



Z10 (EB/SB/INTB)

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 Z10.

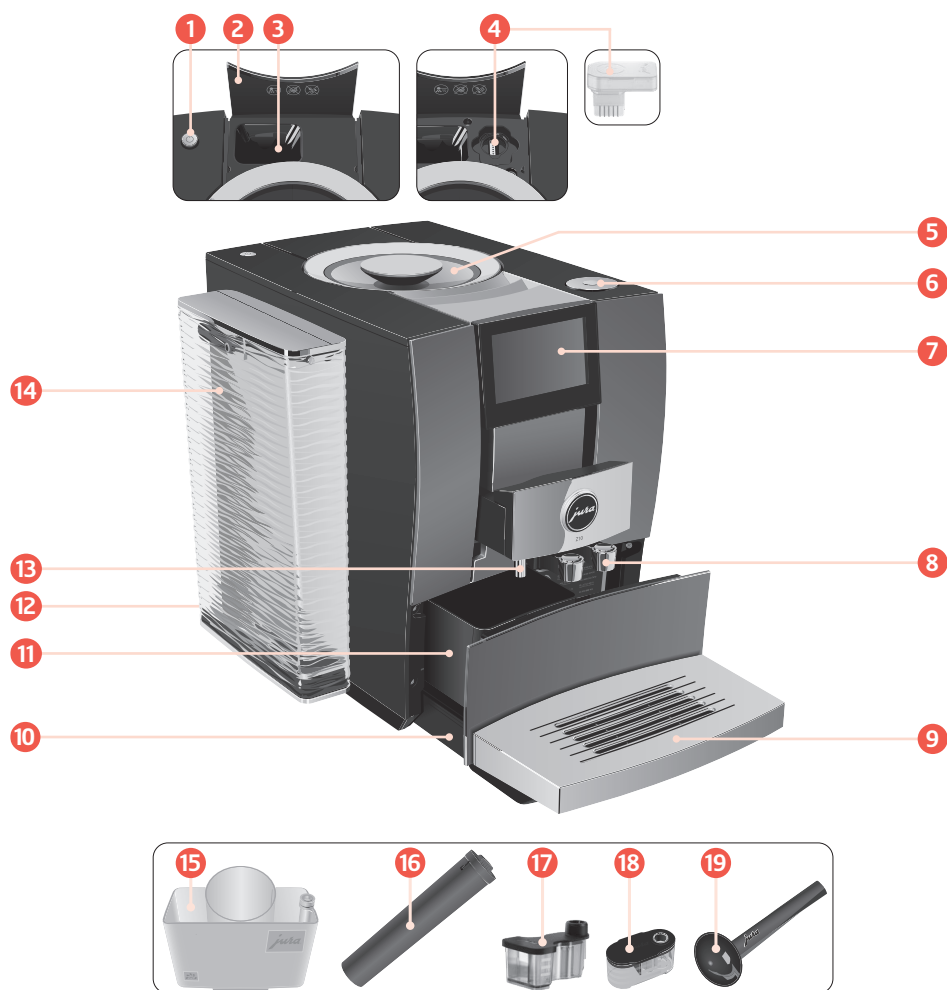


jura.com/support-Z10B

Votre Z10

1	Éléments de commande	3
2	Pour votre sécurité	4
	Respect du mode d'emploi	4
	Utilisation conforme	4
	Restriction du cercle d'utilisateurs	4
	Utilisation par les enfants	4
	Que faire en cas de détériorations	4
	Éviter les détériorations	5
	Risque d'électrocution	5
	Risque de brûlure et de blessure	5
3	Préparation et mise en service	6
	Installation de la machine	6
	Remplissage du récipient à grains	6
	Détermination de la dureté de l'eau	6
	Première mise en service	6
	JURA Cockpit : le tableau de bord de votre Z10	8
	Raccordement du lait	8
	Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA	9
	Coffee Timer	9
4	Préparation	10
	Univers de dégustation de votre Z10	10
	Easy Mode - Réglages uniques avant la préparation	11
	Espresso et café	11
	Flat White (univers de dégustation « Sweet Foam »)	11
	Café (univers de dégustation « Cold Brew »)	12
	Mousse chocolatée et mocaccino	12
	Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait	13
	Americano et Lungo	14
	Espresso doppio	14
	Petit pot de café	14
	Café moulu	14
	Eau chaude	15
	Modification des réglages produits	15
5	Fonctionnement quotidien	16
	Mise en marche et arrêt de la machine	16
	Remplissage du réservoir d'eau	16
	Actions d'entretien	16
6	Réglages machine	17
7	Entretien	18
	Nettoyage du système de lait	18
	Démontage et rinçage de l'écoulement combiné	19
	Mise en place/remplacement du filtre	20
	Nettoyage de la machine	20
	Détartrage de la machine	21
	Détartrage du réservoir d'eau	21
	Nettoyage du récipient à grains	21
8	Messages sur le visuel	21
9	Dépannage	22
10	Transport et élimination écologique	23
	Transport / Vidange du système	23
	Élimination	23
11	Caractéristiques techniques	23
12	Index	24
13	Contacts JURA / Mentions légales	25

1 Éléments de commande





- 1 Touche Marche/Arrêt ⏻
- 2 Couvercle du réservoir de café moulu
- 3 Réservoir de café moulu
- 4 Port de service avec JURA Wi-Fi Connect (sous le cache)
- 5 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- 6 Rotary Switch
- 7 Visuel tactile
- 8 Écoulement combiné réglable en hauteur et en largeur
- 9 Plate-forme pour tasses
- 10 Bac d'égouttage
- 11 Récipient à marc de café
- 12 Câble secteur (fixe ou enfichable)
- 13 Écoulement d'eau chaude
- 14 Réservoir d'eau
- 15 Récipient pour le nettoyage du système de lait
- 16 Fourreau du filtre
- 17 Réservoir à chocolat
- 18 Réservoir de sirop
- 19 Doseur pour café moulu

2 Pour votre sécurité

Respect du mode d'emploi

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

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

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

Utilisation conforme

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

Restriction du cercle d'utilisateurs

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

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

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

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


Utilisation par les enfants

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

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


Que faire en cas de détériorations

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

- En cas de signes de détérioration, coupez l'alimentation électrique de la machine. Pour ce faire, éteignez la Z10 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 Z10 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 Z10 des intempéries et du rayonnement solaire direct.
- Raccordez la Z10 uniquement à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la machine.
- Raccordez la Z10 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 Z10.

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 Z10 et le câble secteur dans l'eau.
- Ne mettez pas la Z10 ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, éteignez votre Z10 à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Essuyez votre Z10 avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes. Il est interdit de nettoyer la Z10 avec un jet d'eau.
- La Z10 n'est pas conçue pour être posée sur une surface où un jet d'eau peut être utilisé.

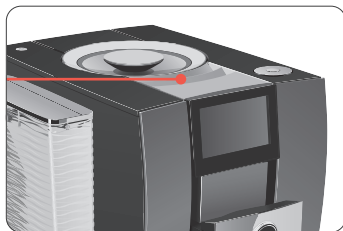
Risque de brûlure et de blessure

- Ne touchez pas les écoulements pendant le fonctionnement. Utilisez les poignées prévues.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez commander votre Z10 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 l'écoulement combiné est correctement monté et propre. Dans le cas contraire, certaines de ses pièces peuvent se détacher. Il existe un risque d'ingestion.

3 Préparation et mise en service

Installation de la machine

- Choisissez l'emplacement de votre Z10 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 Z10 sur une surface horizontale, insensible à l'eau.

Remplissage du récipient à grains

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

ATTENTION

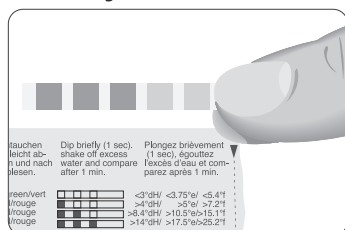
Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

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

Détermination de la dureté de l'eau

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

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



Première mise en service

⚠ AVERTISSEMENT

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


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

ATTENTION

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

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

Condition : le récipient à grains est rempli.

- Pour les machines avec un câble secteur **enfichable** : Reliez le câble secteur à la machine.
- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la Z10.

« Sprachauswahl » / « Deutsch »

- Pour afficher d'autres langues, tapez du doigt sur < ou > jusqu'à ce que la langue souhaitée soit en ligne de mire (par ex. « Français »).
- Appuyez sur « Enregistrer ».
- « Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.

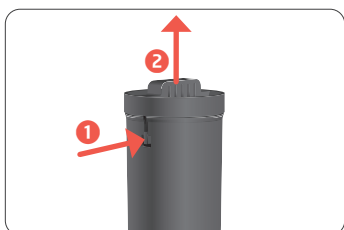
« Dureté de l'eau »

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

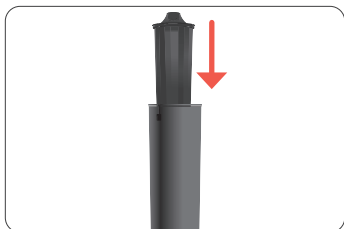
- Appuyez sur < ou > pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- Appuyez sur « Enregistrer ».
- « Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
- « Placer le filtre »
- Placez un récipient sous l'écoulement combiné.



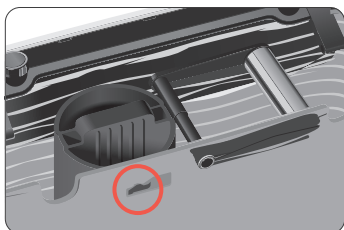
- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- Ouvrez le fourreau du filtre.



- 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.

- « 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. Videz le récipient et remplacez-le sous l'écoulement combiné.



3 Préparation et mise en service

« Connecter au refroidisseur de lait »

i Vous avez la possibilité de connecter votre Z10 (sans fil) au Cool Control, le refroidisseur de lait de JURA. Pour ce faire, appuyez sur « Connexion » et suivez les instructions sur le visuel.

▸ Appuyez sur « Suite ».
« Connecter à J.O.E. »

i Si vous souhaitez connecter votre Z10 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 ».
« Assistance »

i Scannez ce QR code pour accéder à nos diverses ressources en ligne. Si les informations présentées dans cette version imprimée ne vous suffisent pas, un mode d'emploi détaillé répond à vos questions. Des films d'assistance vous montrent les procédures d'entretien nécessaires.

▸ Appuyez sur « Suite ».
« Rinçage machine » / « Rinçage du système de lait », de l'eau coule de l'écoulement combiné.
« Choisissez votre monde »

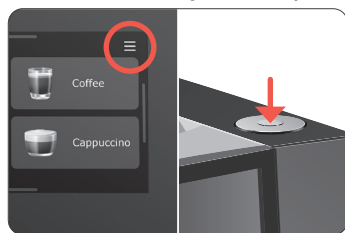
i Choisissez maintenant l'un des **univers de dégustation** de votre Z10.






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

L'écran d'accueil s'affiche. Votre Z10 est prête à l'emploi.

JURA Cockpit : le tableau de bord de votre Z10

Pilotez votre Z10 avec **JURA Cockpit**. Tapez en haut à droite sur  ou appuyez sur le Rotary Switch pour afficher le JURA Cockpit.

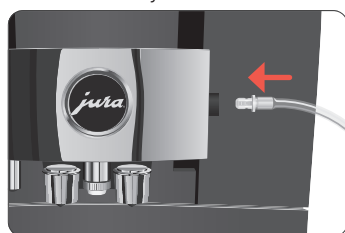


Symbole	Signification
	Rubrique « Réglages machine » (verte)
	Rubrique « Entretien » (bleue)
	Mode filtre
 (weiß)	Votre Z10 est connectée au réseau et/ou au Cool Control via le JURA Wi-Fi Connect
 (rot)	Pas de connexion au réseau Wi-Fi

Raccordement du lait

Votre Z10 prépare une mousse de lait fine et onctueuse à la consistance parfaite. Pour faire mousser du lait, le critère le plus important est que le lait soit à une température de 4 à 8 °C. C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait.

▸ Raccordez le tuyau de lait à l'écoulement combiné.

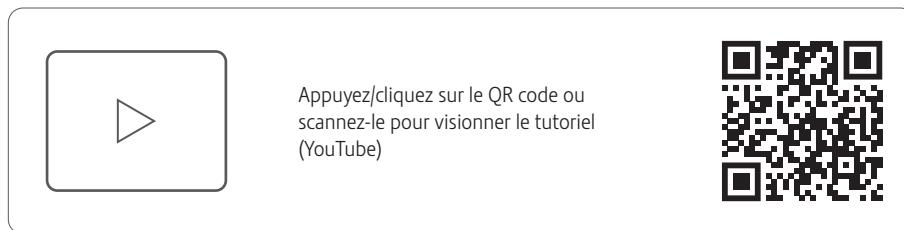


i Le système de lait de votre Z10 est équipé du raccord **HP3** et de l'écoulement de lait interchangeable **CX3**.

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

i Après la préparation d'un produit avec du lait, le Milk Assistant vous indique de rincer le système de lait. Idéal si vous utilisez à la fois du lait et des substituts de lait.



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



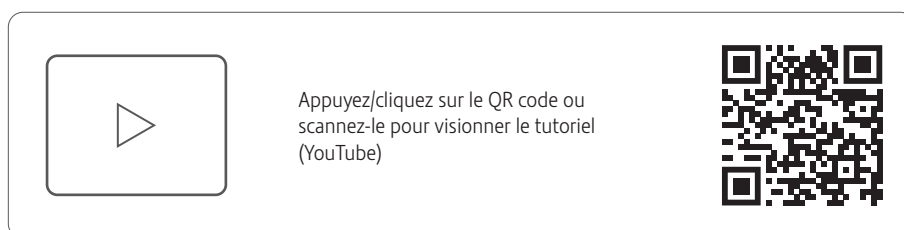
Vous pouvez connecter votre Z10 à J.O.E.®, l'appli de JURA.



Condition : L'application J.O.E.® est installée sur votre appareil mobile. Le JURA Wi-Fi Connect est inséré dans le port de service de votre Z10.

- Tapez en haut à droite sur  ou appuyez sur le Rotary Switch pour afficher le JURA Cockpit.
- Appuyez sur le symbole « Réglages machine » .
- Appuyez sur « 1/2 » en haut à droite ou balayez l'écran de droite à gauche pour accéder à la deuxième page des réglages.
- Appuyez sur « Connecter à J.O.E. ».
- Appuyez sur la touche « Connexion » et suivez les instructions sur le visuel et dans J.O.E.®.

Coffee Timer



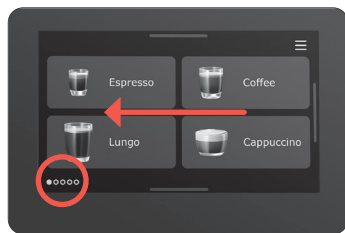
En combinaison avec l'application JURA J.O.E.®, le Coffee Timer vous offre votre café favori à l'heure qui vous convient. Il est possible de programmer la préparation jusqu'à 16 heures à l'avance.

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

- La Z10 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 Z10 soit correctement préparée (réservoir d'eau et récipient à grains remplis) et que toutes les pièces soient correctement montées.
- Placez le verre ou la tasse sous le bon écoulement.
- Lors de la préparation d'une spécialité de café au **lait** :
 - Assurez-vous que le tuyau de lait est correctement raccordé.
 - Utilisez un refroidisseur de lait (par ex. le JURA Cool Control) et vérifiez que le refroidisseur contient suffisamment de lait.
 - Ne laissez pas le lait dans un récipient non réfrigéré pendant une période prolongée. Le lait non réfrigéré peut se détériorer rapidement.

4 Préparation

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



Spécialités:

Page ●○○○○

« Espresso »

« Café »

« Lungo »

« Cappuccino »

Page ○●○○○

« Cortado »

« Flat White »

« Long Black »

« Latte macchiato »

Page ○○●○○

« Mocaccino »

« Espresso macchiato »

« Americano »

« Mousse chocolatée »

Page ○○○●○

« Café au lait »

« Espresso doppio »

« Mousse de lait »

« Lait »

Page ○○○○●




« Eau chaude »

« Eau pour thé vert »

« Petit pot de café »

Tournez le Rotary Switch pour accéder au menu tournant.




Principes de base concernant la préparation :

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

i C'est lorsqu'il est chaud que le café est le meilleur. Une tasse en porcelaine froide refroidit et affadit la boisson. C'est pourquoi nous vous recommandons de préchauffer vos tasses. Vous pouvez vous procurer un chauffe-tasses JURA chez votre revendeur agréé.

Univers de dégustation de votre Z10

Choisissez entre quatre univers de dégustation pour préparer les spécialités de votre Z10. Faites glisser votre doigt de bas en haut sur l'écran d'accueil pour accéder à la sélection des univers de dégustation.:

-  « Hot Brew classique »
 - Le produit est préparé chaud avec le procédé de percolation classique.
-  « Light Brew »
 - Le produit est préparé avec moins de poudre et une température de percolation réduite, il est donc prêt à consommer et plus facile à digérer.
- **S** « Sweet Foam »
 - Le produit est préparé avec de la mousse de lait sucrée. Utilisez à cet effet le réservoir à sirop fourni.
-  « Cold Brew »
 - Le produit est préparé avec le Cold Extraction Process : l'extraction s'effectue avec de l'eau froide pulsée à haute pression.

Easy Mode - Réglages uniques avant la préparation

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

Dans les réglages machine (rubrique de programme « Easy Mode »), vous pouvez définir s'il est possible de régler la **teneur en caféine** ou l'**intensité du café** en mode « Easy mode ».

Espresso et café

Exemple : Café

- Placez une tasse sous l'écoulement combiné.



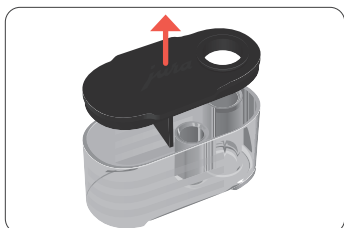
- Appuyez sur « Café » (sur la page ●○○○○ dans l'univers de dégustation « Hot Brew classique »). La quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans la tasse.

Flat White (univers de dégustation « Sweet Foam »)

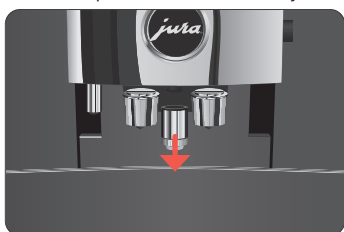
- ▣ Vous pouvez préparer toutes les spécialités au lait avec une **mousse de lait sucrée**. Pour cela, passez à l'univers de dégustation « Sweet Foam » et utilisez le réservoir à sirop fourni.

Condition : Le lait est raccordé à l'écoulement combiné.

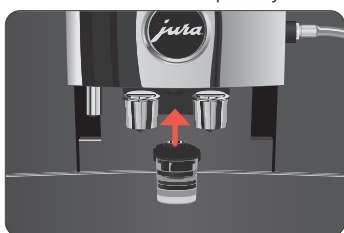
- Faites glisser votre doigt de bas en haut sur l'écran d'accueil pour accéder à la sélection des univers de dégustation.
- Appuyez sur « Sweet Foam ».
- L'écran d'accueil de l'univers de dégustation « Sweet Foam » s'affiche.
- Retirez le couvercle du réservoir de sirop.



- Remplissez le réservoir de sirop jusqu'au premier, deuxième ou troisième trait, selon l'intensité souhaitée.
- Fermez le réservoir de sirop.
- Appuyez sur « Flat White ».
- Retirez la partie inférieure du système de lait.



- Fixez le réservoir à sirop au système de lait.

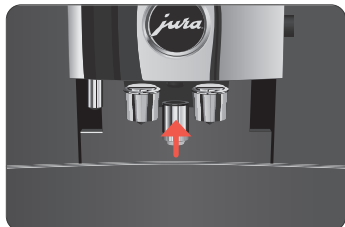


4 Préparation

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

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

- Remettez en place la partie inférieure du système de lait.



- Appuyez sur « Suite ».

i Le système de lait est **automatiquement** rincé **8 minutes** après la préparation. Par conséquent, placez toujours un récipient sous l'écoulement combiné après avoir préparé du lait.

Pour garantir le bon fonctionnement du système de lait dans l'écoulement combiné, vous devez obligatoirement le nettoyer **quotidien-**
ment (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

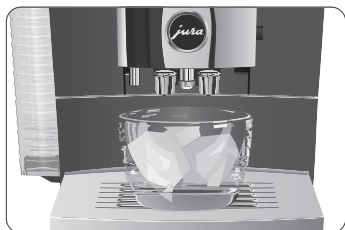
Café (univers de dégustation « Cold Brew »)

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

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

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

- Ajoutez des glaçons dans un verre selon vos souhaits.
- Placez le verre sous l'écoulement combiné.



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

Mousse chocolatée et mocaccino

Le **réservoir à chocolat** pour sirop de chocolat enrichi l'« univers de dégustation Sweet Foam » de votre Z10 avec de la mousse chocolatée pour les enfants ou du mocaccino.

Exemple : Mousse chocolatée

Condition : Le lait est raccordé à l'écoulement combiné.

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

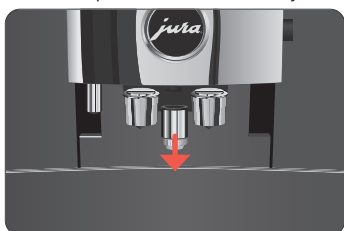
- Retirez le couvercle du réservoir à chocolat.



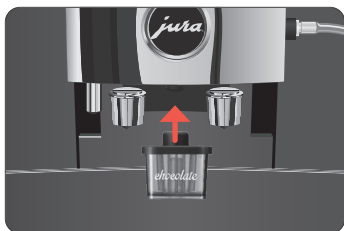
- Remplissez le réservoir à chocolat de sirop.

i Hauteur de remplissage 1, 2 ou 3 traits : que ce soit pour un arôme de cacao léger ou généreux, la quantité de sirop de chocolat détermine le goût.

- Fermez le réservoir à chocolat.
- Appuyez sur « Mousse chocolatée ».
- Retirez la partie inférieure du système de lait.



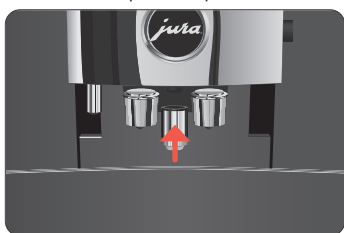
- Fixez le réservoir à chocolat au système de lait.



- Placez un verre sous l'écoulement combiné.
 - Appuyez sur « Suite ».
- La quantité pré réglée de mousse chocolatée s'écoule dans le verre.
- Retirez le réservoir de sirop et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.

i Le réservoir à chocolat et son couvercle peuvent passer au lave-vaisselle.

- Remettez en place la partie inférieure du système de lait.



- Appuyez sur « Suite ».

i Le système de lait est **automatiquement** rincé **8 minutes** après la préparation. Par conséquent, placez toujours un récipient sous l'écoulement combiné après avoir préparé du lait.

Pour garantir le bon fonctionnement du système de lait dans l'écoulement combiné, vous devez obligatoirement le nettoyer **quotidien-**
ment (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait

Voici les spécialités de café au lait que votre Z10 prépare par simple pression d'une touche :

- « Cappuccino »
- « Cortado »
- « Flat White »

4 Préparation

- « Latte macchiato »
- « Mocaccino »
- « Espresso macchiato »
- « Café au lait »

Exemple : Latte macchiato

Condition : Le lait est raccordé à l'écoulement combiné.

- Placez un verre sous l'écoulement combiné.



- Appuyez sur « Latte macchiato » (sur la page ○●○○○ dans l'univers de dégustation « Hot Brew classique »). La quantité de lait et de mousse de lait pré-réglée 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 pré-réglée 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 l'écoulement combiné après avoir préparé du lait.

Pour garantir le bon fonctionnement du système de lait dans l'écoulement combiné, vous devez obligatoirement le nettoyer **quotidien-ment** (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

Americano et Lungo

Pour l'Americano, le Lungo et le Long Black, la Z10 mélange le café à de l'eau chaude selon une méthode de préparation spéciale, afin de créer une spécialité de café généreuse et particulièrement digeste. Vous pouvez modifier la quantité d'eau ajoutée (voir chapitre 4 « Préparation – Modification des réglages produits »).

Espresso doppio

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

Petit pot de café

Comme au bon vieux temps, le « petit pot de café », généralement en porcelaine, offre l'occasion de se réunir dans une ambiance détendue. Le « petit pot de café » fait référence à une grosse portion de café noir, traditionnellement servie au petit-déjeuner ou avec un gâteau. Choisissez entre 1 et 5 courses de café noir.

Vous pouvez modifier l'intensité et la quantité de café pendant la première course. Toutes les autres courses sont ensuite préparées avec ces réglages.

Café moulu

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

Principes de base concernant le café moulu :

- Ne versez jamais plus de deux doses rases de café moulu.
- N'utilisez pas de café moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.
- Si vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, « Pas assez de café moulu » s'affiche et la Z10 interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la Z10 interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.
- La préparation de toutes les spécialités de café à partir de café moulu suit toujours le même modèle.

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

- Placez une tasse sous l'écoulement combiné.
- Appuyez sur « Espresso » pendant environ 2 secondes pour accéder au « Easy Mode ».
- Appuyez sur la présélection ☰.

- Appuyez sur l'image de l'espresso pour lancer la préparation.
- Ouvrez le couvercle du 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.

- Fermez le couvercle.
 - Appuyez sur « Suite ».
- La quantité d'eau préréglée pour l'espresso coule dans la tasse.

Eau chaude

La Z10 vous permet de préparer différents types d'eau chaude :

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

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- Evitez le contact direct avec la peau.


Exemple : Eau chaude

- Placez une tasse sous l'écoulement combiné.





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



Modification des réglages produits



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



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

- « Réglages produits » : Effectuez des réglages personnels comme l'intensité du café, la quantité d'eau, etc.
- « Nom du produit » : Modifiez le nom du produit.
- « Présélection permanente » : Effectuez une présélection permanente (« café moulu »  ou « double produit » .
- « Emplacement produit »
 - « Remplacer le produit » : Remplacez un produit par n'importe quel produit du menu tournant.
 - « Modifier l'emplacement » : Echangez la position de deux produits.
 - « Ajouter un produit » : Ajoutez un produit. Les produits suivants reculent d'une position.
 - « Retirer le produit » : Retirer un produit. Les produits suivants avancent d'une position.

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

- Appuyez sur « Café » **pendant environ 2 secondes**.

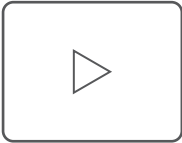
5 Fonctionnement quotidien

- Appuyez sur .
- Appuyez sur « Réglages produits ».


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

- Appuyez sur le symbole des grains de café.
- Balayez les grains de café pour modifier le réglage de l'intensité de café.
- Appuyez sur « Enregistrer ».
- Appuyez sur « Retour » pour accéder à l'écran d'accueil.

5 Fonctionnement quotidien




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



Mise en marche et arrêt de la machine

- Placez un récipient sous l'écoulement combiné.



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .
« Rinçage machine »
Votre Z10 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

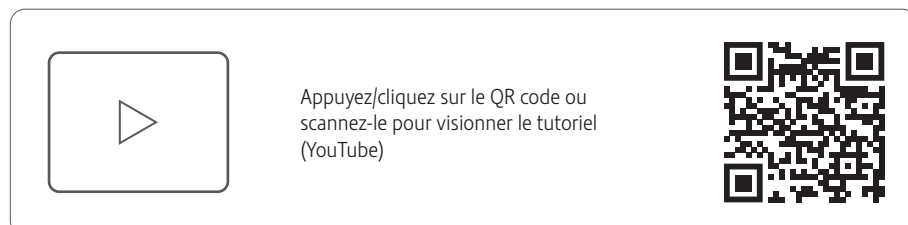
Une qualité de café optimale dépend de nombreux facteurs. L'entretien régulier de votre Z10 est une condition importante. Exécutez les actions suivantes :


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.



Action d'entretien	tous les jours	en cas de besoin	Remarque
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 le système de lait dans l'écoulement combiné une fois par semaine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de l'écoulement combiné »).
Rincer le tuyau de lait	▪		
Rincer le réservoir d'eau	▪		
Essuyer la surface de la machine avec un chiffon doux (chiffon en microfibre, par exemple), humide et propre	▪		
Remplacer le tuyau de lait avec raccord HP3		tous les 3 mois environ	
Remplacer l'écoulement de lait interchangeable CX3		tous les 3 mois environ	
Nettoyer les parois intérieures du réservoir d'eau avec une brosse		▪	
Nettoyer la plate-forme pour tasses (dessus/dessous)		▪	
Nettoyer soigneusement le bac d'égouttage et le récipient à marc de café		▪	

i Vous trouverez également des informations sur l'entretien de votre Z10 dans la rubrique « Entretien »  sous la rubrique de programme « **Conseils d'entretien** ».

6 Réglages machine







Tapez sur  en haut à droite ou appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au cockpit. Dans la rubrique « Réglages machine » , vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Explication
Page  	
« Langue »	Régler la langue Utilisez J.O.E.®, votre application de JURA, pour télécharger d'autres langues.
« Dureté de l'eau »	Régler la dureté de l'eau utilisée (de 1 °dH à 30 °dH) pour éviter l'entartrage de votre machine
« Luminosité de l'affichage »	Modifier la luminosité du visuel (par paliers de 10 %)
« Extinction après »	Pour économiser l'énergie, le délai de mise hors circuit est réglé en usine sur 30 minutes. Réglages possibles : arrêt au bout de 15 minutes, 30 minutes ou 1 à 9 heures après la dernière action sur la machine. Si vous prolongez le délai de mise hors circuit, vous consommerez plus d'énergie. Consommation d'énergie de la Z10 à l'arrêt : 0 watt
« Start-up world »	Définir si la sélection de l'univers de dégustation doit être demandé après chaque mise en marche
« Easy Mode »	Définir s'il est possible de régler la teneur en caféine ou l' intensité de café en mode « Easy Mode »
« Quality Assistant »	Le Quality Assistant vous aide dans l'utilisation et l'entretien de votre Z10 - pour une longue durée de vie et une qualité de café toujours optimale (actif/inactif)
« Instructions »	Afficher les indications concernant l'utilisation du réservoir à chocolat/sirop (actif/inactif)

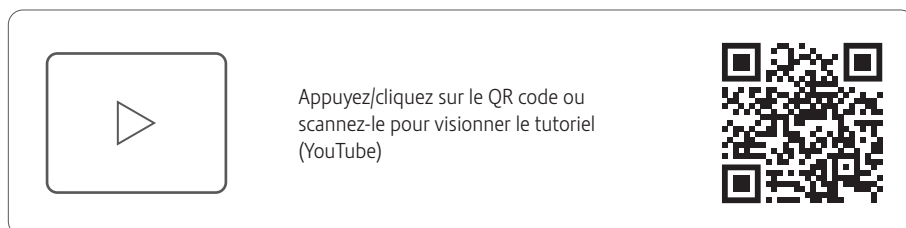
Rubrique de programme	Explication
Page ○ ●	
« Connecter au refroidisseur de lait »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre Z10 et le refroidisseur de lait Cool Control
« Connecter à J.O.E. »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre Z10 et l'appli JURA (J.O.E.®) (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA »)
« Unités »	Régler l'unité de quantité d'eau (ml ou oz)
« Configuration standard »	Rétablir la configuration standard de votre Z10 (ensuite, la machine s'éteint)
« Vidanger le système »	Vidanger le système pour protéger la Z10 du gel pendant le transport (voir chapitre 10 « Transport et élimination écologique – Transport / Vidange du système »)
« Compteur de préparations »	Consulter le compteur de préparations
« Compteur d'entretien »	Consulter le compteur d'entretien
« Version »	Consulter la version du logiciel

7 Entretien



Principes de base concernant l'entretien :

- Tapez sur  en haut à droite ou appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au cockpit. Ce tableau de bord contient une rubrique « Statut d'entretien »  et une rubrique « Réglages machine » . Vous pouvez piloter l'entretien de votre Z10 en passant par la rubrique .
- Le tableau de bord JURA Cockpit affiche les programmes d'entretien à réaliser sous forme de messages sur fond rouge. Appuyez sur le message correspondant pour accéder directement au programme d'entretien. Une barre à l'intérieur des messages indique les programmes d'entretien que vous devrez bientôt exécuter sur votre Z10.
- Effectuez le programme d'entretien correspondant dès que la machine vous le demande.


Nettoyage du système de lait





Pour garantir le bon fonctionnement du système de lait dans l'écoulement combiné, vous devez obligatoirement le nettoyer **quotidien-ment** si vous avez préparé du lait.

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

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

- Tapez sur  en haut à droite ou appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au cockpit.
- Appuyez sur « Nettoyage du système de lait ».
- Appuyez sur « Démarrage ».
- Suivez les indications sur le visuel.

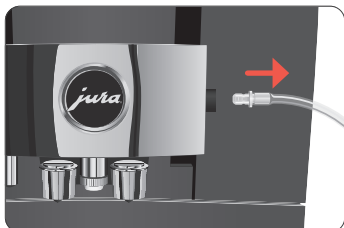
-  Quantité de détergent pour système de lait nécessaire : 1 unité de dosage.
-  Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord HP3.

Démontage et rinçage de l'écoulement combiné

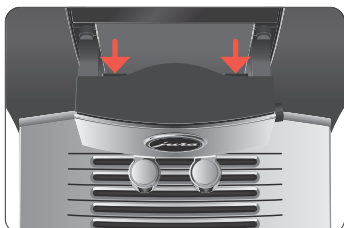
Si l'écoulement combiné ne produit pas assez de mousse de lait ou provoque des éclaboussures de lait, il est peut-être encrassé. Dans ce cas, démontez-le et rincez-le.

i Nous vous recommandons de démonter et de rincer le système de lait dans l'écoulement combiné une fois par semaine.

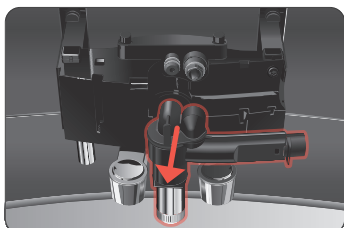
- Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.



- Appuyez sur les dispositifs de déblocage et retirez le couvercle de l'écoulement combiné par le haut.

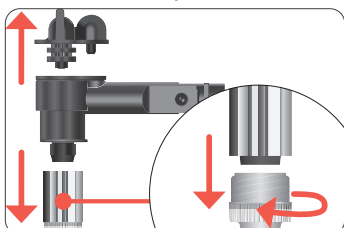


- Retirez le système de lait de l'écoulement combiné.



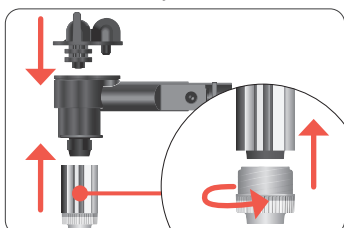
i Ne dégagez pas le système de lait en faisant levier avec le raccord du tuyau de lait. Retirez-le d'un mouvement ferme pour éviter qu'il se coince de travers.

- Désassemblez le système de lait.



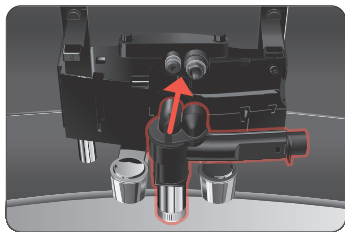
- Rincez toutes les pièces sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 250 ml d'eau froide et une dose de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.

- Réassemblez le système de lait.

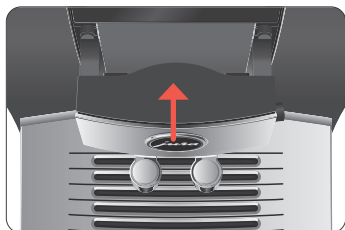


7 Entretien

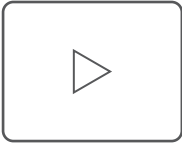
- Réinsérez les pièces constitutives réassemblées dans l'écoulement combiné et enfoncez-les fermement.




- Remplacez le couvercle de l'écoulement combiné. Assurez-vous que le couvercle de l'écoulement combiné est correctement enclenché.



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 Z10 demande le remplacement du filtre.

- i** Vous n'avez plus besoin de détartrer votre Z10 si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Smart+.
- i** Les cartouches filtrantes CLARIS Smart+ sont disponibles chez votre revendeur.


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

- Tapez sur  en haut à droite ou appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au cockpit.
- Appuyez sur « Remplacement du filtre ».
- Appuyez sur « Démarrage ».
- Suivez les indications sur le visuel.

Nettoyage de la machine




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



Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, la Z10 demande un nettoyage.

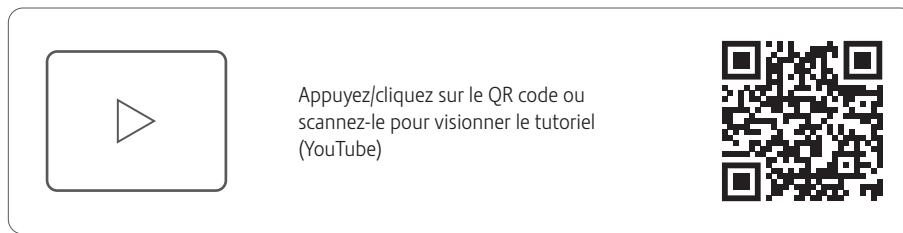
- i** Le programme de nettoyage dure environ 20 minutes.
- i** N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela compromettrait la qualité.
- i** Les pastilles de nettoyage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

Condition : « Nettoyage » est affiché dans le Cockpit.

- Remplissez le réservoir d'eau.
- Tapez sur  en haut à droite ou appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au cockpit.
- Appuyez sur « Nettoyage ».
- Appuyez sur « Démarrage ».
- Suivez les indications sur le visuel.

- i** Vous avez besoin d'une pastille de nettoyage JURA.


Détartrage de la machine



La Z10 s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

- i** Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Smart+, aucune demande de détartrage n'apparaît.
- i** Le programme de détartrage dure environ 20 minutes.
- i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

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

- Tapez sur  en haut à droite ou appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au cockpit.
- Appuyez sur « **Détartrage** ».
- Appuyez sur « **Démarrage** ».
- Suivez les indications sur le visuel.

- i** Vous avez besoin de 3 tablettes de détartrage JURA.
- i** En cas d'interruption imprévue du programme de détartrage, rincez soigneusement le réservoir d'eau.

Détartrage du réservoir d'eau


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

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

Nettoyage du récipient à grains

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

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

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


8 Messages sur le visuel

Messages sur l'écran d'accueil


Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplir réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	▸ Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider marc » / « Vider le bac d'égouttage »	Le récipient à marc de café est plein. / Le bac d'égouttage est plein. Aucune préparation n'est possible.	▸ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (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.

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplir récipient à grains »	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Pas assez de café moulu »	Vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, la Z10 interrompt l'opération.	► Lors de la préparation suivante, versez plus de café moulu (voir chapitre 4 « Préparation – Café moulu »).
« L'écoulement est absent »	Le couvercle de l'écoulement combiné n'est pas en place.	► Remplacez correctement le couvercle de l'écoulement combiné.

Messages sur le JURA Cockpit

Message	Cause/Conséquence	Mesure
Le symbole du filtre  est allumé en rouge. « Remplacement du filtre »	La cartouche filtrante est usagée.	► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Smart+ (voir chapitre 7 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	La Z10 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	La Z10 demande un détartrage.	► Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Nettoyage du système de lait »	La Z10 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 de lait ou l'écoulement combiné provoque des éclaboussures de lait.	L'écoulement combiné est encrassé.	<ul style="list-style-type: none"> ► Assurez-vous que le couvercle de l'écoulement combiné est correctement placé. ► Nettoyez le système de lait dans l'écoulement combiné (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »). ► Démontez et rincez l'écoulement combiné (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de l'écoulement combiné »).
	La température réglée pour le lait et la mousse de lait est trop élevée.	► Réglez une température plus basse pour le lait et la mousse de lait du produit concerné.
Le café coule goutte à goutte pour les spécialités de café préparées avec une mouture plutôt fine.	Le café est moulu trop fin et bouche le système.	► Si possible, réglez une mouture plus grosse de 1 à 2 degrés pour cette spécialité de café.
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système.	► Utilisez un café moulu plus gros (voir chapitre 4 « Préparation – Café moulu »).
	La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	► Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
Il y a de la poudre de café sèche derrière le récipient à marc de café.	Les grains utilisés produisent un volume de café moulu supérieur à la moyenne.	► Réduisez l'intensité du café ou réglez une mouture plus fine (voir chapitre 4 « Préparation – Modification des réglages produits »).
« 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 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 »).
« 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 Z10 à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre « 13 Contacts JURA / Mentions légales »).

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
L'écoulement combiné ne laisse échapper que peu de vapeur, voire pas du tout. La pompe émet un bruit très faible.	Le raccord du système de lait dans l'écoulement combiné est peut-être bouché par des résidus de lait ou des fragments de calcaire qui se sont détachés pendant le détartrage.	<ul style="list-style-type: none"> ▸ Appuyez sur les dispositifs de déblocage et retirez le couvercle de l'écoulement combiné par le haut. ▸ Retirez le système de lait de l'écoulement combiné. ▸ Dévissez le raccord noir à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur pour café moulu. ▸ Nettoyez soigneusement le raccord. ▸ Vissez manuellement le raccord. ▸ Serrez-le avec précaution à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur, sur un quart de tour maximum.

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 Z10. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport. Pour protéger la Z10 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

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

- Retirez le tuyau de lait de l'écoulement combiné.
- Placez un récipient sous l'écoulement combiné.



- Tapez sur  en haut à droite ou appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au cockpit.
 - Appuyez sur le symbole « Réglages machine » .
 - Appuyez sur « 1/2 » en haut à droite pour accéder à la deuxième page des réglages.
 - Appuyez sur « Vidanger le système ».
 - Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
 - Appuyez sur « Suite ».
- De la vapeur s'échappe de l'écoulement combiné et de la buse d'eau chaude jusqu'à ce que le système soit vide. Votre Z10 est éteinte.



Elimination

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



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

11 Caractéristiques techniques

Tension	220–240 V ~, 50 Hz
Puissance	1 450 W
Marque de conformité	 
Pression de la pompe	statique max. 15 bars
Contenance du réservoir d'eau	2,4 l
Contenance du récipient à grains	280 g
Contenance du récipient à marc de café	max. 20 portions
Longueur du câble	env. 1,1 m
Poids	12,0–12,3 kg (selon la version de la machine)

Dimensions (l × h × p)	32 × 36,3 × 47 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	778

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 16
- Adresses 25
- Americano 14
- Arrêt 16

B

- Bac d'égouttage 3

C

- Câble secteur 3
- Café 11
- Café au lait 13
- Café en poudre
 - Café moulu 14
- Café moulu 14
 - Doseur pour café moulu 3
 - Réservoir de café moulu 3
- Cappuccino 13
- Caractéristiques techniques 23
 - Ecoulement de lait interchangeable 24
 - Système de lait 24
- Cartouche filtrante CLARIS Smart
 - Mise en place 20
 - Remplacement 20
- Cercle d'utilisateurs 4
- Cockpit 18
- Cold Brew 12
- Connexion radio 9
- Connexion Wi-Fi 9
- Consignes de sécurité 4
- Contacts 25
- Couvercle protecteur d'arôme
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 3

D

- Déclaration de conformité 25
- Déclaration de conformité UE 25
- Dépannage 22
- Description des symboles 4
- Détartrage
 - Machine 21
 - Réservoir d'eau 21
- 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 15
- Ecoulement
 - Ecoulement combiné réglable en hauteur et en largeur 3
 - Ecoulement d'eau chaude 3
- Ecoulement combiné
 - Démontage et rinçage 19
 - Ecoulement combiné réglable en hauteur et en largeur 3

- Ecoulement d'eau chaude 3
- Ecoulement de lait interchangeable 24
- Elimination 23
- Enfants 4
- Entretien 18
- Espresso 11
- Espresso doppio 14
- Espresso macchiato 13

F

- Filtre
 - Mise en place 20
 - Remplacement 20
- Flat white 11, 13
- Fourreau du filtre 3

H

- Hotline 25

I

- Installation
 - Installation de la machine 6

J

- JURA
 - Contacts 25

L

- Lait
 - Raccordement du lait 8
- Latte macchiato 13
- Liaison radio 20, 24
- Long Black 14
- Lungo 14

M

- Machine
 - Détartrage 21
 - Installation 6
 - Nettoyage 20
- Messages sur le visuel 21
- Mise en marche 16
- Mise en service, première 6
- Modification des réglages produits 15
- Mousse chocolatée 12

N

- Nettoyage
 - Machine 20
 - Récipient à grains 21

P

- Petit pot de café 14
- Plate-forme pour tasses 3
- Point de masse 24
- Point de masse central 24
- Port de service 3
- Première mise en service 6
- Préparation 10, 13
 - Americano 14
 - Café 11
 - Café au lait 13

Café moulu 14
 Cappuccino 13
 Cold Brew 12
 Eau chaude 15
 Espresso 11
 Espresso doppio 14
 Espresso macchiato 13
 Flat white 11, 13
 Latte macchiato 13
 Long Black 14
 Lungo 14
 Mocaccino 12
 Mousse chocolatée 12
 Petit pot de café 14
 Problème
 Dépannage 22

R

Récipient à grains
 Nettoyage 21
 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 3
 Remplissage 6
 Récipient à marc de café 3
 Réglages machine 17
 Réglages produits
 Modification 15
 Remplissage
 Réservoir d'eau 16
 Remplissage
 Récipient à grains 6
 Réservoir à chocolat 3, 12
 Réservoir à sirop 11
 Réservoir d'eau 3
 Détartrage 21
 Remplissage 16

Réservoir de café moulu
 Réservoir de café moulu 3
 Réservoir de sirop 3
 RFID 24
 Rotary Switch 3

S

Service clients 25
 Système de lait 24
 Nettoyage 18
 Réservoir à chocolat 12
 Réservoir à sirop 11
 Réservoir de sirop 3

T

Tableau de bord JURA Cockpit 8, 17
 Téléphone 25
 Touche
 Touche Marche/Arrêt 3
 Transport 23

U

Utilisation conforme 4

V

Vidange du système 23
 Visuel
 Tableau de bord JURA Cockpit 8
 Visuel tactile 3
 Visuel, messages 21
 Visuel tactile 3

W

Wi-Fi 24
 Wi-Fi Connect 3, 9

13 Contacts JURA / Mentions légales

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

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

Directives

Cette machine est conforme aux directives suivantes :

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

Vous trouverez une déclaration de conformité UE détaillée pour votre Z10 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 Z10 peut différer par certains détails.