

*juva*<sup>®</sup>



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

## J8 twin (NAA) Mode d'emploi



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

en

es

fr

## Table des matières

<b>1</b>	<b>CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES</b>	84
<b>2</b>	<b>Éléments de commande</b>	88
<b>3</b>	<b>Préparation et mise en service</b>	90
	Installation de la machine	90
	Remplissage du récipient à grains	90
	Détermination de la dureté de l'eau	90
	Première mise en service	91
	JURA Cockpit : le tableau de bord de votre J8 twin	94
	Raccordement du lait	94
	Établir une connexion WiFi	94
<b>4</b>	<b>Préparation</b>	95
	Préparation avec présélection (Aroma Selection et Speciality Selection)	96
	Espresso et café	97
	Sweet latte (préparation avec le réservoir de sirop)	97
	Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait	98
	Americano et lungo	99
	Lait et mousse de lait	99
	Espresso doppio	99
	Café moulu	99
	Eau chaude	100
	Réglage du broyeur	100
	Modification des réglages produits	101
<b>5</b>	<b>Fonctionnement quotidien</b>	101
	Mise en marche et arrêt de la machine	101
	Remplissage du réservoir d'eau	102
	Actions d'entretien	102
<b>6</b>	<b>Réglages machine</b>	103

<b>7</b>	<b>Entretien</b>	105
	Rinçage de la machine	105
	Rinçage automatique du système de lait	106
	Nettoyage du système de lait	106
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro	107
	Mise en place/remplacement du filtre	108
	Nettoyage de la machine	109
	Détartrage de la machine	111
	Détartrage du réservoir d'eau	113
	Nettoyage du récipient à grains	113
<b>8</b>	<b>Messages sur le visuel</b>	114
<b>9</b>	<b>Dépannage</b>	115
<b>10</b>	<b>Transport et élimination écologique</b>	116
	Transport / Vidange du système	116
	Élimination	116
<b>11</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	117
<b>12</b>	<b>Index</b>	118
<b>13</b>	<b>Contacts JURA / Mentions légales</b>	120

## 1 CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

**Respect du mode d'emploi** 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 :



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

### **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

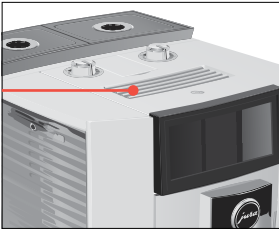
Cette machine est exclusivement réservée à un usage domestique. Hormis le nettoyage et la maintenance utilisateur, toutes les autres opérations doivent être effectuées par un représentant de service agréé :

- 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.

## 2 Eléments de commande

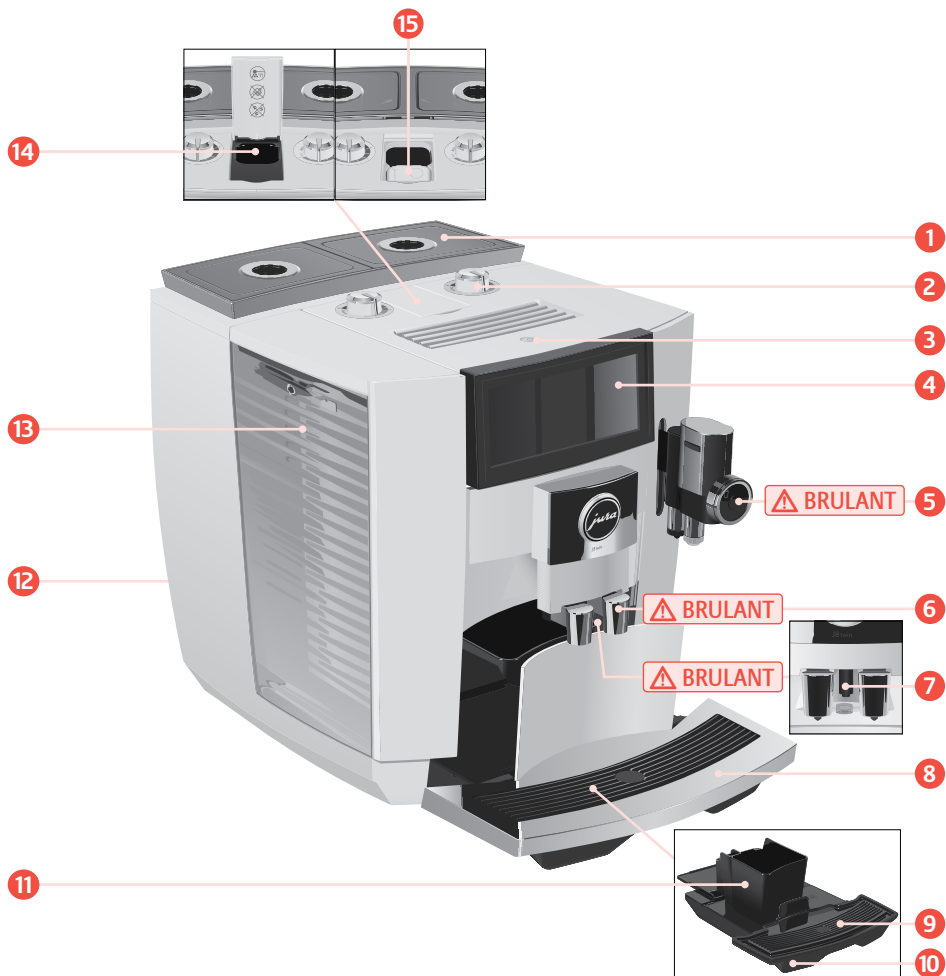

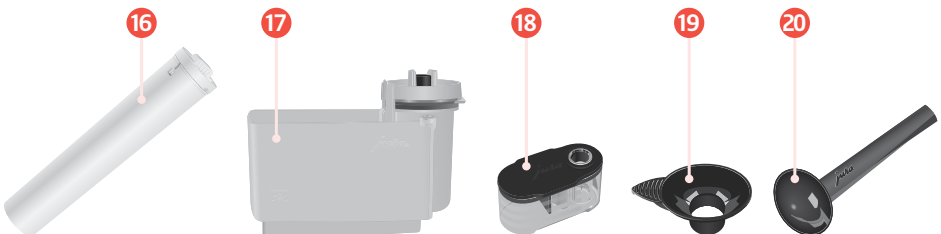


Illustration : l'aspect de votre machine peut différer de celle illustrée.

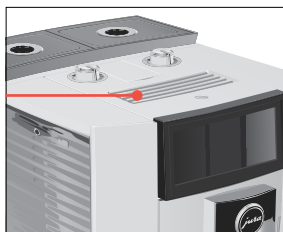


- 1 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- 2 Sélecteur de finesse de mouture
- 3 Touche Marche/Arrêt 
- 4 Visuel tactile
- 5 Système de lait avec buse mousse fine Pro (réglable en hauteur)
- 6 Ecoulement de café (réglable en hauteur)
- 7 Ecoulement d'eau chaude
- 8 Plate-forme pour tasses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



## 3 Préparation et mise en service

### Installation de la machine



- ▶ Choisissez l'emplacement de votre J8 twin de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.
- ▶ Placez la J8 twin sur une surface horizontale, insensible à l'eau.

### Remplissage du récipient à grains

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

#### AVIS

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

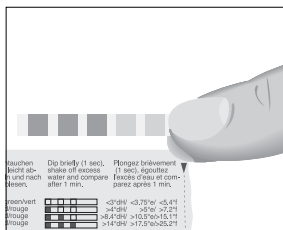
- ▶ Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café torréfiés non traités.

- ▶ Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le couvercle protecteur d'arôme.

### Détermination de la dureté de l'eau

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

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



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.

**Condition :** les récipients à grains sont remplis.

- Pour les machines avec un câble secteur **enfichable** : Reliez le câble secteur à la machine.
- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la J8 twin.  
« Choose language » / « English »

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

- Appuyez sur « Enregistrer ».  
✓ apparaît brièvement sur le visuel.  
« Unités » « ml »

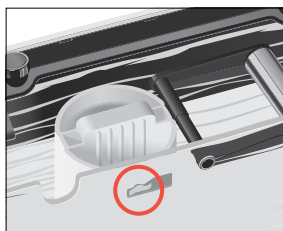
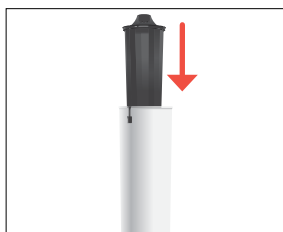
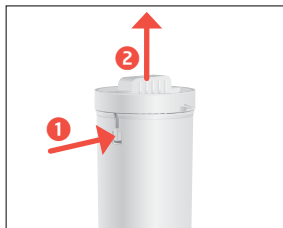
**i** Pour passer des **ml** en **oz** ou inversement, appuyez sur < ou >.

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

### 3 Préparation et mise en service

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

- ▶ Appuyez sur < ou > pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- ▶ Appuyez sur « Enregistrer ».  
✓ apparaît brièvement sur le visuel.  
« Placez le filtre »
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Ouvrez le fourreau du filtre.



- ▶ Insérez la cartouche filtrante CLEARYL Smart+.
- ▶ Fermez le fourreau du filtre.
- ▶ Insérez le fourreau du filtre dans le réservoir d'eau.

- ▶ Tournez le fourreau du filtre dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic audible.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

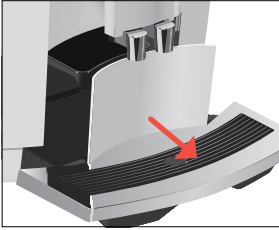
**i** La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre la cartouche filtrante en place.

« Mode filtre » ✓

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

« Remplissage du système »

« Vider le bac d'égouttage »



- ▶ Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.  
« Mode filtre » ✓  
« Connexions » / « Connexion Wi-Fi »










- ▶ Scannez le code QR avec votre appareil mobile pour télécharger votre appli JURA (J.O.E.).
  - i** Si vous souhaitez connecter votre J8 twin à votre réseau domestique, appuyez sur « Connexion » et suivez les instructions sur le visuel. Vous pouvez aussi établir la connexion plus tard (dans les réglages machine, à la rubrique de programme « Connexions »).
- ▶ Appuyez sur « Suite ».  
« Connexions » / « Connecter l'appareil accessoire »
  - i** Vous avez la possibilité de connecter votre J8 twin (sans fil) au Cool Control, le refroidisseur de lait de JURA. Pour ce faire, appuyez sur « Connexion » et suivez les instructions sur le visuel.



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur « Suite ».  
« Rinçage machine » / « Rinçage du système de lait »  
L'écran d'accueil s'affiche. Votre J8 twin est prête à l'emploi.

## JURA Cockpit : le tableau de bord de votre J8 twin

Pilotez votre J8 twin avec **JURA Cockpit**. Appuyez en haut sur ☰ pour accéder au JURA Cockpit.

Symbole	Signification
	Rubrique « Réglages machine » (verte)
	Rubrique « Entretien » (bleue)
	Mode filtre
	La fonction « Coffee Eye » (détection de la tasse) est activée
	Effectuez un autodiagnostic pour obtenir un aperçu du statut d'entretien de votre J8 twin
 (blanc)	Votre J8 twin est connectée au réseau et/ou au Cool Control via le JURA Wi-Fi Connect
 (rouge)	Pas de connexion au réseau Wi-Fi

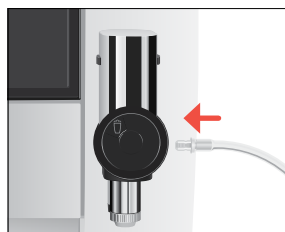
## Raccordement du lait

Votre J8 twin prépare une mousse de lait fine et onctueuse à la consistance parfaite. Pour faire mousser du lait, le critère le plus important est que le lait soit à une température de 39–46 °F (4–8 °C). C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait.

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

**i** Le système de lait de votre J8 twin est équipé du raccord **HP3** et de l'écoulement de lait interchangeable **CX3**.


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



## Établir une connexion WiFi

Vous pouvez connecter votre J8 twin à l'appli JURA (J.O.E.®).

**Condition :** J.O.E.® est installée sur votre appareil mobile. Le JURA Wi-Fi Connect est inséré dans le port de service de votre J8 twin.

- Appuyez en haut sur ☰ pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur le symbole « Réglages machine » .
- Appuyez sur « Connexions ».
- Appuyez sur « Connexion ».
- Ajoutez un nouveau réseau dans votre appli JURA (J.O.E.®) et suivez les instructions.

## 4 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.

### Produits affichés sur l'écran d'accueil :

Page 1 de l'écran d'accueil		
Espresso	Café	Espresso macchiato
Americano		Cortado
Lungo		Cappuccino
Eau chaude		Flat white
Page 2 de l'écran d'accueil		
Café au lait	Sweet Latte	Portion de mousse de lait
Latte macchiato		Flat white Extra Shot
Espresso doppio		2x café
Eau pour thé vert		Latte macchiato Extra Shot


### Principes de base concernant la préparation :




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

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

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


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

La fonction Aroma Selection  de votre J8 twin vous permet de modifier l'**intensité du café** pour le produit de votre choix avant sa préparation. Sélectionnez également le **réceptif à grains** qui doit être utilisé pour la préparation ou effectuez d'autres pré-réglages :

Speciality Selection	Signification
 – Double produit (espresso, café)	Le produit est préparé en deux cycles de percolation (deux courses).
« S » – « Mousse de lait sucrée » (toutes les spécialités de café au lait)	Utilisez le réservoir de sirop fourni pour préparer le produit avec une mousse de lait sucrée.
 – « Extra Shot » (toutes les spécialités de café au lait sauf l'espresso macchiato et le cortado)	Le produit est préparé en deux cycles de percolation utilisant chaque fois la moitié de la quantité d'eau – pour une spécialité de café au goût particulièrement intense.
 – Café moulu (toutes les spécialités de café sauf l'espresso doppio)	Le produit est préparé à partir de café moulu.

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

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

- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur le symbole « Aroma Selection »  (en bas, au centre).
- ▶ Appuyez sur « Cappuccino » (dans un délai de 10 secondes).
- ▶ Appuyez sur le réglage (cercle) du broyeur concerné pour augmenter l'intensité du café.

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

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





## Espresso et café



### Exemple : Café

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

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

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

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

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

- Retirez le couvercle du réservoir de sirop.
  - Remplissez le réservoir de sirop jusqu'au premier, deuxième ou troisième trait, selon l'intensité souhaitée.
  - Fermez le réservoir de sirop.
  - Appuyez sur « **Sweet Latte** ».
- « Retirez la buse mousse fine et insérez le réservoir de sirop. »



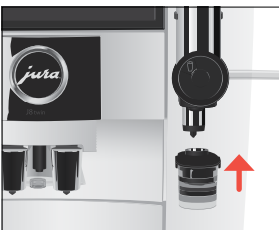
- Retirez la partie inférieure de la buse mousse fine.



- Raccordez le réservoir de sirop à la buse mousse fine.
- Tournez la molette de réglage de la buse mousse fine sur la position « Mousse de lait ».
- Placez une tasse sous la buse mousse fine.
- Appuyez sur « **Suite** ».

Les quantités préréglées de café et de mousse de lait coulent dans la tasse.

« Retirez le réservoir de sirop pour le nettoyer et insérez la buse mousse fine. »



- ▶ Retirez le réservoir de sirop et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.

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

- ▶ Remettez la partie inférieure de la buse mousse fine en place.
- ▶ Appuyez sur « Suite ».

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

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

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

Voici les spécialités de café au lait que votre J8 twin prépare par simple pression d'une touche :

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

**Exemple :** Latte macchiato

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

- ▶ Placez un verre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur « Latte macchiato ».

La quantité de lait et de mousse de lait 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 la buse mousse fine après avoir préparé du lait.



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

### Americano et lungo

Pour l'americano et le lungo, la J8 twin mélange le café à de l'eau chaude selon une méthode de préparation spéciale, afin de créer une spécialité de café ample en bouche et particulièrement digeste. Vous pouvez modifier la quantité d'eau ajoutée (voir chapitre 4 « Préparation – Modification des réglages produits »).

### Lait et mousse de lait

Votre J8 twin prépare du lait chaud et de la mousse de lait. Pour ce faire, tournez la molette de réglage de la buse mousse fine sur la position « Mousse de lait » ou « Lait ».

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

### 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.

### Café moulu

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

- Ne versez jamais plus de deux doses rases de café moulu.
- N'utilisez pas de café moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.
- Si vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, « **Pas assez de café moulu** » s'affiche et la J8 twin interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la J8 twin interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.

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

- Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- Appuyez sur le symbole « Aroma Selection »  (en bas, au centre).

## 4 Préparation



- Appuyez sur « Espresso ».
- Appuyez sur ☕.
- Appuyez sur « Suite ».
- Appuyez sur « Démarrage ».
- « Versez du café moulu »
- Ouvrez le couvercle du réservoir de café moulu.
- Placez l'entonnoir de remplissage sur le réservoir de café moulu.
- Versez la quantité souhaitée de café moulu dans l'entonnoir de remplissage (max. 2 doses rases).
- i** La quantité de café moulu vous permet de contrôler l'intensité et l'arôme de la spécialité de café selon vos préférences personnelles.
- Retirez l'entonnoir de remplissage.
- Fermez le couvercle.
- Appuyez sur « Suite ».
- La quantité d'eau pré-réglée pour l'espresso coule dans la tasse.
- i** Le réservoir de café moulu avec couvercle est amovible et peut être nettoyé si nécessaire.

### Eau chaude

- La J8 twin vous permet de préparer différents types d'eau chaude :
- « Eau chaude »
  - « Eau pour thé vert » (le produit doit être placé sur l'écran d'accueil : appuyez sur un produit pendant 2 secondes, puis sélectionnez l'eau pour thé vert avec la fonction « Remplacer le produit »)

### **⚠ ATTENTION**

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- Evitez le contact direct avec la peau.

### **Exemple :** Eau chaude

- Placez une tasse sous l'écoulement d'eau chaude.
- Appuyez sur « Eau chaude ».
- La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse.

### Réglage du broyeur

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

## Modification des réglages produits


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

- Effectuez des réglages individuels durables comme l'intensité du café et la quantité, modifiez le nom du produit ou définissez l'une des présélections « Mousse de lait sucrée », « Extra Shot » ou « Café moulu ».
- Avec le symbole « Remplacer », vous avez le choix entre « Remplacer le produit » et « Déplacer le produit ».

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

Les possibilités de réglage suivent toujours le même modèle.


**Exemple :** Voici comment modifier la **quantité** pour un café.

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

## 5 Fonctionnement quotidien

### Mise en marche et arrêt de la machine



- Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
  - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .
- « Rinçage machine »  
Votre J8 twin est allumée ou éteinte.

**i** A l'arrêt de la machine, le système n'est rincé que si vous avez préparé une spécialité de café.

**i** Si vous avez préparé du lait avant d'éteindre la machine, celle-ci vous demande d'effectuer un nettoyage du système de lait (« Nettoyage du système de lait »). Le processus d'arrêt se poursuit automatiquement au bout de 30 secondes.

## Remplissage du réservoir d'eau

L'entretien quotidien de la machine et l'hygiène avec le 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 **quotidienne-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.
- 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 J8 twin est une condition importante. Exécutez les actions suivantes :

Action d'entretien	tous les jours	en cas de besoin	Remarque
Vider le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis les rincer à l'eau chaude (l'insert pour le bac d'égouttage, le bac d'égouttage et le récipient à marc de café passent au lave-vaisselle.)	▪		Videz toujours le récipient à marc de café lorsque la machine est allumée. Sinon, le compteur de marc de café n'est pas réinitialisé.
Nettoyer le système de lait (en le démontant et en le rinçant s'il est très encrassé)	▪		Voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait ». Nous vous recommandons de démonter et de rincer la buse mousse fine Pro une fois par semaine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro »)
Rincer le tuyau de lait	▪		
Rincer le réservoir d'eau	▪		
Essuyer la surface de la machine avec un chiffon doux (chiffon en microfibre, par exemple), humide et propre	▪		

Action d'entretien	tous les jours	en cas de besoin	Remarque
Retirer le réservoir de café moulu et le nettoyer		▪	
Remplacer le tuyau de lait avec raccord HP3		tous les 3 mois environ	
Remplacer l'écoulement de lait interchangeable CX3		tous les 3 mois environ	
Nettoyer les parois intérieures du réservoir d'eau avec une brosse		▪	
Nettoyer la plate-forme pour tasses (dessus/dessous)		▪	
Nettoyer soigneusement le bac d'égouttage et le récipient à marc de café		▪	Le message « <b>Conseil d'entretien</b> » apparaît dans la rubrique « Entretien » ☼ du JURA Cockpit.

- i** Effectuez régulièrement un **autodiagnostic** pour obtenir un aperçu du statut d'entretien de votre J8 twin. Pour ce faire, appuyez sur  dans le JURA Cockpit.
- i** Vous trouverez également des informations sur l'entretien de votre J8 twin dans la rubrique « Entretien » ☼ sous « **Informations concernant l'entretien** ».

## 6 Réglages machine

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

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
Page ●○○		
« Langue »		Régler la langue
« Dureté de l'eau »		Régler la dureté de l'eau utilisée (de 1 °dH à 30 °dH) pour éviter l'entartrage de votre machine
« Connexions » (ne s'affiche que si vous utilisez le JURA Wi-Fi Connect)	« Connexion Wi-Fi »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre J8 twin et l'appli JURA (J.O.E.®)
	« Connecter l'appareil accessoire »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre J8 twin et le refroidisseur de lait Cool Control

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
Page ○ ● ○		
« Visuel »	« Régler les profils »	Créer (de 0 à 4) profils dans le JURA Cockpit, pour personnaliser 3 spécialités de café pour chaque profil
	« Nom du produit »	Afficher les images des produits sur l'écran d'accueil avec/sans le nom correspondant
	« Nom du broyeur »	Modifier le nom des broyeurs, par exemple pour indiquer les grains de café utilisés
	« Luminosité »	Modifier la luminosité du visuel(par paliers de 10 %)
« Compteur »	« Compteur de préparations »	Consulter le compteur de préparations
	« Compteur d'entretien »	Consulter le compteur d'entretien
« Généralités »	« Informations »	Consulter la version du logiciel
	« Vidanger le système »	Vidanger le système pour protéger la J8 twin du gel pendant le transport
	« Configuration standard »	Rétablir la configuration standard de votre J8 twin (ensuite, la machine s'éteint)
Page ○ ○ ●		
« »	« Extinction après »	Régler l'arrêt automatique pour économiser l'énergie (la machine s'éteint au bout de 15 minutes, 30 minutes ou 1 à 9 heures après la dernière action)
« Instructions »	« Coffee Eye »	Désactiver/activer les instructions pour la détection automatique de la tasse « Coffee Eye »
	« Contrôle d'arôme »	Faire apparaître (actif/inactif) les recommandations sur le réglage de la finesse de mouture
	« Fonction Sweet Foam »	Afficher les instructions pour l'utilisation du réservoir de sirop et de la buse mousse fine
	« Lait / mousse de lait »	Afficher les instructions pour l'utilisation de la buse mousse fine et le passage du mode Lait au mode Mousse de lait
« Unités »		Régler l'unité de quantité d'eau (ml ou oz)






## 7 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.

### **Principes de base concernant l'entretien :**



- Pour piloter l'entretien de votre J8 twin, utilisez la rubrique « Entretien »  dans le JURA Cockpit.
- Si vous devez lancer un programme d'entretien, la zone  apparaît sur fond rouge sur l'écran d'accueil. Appuyez sur  pour accéder au JURA Cockpit. Les programmes d'entretien à effectuer y sont présentés sous la forme de messages sur fond rouge. Appuyez sur le message correspondant pour accéder directement au programme d'entretien.
- Effectuez le programme d'entretien correspondant dès que la machine vous le demande.

### **Rinçage de la machine**



Vous pouvez lancer le rinçage café manuellement à tout moment.

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

- Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
  - Appuyez en haut sur  pour accéder au JURA Cockpit.
  - Appuyez sur le symbole « Entretien » .
  - Appuyez sur « Rinçage » pour lancer le cycle de rinçage.  
« Rinçage du système de lait »  
« Rinçage machine »
- Le rinçage s'arrête automatiquement.

## Rinçage automatique du système de lait

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

## Nettoyage du système de lait

Pour garantir le bon fonctionnement du système de lait, vous devez obligatoirement le 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.

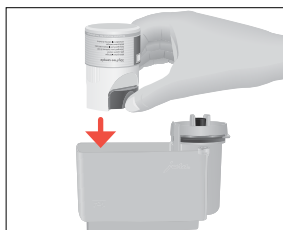
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau et consultez un 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.

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

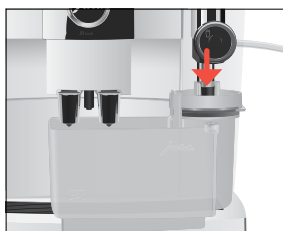
 Pour le nettoyage, utilisez le récipient fourni.

**Condition :** « Nettoyage du système de lait » est affiché sur le tableau de bord JURA Cockpit.

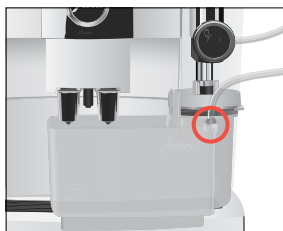
- ▶ Appuyez en haut sur  pour accéder au JURA Cockpit.
- ▶ Appuyez sur « Nettoyage du système de lait ».
- ▶ Appuyez sur « Suite ».  
« Détergent pour système de lait » / « Connecter le tuyau à lait » / « Position Mousse de lait » / « Arrimer l'écoulement au récipient »
- ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou du refroidisseur de lait.



- Versez une dose de détergent pour système de lait dans le récipient pour le nettoyage du système de lait.
- Placez le récipient sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.



- Poussez la buse mousse fine vers le bas jusqu'à la butée pour la raccorder solidement au récipient.



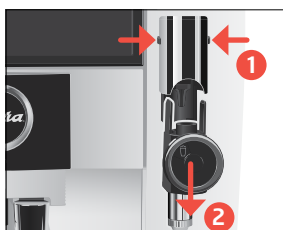
- Reliez le tuyau de lait au récipient.
    - i** Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord HP3.
  - Tournez la molette de réglage de la buse mousse fine sur la position « Mousse de lait ».
  - Appuyez sur « Démarrage ».
- La buse mousse fine et le tuyau de lait sont nettoyés.  
L'opération s'arrête automatiquement.

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

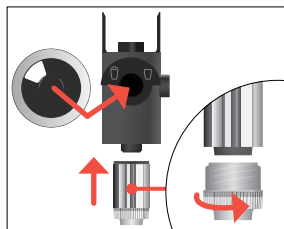
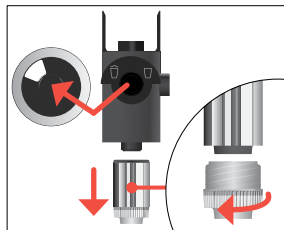
Si la buse mousse fine Pro ne produit pas assez de mousse de lait ou provoque des éclaboussures de lait, elle est peut-être encrassée. Dans ce cas, démontez et rincez la buse mousse fine Pro.

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

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



## 7 Entretien



- 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 et une dose de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.

- Réassemblez la buse mousse fine Pro.

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

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

### Mise en place/ remplacement du filtre

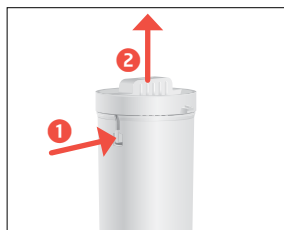
Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la J8 twin demande le remplacement du filtre.

**i** Vous n'avez plus besoin de détartre votre J8 twin si vous utilisez la cartouche filtrante CLEARYL Smart+.

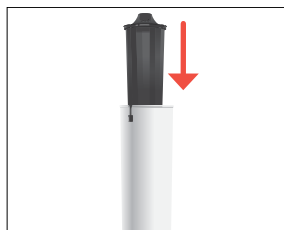
**i** Les cartouches filtrantes CLEARYL Smart+ sont disponibles chez votre revendeur.

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

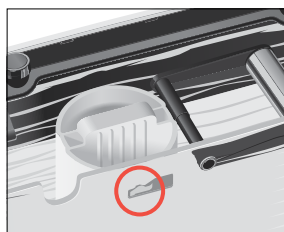
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Tournez le fourreau du filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le du réservoir d'eau.



- ▶ Ouvrez le fourreau du filtre.
- ▶ Retirez l'ancienne cartouche filtrante CLEARYL Smart+.



- ▶ Insérez une **nouvelle** cartouche filtrante CLEARYL 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.

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

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

« **Vider le bac d'égouttage** »

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

## Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, la J8 twin 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.

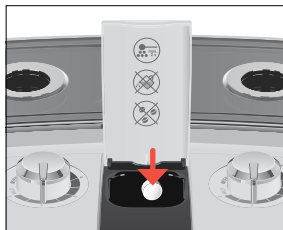
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact 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.

- i** Le programme de nettoyage dure environ 20 minutes.
- i** Les pastilles de nettoyage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

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

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau.
- ▶ Appuyez en haut sur **≡** pour accéder au JURA Cockpit.
- ▶ Appuyez sur « Nettoyage ».
- ▶ Appuyez sur « Démarrage ».
- ▶ « Vider le récipient à marc de café » / « Vider le bac d'égouttage »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur « Suite ».
- ▶ « Nettoyage machine »
- ▶ L'opération s'interrompt, « Insérez une pastille détergente ».
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir de café moulu.





- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans le réservoir de café moulu.
- ▶ Fermez le couvercle.
- ▶ Appuyez sur « Suite ».  
« Nettoyage machine »  
« Vider le récipient à marc de café » / « Vider le bac d'égouttage »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

## Détartrage de la machine

La J8 twin s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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.

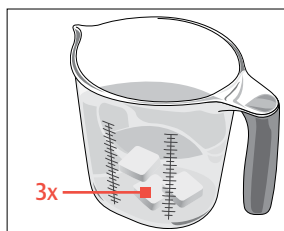
**AVIS** L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

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

- ❗ Le programme de détartrage dure environ 20 minutes.
- ❗ Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.
- ❗ Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (par exemple marbre). Éliminez immédiatement les projections.

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

- ▶ Appuyez en haut sur  pour accéder au JURA Cockpit.
- ▶ Appuyez sur « Détartrage ».
- ▶ Appuyez sur « Démarrage ».  
« Vider le bac d'égouttage »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
« Détartrant dans réservoir d'eau »
- ▶ 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.



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur « Suite ».  
« Détartrage machine », de l'eau coule à plusieurs reprises de l'écoulement d'eau chaude et de la buse mousse fine, directement dans le bac d'égouttage.  
« Vider le bac d'égouttage »



- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
« Rincer le réservoir d'eau » / « Remplissez le réservoir d'eau »
- ▶ Videz les récipients et remettez-les sous l'écoulement d'eau chaude et sous la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.



- Appuyez sur « Suite ».  
De l'eau coule à plusieurs reprises de l'écoulement d'eau chaude et de la buse mousse fine, directement dans le bac d'égouttage.  
« Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
  - ❗ 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'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.

### Nettoyage du récipient à grains

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

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


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

## 8 Messages sur le visuel

### Messages sur l'écran d'accueil


Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplissez le réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	▸ Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider le récipient à marc de café » / « Vider le bac d'égouttage »	Le récipient à marc de café est plein. / Le bac d'égouttage est plein. Aucune préparation n'est possible.	▸ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Actions d'entretien »).
« Le bac d'égouttage est absent »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	▸ Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplir le récipient à grains gauche » / « Remplir le récipient à grains droit »	Un récipient à grains est vide. Vous ne pouvez préparer aucune spécialité de café nécessitant des grains de café de ce récipient à grains. Il est possible de préparer de l'eau chaude ou du lait.	▸ Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Pas assez de café moulu »	Vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, la J8 twin interrompt l'opération.	▸ Lors de la préparation suivante, versez plus de café moulu (voir chapitre 4 « Préparation – Café moulu »).

### Messages sur le tableau de bord JURA Cockpit

Message	Cause/Conséquence	Mesure
Le symbole du filtre  est allumé en rouge. « Remplacer filtre »	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	▸ Remplacez la cartouche filtrante CLEARYL Smart+ (voir chapitre 7 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	La J8 twin demande un nettoyage.	▸ Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	La J8 twin demande un détartrage.	▸ Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Nettoyage du système de lait »	La J8 twin demande un nettoyage du système de lait.	▸ Effectuez un nettoyage du système de lait (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

## 9 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Trop peu de mousse est produite lors du moussage du lait ou la buse mousse fine provoque des éclaboussures de lait.	La buse mousse fine est encrassée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Nettoyez la buse mousse fine (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).</li> <li>▸ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro »).</li> </ul>
La fonction « Coffee Eye » détecte une tasse sous l'écoulement de café, alors qu'il n'y en a aucune.	Le capteur de détection de tasses placé derrière l'écoulement de café est encrassé.	▸ Nettoyez le capteur avec un chiffon humide.
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système.	▸ Réglez la finesse de mouture sur une mouture plus grosse ou utilisez un café moulu plus gros.
	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 »).
« Remplissez le réservoir d'eau » ne s'affiche pas alors que le réservoir d'eau est vide.	Le réservoir d'eau est fortement entartré.	▸ Détartrez le réservoir d'eau (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	▸ Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 13 « Contacts JURA / Mentions légales »).
« 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.

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
D'autres messages de type « <b>ERROR</b> » s'affichent.	–	► Eteignez la J8 twin à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 13 « Contacts JURA / Mentions légales »).

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





## 10 Transport et élimination écologique

### Transport / Vidange du système

Conservez l'emballage de la J8 twin. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger la J8 twin du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

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

- Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- Placez un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et un autre sous la buse mousse fine.
- Appuyez en haut sur  pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur le symbole « Réglages machine » .
- Appuyez sur  pour appeler la page .
- Appuyez sur « Généralités ».
- Appuyez sur « Vidanger le système ».
- Appuyez sur « Suite ».

« Retirez le réservoir d'eau »

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.

- Appuyez sur « Démarrage ».

De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine et de l'écoulement d'eau chaude jusqu'à ce que le système soit vide.

Votre J8 twin est éteinte.




### Elimination

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



## 11 Caractéristiques techniques

Tension	120 V ~, 60 Hz
Puissance	1 450 W
Marque de conformité	
Pression de la pompe	Statique, 15 bars max.
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	64 oz (1,9 l)
Contenance du récipient à grains	2 × 6,4 oz (180 g)
Contenance du récipient à marc de café	16 portions max.
Longueur du câble	env. 47 in. (1,2 m)
Poids	25,4 lb (11,5 kg)
Dimensions (l × h × p)	12,2 × 14,2 × 17,6 in. (31 × 36,1 × 44,6 cm)
Système de lait avec raccord	HP3
Ecoulement de lait interchangeable	CX3
Cartouche filtrante CLEARYL 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	769

**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.

## 12 Index

- A**
- Actions d'entretien 102
  - Adresses 120
  - Americano 99
  - Aroma Selection 96
  - Arrêt 101
- B**
- Bac d'égouttage 89
    - Insert 89
  - Broyeur
    - Réglage du broyeur 100
  - Buse mousse fine
    - Buse mousse fine Pro 89
  - Buse mousse fine Pro 89
    - Démontage et rinçage 107
- C**
- Câble secteur 89
  - Café 97
  - Café au lait 98
  - Café en poudre
    - Café moulu 99
  - Café moulu 99
    - Doseur pour café moulu 89
    - Réservoir de café moulu 89
  - Cappuccino 98
  - Caractéristiques techniques 117
    - Écoulement de lait interchangeable 117
    - Système de lait 117
  - Cartouche filtrante CLEARYL Smart
    - Mise en place 108
    - Remplacement 108
  - Connexion d'un appareil accessoire 94
  - Connexion radio 94
  - Connexion WiFi 94
  - Contacts 120
  - Couvercle protecteur d'arôme
    - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 89
- D**
- Dépannage 115
  - Détartrage
    - Machine 111
    - Réservoir d'eau 113
  - Doseur pour café moulu 89
  - Dureté de l'eau
    - Détermination de la dureté de l'eau 90
- E**
- Eau chaude 100
  - Écoulement
    - Écoulement d'eau chaude 89
    - Écoulement d'eau chaude 89
    - Écoulement de café 89
    - Écoulement de lait interchangeable 117
  - Élimination 116
  - Entonnoir de remplissage
    - Entonnoir de remplissage pour café moulu 89
  - Entretien 105
  - Espresso 97
  - Espresso doppio 99
  - Espresso macchiato 98
- F**
- Filtre
    - Mise en place 108
    - Remplacement 108
  - Finesse de mouture
    - Sélecteur de finesse de mouture 89
  - Flat white 98
  - Fourreau du filtre 89
- H**
- Hotline 120
- I**
- Important safeguards
    - Safety 84
  - Insert pour le bac d'égouttage 89
  - Installation
    - Installation de la machine 90
- J**
- JURA
    - Contacts 120
    - JURA Cockpit 103, 105
- L**
- Lait 99
    - Raccordement du lait 94
  - Latte macchiato 98
  - Liaison radio 108, 117
  - Lungo 99

**M**

- Machine
  - Détartrage 111
  - Installation 90
  - Nettoyage 109
  - Rinçage 105
- Messages sur le visuel 114
- Mise en marche 101
- Mise en service, première 91
- Modification des réglages produits 101
- Mousse de lait 99

**N**

- Nettoyage
  - Machine 109
  - Récipient à grains 113

**P**

- Plate-forme pour tasses 89
- Port de service 89
- Première mise en service 91
- Préparation 95, 98
  - Americano 99
  - Aroma Selection 96
  - Café 97
  - Café au lait 98
  - Café moulu 99
  - Cappuccino 98
  - Eau chaude 100
  - Espresso 97
  - Espresso doppio 99
  - Espresso macchiato 98
  - Flat white 98
  - Lait 99
  - Latte macchiato 98
  - Lungo 99
  - Mousse de lait 99
  - Speciality Selection 96
  - Sweet latte 97

- Problème
  - Dépannage 115

**R**

- Récipient à grains
  - Nettoyage 113
  - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 89
  - Remplissage 90
- Récipient à marc de café 89
- Réglages machine 103

- Réglages produits
  - Modification 101
- Remplissage
  - Réservoir d'eau 102
- Remplissage
  - Récipient à grains 90
- Réservoir
  - Réservoir d'eau 89
- Réservoir d'eau 89
  - Détartrage 113
  - Remplissage 102
- Réservoir de café moulu
  - Réservoir de café moulu 89
- Réservoir de sirop 89, 97
- RFID 117
- Rinçage
  - Machine 105
- Rinçage du système de lait 106

**S**

- Safety
  - Important safeguards 84
- Sélecteur de finesse de mouture 89
- Service clients 120
- Speciality Selection 96
- Sweet latte 97
- Système de lait 117
  - Buse mousse fine Pro 89
  - Nettoyage 106
  - Réservoir de sirop 89, 97

**T**

- Tableau de bord JURA Cockpit 94, 103
- Téléphone 120
- Touche
  - Touche Marche/Arrêt 89
- Transport 116

**V**

- Vidange du système 116
- Visuel
  - Tableau de bord JURA Cockpit 94
  - Visuel tactile 89
- Visuel, messages 114
- Visuel tactile 89

**W**

- Wi-Fi 117
- Wi-Fi Connect 89
- WiFi Connect 94

## 13 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 vendredi : 8 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**.

**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 J8 twin 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**.