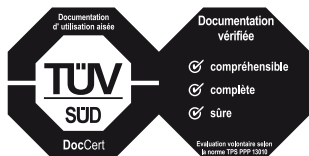




fr

# ena<sup>5</sup>

## Mode d'emploi



Le « Mode d'emploi ENA 5 » a obtenu le label d'approbation de l'organisme de contrôle technique indépendant allemand, TÜV SÜD, pour la simplicité de son style, son caractère complet et le traitement des aspects de sécurité.

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Ces mesures sont pour les appareils avec contrôle de sécurité UL (voir la plaque signalétique et le chapitre 9 « Caractéristiques techniques »).

## Respectez les mesures de sécurité

L'emploi d'appareils électriques implique le respect de mesures de sécurité pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de lésions corporelles. Respecter entre autres les instructions suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter l'incendie, le choc électrique et les lésions corporelles, ne pas immerger le cordon d'alimentation, le connecteur ou le corps de la machine dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Une surveillance attentive est indispensable lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi que pendant son nettoyage. Attendre que l'appareil soit froid avant d'installer ou de retirer des éléments et de procéder au nettoyage.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou le connecteur est endommagé ou après un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Renvoyer l'appareil au service de maintenance agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
- Le recours à des accessoires non autorisés par le fabricant de l'appareil peut conduire à un incendie, à un choc électrique ou à des lésions corporelles.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir et ne pas toucher aux surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz, sur une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Toujours brancher l'appareil en premier avant de le raccorder à la prise secteur. Pour déconnecter l'appareil, le couper (bouton sur »OFF«) avant de débrancher la prise secteur.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Être extrêmement prudent lors du tirage de vapeur chaude.
- A usage domestique uniquement.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

### Instructions spéciales relatives au cordon d'alimentation

- a. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement.  
Votre ENA dispose d'une fiche tripolaire reliée à la terre.
  - b. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec toutes les précautions nécessaires.
  - c. Si une rallonge est utilisée :
    1. la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil, et
    2. si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être à trois conducteurs avec neutre, et
    3. la rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table lorsqu'elle peut être tirée par un enfant.
- Par mesure de sécurité, ce cordon ne se branche dans une prise polarisée que d'une seule manière.
  - Si le cordon n'entre pas complètement dans la prise, l'inverser. Si cela ne convient toujours pas, contacter un électricien qualifié.
  - Ne pas essayer de contourner cette mesure de sécurité.

### Avertissement

Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer les capots d'entretien. Cet appareil n'est pas doté d'éléments intérieurs réparables par l'utilisateur. Les réparations sont à réaliser uniquement par un personnel autorisé.

### Attention !

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur doit être réalisée par un technicien de maintenance agréé :

- Ne pas immerger la base dans l'eau ou essayer de la démonter.
- Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer la base. Cet appareil n'est pas doté d'éléments intérieurs réparables par l'utilisateur. Les réparations sont à réaliser uniquement par un technicien de maintenance agréé.
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur.
- Ne jamais remplir le réservoir d'eau avec de l'eau chaude. Utiliser uniquement de l'eau froide.
- Retirer vos mains et le cordon d'alimentation des parties chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne jamais utiliser de poudre à récurer ou d'éponge abrasive pour le nettoyage.

**NE JAMAIS FAIRE !**  
**Sous peine de perdre les**  
**bénéfices de la garantie**

- Ne jamais remplir le broyeur ou l'entonnoir pour café prémoulu de café instantané, de mélange chocolaté, etc. Cela nuirait au fonctionnement de l'unité de percolation.
- Ne jamais remplir le récipient à grains avec des grains de café enrobés de sucre. En cas de doute, appeler votre revendeur.
- Ne jamais remplir le récipient à grains avec autre chose que des grains de café (pas de chocolat, riz, noisette ou épice. Rien d'autre que des grains de café torréfiés !).
- Ne jamais employer cette machine à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi. En cas de doute, appeler votre revendeur.



## Votre ENA 5

<b>MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES</b>	<b>2</b>
<b>Eléments de commande</b>	<b>8</b>
<b>Utilisation conforme</b>	<b>10</b>
<b>Pour votre sécurité</b>	<b>10</b>
<b>Bienvenue dans le monde de JURA</b>	<b>11</b>
JURA sur Internet .....	11
Knowledge Builder .....	11
Connector System® .....	12
Visuel tricolore pour textes en clair .....	12
<b>1 Préparation et mise en service</b>	<b>12</b>
Matériel fourni.....	12
Installation .....	13
Remplissage du réservoir d'eau.....	13
Remplissage du récipient à grains.....	13
Première mise en service .....	13
Mise en place et activation du filtre .....	14
Détermination et réglage de la dureté de l'eau.....	15
Réglage du broyeur .....	15
Allumage de la machine.....	16
Extinction de la machine.....	16
<b>2 Préparation</b>	<b>17</b>
Les conseils du barista.....	17
1 tasse par simple pression d'un bouton .....	17
2 tasses par simple pression d'un bouton .....	18
Café prémoulu .....	18
Réglages uniques avant et pendant la préparation.....	19
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse.....	19
Cappuccino avec buse Profi-Auto-Cappuccino.....	19
Cappuccino avec buse Easy-Auto-Cappuccino .....	20
Cappuccino avec buse de moussage 2 positions .....	21
Chauffage de lait avec la buse Profi-Auto-Cappuccino .....	21
Chauffage de lait avec la buse de moussage 2 positions.....	22
Eau chaude .....	22
<b>3 Réglages durables en mode de programmation</b>	<b>22</b>
Produits .....	22
Mode d'économie d'énergie.....	23
Extinction automatique.....	24
Unité de quantité d'eau.....	24
Langue .....	24
<b>4 Entretien</b>	<b>25</b>
Conseils d'entretien.....	25
Rinçage de la machine – manuel .....	25
Remplacement du filtre sur demande.....	26
Remplacement du filtre – manuel.....	26
Nettoyage de la machine sur demande .....	27
Nettoyage de la machine – manuel.....	27

Détartrage de la machine sur demande.....	28
Détartrage de la machine – manuel .....	29
Rinçage de la buse Profi-Auto-Cappuccino .....	29
Nettoyage de la buse Profi-Auto-Cappuccino.....	30
Démontage et rinçage de la buse Profi-Auto-Cappuccino.....	30
Rinçage de la buse Easy-Auto-Cappuccino.....	31
Nettoyage de la buse Easy-Auto-Cappuccino .....	31
Démontage et rinçage de la buse Easy-Auto-Cappuccino .....	32
Démontage et rinçage de la buse de moussage 2 positions .....	32
Elimination des corps étrangers .....	32
Nettoyage du récipient à grains.....	33
Détartrage du réservoir d'eau.....	33
<b>5 Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait</b>	<b>34</b>
<b>6 Messages sur le visuel</b>	<b>35</b>
<b>7 Dépannage</b>	<b>36</b>
<b>8 Transport et élimination écologique</b>	<b>37</b>
Transport/Vidange du système .....	37
Elimination.....	37
<b>9 Caractéristiques techniques</b>	<b>37</b>
<b>10 Contacts</b>	<b>38</b>
<b>Index</b>	<b>38</b>

## Description des symboles

Mises en garde :



### ATTENTION

Tenez toujours compte des informations signalées par ATTENTION ou AVERTISSEMENT avec pictogramme de danger. Le mot AVERTISSEMENT signale un risque de blessure grave ; le mot ATTENTION signale un risque de blessure légère.

### ATTENTION

ATTENTION attire votre attention sur des situations qui risquent d'endommager la machine.

Symboles utilisés :



**Remarques** et conseils pour vous rendre encore plus facile l'utilisation de votre ENA.



**Demande d'action.** Vous êtes ici invité à accomplir une action.



Renvoi à l'**offre en ligne** de JURA avec d'intéressantes informations complémentaires : [www.jura.com](http://www.jura.com).

ENA 5

## Éléments de commande







Illustration: ENA 5 Blossom White

- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Réservoir d'eau                             | 7  |  Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur |
| 2 | Entonnoir de remplissage pour café prémoulu | 8  | Connector System® pour buses interchangeables  |
| 3 | Réceptacle à marc                           | 9  | Buse Easy-Auto-Cappuccino  |
| 4 | Bac d'égouttage                             | 10 | Écoulement de café rotatif   |
| 5 | Plate-forme pour tasses                     |    |  |
| 6 | Couvercle du réceptacle à grains            |    |  |

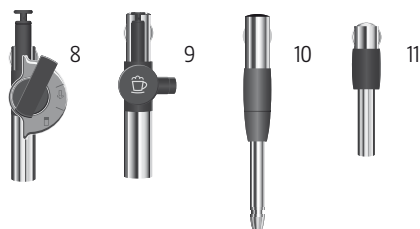




Illustration: Ouvrir couvercle

- |   |   |                                      |    |                              |
|---|---|--------------------------------------|----|------------------------------|
| 1 |    | Touche marche/arrêt                  | 7  | Visuel                       |
| 2 |   | Anneau rotatif de finesse de mouture | 8  | Buse Profi-Auto-Cappuccino   |
| 3 |   | Couvercle                            | 9  | Buse Easy-Auto-Cappuccino    |
| 4 |  | Touche P                             | 10 | Buse de moussage 2 positions |
| 5 |  | Touche d'entretien                   | 11 | Buse à eau chaude            |
| 6 |  | Rotary Switch                        |    |                              |

Les buses suivantes sont disponibles chez les revendeurs et peuvent être montées sur le Connector System® :



## Utilisation conforme

Cette machine a été conçue et construite pour l'usage domestique privé. Elle ne sert qu'à préparer du café et à réchauffer du lait et de l'eau. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. JURA Elektroapparate AG décline toute responsabilité pour les conséquences d'une utilisation non conforme.

Veuillez lire entièrement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et respectez-les impérativement. Conservez ce mode d'emploi de l'ENA à proximité de la machine et remettez-le le cas échéant aux utilisateurs suivants.

## Pour votre sécurité

Lisez et observez soigneusement les importantes consignes de sécurité suivantes.

Vous éviterez ainsi les risques d'électrocution :

- Ne mettez jamais en service une machine endommagée ou dont le câble secteur est défectueux.
- En cas de signes de détérioration, par exemple une odeur de brûlé, débranchez immédiatement la machine du secteur et adressez-vous au service après-vente JURA.
- Si le câble secteur de cette machine est endommagé, il doit être réparé soit directement chez JURA, soit dans un centre service JURA agréé.
- Assurez-vous que l'ENA et le câble secteur ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé ou ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'ouvrez et ne réparez jamais la machine vous-même. N'apportez à la machine aucune modification qui ne soit pas décrite dans le mode d'emploi de l'ENA. La machine contient des pièces sous tension. Il existe un danger de mort après l'ouverture. Les réparations

doivent être confiées uniquement aux centres service JURA agréés qui disposent des pièces de rechange et accessoires d'origine.

Il existe un risque de brûlures aux écoulements et à la buse :

- Installez la machine hors de portée des enfants.
- Ne touchez jamais des pièces chaudes. Utilisez les poignées prévues.
- Veillez à ce que toutes les buses soient correctement montées et propres. En cas de montage incorrect ou de bouchage, la buse ou des pièces de cette buse peuvent se détacher.

Une machine endommagée n'est pas sûre et peut provoquer des blessures ou un incendie. Pour éviter les dommages et donc les risques de blessure et d'incendie :

- Ne laissez jamais le câble secteur pendre de manière lâche. Le câble secteur peut provoquer une chute ou être endommagé.
- Protégez l'ENA des intempéries telles que la pluie, le gel et le rayonnement solaire direct.
- Ne plongez pas l'ENA, les câbles et les raccordements dans l'eau.
- Ne mettez pas l'ENA et ses composants au lave-vaisselle.
- Mettez votre ENA hors tension avant tous travaux de nettoyage et débranchez-en la fiche secteur. Essayez l'ENA avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes.
- Raccordez la machine uniquement sur la tension secteur conformément aux indications de la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le dessous de votre ENA. Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques au chapitre 9 » Caractéristiques techniques «.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine. Des accessoires non explicitement recommandés par JURA peuvent endommager l'ENA.

- N'utilisez pas de grains de café traités avec des additifs ou caramélisés.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.
- En cas d'absence prolongée, mettez la machine hors tension.

Risques encourus par les enfants et les personnes aux capacités limitées lors de l'utilisation de la machine :

- La machine n'a pas été conçue pour être utilisée par des enfants ou des personnes aux capacités limitées.
- Celle-ci ne peut être utilisée que par des personnes capables de l'utiliser en toute sécurité.

Précautions de sécurité pour les cartouches filtrantes CLARIS plus :

- Les cartouches filtrantes CLARIS plus doivent être maintenues hors de la portée des enfants.
- Entrez les cartouches filtrantes CLARIS plus au sec dans un emballage fermé.
- Les cartouches doivent être protégées de la chaleur et ne doivent pas être exposées à l'ensoleillement direct.
- Évitez d'utiliser des cartouches filtrantes CLARIS plus endommagées.
- Les cartouches filtrantes CLARIS plus ne doivent en aucun cas être ouvertes.

## Bienvenue dans le monde de JURA

Chère cliente, cher client,

Merci beaucoup de la confiance que vous nous témoignez par l'achat de votre JURA ENA. Vous avez choisi

- la liberté de pouvoir utiliser des milliers de grains de café les plus variés
- de déterminer l'intensité de votre café selon vos propres goûts

- un prix avantageux pour chaque tasse
- et un appareil à la fois compact et facile à utiliser de manière intuitive.

Vous apprendrez dans le présent mode d'emploi tout ce qu'il faut savoir sur l'utilisation et les réglages de votre machine ENA. Vous y trouverez aussi la solution aux problèmes de calcaire et d'importants conseils d'entretien.

Par ailleurs : ENA vient du grec et signifie « un ». Dans ce sens, nous vous souhaitons de passer beaucoup d'agréables et savoureux moments avec votre « premier choix ».

Bien à vous



Emanuel Probst  
General Manager

## JURA sur Internet

Visitez-nous sur Internet.

- @ Sur [www.jura.com](http://www.jura.com), vous trouverez des informations intéressantes et actuelles sur votre ENA et tout ce qui concerne le café.

## Knowledge Builder

Vous pouvez apprendre à connaître votre ENA de façon ludique sur votre PC.

- @ Le Knowledge Builder est à votre disposition sur [www.jura.com](http://www.jura.com). LEO, l'assistant interactif, vous accompagnera et vous expliquera les avantages et le fonctionnement de votre ENA.

## Connector System®

Le Connector System® permet d'utiliser quatre buses différentes :

- Buse Profi-Auto-Cappuccino
  - Cappuccino
  - Lait chaud



- Buse Easy-Auto-Cappuccino
  - Cappuccino



- Buse de moussage 2 positions
  - Cappuccino
  - Lait chaud



- Buse à eau chaude



## Visuel tricolore pour textes en clair

Votre ENA possède un visuel tricolore pour des textes en clair. La signification des couleurs des textes est la suivante :

- Vert : votre ENA est prête à l'emploi.
- Rouge : ENA requiert une action de la part de l'utilisateur.
- Jaune : vous vous trouvez en mode de programmation.

## 1 Préparation et mise en service

Ce chapitre vous donne les informations nécessaires pour vous servir de votre ENA sans problème. Vous allez préparer votre ENA pas à pas pour pouvoir savourer votre premier café.

### Matériel fourni

Le matériel fourni comprend :

- Automate à café JURA ENA
- Mode d'emploi
- Entonnoir de remplissage pour café prémoulu
- Doseur pour café prémoulu
- Cartouche filtrante CLARIS plus
- Pastilles détergentes JURA
- Languette de test Aquadur®
- Clé pour broyeur

- ▶ Votre JURA ENA est pourvue du Connector System® pour buses échangeables. En fonction de l'équipement de votre appareil, les buses fournies peuvent varier.

## Installation

Respectez les points suivants lors de l'installation de votre ENA :

- ▶ Placez la machine sur une surface horizontale insensible à l'eau.
- ▶ Choisissez l'emplacement de votre ENA de façon qu'elle soit à l'abri de toute source de chaleur excessive.

## Remplissage du réservoir d'eau

Pour savourer un café parfait, nous vous recommandons de changer l'eau tous les jours.

### ATTENTION

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

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau fraîche.

- ▶ Démontez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet et remontez-le.

## Remplissage du récipient à grains

### ATTENTION

Les grains de café traités avec des additifs (p. ex. du sucre), le café prémoulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

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

- ▶ Retirez le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Retirez les impuretés ou corps étrangers éventuellement présents dans le récipient à grains.

- ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café.
- ▶ Fermez le récipient à grains.

## Première mise en service

- ▶ La touche marche/arrêt sert également d'interrupteur principal. Lorsque l'ENA est éteinte, elle est également totalement hors tension.



### AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution en cas de fonctionnement avec un câble secteur défectueux.

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

**Condition :** le réservoir d'eau est plein.

- ▶ Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- ▶ Enfoncez la touche marche/arrêt pour allumer la machine.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FRANCHE DEUTSCH** apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **LANGUE FRANCOIS** apparaisse.



- ▶ Pressez le Rotary Switch pour confirmer le réglage de la langue.
- ▶ **OK**, la langue est réglée.
- ▶ **OUVRIR ROBINET**

- ▶ Placez un récipient sous la buse.



- ⊖ ▶ Ouvrez le sélecteur en position . SYSTEME REPLIT  
FERMER ROBINET

- ⓘ ▶ Fermez le sélecteur en position . CHAUFFE  
PRESSER ROTARY

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.

- ⌚ ▶ Pressez le Rotary Switch pour démarrer le rinçage.  
RINCE  
PRET

**i** Après la première préparation d'une spécialité de café, il peut arriver que **REPLIR GRAINS** apparaisse sur le visuel car le broyeur n'est pas encore complètement rempli de grains de café. Dans ce cas, préparez une spécialité de café de plus.

### Mise en place et activation du filtre

Votre ENA n'a plus besoin d'être démarrée si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS plus.

**i** Exécutez l'opération « Mise en place du filtre » sans interruption. Le fonctionnement optimal de votre ENA sera ainsi assuré.

**i** Le filtre perd son efficacité au bout de deux mois. La durée de vie du filtre peut être surveillée à l'aide du disque dateur apposé sur le porte-filtre.

**Condition** : FRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.

- Ⓟ ▶ Pressez la touche P jusqu'à ce que **ENTRETIEN** apparaisse.

- ⌚ ▶ Pressez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FILTRE** — apparaisse.

- ⌚ ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation.  
NON —

- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **OUI** apparaisse.

- ⌚ ▶ Pressez le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
OK

**METTRE FILTRE**

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

- ▶ Ouvrez le porte-filtre.

- ▶ Mettez en place la cartouche filtrante 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 froide du robinet et remontez-le.

- ▶ Placez un récipient (min. 500 ml) sous la buse.

- ⌚ ▶ Pressez le Rotary Switch.  
OUVRIR ROBINET

- ⊖ ▶ Ouvrez le sélecteur en position . **FILTRE RINCE**, de l'eau s'écoule par la buse.

**i** Le rinçage du filtre peut être interrompu à tout moment. Fermez pour cela le sélecteur.

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

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement, **FERNER ROBINET**.

- i** ▶ Fermez le sélecteur en position .

**CHAUFFE  
PRET**

Le filtre est activé.

## Détermination et réglage de la dureté de l'eau

Plus l'eau est dure, plus il faut détartrer régulièrement l'ENA. C'est pourquoi il est important de régler la dureté de l'eau.

- i** Le réglage de la dureté de l'eau n'est pas possible si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS plus et que celle-ci est activée.
- i** La dureté de l'eau peut être réglée entre 1° dH et 30° dH. Celle-ci peut également être inactivée ; l'ENA ne vous informera alors pas lorsqu'elle doit être détartrée.







Vous pouvez mesurer la dureté de l'eau à l'aide de la languette de test Aquadur® fournie à la livraison.

- ▶ Tenez la languette brièvement (1 seconde) sous l'eau courante.
  - ▶ Secouez l'eau.
  - ▶ Attendez environ une 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.
- La dureté de l'eau peut alors être réglée.

**Exemple** : modifier la dureté de l'eau pour passer de 16° dH à 25° dH.

**Condition** : **PRET** apparaît sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.

- P** ▶ Pressez la touche **P** jusqu'à ce que **ENTRETIEN** apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **DURETE** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation.  
**16° dH**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **25° dH** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK**, la dureté de l'eau est réglée.  
**DURETE**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

## Réglage du broyeur

Vous pouvez adapter, **en continu**, le broyeur au degré de torréfaction de votre café.

### ATTENTION

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

- ▶ Ne réglez la finesse de mouture que pendant le fonctionnement du broyeur.

Vous reconnaîtrez un bon réglage de la mouture au fait que le café s'écoule avec régularité et qu'une crème délicieusement dense se forme. Notre recommandation :

- Pour une torréfaction claire, réglez une mouture fine.

- Si le réglage de la mouture est **trop fin**, le café s'écoule goutte à goutte.



- Pour une torréfaction foncée, réglez une mouture grossière.
  - En cas de mouture **trop grossière**, le café s'écoule trop rapidement.



**Exemple** : modifier la finesse de mouture **pendant** la préparation d'un café.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch pour démarrer la préparation de café.
- ▶ Placez l'anneau rotatif de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne.



1 TASSE, la quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans la tasse, la préparation s'arrête automatiquement.

FRET

### Allumage de la machine

A l'allumage de l'ENA, le cycle de rinçage est automatiquement demandé.

- ⏻ ▶ Pressez la touche marche/arrêt pour allumer l'ENA.  
CHAUFFE  
PRESSER ROTARY
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch pour démarrer le rinçage.  
RINCE, le système est rincé. L'opération s'arrête automatiquement.  
FRET

### Extinction de la machine

Si une spécialité de café a été préparée, le système se rince automatiquement quand vous éteignez votre ENA.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Tournez l'écoulement de café sur la position nettoyage.



- ⏻ ▶ Pressez la touche marche/arrêt.  
RINCE, le système est rincé, l'opération s'arrête automatiquement. L'ENA est éteinte.
- ▶ Tournez l'écoulement de café sur la position 1 tasse ou 2 tasses.



- i La touche marche/arrêt sert également d'interrupteur principal. Lorsque l'ENA est éteinte, elle est également totalement hors tension.

## 2 Préparation

### Les conseils du barista

On appelle barista le professionnel de la préparation d'espresso et de café. Le barista connaît toutes les spécialités de café et maîtrise parfaitement leur préparation. Avec votre JURA ENA, vous obtiendrez aussi des résultats parfaits.

Vous pouvez non seulement préparer votre café ou espresso par simple pression d'un bouton, mais encore l'adapter selon vos propres goûts. Vous disposez pour cela de différentes possibilités de réglage. Essayez vous-même :

- **Intensité du café** : vous pouvez modifier l'intensité du café avant la préparation ou pendant le broyage en tournant le Rotary Switch. Avec ce réglage, vous modifiez la quantité de poudre de café. Plus vous utilisez de poudre de café pour la préparation, plus le goût de votre spécialité de café sera fort et intense.
- **Finesse de mouture** : dans votre ENA, les grains de café sont fraîchement moulus avant chaque préparation d'une spécialité de café. Le goût du café est fortement influencé par la finesse de mouture qui se règle pendant le broyage.
- **Température** : en mode de programmation de votre ENA, vous avez la possibilité de régler la température des spécialités de café. La température est susceptible d'influencer le goût du café et doit être adaptée aux besoins du consommateur et au type de grains de café.
- **Écoulement de café réglable en hauteur** : vous pouvez régler l'écoulement de café en continu en hauteur afin de l'adapter à la taille

de vos tasses. La distance entre l'écoulement de café et le bord de la tasse doit être la plus réduite possible. Cela évite les projections de café sur la machine et garantit une crème délicieusement dense.

En outre, suivez les conseils suivants du barista :


- Conservez votre café dans un endroit sec. L'oxygène, la lumière, la chaleur et l'humidité nuisent au café.
- N'utilisez que de l'eau froide du robinet pour que l'arôme du café puisse s'épanouir au mieux.
- Pour déguster un café parfait, changez l'eau tous les jours.
- Préchauffez les tasses.
- Pour le sucre, utilisez une petite cuillère et pas de sucre en morceaux pour que la crème ou la mousse de lait ne soit pas détruite.

### 1 tasse par simple pression d'un bouton

**Condition** : FRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Tournez l'écoulement de café sur la position 1 tasse.



- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶  Pressez le Rotary Switch pour démarrer la préparation de café. L'intensité du café est indiquée pendant le broyage.
  - i **TASSE**, la quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans la tasse, la préparation s'arrête automatiquement.
  - FRET**

## 2 tasses par simple pression d'un bouton

**Condition :** FRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Tournez l'écoulement de café sur la position 2 tasses.



- ▶ Placez deux tasses sous l'écoulement de café.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **2 TASSES** apparaisse.
- ▶ Pressez le Rotary Switch pour démarrer la préparation de café. **2 TASSES**, la quantité d'eau pré réglée s'écoule dans les tasses, la préparation s'arrête automatiquement. **FRET**

## Café prémoulu

Vous avez la possibilité d'utiliser une deuxième sorte de café grâce au réservoir à café prémoulu.

- i** Ne versez jamais plus de deux doses rases de café prémoulu.
- i** N'utilisez pas de café prémoulu trop finement. Il risque de boucher le système et de ne laisser passer le café que goutte à goutte.
- i** Si vous versez trop peu de café prémoulu, **TROP PEU PREMOULU** s'affiche et l'ENA interrompt l'opération.
- i** La spécialité de café choisie doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café prémoulu. Dans le cas contraire, l'ENA interrompt l'opération et est de nouveau prête à l'emploi.

**Exemple :** préparer une tasse de café prémoulu

**Condition :** FRET est affiché sur le visuel, l'écoulement de café est réglé sur la position 1 tasse.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le réservoir à café prémoulu. **REMPLIR PREMOULU**
- ▶ Placez l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu sur le réservoir à café prémoulu.



- ▶ Versez une dose rase de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Retirez l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le réservoir à café prémoulu. **1 TASSE**
- ▶ Pressez le Rotary Switch pour démarrer la préparation de café. **1 TASSE**, la quantité d'eau pré réglée s'écoule dans la tasse, la préparation s'arrête automatiquement. **FRET**

- i** Vous pouvez également préparer deux tasses de café prémoulu. Placez alors deux tasses sous l'écoulement de café et versez deux doses rases de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage. Tournez le Rotary Switch sur **2 TASSES** et déclenchez la préparation de café en pressant le Rotary Switch.

## Réglages uniques avant et pendant la préparation

Vous pouvez modifier l'intensité du café avant la préparation ou pendant le broyage.

Pour 1 tasse, vous pouvez sélectionner les intensités de café suivantes :



- Légère
- Normale
- Forte

- i** 2 tasses sont toujours préparées avec l'intensité de café « légère ».
- i** Vous pouvez modifier la quantité d'eau préréglée pendant le cycle de percolation en tournant le Rotary Switch.

Les réglages uniques avant et pendant la préparation suivent toujours ce modèle. Ces réglages ne sont pas mémorisés.

**Exemple** : modifier l'intensité du café pour 1 tasse **avant** la préparation pour passer de **NORMAL** à **FORT**.

**Condition** : **FRET** est affiché sur le visuel, l'écoulement de café est réglé sur la position 1 tasse.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FORT** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch tant que **FORT** est affiché.

L'intensité du café **FORT** s'affiche pendant le broyage.




**i** **TASSE**, la quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse, la préparation s'arrête automatiquement.

**FRET**

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

- i** La quantité d'eau peut être réglée durablement pour 1 tasse. Pour la préparation de deux tasses, la quantité préréglée s'écoule pour chaque tasse.

**Condition** : **FRET** est affiché sur le visuel, l'écoulement de café est réglé sur la position 1 tasse.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
-  ▶ Enfoncez le Rotary Switch et **maintenez-le enfoncé**.  
Le broyage démarre, l'intensité du café est indiquée sur le visuel.
-  ▶ Maintenez le Rotary Switch enfoncé jusqu'à ce que **CAFE SUFFISANT ?** apparaisse.  
Le café s'écoule dans la tasse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch dès que la quantité de café dans la tasse est suffisante.  
**OK**, la quantité d'eau réglée pour une tasse est durablement mémorisée.  
**FRET**

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

## Cappuccino avec buse Profi-Auto-Cappuccino

**Condition** : **FRET** est affiché sur le visuel, l'écoulement de café est réglé sur la position 1 tasse.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- ▶ Introduisez l'autre extrémité du tuyau d'aspiration de lait dans une brique de lait ou raccordez-la à un récipient à lait.
- ▶ Placez une tasse sous la buse.

- ▶ Réglez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait ☞.



- ☞ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **VAPÉUR** apparaisse.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch. **CHAUFFE**  
Dès que l'ENA est chaude, **FRET** apparaît à nouveau sur le visuel.
- ☞ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☞. **VAPÉUR** apparaît, la préparation de la mousse de lait commence.
- ⓘ ▶ Fermez le sélecteur sur la position ☞ quand la tasse contient suffisamment de mousse de lait.

**i** Vous pourrez à nouveau préparer de la mousse de lait dans les 40 secondes qui suivent.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch pour démarrer la préparation de café.  
**i TASSE** apparaît, la quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.

Pour que la buse Profi-Auto-Cappuccino fonctionne sans le moindre problème, celle-ci doit être nettoyée et rincée régulièrement (voir chapitre 4 « Entretien – Buse Profi-Auto-Cappuccino »).

## Cappuccino avec buse Easy-Auto-Cappuccino

**Condition :** **FRET** est affiché sur le visuel, l'écoulement de café est réglé sur la position 1 tasse.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Easy-Auto-Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- ▶ Introduisez l'autre extrémité du tuyau d'aspiration de lait dans une brique de lait ou raccordez-la à un récipient à lait.
- ▶ Placez une tasse sous la buse.



- ☞ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **VAPÉUR** apparaisse.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch. **CHAUFFE**  
Dès que l'ENA est chaude, **FRET** apparaît à nouveau sur le visuel.
- ☞ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☞. **VAPÉUR** apparaît, la préparation de la mousse de lait commence.
- ⓘ ▶ Fermez le sélecteur sur la position ☞ quand la tasse contient suffisamment de mousse de lait.

**i** Vous pourrez à nouveau préparer de la mousse de lait dans les 40 secondes qui suivent.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch pour démarrer la préparation de café.  
**i TASSE** apparaît, la quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.

Pour que la buse Easy-Auto-Cappuccino fonctionne sans le moindre problème, celle-ci doit être nettoyée et rincée régulièrement (voir chapitre 4 » Entretien – Buse Easy-Auto-Cappuccino »).

## Cappuccino avec buse de moussage 2 positions

**Condition :** FRET est affiché sur le visuel, l'écoulement de café est réglé sur la position 1 tasse.

- ▶ Poussez la buse de moussage 2 positions en position **inférieure**.
- ▶ Placez une tasse de lait sous la buse de moussage 2 positions et plongez-y la buse.



**i** Si la buse n'atteint pas la tasse, soulever la tasse.

- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **VAPEUR** apparaisse.
- ▶ Pressez le Rotary Switch.  
**CHAUFFE**  
Dès que l'ENA est chaude, **FRET** apparaît à nouveau à sur le visuel.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position **☺**.  
**VAPEUR** apparaît, la vapeur chaude fait mousser le lait.
- ▶ Fermez le sélecteur sur la position **☹** lorsque la mousse de lait a atteint la consistance souhaitée.

**i** Vous pourrez à nouveau préparer de la vapeur dans les 40 secondes qui suivent.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Pressez le Rotary Switch pour démarrer la préparation de café.  
**i TASSE** apparaît, la quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.

Afin que la buse de moussage 2 positions fonctionne de manière irréprochable, il est nécessaire de la rincer régulièrement (voir chapitre 4 » Entretien – Démontage et rinçage de la buse de moussage 2 positions »).

## Chauffage de lait avec la buse Profi-Auto-Cappuccino

**Condition :** FRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- ▶ Introduisez l'autre extrémité du tuyau d'aspiration de lait dans une brique de lait ou raccordez-la à un récipient à lait.
- ▶ Placez une tasse sous la buse.
- ▶ Réglez le levier de sélection de la buse sur la position lait **☺**.



- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **VAPEUR** apparaisse.
- ▶ Pressez le Rotary Switch.  
**CHAUFFE**  
Dès que l'ENA est chaude, **FRET** apparaît à nouveau sur le visuel.

- ☺ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☺. VAPEUR apparaît, la préparation du lait chaud commence.
- ⓘ ▶ Fermez le sélecteur sur la position ☺ quand la tasse contient suffisamment de lait.

**i** Vous pourrez à nouveau préparer du lait chaud dans les 40 secondes qui suivent.

Pour que la buse Profi-Auto-Cappuccino fonctionne sans le moindre problème, celle-ci doit être nettoyée et rincée régulièrement (voir chapitre 4 » Entretien de la buse Profi-Auto-Cappuccino «).

### Chauffage de lait avec la buse de moussage 2 positions

**Condition :** FRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Poussez la buse de moussage 2 positions en position **supérieure**.
- ▶ Placez une tasse de lait sous la buse de moussage 2 positions et plongez-y la buse.



**i** Si la buse n'atteint pas la tasse, soulever la tasse.

- ☺ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que VAPEUR apparaisse.
- ⌚ ▶ Pressez le Rotary Switch. CHAUFFE Dès que l'ENA est chaude, FRET apparaît à nouveau sur le visuel.
- ☺ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☺. VAPEUR apparaît, la vapeur chaude fait mousser le lait.

ⓘ ▶ Fermez le sélecteur en position ☺ dès que la température voulue est atteinte.

**i** Vous pourrez à nouveau préparer de la vapeur dans les 40 secondes qui suivent.

Pour que la buse de moussage 2 positions fonctionne sans le moindre problème, vous devez la rincer régulièrement (voir chapitre 4 » Entretien – Démontage et rinçage de la buse de moussage 2 positions «).

### Eau chaude

**i** Pour préparer de l'eau chaude, fixer la buse à eau chaude ou la buse de moussage 2 positions sur le Connector System®.

#### **⚠ ATTENTION**

Risque de brûlure par projections d'eau chaude.

- ▶ Evitez le contact direct avec la peau.

**Condition :** FRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous la buse.
- ☺ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☺. EAU, de l'eau chaude s'écoule dans la tasse.
- ⓘ ▶ Fermez le sélecteur une fois que la tasse contient suffisamment d'eau. FRET

### 3 Réglages durables en mode de programmation

#### Produits

Pour 1 tasse, vous pouvez procéder aux réglages durables suivants :

- Quantité d'eau : 15 ML – 240 ML
- Intensité du café : LEGER, NORMALE, FORT
- Température : NORMALE, ELEVEE










A noter pour la préparation de 2 tasses :


- La quantité d'eau préréglée pour 1 tasse s'écoule **dans chaque tasse** pour la préparation de 2 tasses.
- 2 tasses sont toujours préparées avec l'intensité de café « légère ».
- 2 tasses sont préparées à la même température que celle réglée pour 1 tasse.

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

**Exemple** : modifier l'intensité du café pour 1 café pour passer de façon durable de **NORMAL** à **FORT**.

**Condition** : **FRET** apparaît sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- (P)** ▶ Pressez la touche **P** jusqu'à ce que **ENTRETIEN** apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PRODUIT** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation.  
**EAU**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **SAVEUR** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation.  
**NORMAL**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FORT** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK**, l'intensité du café est réglée.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programmation.  
**PRODUIT**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.

-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**FRET**

## Mode d'économie d'énergie







L'ENA peut être placée durablement en mode d'économie d'énergie (E.S.M.®).

Rubrique de programmation **ENERGIE** — / **F** :

- **ENERGIE** —
  - L'ENA est en permanence prête à l'emploi.
  - Toutes les spécialités de café, ainsi que de l'eau chaude, peuvent être préparées sans temps d'attente.
- **ENERGIE** **F**
  - Après env. cinq minutes, l'ENA passe en température d'économie et n'est pas prête à l'emploi.
  - La machine préchauffe avant la préparation de café ou d'eau chaude.

**Exemple** : faire passer l'Energy Save Mode de **ENERGIE** — à **ENERGIE** **F**.

**Condition** : **FRET** apparaît sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- (P)** ▶ Pressez la touche **P** jusqu'à ce que **ENTRETIEN** apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ENERGIE** — apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation.  
**ECONOM.** —
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ECONOM.** **F** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK**, le mode d'économie est réglé.  
**ENERGIE** **F**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**FRET**







## Extinction automatique

L'extinction automatique de votre ENA vous permet d'économiser de l'énergie.

- i** L'extinction automatique peut être réglé entre 0,5 et 9 heures, ou être inactivé (— — — H).

**Exemple** : modifier l'extinction automatique de EH à 2H.

**Condition** : FRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- (P)** ▶ Pressez la touche P jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ARRÊT.APR. apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation. EH
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 2 H apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour confirmer le réglage. OK, le délai de mise hors circuit est réglé. ARRÊT.APR.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation. FRET







## Unité de quantité d'eau

L'unité de la quantité d'eau peut être affichée en » ml « ou en » oz «.

**Exemple** : modifier l'unité de la quantité d'eau pour passer de ML à OZ.

**Condition** : FRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- (P)** ▶ Pressez la touche P jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse.

-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que UNITE apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation. ML
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que OZ apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour confirmer le réglage. OK, l'unité de quantité d'eau est réglée. UNITE
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation. FRET

## Langue



La langue a été réglée lors de la première mise en service.

Les langues suivantes peuvent être réglées :

- Allemand
- Anglais
- Français
- Néerlandais
- Italien
- Espagnol
- Portugais

**Exemple** : modifier la langue pour passer de FRANÇAIS à ENGLISH.

**Condition** : FRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- (P)** ▶ Pressez la touche P jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que LANGUE apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation. FRANÇAIS



- 🕒 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ENGLISH** apparaisse.
- 🕒 ▶ Pressez le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK**, la langue est réglée.  
**LANGUAGE**
- 🕒 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
- 🕒 ▶ Pressez le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**READY**

## 4 Entretien

L'ENA dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

- Rinçage de la machine
- Remplacement du filtre
- Nettoyage de la machine
- Détartrage de la machine

**i** Effectuez le nettoyage, le détartrage ou le remplacement du filtre quand la machine affiche que ces opérations doivent être réalisées.

### Conseils d'entretien

Pour assurer une longue durée de vie de votre machine et obtenir une qualité de café optimale, nous vous recommandons d'entretenir l'ENA chaque jour comme suit :

- Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage et rincez-les à l'eau chaude.
- Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.
- Essuyez la surface de la machine avec un chiffon humide.
- Rincez régulièrement la buse lorsque vous l'utilisez pour réchauffer ou faire mousser du lait.

### Rinçage de la machine – manuel

Un rinçage est demandé à l'allumage de l'ENA, après le cycle de chauffage. Le cycle de rinçage est automatiquement déclenché lorsque vous éteignez votre ENA si une spécialité de café a été préparée.

L'opération « Rinçage de la machine » peut être déclenchée manuellement.

**Condition** : **FRET** apparaît sur le visuel.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Tournez l'écoulement de café sur la position nettoyage.



- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- (P)** ▶ Pressez la touche **P** jusqu'à ce que **ENTRETIEN** apparaisse.
- 🕒 ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation.  
**RINCER**
- 🕒 ▶ Pressez le Rotary Switch pour déclencher le cycle de rinçage.  
**RINCE**, le rinçage s'arrête automatiquement.  
**FRET**
- ▶ Tournez l'écoulement de café sur la position 1 tasse ou 2 tasses.

## Remplacement du filtre sur demande


- i** L'efficacité du filtre est épuisée après le passage de 50 litres d'eau. L'ENA demande un remplacement du filtre.
- i** Le filtre perd son efficacité au bout de deux mois. La durée de vie du filtre peut être surveillée à l'aide du disque dateur sur le porte-filtre.
- i** Si la cartouche filtrante CLARIS plus n'est pas activée, aucune demande de remplacement du filtre n'apparaît.

**Condition :** FRET / FILTRE s'affiche sur le visuel.


- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- ⚙ ▶ Pressez la touche d'entretien.  
METTRE FILTRE
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre et retirez la cartouche filtrante.
- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante 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 froide du robinet et remontez-le.
- ▶ Placez un récipient (min. 500 ml) sous la buse.

- ▶ Pressez le Rotary Switch.  
OUVRIR ROBINET
- ⚙ ▶ Ouvrez le sélecteur en position .  
FILTRE RINCE, de l'eau s'écoule par la buse.
- i** Le rinçage du filtre peut être interrompu à tout moment. Pour cela, fermez le sélecteur.
- i** L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas le goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement, FERMER ROBINET.

- ⓘ ▶ Fermez le sélecteur en position .  
CHAUFFE  
FRET

## Remplacement du filtre – manuel

L'opération « Remplacement du filtre » peut être déclenchée manuellement.

**Condition :** FRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- (P) ▶ Pressez la touche P jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse.
- ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation.  
RINCER
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que FILTRE apparaisse.
- ▶ Pressez le Rotary Switch.  
METTRE FILTRE
- ▶ Continuez avec la **troisième** demande d'action (indiquée par ▶), comme décrit sous » **Remplacement du filtre sur demande** «.

## Nettoyage de la machine sur demande

Après 180 préparations de café ou 80 rinçages à l'allumage, l'ENA demande un nettoyage.

### ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détergents inadéquats.

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

- i** Le programme de nettoyage dure env. 15 minutes.
- i** N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela compromettrait la qualité du nettoyage.
- i** Les pastilles détergentes JURA d'origine sont disponibles chez votre revendeur.

**Condition :** NETTOYER / PRET s'affiche sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- ⚡ ▶ Pressez la touche d'entretien.  
VIDER CUVE
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café et remettez-les en place.  
PRESSER ROTARY
- ▶ Tournez l'écoulement de café sur la position nettoyage.



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch pour démarrer le nettoyage.

NETTOIE, de l'eau s'écoule de l'écoulement de café.

L'opération s'interrompt, AJOUTER PASTILLE.

- ▶ Ouvrez le réservoir à café prémoulu et ajoutez une pastille détergente JURA.



- ▶ Fermez le réservoir à café prémoulu.  
PRESSER ROTARY
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch.  
NETTOIE, de l'eau s'écoule à plusieurs reprises de l'écoulement de café.  
VIDER CUVE
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café et remettez-les en place.  
PRET
- ▶ Tournez l'écoulement de café sur la position 1 tasse ou 2 tasses.

## Nettoyage de la machine – manuel

L'opération « Nettoyage de la machine » peut être déclenchée manuellement.

**Condition :** PRET apparaît sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- Ⓟ ▶ Pressez la touche P jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation.  
RINCER
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que NETTOYER apparaisse.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch.  
VIDER CUVE

- ▶ Continuez avec la **troisième** demande d'action (indiquée par ▶), comme décrit sous » **Nettoyage de la machine sur demande** «.

### Détartrage de la machine sur demande

L'ENA s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. L'entartrage dépend du degré de dureté de l'eau.

#### ATTENTION

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

- ▶ Évitez le contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Rincez le détartrant à l'eau claire. Consultez un médecin en cas de contact avec les yeux.

#### ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclus en cas d'utilisation de détartrants inadéquats.

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

#### ATTENTION

Une détérioration de la machine n'est pas exclue en cas d'interruption du programme de détartrage.

- ▶ Procédez au détartrage complet.

#### ATTENTION

Avec détérioration des surfaces fragiles par contact avec le détartrant n'est pas exclue.

- ▶ Éliminez immédiatement les projections.

- i** Le programme de détartrage dure env. 40 minutes.
- i** Les pastilles de détartrage JURA d'origine sont disponibles chez votre revendeur.
- i** Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus et que celle-ci est activée, aucune demande de détartrage n'apparaît.

**Condition :** DETARTRE / PRET s'affiche sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.

- ⚡ ▶ Pressez la touche d'entretien.

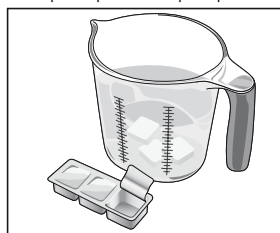
VIDER CUVE

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

AJOUTER PRODUIT

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

- ▶ Dissolvez entièrement le contenu d'un blister (3 pastilles de détartrage JURA) dans un récipient contenant 500 ml d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.



- ▶ Versez la solution dans le réservoir d'eau vide et remettez celui-ci en place.

OUVRIER ROBINET

- ▶ Retirez la buse du Connector System® avec précaution.

- ▶ Placez un récipient (min. 500 ml) sous le Connector System®.

-  ▶ Ouvrez le sélecteur en position .

DETARTRE, de l'eau s'écoule plusieurs fois du Connector System®.

FERMER ROBINET

-  ▶ Fermez le sélecteur en position .



DETARTRE, le programme de détartrage se poursuit.

VIDER CUVE

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

- ▶ Videz le récipient et replacez-le sous le Connector System®.

REMPLEIR RESERVOIR

- ▶ Retirez le réservoir d'eau, rincez-le soigneusement, remplissez-le d'eau froide du robinet et remettez-le en place.  
OUVRIR ROBINET
- ② ▶ Ouvrez le sélecteur en position . DÉTARTRE, de l'eau s'écoule du Connector System®.  
L'opération s'interrompt.  
FERMER ROBINET.
- ① ▶ Fermez le sélecteur en position . DÉTARTRE, le programme de détartrage se poursuit.  
VIDER CUVE
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café et remettez-les en place.
- ▶ Remontez la buse sur le Connector System®.  
PRÊT

### Détartrage de la machine – manuel

L'opération « Détartrage de la machine » peut être déclenchée manuellement.



**Condition :** PRÊT apparaît sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle placé derrière le Rotary Switch.
- ① ▶ Pressez la touche P **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
- ⌚ ▶ Pressez le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programmation.  
RINCER
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que DÉTARTRE apparaisse.
- ⌚ ▶ Pressez le Rotary Switch.  
VIDER CUVE
- ▶ Continuez avec la **troisième** demande d'action (indiquée par ▶), comme décrit sous » **Détartrage de la machine sur demande** «.



### Rinçage de la buse Profi-Auto-Cappuccino

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Profi-Auto-Cappuccino, vous devez la rincer à l'eau après chaque préparation de lait.

**i** Votre ENA ne vous demande pas de rincer la buse Profi-Auto-Cappuccino.

- ▶ Retirez le tuyau d'aspiration de lait de la brique de lait ou du récipient à lait.
- ▶ Remplissez un récipient d'eau fraîche et plongez-y le tuyau d'aspiration de lait.
- ▶ Placez un autre récipient sous la buse.
- ▶ Réglez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait  ou sur lait .



- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que VAPEUR apparaisse.
- ⌚ ▶ Pressez le Rotary Switch.  
CHAUFFE
- ▶ Dès que l'ENA est chaude, PRÊT apparaît à nouveau sur le visuel.
- ② ▶ Ouvrez le sélecteur en position . VAPEUR apparaît, le rinçage de la buse et du tuyau commence.
- ① ▶ Fermez le sélecteur sur la position  dès que de l'eau propre coule dans le récipient.

## Nettoyage de la buse Profi-Auto-Cappuccino

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Profi-Auto-Cappuccino, vous devez la nettoyer quotidiennement si vous avez préparé du lait.

### ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détergents inadéquats.

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

**i** Votre ENA ne vous demande pas de nettoyer la buse Profi-Auto-Cappuccino.

**i** Le détergent Auto-Cappuccino JURA est disponible chez votre revendeur.

- ▶ Retirez le tuyau d'aspiration de lait de la brique de lait ou du récipient à lait.
- ▶ Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y un bouchon (max. 15 ml) de détergent Auto-Cappuccino.
- ▶ Plongez le tuyau d'aspiration de lait dans le récipient.
- ▶ Placez un autre récipient sous la buse.
- ▶ Réglez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait ☺ ou sur lait ☑.

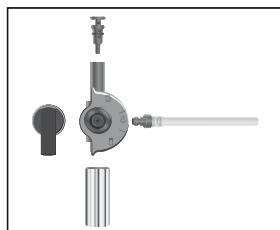


- ☺ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que VAPEUR apparaisse.
- ☑ ▶ Pressez le Rotary Switch.  
CHAUFFE  
Dès que l'ENA est chaude, FRET apparaît à nouveau sur le visuel.

- ☺ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☺. VAPEUR apparaît, le rinçage de la buse et du tuyau commence.
- ☑ ▶ Fermez le sélecteur sur la position ☑ dès que le récipient contenant le détergent Auto-Cappuccino est vide.
  - ▶ Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 250 ml d'eau fraîche et plongez-y le tuyau d'aspiration de lait.
  - ▶ Videz le récipient se trouvant sous la buse et remplacez-le sous la buse.
- ☺ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que VAPEUR apparaisse.
- ☑ ▶ Pressez le Rotary Switch.  
CHAUFFE  
Dès que l'ENA est chaude, FRET apparaît à nouveau sur le visuel.
- ☺ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☺. VAPEUR apparaît, la buse et le tuyau sont rincés à l'eau fraîche.
- ☑ ▶ Fermez le sélecteur sur la position ☑ dès que le récipient contenant l'eau est vide.

## Démontage et rinçage de la buse Profi-Auto-Cappuccino

- ▶ Retirez la buse Profi-Auto-Cappuccino avec précaution du Connector System®.
- ▶ Désassemblez la buse.









- ▶ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse sous l'eau courante.
- ▶ Remontez la buse Profi-Auto-Cappuccino et reliez-la au Connector System®.

## Rinçage de la buse Easy-Auto-Cappuccino

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Easy-Auto-Cappuccino, vous devez la rincer à l'eau après chaque préparation de lait.

- i** Votre ENA ne vous demande pas de rincer la buse Easy-Auto-Cappuccino.
  - ▶ Retirez le tuyau d'aspiration de lait de la brique de lait ou du récipient à lait.
  - ▶ Remplissez un récipient d'eau fraîche et plongez-y le tuyau d'aspiration de lait.
  - ▶ Placez un autre récipient sous la buse.



-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **VAPEUR** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch.  
**CHAUFFE**  
Dès que l'ENA est chaude, **FRET** apparaît à nouveau sur le visuel.
-  ▶ Ouvrez le sélecteur en position . **VAPEUR** apparaît, le rinçage de la buse et du tuyau commence.
-  ▶ Fermez le sélecteur sur la position  dès que de l'eau propre coule dans le récipient.

## Nettoyage de la buse Easy-Auto-Cappuccino

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Easy-Auto-Cappuccino, vous devez la nettoyer quotidiennement si vous avez préparé du lait.

### ATTENTION





Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détergents inadéquats.

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

- i** Votre ENA ne vous demande pas de nettoyer la buse Easy-Auto-Cappuccino.
- i** Le détergent Auto-Cappuccino JURA est disponible chez votre revendeur.

- ▶ Retirez le tuyau d'aspiration de lait de la brique de lait ou du récipient à lait.
- ▶ Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y un bouchon (max. 15 ml) de détergent Auto-Cappuccino.
- ▶ Plongez le tuyau d'aspiration de lait dans le récipient.
- ▶ Placez un autre récipient sous la buse.

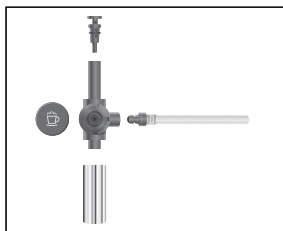


-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **VAPEUR** apparaisse.
-  ▶ Pressez le Rotary Switch.  
**CHAUFFE**  
Dès que l'ENA est chaude, **FRET** apparaît à nouveau sur le visuel.
-  ▶ Ouvrez le sélecteur en position . **VAPEUR** apparaît, le nettoyage de la buse et du tuyau commence.

- ① ▶ Fermez le sélecteur sur la position ☐ dès que le récipient contenant le détergent Auto-Cappuccino est vide.
- ▶ Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 250 ml d'eau fraîche et plongez-y le tuyau d'aspiration de lait.
- ▶ Videz le récipient se trouvant sous la buse et remplacez-le sous la buse.
- ⊖ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que VAPEUR apparaisse.
- ⊖ ▶ Pressez le Rotary Switch.  
CHAUFFE
- Dès que l'ENA est chaude, FRET apparaît à nouveau sur le visuel.
- ⊖ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ⏏. VAPEUR apparaît, la buse et le tuyau sont rincés à l'eau fraîche.
- ① ▶ Fermez le sélecteur sur la position ☐ dès que le récipient contenant l'eau est vide.

### Démontage et rinçage de la buse Easy-Auto-Cappuccino

- ▶ Retirez la buse Easy-Auto-Cappuccino avec précaution du Connector System®.
- ▶ Désassemblez la buse.



- ▶ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse sous l'eau courante.
- ▶ Remontez la buse Easy-Auto-Cappuccino et reliez-la au Connector System®.

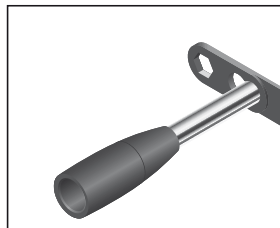
### Démontage et rinçage de la buse de moussage 2 positions

Pour que la buse de moussage 2 positions fonctionne sans le moindre problème, vous devez la rincer **régulièrement** lorsque vous l'utilisez pour faire mousser ou réchauffer du lait.

#### ⚠ ATTENTION

Risques de brûlure sur la buse chaude et le raccord de la buse.

- ▶ Laissez refroidir la buse avant le nettoyage.
- ▶ Retirez la buse du Connector System® avec précaution.
- ▶ Dévissez la buse à l'aide de l'ouverture du doseur pour café prémoulu.



- ▶ Rincez soigneusement les trois pièces de la buse sous l'eau courante.
- ▶ Remontez la buse et reliez-la au Connector System®.

### Elimination des corps étrangers

Même dans les cafés les plus renommés, il peut arriver que de petits corps étrangers se glissent dans un mélange de grains. Ceux-ci viennent bloquer le mécanisme du broyeur.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement des doigts dans le broyeur en rotation.

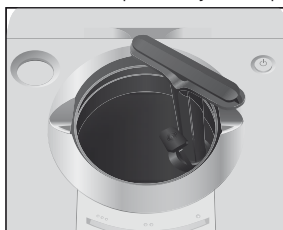
- ▶ Avant d'effectuer des travaux sur le broyeur, éteignez l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt ⏻.



- ▶ Débranchez la machine.
- ▶ Retirez le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Videz les grains de café à l'aide d'un aspirateur.
- ▶ Desserrez les vis du protège-doigts et retirez celui-ci.



- ▶ Videz les grains de café restants à l'aide d'un aspirateur.
- ▶ Mettez la clé pour broyeur en place.



- ▶ Tournez la clé **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** jusqu'à ce que le corps étranger coincé se débloque.
- ▶ Retirez le corps étranger.
- ▶ Remettez le protège-doigts en place dans le récipient à grains et vissez-le.
- ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café frais et fermez le couvercle du récipient à grains.

### Nettoyage du récipient à grains

Les grains de café peuvent présenter une légère couche graisseuse qui se dépose sur les parois du récipient à grains. Ces dépôts peuvent nuire au résultat du café. Nettoyez donc le récipient à grains de temps en temps.

- ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt pour éteindre la machine.
- ▶ Débranchez la machine.
- ▶ Retirez le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Videz les grains de café à l'aide d'un aspirateur.
- ▶ Nettoyez le récipient à grains à l'aide d'un chiffon sec et doux.
- ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café frais et fermez le couvercle du récipient à grains.

### Détartrage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau peut s'entartrer. Pour garantir un fonctionnement impeccable, le réservoir d'eau doit être détartré de temps en temps.

- ▶ Démontez le réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus, retirez-la.
- ▶ Détartrez le réservoir au moyen d'un détartrant doux, en usage dans le commerce, conformément aux instructions du fabricant.
- ▶ Rincez soigneusement le réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus, remettez-la en place.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet et remontez-le.

## 5 Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait

L'utilisation de la cartouche filtrante CLARIS plus vous permet d'obtenir une eau en permanence fraîchement filtrée et saine pour votre café ou votre eau chaude. Cette cartouche a été spécialement développée pour les machines à café JURA. Directement placée dans le réservoir d'eau, elle donne à l'eau un pH neutre idéal pour le café.

Contrairement à d'autres systèmes de filtrage d'eau domestiques, CLARIS plus fonctionne selon le principe professionnel du courant ascendant. Cela signifie en pratique : à chaque préparation d'une boisson, seule la quantité d'eau nécessaire est aspirée et filtrée.

### Détartrage superflu

Si vous vous servez régulièrement de la cartouche filtrante, le fastidieux travail de détartrage vous sera dès maintenant épargné. Votre machine à café vous remerciera par sa longue durée de vie. Utilisez CLARIS plus lorsque la dureté de l'eau est supérieure à 10° de dureté allemande (dH). Avant la première mise en service de votre machine à café JURA, la languette de test Aquadur® livrée avec la machine vous permet de mesurer la dureté de l'eau.

### Simplicité d'utilisation

L'insertion de la cartouche filtrante CLARIS plus s'effectue en un tournemain. Une description est disponible au chapitre 1 » Préparation et mise en service – Mise en place et activation du filtre «.

### Utilisation économique

L'effet de la cartouche filtrante CLARIS plus s'épuise après 50 litres ou une durée maximale de deux mois. Elle doit alors être remplacée. Votre machine à café JURA vous indique qu'un changement de filtre est nécessaire. Cette

opération est décrite en détail au chapitre 4 » Entretien – Remplacement du filtre sur demande «.

Les cartouches filtrantes usagées sont reprises par le revendeur.

### Entretien et conservation

La cartouche filtrante CLARIS plus ne doit être enlevée du réservoir d'eau que si vous vous absentez pour un certain temps ou que vous souhaitez nettoyer ou détartrer le réservoir avec un produit en usage dans le commerce.


Si vous vous absentez pour un certain temps (par ex. si vous partez en vacances), nous vous recommandons de procéder comme suit pour conserver la cartouche filtrante : retirez la cartouche du réservoir d'eau. Mettez-la dans un verre rempli d'environ deux centimètres d'eau et mettez ce verre au réfrigérateur.

Lors de la première mise en service, nous vous conseillons de faire couler un demi-litre d'eau. Une coloration de l'eau est possible, mais elle ne nuit pas à votre santé.

## 6 Messages sur le visuel

Message	Cause/Conséquence	Mesure
REPLIR RESERVOIR	Le réservoir d'eau est vide. Vous ne pouvez préparer ni spécialités de café ni eau chaude ou vapeur.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 1 » Préparation et mise en service – Remplissage du réservoir d'eau «).
VIDER MARC	Le récipient à marc est plein. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café, la préparation d'eau chaude ou de vapeur est possible.	► Videz le récipient à marc et le bac d'égouttage.
OUVE MANQUE	Le bac d'égouttage n'est pas correctement placé ou est absent. Vous ne pouvez préparer ni spécialités de café ni eau chaude ou vapeur.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
REPLIR GRAINS	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café, la préparation d'eau chaude ou de vapeur est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 1 » Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains «).
NETTOYER	L'ENA demande un nettoyage.	► Effectuez un nettoyage (voir chapitre 4 » Entretien – Nettoyage de la machine sur demande «).
DETARTRE	L'ENA demande un détartrage.	► Effectuez un détartrage (voir chapitre 4 » Entretien – Détartrage de la machine sur demande «).
FILTRE	Après le passage de 50 litres d'eau, la cartouche filtrante CLARIS plus a perdu toute son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS plus (voir chapitre 4 » Entretien – Remplacement du filtre sur demande «).
TROP PEU PREMOULU	Vous avez versé trop peu de café prémoulu, l'ENA interrompt l'opération.	► Versez plus de café prémoulu lors de la prochaine préparation (voir chapitre 2 » Préparation – Café prémoulu «).
TROP CHAUD	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
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	► Retirez les corps étrangers du broyeur (voir chapitre 4 » Entretien – Elimination des corps étrangers «).
Trop peu de mousse est produite lors du moussage de lait.	La buse est mal positionnée ou est encrassée.	► Placez la buse en position adéquate (voir chapitre 2 » Préparation – Cappuccino «). ► Rincez la buse (voir chapitre 4 » Entretien – Rinçage de la buse «).
Le café ne s'écoule que goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café ou le café prémoulu est trop finement moulu et bouche le tamis.	► Réglez le broyeur moins fin ou utilisez du café prémoulu moins fin (voir chapitre 1 » Préparation et mise en service – Réglage du broyeur «).
Il est impossible de régler la dureté de l'eau.	La cartouche filtrante CLARIS plus est activée.	► Désactivez la cartouche filtrante CLARIS plus en mode de programmation.
REEMPLIR GRAINS s'affiche alors que le récipient à grains a été rempli.	Le broyeur n'est pas encore complètement rempli de grains.	► Préparez une spécialité de café.
REMPLIR RESERVOIR s'affiche alors que le réservoir d'eau est plein.	Le flotteur du réservoir d'eau est coincé.	► Démarrez le réservoir d'eau (voir chapitre 4 » Entretien – Démartrage du réservoir d'eau «).
ERROR 2 s'affiche.	Si la machine a été entreposée dans un endroit froid pendant un certain temps, le chauffage est bloqué pour des raisons de sécurité.	► Acclimetez la machine à la température ambiante.
D'autres messages de type ERROR s'affichent.	–	► Eteignez l'ENA au moyen de la touche marche/arrêt  . Contactez le service clients de votre pays. Vous trouverez les coordonnées en ligne sur <a href="http://www.jura.com">www.jura.com</a> .

**i** Si vous n'avez pas réussi à résoudre les problèmes, contactez le service clients de votre pays. Vous trouverez les coordonnées en ligne sur [www.jura.com](http://www.jura.com).

## 8 Transport et élimination écologique

### Transport/Vidange du système

Conservez l'emballage de l'ENA. Il vous servira à la protéger pendant le transport.

Le système doit être vidé afin d'être protégé contre le gel lors du transport de l'ENA.

**Condition :** FRET apparaît sur le visuel.

- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que VAPEUR apparaisse.
- 🕒 ▶ Pressez le Rotary Switch.  
CHAUFFE  
Dès que l'ENA est chaude, FRET apparaît à nouveau sur le visuel.
- 🔌 ▶ Ouvrez le sélecteur en position ⏏.  
VAPEUR, de la vapeur brûlante sort de la buse.  
▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.  
De la vapeur sort de la buse jusqu'à ce que le système soit vide.  
FERMER ROBINET
- 🔌 ▶ Pressez la touche marche/arrêt pour éteindre la machine.
- 🔌 ▶ Fermez le sélecteur en position 🛑.

**i** A la prochaine mise en service, vous devrez de nouveau remplir le système (voir chapitre 1 » Préparation et mise en service – Première mise en service «).

### Élimination

Éliminez les anciens appareils de manière écologique.



Les anciens appareils contiennent des matériaux recyclables de valeur qui doivent être récupérés. Veuillez donc éliminer les anciens appareils en recourant aux systèmes de collecte appropriés.

## 9 Caractéristiques techniques

**i** La sécurité correspond et varie selon la tension et le courant électrique. Veuillez consulter la **plaque signalétique** avant de brancher la machine.

La plaque signalétique se trouve sur le dessous de votre ENA. Signification des abréviations :

- V AC = tension alternative en volts
- W = puissance en watts






Ⓒ Ce produit est conforme à toutes les directives européennes applicables.

Ⓢ Ce produit répond aux exigences de l'ordonnance sur les appareils électriques à basse tension (OMBT) et de l'ordonnance sur la compatibilité électromagnétique (OCEM). L'attestation afférente est délivrée par l'Inspection fédérale des installations à courant fort (ESTI).

UL Ce produit est conforme à toutes les directives applicables UL (Underwriters Laboratories Inc.®).

SA Ce produit est conforme à toutes les directives SAA (Standards Association of Australia).

CCC Ce produit est conforme à toutes les directives CCC (China Compulsory Certification).

Tension		230 V AC, 50 Hz
		120 V AC, 60 Hz
		220 – 240 V AC, 50 Hz
		220 V AC, 50 Hz
Puissance	1450 W	
Contrôle de sécurité		
Consommation d'énergie ECONOM. ...	env. 13,5 Wh	
Consommation d'énergie ECONOM. ...	env. 8 Wh	
Pression de la pompe	statique max. 15 bars	
Contenance du réservoir d'eau	1,1 l	
Contenance du récipient à grains	125 g	
Contenance du récipient à marc	env. 10 portions	
Longueur du câble	env. 1,1 m	
Poids	env. 9,3 kg	
Dimensions (l x h x p)	23,8 x 36 x 44,5 cm	

## 10 Contacts

@ Vous trouverez les coordonnées en ligne sur [www.jura.com](http://www.jura.com).

## Index

### B

- Bac d'égouttage 8
- Broyeur
  - Élimination des corps étrangers 32
  - Réglage de la finesse de mouture 15
- Buse à eau chaude 9, 12
- Buse de moussage 2 positions 9, 12
  - Démontage et rinçage 32
- Buse Easy-Auto-Cappuccino 8, 9, 12
  - Démontage et rinçage 32
  - Nettoyage 31
  - Rinçage 31
- Buse Profi-Auto-Cappuccino 9, 12
  - Démontage et rinçage 30
  - Nettoyage 30
  - Rinçage 29

### C

- Café
  - D'une pression sur un bouton 17
  - Prémoulu 18
- Cappuccino
  - Avec buse de moussage 2 positions 21
  - Avec buse Easy-Auto-Cappuccino 20
  - Avec buse Profi-Auto-Cappuccino 19
- Caractéristiques techniques 37
- Cartouche filtrante CLARIS plus
  - De l'eau pour un café parfait 34
- Chauffage de lait
  - Avec la buse de moussage 2 positions 22
  - Avec la buse Profi-Auto-Cappuccino 21
- Connector System® 12
- Conseils du barista 17
- Contacts 38
- Corps étrangers, Élimination 32
- Couvercle
  - Récipient à grains 8

**D**

- Demande d'action
  - Description des symboles 7
- Démontage et rinçage
  - Buse de moussage 2 positions 32
  - Buse Easy-Auto-Cappuccino 32
  - Buse Profi-Auto-Cappuccino 30
- Description des symboles 7
- Détartrage
  - Réservoir d'eau 33
- Détartre
  - Machine 28
  - Pastilles de détartrage JURA 28
- Dureté de l'eau
  - Languettes de test Aquadur® 15
  - Mesure et réglage 15

**E**

- Eau chaude 22
- Écoulement de café rotatif 8
- Élimination
  - Élimination écologique 37
- Entonnoir de remplissage pour café  
prémoulu 8
- Entretien 25
  - Conseils 25
  - Détartre la machine 28
  - Élimination des corps étrangers 32
  - Nettoyage de la machine 27
  - Nettoyage du récipient à grains 33
  - Réservoir d'eau 33
  - Rinçage de la machine 25
- Extinction automatique 24

**F**

- Filtre
  - Mise en place et activation 14
  - Remplacement 26

**I**

- Installation 13
- Internet
  - JURA sur Internet 11
  - Knowledge Builder 11

**K**

- Knowledge Builder 11

**M**

- Machine
  - Allumage 16
  - Détartre 28
  - Extinction 16
  - Nettoyage 27
  - Rinçage 25
- Matériel fourni 12
- Mise en service 12
- Mise en service, première 13
- Mode de programmation
  - Extinction automatique 24

**N**

- Nettoyage
  - Buse Easy-Auto-Cappuccino 31
  - Buse Profi-Auto-Cappuccino 30
  - Machine 27

**P**

- Pannes, dépanner 36
- Plaque signalétique 10, 37
- Plate-forme pour tasses 8
- Préparation et mise en service 12
- Préparer du
  - Café 17
  - Café prémoulu 18
  - Eau chaude 22

**Q**

- Quantité d'eau
  - Adaptation durable 19

**R**

- Récipient à grains
  - Nettoyage 33
  - Remplissage 13
- Récipient à marc 8
- Réglage
  - Broyeur 15
  - Energy Save Mode 23
  - Langue 24
  - Unité de quantité d'eau 24

## ENA 5

### Réglages

- Durables, en mode de programmation 22
- Uniques, avant et pendant la préparation 19

### Réservoir d'eau 8

- Détartrage 33
- Remplissage 13

### Rinçage

- Buse Easy-Auto-Cappuccino 31
- Buse Profi-Auto-Cappuccino 29
- Machine 25

### Rotary Switch 9

## S

### Sécurité

- Pour votre sécurité 10

### Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur 8

### Système vidange 37

## T

### Touche

- Entretien 9
- Marche/arrêt 9
- P 9

### Transport 37

## U

### Utilisation conforme 10

## V

### Visuel 9

- Messages 35
- Tricolore pour textes en clair 12

## Directives

La machine est conforme aux directives suivantes:

- 73/23/CEE du 19.02.1973 Directive basse tension y compris directive modificative 93/68/CEE.
- 89/336/CEE du 03.05.1989 Compatibilité électromagnétique y compris directive modificative 92/31/CEE.

## Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques.

Les illustrations utilisées dans le mode d'emploi de l'ENA 5 montrent le modèle ENA 5 Blossom White. Votre ENA 5 peut différer par certains détails.

## Vos réactions

Votre avis compte pour nous !

Utilisez le lien de contact sur [www.jura.com](http://www.jura.com).

Le 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.

JURA Elektroapparate AG  
Kaffeeweltstrasse 10  
CH-4626 Niederbuchsiten

[www.jura.com](http://www.jura.com)