecoulement d'eau chaude 3
- Ecoulement de café 3
- Ecoulement de lait interchangeable 25
- Elimination 24
- Enfants 4
- Entonnoir de remplissage
  - Entonnoir de remplissage pour café moulu 3
- Entretien 17
- Espresso 10
- Espresso doppio 13
- Espresso macchiato 12

### F

- Filtre
  - Mise en place 19
  - Remplacement 19
- Finesse de mouture
  - Sélecteur de finesse de mouture 3
- Flat white 12
- Fourreau du filtre 3

### H

- Hotline 26

### I

- Insert pour le bac d'égouttage 3
- Installation
  - Installation de la machine 5

### J

- JURA
  - Contacts 26

### L

- Lait 12
  - Raccordement du lait 8
- Latte macchiato 12
- Liaison radio 19, 25
- Lungo 13

### M

- Machine
  - Détartrage 21
  - Installation 5
  - Nettoyage 20
  - Rinçage 17
- Messages sur le visuel 23
- Mise en marche 15
- Mise en service, première 6
- Modification des réglages produits 14
- Mousse de lait 12

### N

- Nettoyage
  - Machine 20
  - Récipient à grains 22

## 13 Contacts JURA / Mentions légales

### P

- Plate-forme pour tasses 3
- Point de masse 25
- Point de masse central 25
- Port de service 3
- Première mise en service 6
- Préparation 9, 12
  - Americano 13
  - Aroma Selection 10
  - Café 10
  - Café au lait 12
  - Café moulu 13
  - Cappuccino 12
  - Cold Brew 11
  - Eau chaude 14
  - Espresso 10
  - Espresso doppio 13
  - Espresso macchiato 12
  - Flat white 12
  - Lait 12
  - Latte macchiato 12
  - Lungo 13
  - Mousse de lait 12
  - Speciality Selection 10
  - Sweet latte 10
- Problème
  - Dépannage 23

### R

- Récipient à grains
  - Nettoyage 22
  - 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

- Réservoir d'eau 3
- Réservoir d'eau 3
  - Détartrage 22
  - Remplissage 15
- Réservoir de café moulu
  - Réservoir de café moulu 3
- Réservoir de sirop 3, 10
- RFID 25
- Rinçage
  - Machine 17
- Rinçage du système de lait 17

### S

- Sélecteur de finesse de mouture 3
- Service clients 26
- Speciality Selection 10
- Sweet latte 10
- Système de lait 25
  - Buse mousse fine Pro 3
  - Nettoyage 17
  - Réservoir de sirop 3, 10

### T

- Tableau de bord JURA Cockpit 8, 16
- Téléphone 26
- Touche
  - Touche Marche/Arrêt 3
- Transport 24

### U

- Utilisation conforme 4

### V

- Vidange du système 24
- Visuel
  - Tableau de bord JURA Cockpit 8
  - Visuel tactile 3
- Visuel, messages 23
- Visuel tactile 3

### W

- Wi-Fi 25
- Wi-Fi Connect 3, 8

## 13 Contacts JURA / Mentions légales

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

- i** Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur [jura.com](http://jura.com).
- i** Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur [jura.com/service](http://jura.com/service).
- i** Votre avis compte pour nous ! Utilisez les options de contact proposées sur [jura.com](http://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 J10 twin sous [jura.com/conformity](http://jura.com/conformity).

### Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi sont stylisées et ne montrent pas les couleurs originales de la machine. Votre J10 twin peut différer par certains détails.