

jura®



Illustration : l'aspect de votre machine peut différer de celle illustrée.

Mode d'emploi D6



Pour votre sécurité : lisez le manuel et assurez-vous de l'avoir compris avant d'utiliser la machine.

Votre D6

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	4
Eléments de commande	8
1 Préparation et mise en service	10
JURA sur Internet.....	10
Installation de la machine	10
Remplissage du récipient à grains	10
Détermination de la dureté de l'eau.....	10
Première mise en service.....	11
Raccordement du lait	13
Connexion d'un appareil accessoire (par liaison radio)	14
2 Préparation	15
Espresso et café.....	16
Deux spécialités de café par simple pression d'une touche	16
Cappuccino.....	16
Mousse de lait.....	17
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse	18
Réglage du broyeur.....	19
Eau chaude.....	20
3 Fonctionnement quotidien	21
Remplissage du réservoir d'eau	21
Allumage.....	21
Entretien quotidien.....	22
Entretien régulier	22
Extinction de la machine	23
4 Réglages durables en mode de programmation	24
Réglages produits	25
Réglage de la dureté de l'eau	26
Extinction automatique	27
Unité de quantité d'eau	27
Langue.....	28
5 Entretien	29
Rinçage de la buse mousse fine	29
Nettoyage de la buse mousse fine.....	30
Démontage et rinçage de la buse mousse fine.....	31
Mise en place/remplacement du filtre.....	32
Nettoyage de la machine.....	33
Détartrage de la machine.....	34
Nettoyage du récipient à grains	37
Détartrage du réservoir d'eau.....	37
6 Messages sur le visuel	38

7	Dépannage	40
8	Transport et élimination écologique	41
	Transport / Vidange du système.....	41
	Élimination	41
9	Caractéristiques techniques	42
10	Index	43
11	Contacts JURA / Mentions légales	48

Description des symboles

Mises en garde



Ce symbole indique une alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous avertir de risques potentiels de blessure. Pour éviter des éventuelles blessures, voire la mort, respectez tous les messages de sécurité précédés de ce symbole.



DANGER indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraîne la mort ou de graves blessures.



AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou de graves blessures.



ATTENTION, utilisé avec ce symbole de sécurité, indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures à modérées.

AVIS

AVIS est utilisé pour les pratiques non susceptibles d'entraîner des blessures.

Symboles utilisés

► **Demande d'action.** Ce symbole signifie que vous êtes invité à réaliser une action.

i **Informations** et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de votre JURA.



Message sur le visuel

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Respectez les précautions de sécurité fondamentales

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez impérativement les précautions de sécurité fondamentales afin de limiter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour prévenir les risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises ou le corps de la machine dans l'eau ou un autre liquide.
- Surveillez de près les opérations lorsque la machine est utilisée par ou à proximité d'un enfant.
- Débranchez la prise lorsque la machine n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas une machine dont le cordon ou la prise sont défectueux, qui ne fonctionne pas correctement ou qui est endommagée. Renvoyez la machine au service après-vente agréé le plus proche pour la faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant de la machine peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface brûlante.
- Ne placez pas la machine sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
- Pour débrancher la machine, placez tous ses boutons de commande sur « ARRÊT » puis déconnectez-la de la prise murale.
- Utilisez la machine uniquement aux fins prévues.
- Faites preuve de grande prudence lors de la préparation de vapeur chaude, d'eau chaude ou de café chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Transmettez-les aux utilisateurs suivants.

Usage prévu Cette machine est exclusivement destinée et conçue pour un usage domestique. Elle doit uniquement être utilisée pour préparer du café et chauffer du lait et de l'eau, conformément aux présentes instructions. Tout autre usage sera considéré comme incorrect. JURA Elektroapparate AG ne pourra être tenue responsable des conséquences d'un usage incorrect.

Les personnes, y compris les enfants, qui

- ne possèdent pas les capacités physiques, sensorielles ou mentales suffisantes pour utiliser la machine en toute sécurité ou
- ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances suffisantes pour utiliser la machine en toute sécurité,

ne sont autorisées à l'utiliser que sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu les instructions nécessaires à sa bonne utilisation.

Instructions spécifiques au cordon d'alimentation

- Le cordon d'alimentation est conçu pour limiter les risques d'enchevêtrement ou de trébuchage dans un câble long.
- Le cordon doit être placé de sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car des enfants pourraient tirer dessus ou des personnes pourraient trébucher.
- Cette machine est dotée d'une fiche à trois broches avec terre.
- Ne modifiez en aucune manière la fiche.

N'utilisez PAS de rallonge électrique.

Si l'utilisateur choisit d'utiliser une rallonge électrique,

- la puissance nominale de la rallonge doit être au moins équivalente à celle de la machine,
- si la machine dispose d'une mise à la terre, la rallonge doit être une rallonge trois fils avec terre et
- le cordon rallongé doit être placé de sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car des enfants pourraient tirer dessus ou des personnes pourraient trébucher.

⚠ AVERTISSEMENT



Pour limiter les risques d'incendie ou d'électrocution, NE retirez AUCUN capot de service. N'apportez à la machine AUCUNE modification qui ne soit décrite dans ces instructions. La machine ne contient AUCUNE pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations DOIVENT uniquement être effectuées par un personnel agréé.

Si la machine présente des signes de détérioration, par exemple si elle dégage une odeur de brûlé, débranchez-la immédiatement de la prise murale et contactez le service client JURA.

⚠ ATTENTION

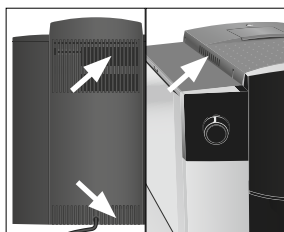
Cette machine est exclusivement réservée à un usage domestique. Hormis le nettoyage et la maintenance utilisateur, toutes les autres opérations doivent être effectuées par un représentant de service agréé :

- Ne plongez pas la base de la machine dans l'eau et n'essayez pas de la démonter.
- Ne mettez pas la machine ou ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de la machine. La plaque signalétique se situe en dessous de votre machine.
- Ne remplissez jamais le réservoir de la machine avec de l'eau chaude ou bouillante. Utilisez exclusivement de l'eau froide.
- Lorsque la machine fonctionne, ne touchez pas les pièces brûlantes et ne placez pas le cordon à proximité de ces dernières.

Risque de brûlure au niveau des écoulements et de la buse Cappuccino.

- Eloignez les enfants.
- Ne touchez pas les pièces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.
- Assurez-vous que la buse Cappuccino est correctement montée et propre. Si elle n'est pas correctement montée ou si elle se bloque, la buse Cappuccino ou ses pièces peuvent se détacher.

AVIS



- Ne nettoyez jamais la machine avec une poudre abrasive ou des instruments durs.
- Vérifiez que les orifices d'aération sont dégagés.
- Ne retirez jamais le bac d'égouttage pendant la percolation. Retirez le bac d'égouttage uniquement lorsque la demande correspondante apparaît sur le visuel ou lorsque la machine est prête à l'emploi.

**ACTIONS INTERDITES
(au risque d'annuler votre
garantie)**

- Ne remplissez jamais le récipient à grains ou l'entonnoir de remplissage pour café moulu de café instantané, de chocolat en poudre etc. Cela endommagerait la chambre de percolation.
- Ne remplissez jamais le récipient à grains de grains de café caramélisés. En cas de doute, contactez votre revendeur.
- Remplissez exclusivement le récipient à grains de café en grains (pas de chocolat, de riz, de noix, d'épices – uniquement du café en grains torréfié).
- Ne remplissez jamais le récipient à grains de grains de café congelés. Si vous conservez vos grains de café au congélateur, laissez-les décongeler pendant 3 ou 4 heures avant de les verser dans le récipient à grains.
- Remplissez exclusivement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et propre, sauf à l'occasion du détartrage.
- N'utilisez jamais d'eau minérale ou gazeuse. Vous pouvez utiliser de l'eau du robinet, de l'eau en bouteille, de l'eau de source et de l'eau purifiée par osmose inverse.
- Utilisez uniquement la machine tel que décrit dans ces instructions. En cas de doute, contactez votre revendeur.

Éléments de commande

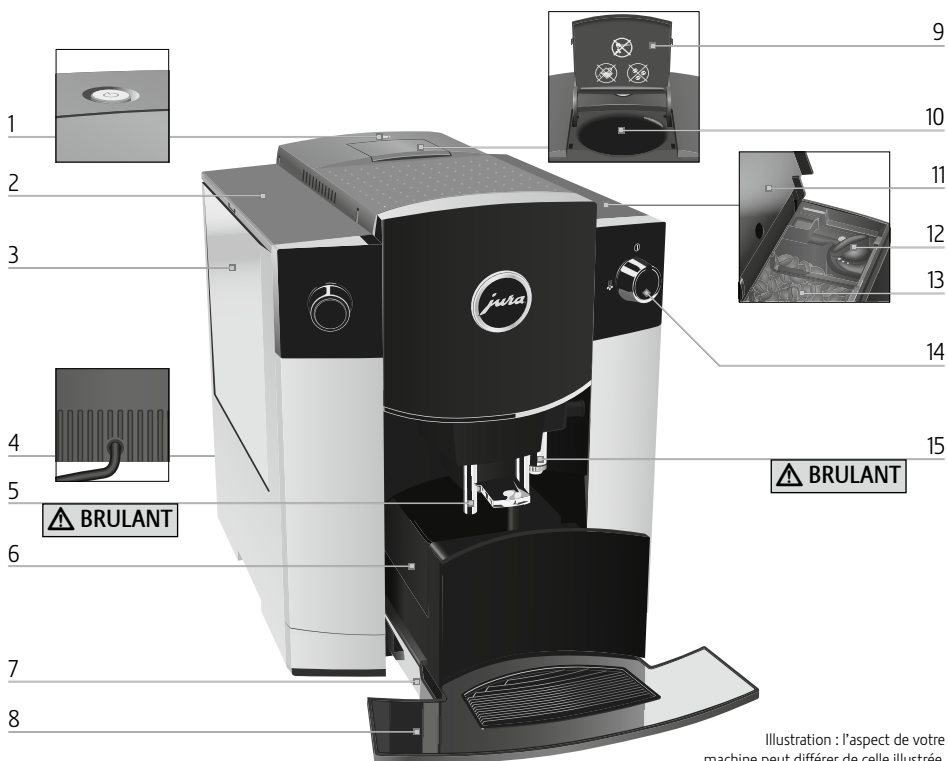



Illustration : l'aspect de votre machine peut différer de celle illustrée.

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Touche Marche/Arrêt  | 9 | Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage |
| 2 | Couvercle du réservoir d'eau | 10 | Entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage |
| 3 | Réservoir d'eau | 11 | Couvercle du récipient à grains |
| 4 | Câble secteur (arrière de la machine) | 12 | Sélecteur de finesse de mouture |
| 5 | Ecoulement de café réglable en hauteur | 13 | Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme |
| 6 | Récipient à marc de café | 14 | Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait |
| 7 | Bac d'égouttage | 15 | Buse mousse fine |
| 8 | Plate-forme pour tasses | | |



- | | | | | |
|---|---------------|---|---|---------------------------|
| 1 | Visuel | 3 | P | Symbole P (programmation) |
| 2 | Rotary Switch | 4 | ☘ | Symbole Entretien |
| | | 5 | ☺ | Symbole Mousse de lait |

Port de service pour le Smart Connect JURA, disponible en option (sous le cache)



1 Préparation et mise en service

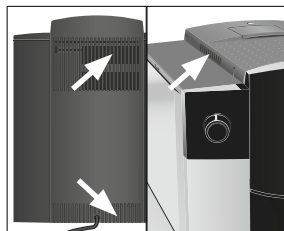
JURA sur Internet

Retrouvez-nous sur Internet.

Sur le site web de JURA (jura.com), vous trouverez des informations intéressantes et actuelles sur votre D6 et tout ce qui concerne le café.

Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur jura.com/service.

Installation de la machine



Lors de l'installation de votre D6, respectez les consignes suivantes :

- Placez la D6 sur une surface horizontale, insensible à l'eau.
- Choisissez l'emplacement de votre D6 de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.

Remplissage du récipient à grains

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

AVIS

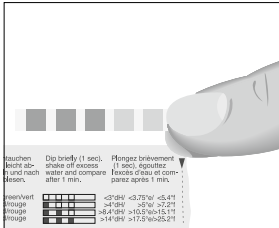
Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- ▶ Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café torréfiés non traités.
-
- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
 - ▶ Retirez les impuretés ou corps étrangers éventuellement présents dans le récipient à grains.
 - ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café, fermez le couvercle protecteur d'arôme et le couvercle du récipient à grains.

Détermination de la dureté de l'eau

Lors de la première mise en service, vous devez régler la dureté de l'eau. Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau utilisée, vous pouvez d'abord la déterminer. Pour ce faire, utilisez la languette de test Aquadur® fournie.

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



Niveau	Degré allemand affiché (°dH)	Degré de dureté générale (°dGH)	Parties par million (ppm)	Nombre de champs « rougeâtres » sur la languette de test
Inactif	–	–	–	–
Eau très douce	<3	<3	< 53.4	Aucun
Eau douce	> 4	> 4	> 71	1
Eau dure	> 8.4	> 8.4	> 150	2
Eau très dure	> 14	> 14	> 250	3

Première mise en service

⚠ AVERTISSEMENT

Il existe un risque mortel d'électrocution si la machine est utilisée avec un câble d'alimentation défectueux.

- ▶ N'utilisez jamais une machine endommagée.
- ▶ N'utilisez jamais une machine dont le câble d'alimentation est défectueux.

AVIS

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.


i En standard, la quantité d'eau est indiquée en « oz ». Vous pouvez modifier ce réglage pour passer en « ml » dans le mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Unité de quantité d'eau »).

Condition : le récipient à grains est rempli.

- ▶ Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.

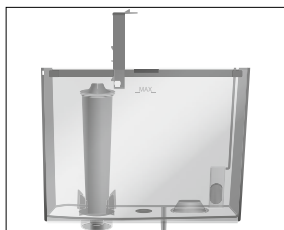
1 Préparation et mise en service



- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la D6.
LANGUAGE EN apparaît sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple **LANGUE FR.**
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
OK apparaît brièvement sur le visuel.
DURETE, 16 °dH

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


- ▶ Tournez le Rotary Switch pour modifier le réglage de la dureté de l'eau, par exemple sur **25 °dH**.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
OK apparaît brièvement sur le visuel.
METTRE FILTRE
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre.
- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante CLEARYL Smart fournie dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.
- ▶ Fermez le porte-filtre. 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.

OK apparaît brièvement sur le visuel.

OUVRIE TURNER, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Placez un récipient (d'au moins 17 oz ou 500 ml) sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- FILTRE RINCE**, de l'eau coule de la buse mousse fine.



i Vous pouvez interrompre le rinçage du filtre à tout moment. Pour cela, fermez le sélecteur. Ouvrez le sélecteur pour poursuivre le rinçage du filtre.

- i** L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas son goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement.

FERMER TOURNER

- ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.

SYSTEME REMPLIT, le système se remplit d'eau.

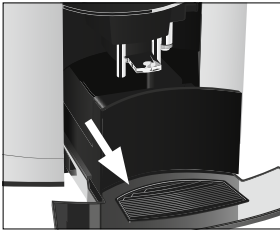
VIDER CUVE

- ▶ 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.

CHAUFFE

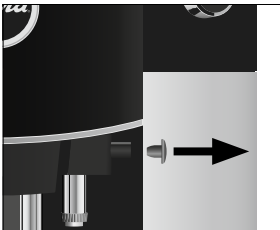
RINCE, le rinçage du système commence. De l'eau coule de l'écoulement de café. Le rinçage s'arrête automatiquement. **CAPPUCC**, apparaît sur le visuel. Votre D6 est prête à l'emploi.



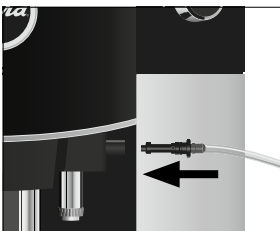
Raccordement du lait

Votre D6 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 39 à 46 °F (4 à 8 °C). C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait.

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



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



Connexion d'un appareil accessoire (par liaison radio)

Vous avez la possibilité de connecter votre D6 par radio à un appareil accessoire compatible. Pour ce faire, le Smart Connect JURA doit être inséré dans le port de service.

- i** Le Smart Connect peut être protégé contre les accès non autorisés par un code PIN. Activez la fonction de code PIN via l'appli de JURA. Pour en savoir plus, rendez-vous à l'adresse jura.com/smartconnect.
- i** Remarque : avec le Smart Connect, vous pouvez connecter soit le Cool Control, soit une application JURA à la machine à café, mais pas les deux en même temps.

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

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

2 Préparation

AVERTISSEMENT

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.

- ▶ Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- ▶ Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- ▶ En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.

Principes de base concernant la préparation :

- Pendant le broyage, vous pouvez sélectionner l'intensité du café des **produits individuels** en tournant le Rotary Switch : **LEGER, NORMALE, FORT** ou **EXTRA**.
- Pendant la préparation, vous pouvez modifier les **quantités** prééglées (par exemple quantité d'eau ou de mousse de lait) en tournant le Rotary Switch.
- En standard, la quantité d'eau est indiquée en « oz ». Vous pouvez modifier ce réglage pour passer en « ml » dans le mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Unité de quantité d'eau »).
- Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment. Pour ce faire, appuyez sur le Rotary Switch (pour une spécialité de café) ou fermez le sélecteur (pour de la mousse de lait ou de l'eau chaude).
- Le visuel affiche toujours la dernière spécialité de café préparée, même si la D6 a été éteinte entre-temps.

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

En mode de programmation, vous pouvez effectuer des **réglages durables** pour tous les produits (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Réglages produits »).

Espresso et café



La préparation de l'espresso et du café suit ce modèle.

Exemple : voici comment préparer un café.

Condition : **CAPPUCC** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CAFE** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

La préparation commence. **CAFE** et l'intensité du café s'affichent. La quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans la tasse.

La préparation s'arrête automatiquement. **CAFE** apparaît sur le visuel.

Deux spécialités de café par simple pression d'une touche



Lors de la préparation de deux spécialités de café, la quantité d'eau réglée pour le produit individuel est utilisée dans chaque tasse.

La préparation de deux espressi et de deux cafés suit ce modèle.

Exemple : voici comment préparer deux espressi.

Condition : **CAPPUCC** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Placez deux tasses à espresso sous l'écoulement de café.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ESPRESSO** s'affiche.
- ▶ Appuyez deux fois sur le Rotary Switch (**dans un délai de 2 secondes**) pour lancer la préparation de deux espressi. **2 TASSES**

La préparation commence. La quantité d'eau pré-réglée coule dans les tasses.

La préparation s'arrête automatiquement. **ESPRESSO** apparaît sur le visuel.

Cappuccino

Votre D6 vous prépare un cappuccino par simple pression d'une touche. Lors de cette opération, vous n'avez pas besoin de déplacer la tasse.

Condition : **CAPPUCC** est affiché sur le visuel. Le lait est raccordé à la buse mousse fine.



- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.
- i** Veillez à ce que le niveau de lait ne dépasse **pas** le niveau du raccord du tuyau de lait sur la buse mousse fine.
 - ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
CAPPUCC.
CHAUFFE
 Dès que la machine est chaude, **OUVRIR TOURNER** apparaît, le segment lumineux du sélecteur s'allume.
 - ▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.
 La préparation de la mousse de lait commence. La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de mousse de lait prééglée est obtenue.
FERMER TOURNER
 - ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.
 La préparation du café commence. La quantité d'eau prééglée pour l'espresso coule dans la tasse.
 La préparation s'arrête automatiquement. **CAPPUCC.** apparaît sur le visuel.

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

Mousse de lait



- Condition :** **CAPPUCC.** est affiché sur le visuel (par exemple). Le lait est raccordé à la buse mousse fine.
- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.
 - i** Veillez à ce que le niveau de lait ne dépasse **pas** le niveau du raccord du tuyau de lait sur la buse mousse fine.
 - ▶ Effleurez le symbole Mousse de lait **⏏**.
CHAUFFE / LAIT
 Dès que la machine est chaude, **LAIT / PRET** apparaît, le segment lumineux du sélecteur s'allume.
 - ▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.
 La préparation de la mousse de lait commence.
 La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de mousse de lait prééglée est obtenue.

- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.

LAIT / PRET

- i** Vous pouvez encore préparer de la mousse de lait pendant 40 secondes sans que la machine ait besoin de chauffer à nouveau.

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

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

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

L'adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse pour toutes les spécialités de café suit ce modèle.

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

Condition : **CAFFUCCO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CAFE** s'affiche.
- ▶ Appuyez **longtemps** sur le Rotary Switch jusqu'à ce que **ASSEZ CAFE ?** apparaisse.
- ▶ Relâchez le Rotary Switch.

La préparation commence et le café coule dans la tasse.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch lorsqu'il y a assez de café dans la tasse.

La préparation s'arrête. **OK** apparaît brièvement sur le visuel.

La quantité d'eau réglée pour un café est durablement mémorisée. **CAFE** apparaît sur le visuel.

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

- i** Vous pouvez aussi régler durablement la quantité d'eau pour toutes les spécialités de café en mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Réglages produits »).



Réglage du broyeur

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

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

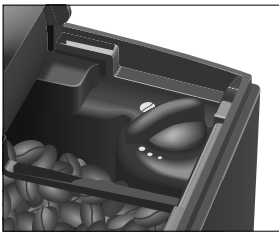
- ▶ Réglez la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en marche.

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

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



- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ESPRESSO** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour lancer la préparation.



- ▶ Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne. La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.

Eau chaude

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- ▶ Évitez le contact direct avec la peau.

Exemple : voici comment préparer de l'eau chaude.

Condition : **CAFFUCC** est affiché sur le visuel (par exemple).



- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position **☺**.

EAU, de l'eau coule de la buse mousse fine.

La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité d'eau prééglée est obtenue.

- ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.

CAFFUCC apparaît sur le visuel (par exemple).

3 Fonctionnement quotidien

Remplissage du réservoir d'eau

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

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


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



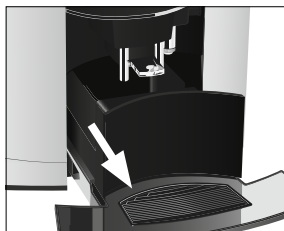
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

Allumage



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la D6. **CHAUFFE** **RINCE**, le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. **CAPPUCCO** apparaît sur le visuel (par exemple). Votre D6 est prête à l'emploi.

Entretien quotidien



Pour pouvoir profiter longtemps de votre D6 et garantir en permanence une qualité de café optimale, vous devez l'entretenir quotidiennement.

- ▶ Sortez le bac d'égouttage.
- ▶ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage. Rincez-les tous deux à l'eau chaude.

i Videz toujours le récipient à marc de café lorsque la machine est **allumée**. C'est la seule façon de réinitialiser le compteur de marc.

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

Entretien régulier


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

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

Extinction de la machine





Si une spécialité de café a été préparée, le système se rince automatiquement quand vous éteignez votre D6. Si vous avez préparé du lait, la machine vous demande également de nettoyer le système de lait.


- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.
 - ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .
- i** Si vous avez préparé du lait, la machine vous demande d'effectuer un nettoyage du système de lait (**NETTOYER LAIT**). Vous pouvez lancer le nettoyage du système de lait en appuyant sur le Rotary Switch. Le processus d'extinction se poursuit automatiquement au bout de 10 secondes.

Si vous avez préparé du lait sans lancer le nettoyage du système de lait, la machine demande d'abord un rinçage du système de lait (**L-RINCE**).

OUVRIR TOURNER

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- , le système de lait est rincé.
Le rinçage s'arrête automatiquement.

FERMER TOURNER

- ▶ Fermez le sélecteur en position .
- RINCE**, le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. Votre D6 est éteinte.

4 Réglages durables en mode de programmation

AVERTISSEMENT

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.

- ▶ Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- ▶ Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- ▶ En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.

Vous pouvez effectuer des réglages durables en mode de programmation. Par simple rotation et pression du Rotary Switch, vous naviguez à travers les rubriques de programme et mémorisez durablement les réglages souhaités. Le Rotary Switch vous permet d'effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
ENT.TIEN	L-RINCER, L-NETT., RINCER, NETTOYER, DETARTR.	▶ Sélectionnez le programme d'entretien souhaité.
PRODUITS		▶ Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café.
DURETE	1 °dH - 30 °dH	▶ Réglez la dureté de l'eau utilisée.
AR. APR.	15 MIN., 30 MIN., 1 H. - 9 H.	▶ Réglez au bout de combien de temps la D6 doit s'éteindre automatiquement.
UNITES	ML, OZ	▶ Sélectionnez l'unité de quantité d'eau.
LANGUE		▶ Sélectionnez votre langue.
EXIT		▶ Quittez le mode de programmation.

- i** Vous pouvez quitter directement le mode de programmation à tout moment. Pour ce faire, effleurez le symbole P pendant 2 secondes environ.

Réglages produits

⚠ AVERTISSEMENT

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.

- ▶ Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- ▶ Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- ▶ En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.

Dans la rubrique de programme **PRODUITS**, vous pouvez effectuer des réglages personnels durables pour tous les produits :

Produit	Quantité	Intensité du café	Température
Cappuccino	Eau : 8.5 OZ – 8.0 OZ (25 ml – 240 ml) Mousse de lait : 3 SEC. – 60 SEC.	LEGER, NORMALE, FORT, EXTRA	NORMALE, ELEVÉE
Espresso	Eau : 8.5 OZ – 2.5 OZ (15 ml – 80 ml)	LEGER, NORMALE, FORT, EXTRA	NORMALE, ELEVÉE
Café	Eau : 8.5 OZ – 8.0 OZ (25 ml – 240 ml)	LEGER, NORMALE, FORT, EXTRA	NORMALE, ELEVÉE
Mousse de lait	Mousse de lait : 3 SEC. – 60 SEC.	-	-
Eau chaude	Eau : 8.5 OZ – 15.0 OZ (25 ml – 450 ml)	-	-
2 tasses	Lors de la préparation de deux spécialités de café , la température et la quantité d'eau réglées pour le produit individuel sont utilisées dans chaque tasse.		

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

Exemple : voici comment modifier l'intensité du café pour un café de **NORMALE** à **FORT**.

Condition : **CAPPUCC.** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole **P** pendant **2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.

- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PRODUITS** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.
ESPRESSO
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CAFE** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
QUANTITE
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **INTENS.** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
NORMALE
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FORT** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
OK apparaît brièvement sur le visuel.
INTENS.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.
CAFE
- ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.
CAPPUCC. (par exemple)

Réglage de la dureté de l'eau

Plus l'eau est dure, plus il faut détartre régulièrement la D6. C'est pourquoi il est important de régler correctement la dureté de l'eau.

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

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

Condition : **CAPPUCC.** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **DURETE** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.
16 °dH
- ▶ Tournez le Rotary Switch pour modifier le réglage.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
OK apparaît brièvement sur le visuel.
DURETE
- ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.
CAPPUCO. (par exemple)

Extinction automatique

L'extinction automatique de votre D6 vous permet d'économiser de l'énergie. Lorsque cette fonction est activée, votre D6 s'éteint automatiquement après la dernière opération dès que le temps programmé s'est écoulé.

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

Condition : CAPPUCO. est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que ENT.TIEN apparaisse sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que AR. AFR. s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.
30 MIN.
- ▶ Tournez le Rotary Switch pour modifier le réglage.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
OK apparaît brièvement sur le visuel.
AR. AFR.
- ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.
CAPPUCO. (par exemple)

Unité de quantité d'eau

Vous pouvez sélectionner l'unité de quantité d'eau dans la rubrique de programme UNITES.

Exemple : voici comment modifier l'unité de quantité d'eau de ML à OZ.

Condition : CAPPUCO. est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que ENT.TIEN apparaisse sur le visuel.

4 Réglages durables en mode de programmation

- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **UNITES** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.
ML
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **OZ** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
OK apparaît brièvement sur le visuel.
UNITES
- ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.
CAPPUCCINO (par exemple)

Langue

Vous pouvez sélectionner la langue de votre D6 dans la rubrique de programme **LANGUE**.

Exemple : voici comment modifier la langue de **FR** à **EN**.

Condition : **CAPPUCCINO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **LANGUE** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.
FR
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EN** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
OK apparaît brièvement sur le visuel.
LANGUAGE
- ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.
CAPPUCCINO (par exemple)

5 Entretien

⚠ AVERTISSEMENT

Les produits d'entretien et les liquides qui s'échappent de la machine pendant le déroulement d'un programme d'entretien sont nocifs pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Tenez les enfants à distance de la machine pendant tout le déroulement d'un programme d'entretien.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- ▶ Ne mangez pas, ne buvez pas pendant leur utilisation.
- ▶ Conservez les produits d'entretien à distance des denrées alimentaires, des boissons et des aliments pour animaux.
- ▶ Conservez-les dans leur emballage hermétiquement fermé, à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

Votre D6 dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

- Nettoyage de la buse mousse fine (L-NETT.)
- Nettoyage de la machine (NETTOYER)
- Détartrage de la machine (DETARTR.)

- i** Exécutez les programmes d'entretien lorsque la machine vous le demande.
- i** Vous pouvez lancer le programme d'entretien à tout moment en mode de programmation (rubrique de programme ENT.TIEN).

Rinçage de la buse mousse fine



Dix minutes après avoir préparé du lait, la D6 demande un rinçage du système de lait.

Condition : L-RINCER / CAFFUOC. est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Effleurez le symbole Entretien ☼ pendant 2 secondes environ jusqu'à ce que OUVRIE TOURNER apparaisse.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☼.

Le rinçage de la buse mousse fine commence.

FERMER TOURNER

- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.

CAPPUCCINO (par exemple)

Nettoyage de la buse mousse fine

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

⚠ AVERTISSEMENT

Les détergents inadaptés ne dissolvent pas les résidus de lait de manière optimale. La buse Cappuccino peut se boucher et s'éjecter. De la vapeur chaude sort.

- ▶ Utilisez exclusivement le détergent pour système de lait JURA d'origine.

⚠ AVERTISSEMENT

Détergent irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Évitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau et consultez un médecin.
- ▶ En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

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

Condition : CAPPUCCINO est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que ENTENTIEN apparaisse sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.
L-RINCER
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que L-NETTINO s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
NE RINCER / EAU



- ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou du refroidisseur de lait.
- ▶ Remplissez un récipient de 8.5 oz (250 ml) d'eau fraîche et versez-y une dose de détergent pour système de lait.
- ▶ Plongez le tuyau de lait dans le récipient.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
L-NETT, **OUVRIR TOURNER**, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.
Le nettoyage de la buse mousse fine et du tuyau de lait commence.

FERMER TOURNER

- ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.

EAU

- ▶ Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 250 ml d'eau fraîche et plongez-y le tuyau de lait.
- ▶ Videz l'autre récipient et placez-le à nouveau sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

OUVRIR TOURNER

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

FERMER TOURNER

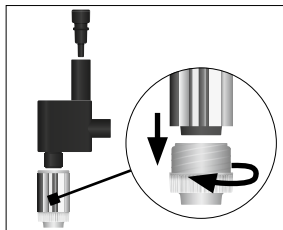
- ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.

CAPPUCC (par exemple)

Démontage et rinçage de la buse mousse fine

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine et pour des raisons d'hygiène, vous devez obligatoirement la démonter et la rincer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait. Votre D6 ne vous demande pas de démonter et de rincer la buse mousse fine.

- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Retirez la buse mousse fine avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.



- ▶ 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 8.5 oz (250 ml) d'eau chaude et une dose de détergent pour système de lait. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.
- ▶ Réassemblez la buse mousse fine.

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

- ▶ Insérez fermement la buse mousse fine dans le Connector System®.

Mise en place/ remplacement du filtre

Vous n'avez plus besoin de détartrer votre D6 si vous utilisez la cartouche filtrante CLEARYL Smart.

i Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la D6 demande le remplacement du filtre.

i Les cartouches filtrantes CLEARYL Smart sont disponibles chez votre revendeur.

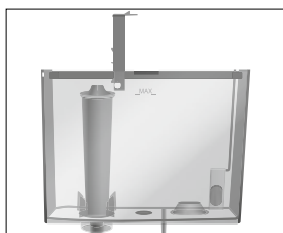
Condition : **FILTER / CAPPUCC** est affiché sur le visuel (par exemple).



- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre et retirez l'ancienne cartouche filtrante CLEARYL Smart.
- ▶ Enfoncez une **nouvelle** cartouche filtrante CLEARYL Smart dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.
- ▶ Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

La machine a détecté automatiquement que vous venez d'insérer/de remplacer la cartouche filtrante.

OUVRIR TOURNER, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position . **FILTRE RINCE**, de l'eau coule de la buse mousse fine. Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement. **FERMER TOURNER**
- ▶ Fermez le sélecteur en position . **CAFFUCC** (par exemple)

Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, la D6 demande un nettoyage.

AVERTISSEMENT




Les détergents inadaptés (p. ex. liquides) peuvent contenir des substances qui endommagent la machine ou laissent des résidus.

- ▶ Utilisez exclusivement les pastilles détergentes JURA d'origine. Elles sont parfaitement adaptées à la machine.

AVERTISSEMENT

Détergent irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau et consultez un médecin.
- ▶ En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

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

Condition : **NETTOYER** / **CAFFUCC** est affiché sur le visuel (par exemple).



- ▶ Effleurez le symbole Entretien ☼ pendant 2 secondes environ.
VIDER CUVE apparaît sur le visuel.
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
PRESSER ENT.TIEN
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Effleurez le symbole Entretien ☼.
NETTOIE, de l'eau coule de l'écoulement de café.
L'opération s'interrompt, AJOUTER PASTILLE.
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage.
- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Effleurez le symbole Entretien ☼.
NETTOIE, de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café.
L'opération s'arrête automatiquement.
VIDER CUVE
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
CAFFUOC. (par exemple)

Détartrage de la machine

AVERTISSEMENT

La D6 s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

Les détartrants non recommandés par JURA (p. ex. le vinaigre) peuvent contenir des substances qui endommagent la machine ou laissent des résidus.

- ▶ Utilisez exclusivement les pastilles de détartrage JURA d'origine. Elles sont parfaitement adaptées à la machine.

⚠ AVERTISSEMENT

Détartrant irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. Retirez les lentilles de contact. Consultez un médecin.
- ▶ En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

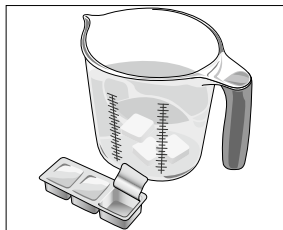
AVIS L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

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

- i** Le programme de détartrage dure environ 45 minutes.
- i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.
- i** Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (par exemple marbre). Eliminez immédiatement les projections.

Condition : DETARTR. / CAFFUOC. est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole Entretien ☼ **pendant 2 secondes environ.**
VIDER CUVE apparaît sur le visuel.
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
AJOUTER PRODUIT
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.



▶ Dissolvez entièrement 3 tablettes de détartrage JURA dans un récipient contenant 17 oz (500 ml) d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.

▶ Remplissez le réservoir d'eau **vide** avec la solution obtenue et remettez-le en place.

OUVRIR TOURNER, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.

▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.

DETARTRE, de l'eau coule plusieurs fois de la buse mousse fine. Le symbole Entretien **⚠** clignote pendant le cycle de détartrage.

L'opération s'interrompt, **FERMER TOURNER**.

▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.

DETARTRE, le cycle de détartrage se poursuit.

L'opération s'interrompt, **VIDER OUVRE**.

▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

REPLIR RESERV.

▶ Videz le récipient et placez-le sous l'écoulement de café 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.

OUVRIR TOURNER, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.

DETARTRE

L'opération s'interrompt, **FERMER TOURNER**.

▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.

DETARTRE

L'opération s'interrompt, **DETARTRE**.

De l'eau coule de l'écoulement de café.

VIDER OUVRE

▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.


CAPPUCC. (par exemple)

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

Nettoyage du récipient à grains

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

Condition : **REMPLIR GRAINS** est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour éteindre la D6.
- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et 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.
- ▶ Fermez le couvercle du récipient à grains.

Détartrage du réservoir d'eau

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


- ▶ Retirez le réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLEARYL 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 CLEARYL Smart, remettez-la en place.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

6 Messages sur le visuel

Message	Cause/Conséquence	Mesure
REPLIR RESERV.	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
VIDER CUVE	Le bac d'égouttage est plein. Vous ne pouvez préparer aucune spécialité de café. La préparation d'eau chaude et de mousse de lait est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Entretien quotidien »).
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.
REPLIR GRAINS	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez préparer aucune spécialité de café. La préparation d'eau chaude et de mousse de lait est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »). ► Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le remplissage du récipient à grains.
FRESSER ENT.TIEN	La D6 demande la poursuite d'un programme d'entretien commencé.	► Effleurez le symbole Entretien ☘ pour poursuivre le programme d'entretien commencé.
FILTER / CAPPUCC. (par exemple)	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLEARYL Smart (voir Chapitre 5 « Entretien – Mise en place/ remplacement du filtre »).
NETTOYER / CAPPUCC. (par exemple)	La D6 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
DETARTR. / CAPPUCC. (par exemple)	La D6 demande un détartrage.	► Effectuez le détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).

Message	Cause/Conséquence	Mesure
TR. CHOE.	Le système est trop chaud pour démarrer un programme d'entretien.	► Attendez quelques minutes que le système refroidisse ou préparez une spécialité de café ou de l'eau chaude.

7 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Trop peu de mousse est produite lors du mous- sage du lait ou la buse mousse fine provoque des éclaboussures de lait.	La buse mousse fine est encrassée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »). ▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système.	▶ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir Chapitre 2 « Préparation – Réglage du broyeur »).
	La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	▶ Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).
REMPLEIA RESERV. s'affiche alors que le réservoir d'eau est plein.	Le flotteur du réservoir d'eau est coincé.	▶ Détartrez le réservoir d'eau (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	▶ Contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).
ERROR 2 ou ERROR 5 s'affiche.	Si la machine a été exposée au froid pendant une longue période, le dispositif de chauffage peut être bloqué pour des raisons de sécurité.	▶ Réchauffez la machine à température ambiante.
D'autres messages de type ERROR s'affichent.	–	▶ Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).

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

8 Transport et élimination écologique

Transport / Vidange du système

Conservez l'emballage de la D6. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger la D6 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.



Condition : **CAPPUCCINO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Effleurez le symbole Mousse de lait ☽.

CHAUFFE / LAIT

Dès que la machine est chaude, **LAIT / PRET** apparaît, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☽.

LAIT, de la vapeur chaude s'échappe de la buse mousse fine.

- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Modifiez la quantité sur **60 SEC.**

De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine jusqu'à ce que le système soit vide.

FERMER TOURNER

- ▶ Fermez le sélecteur en position ⓪.

REPLIR RESERV.

- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏻.


Votre D6 est éteinte.

Elimination

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



9 Caractéristiques techniques

Tension	120 V ~, 60 Hz
Puissance	1450 W
Marque de conformité	
Pression de la pompe	statique, maximum 15 bars
Contenance du réservoir d'eau	64 oz (1,9 l)
Contenance du récipient à grains	7 oz (200 g)
Contenance du récipient à marc de café	maximum 16 portions
Longueur du câble	47 in. environ (1,2 m environ)
Poids	18 lb environ (8,7 kg environ)
Dimensions (l × h × p)	11 × 13,6 × 16,3 in. (28 × 34,5 × 41,5 cm)

Directives La machine est conforme aux directives suivantes :

- Norme UL 1082
- Norme canadienne CSA C22.2 N° 64

Règles FCC Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles FCC.

10 Index

A

- Adresses 48
- Allumage
 - Machine 21

B

- Bac d'égouttage 8
- Broyeur
 - Réglage du broyeur 19
- Buse mousse fine 8
- Démontage et rinçage 31
- Nettoyage 30
- Rinçage 29

C

- Câble secteur 8
- Café 16
- Cappuccino 16
- Caractéristiques techniques 42
- Cartouche filtrante CLEARYL Smart
 - Mise en place 32
 - Remplacement 32
- Connecter un appareil accessoire 14
- Contacts 48
- Couvercle
 - Entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage 8
 - Récipient à grains 8
 - Réservoir d'eau 8
- Couvercle protecteur d'arôme
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8

D

- Dépannage 40
- Description des symboles 3
- Détartrage
 - Machine 34
 - Réservoir d'eau 37
- Deux produits 16
- Double produit 16
- Dureté de l'eau
 - Détermination de la dureté de l'eau 10
 - Réglage de la dureté de l'eau 26

E

- Eau chaude 20
- Écoulement de café
 - Écoulement de café réglable en hauteur 8
- Écoulement de café réglable en hauteur 8
- Élimination 41
- Entonnoir de remplissage
 - Entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage 8
- Entretien 29
 - Entretien quotidien 22
 - Entretien régulier 22
- Entretien quotidien 22
- Entretien régulier 22
- Espresso 16
- Extinction 23
- Extinction automatique 27

F

- Filtre
 - Mise en place 32
 - Remplacement 32
- Finesse de mouture
 - Sélecteur de finesse de mouture 8

H

- Hotline 48

I

- Important safeguards
 - Safety 4
- Installation
 - Installation de la machine 10
- Internet 10

J

- JURA
 - Contacts 48
 - Internet 10

L

- Lait
 - Raccordement du lait 13
- Langue 28
- Liaison radio 14

M

- Machine
 - Allumage 21
 - Détartrage 34
 - Entretien quotidien 22
 - Entretien régulier 22
 - Extinction 23
 - Installation 10
 - Nettoyage 33
- Maintenance
 - Entretien quotidien 22
 - Entretien régulier 22
- Messages sur le visuel 38
- Mise en service, première 11
- Mode de programmation 24
 - Extinction automatique 27
 - Langue 28
 - Réglage de la dureté de l'eau 26
 - Réglages produits 25
 - Unité de quantité d'eau 27
- Mousse de lait 17

N

- Nettoyage
 - Buse mousse fine 30
 - Machine 33
 - Récipient à grains 37

P

- Page d'accueil 10
- Plate-forme pour tasses 8
- Port de service 9
- Première mise en service 11
- Préparation 15
 - Café 16
 - Cappuccino 16
 - Deux spécialités de café 16
 - Eau chaude 20
 - Espresso 16
 - Mousse de lait 17
- Préparation d'eau chaude et de mousse de lait
 - Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait 8
- Problème
 - Dépannage 40

Q

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

R

- Récipient à grains
 - Nettoyage 37
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8
 - Remplissage 10
- Récipient à marc de café 8
- Réglages
 - Réglages durables en mode de programmation 24
- Réglages produits 25
- Remplissage
 - Réservoir d'eau 21
- Remplissage
 - Récipient à grains 10
- Réservoir d'eau 8
- Réservoir d'eau
 - Détartrage 37
 - Remplissage 21
- Rinçage
 - Buse mousse fine 29
- Rotary Switch 9

S

- Safety
 - Important safeguards 4
- Sélecteur de finesse de mouture 8
- Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait 8
- Service clients 48
- Site Internet 10
- Smart Connect 9, 14
- Symbole
 - Entretien 9
 - Mousse de lait 9
 - P (programmation) 9
- Système de lait
 - Nettoyage de la buse mousse fine 30
 - Rinçage de la buse mousse fine 29

T

- Téléphone 48
- Touche
 - Touche Marche/Arrêt 8
- Transport 41

U

- Unité de quantité d'eau 27

V

- Vidange du système 41
- Visuel 9
- Visuel, messages 38

11 Contacts JURA / Mentions légales

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

	USA : JURA Inc.	Canada : FAEMA
Service client		
Téléphone / Fax	1-800-220-5701	1-(855)-544-8600
E-mail	info@us.jura.com	info@juracanada.ca
Heures d'ouverture (HNE)	du lundi au jeudi : 9 h – 21 h vendredi : 9 h – 20 h samedi : 9 h – 17 h	
Adresse de vente	20 Craig Road Montvale, NJ 07645	115 Matheson Boulevard East Mississauga, Ontario, L4Z 1X8
Téléphone	001 (201) 767-3999	1-(905)-501-8600
Fax	001 (201) 767-9684	
Internet	us.jura.com	ca.jura.com

@ Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur la page **jura.com**.

@ Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur **jura.com/service**.

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 D6 peut différer par certains détails.

Vos réactions

Votre avis compte pour nous ! Utilisez le lien de contact mentionné sur la page **jura.com**.

Copyright

Ce mode d'emploi contient des informations protégées par un copyright. Il est interdit de photocopier ou de traduire ce mode d'emploi dans une langue étrangère sans l'accord écrit préalable de JURA Elektroapparate AG. Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur la page **jura.com**.