

ユーラ・E8 コントラストアロマスペシャル
Jura E8- CAS 取扱いマニュアル

ユーラ E8-CAS ご使用に際して (重要事項)

本マニュアルは大切に保管してください。
 また長くご使用いただくために下記の事をお守りください。

1. 定期点検

メインユニットは約一年でオーバーホールが必要です。年に一度販売代理店で定期点検を行ってください。

2. クラリスフィルター / カルシウム除去

ボイラーや配管のカルシウム詰まりを防ぐため、専用浄水フィルターの使用、または定期的なカルシウム除去作業が必要です。フィルターまたはカルシウム除去剤を販売代理店でご購入いただきマシンの表示に従いお手入れを行ってください。

3. 毎日の洗浄

長くお使いいただくために洗浄タブレット「カフェラ・ウォッシュ」による洗浄を毎日行ってください。
 毎日洗浄を行わなかった場合メインユニットの寿命が半分程度になる場合があります。
 洗浄を行っていない場合の故障は保証外となりますのでご注意ください。洗浄剤は専用のものを販売代理店でご購入ください。

4. 保証書

故障で保証をお受けになる場合保証書を必ずご提示ください。保証書の提示がない場合保証を受けられない場合があります。

5. 修理の場合

故障、定期点検の場合は販売代理店にご連絡ください。



p.01 : ご使用に際して	p.08 : 設定変更・挽目調整
p.02 : 安全にお使いになるために	粉コーヒーの抽出
p.03 : 製品保証書	p.09 : マシン洗浄
p.04 : 各部名称	p.10 : ミルク洗浄
p.05 : セットアップ / 水の硬度設定	p.11 : フィルター交換
フィルター / CA 除去選択	p.12 : CA 除去
p.06 : メニューの抽出	p.13 : トラブルシューティング
p.07 : 日常のメンテナンス	p.14 : E8-CAS 機能一覧
(良くでる表示と対処方法)	



安全にお使いになるために

本機を安全にお使いいただくため、機械の電源、設置及び日常の取り扱い時にぜひ守っていただきたい注意とお願いを記述しました。必ずお読みください。

⚠ 警告：死亡や重傷を負う可能性がある行為

⚠ 注意：軽傷や中程度の障害および物的損傷を負う可能性がある行為

機械電源について

⚠ 注意：コンセントについて

●コンセントは、100V（ボルト）で機械一台あたり 15A（アンペア）以上の容量を持ったものを本機専用としてご使用ください。

テーブルタップ等でのタコ足配線は発煙、発熱など思わぬ事故につながる恐れがあります。

⚠ 注意：電源プラグ/コードについて

●機械の電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていないと、発煙、発熱など思わぬ事故につながる恐れがあります。

機械の電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。確実に差し込まれていても電源プラグとコンセントの差し込み状態がゆるんでいる場合は販売店にご相談下さい。

●機械の電源プラグやコードが損傷したりすると、発熱、ショート、発火などの事故につながる恐れがあります。

機械の電源コードに重いものを乗せたり、足で蹴るなど衝撃を与えないでください。万一 衝撃を与えて電源プラグ端子を曲げたり、コードを傷つけたときは、販売店に連絡し、修理を依頼してください。

お客様が独自に修理をしないでください。

⚠ 注意：タコ足配線の禁止について

●発熱、発火などの事故につながる恐れがありますので、テーブルタップや分岐コンセント、分岐ソケットを利用したタコ足配線は絶対にしないでください。

⚠ 注意：延長コードについて

●延長コードには流せる電流に限界があり、不適切な延長コードを使用すると発煙、発熱など思わぬ事故となります。

電源の延長コードが必要な場合は、販売店にご相談ください。定格不足の延長電源コードやリール式延長電源コードは絶対に使用しないでください。また、機械の電源コードや接続している延長電源コードは束ねないでください。

⚠ 警告：アース線について

●接続（アース）していないと、機械に漏電があるとき、機械の操作中に感電する危険があります。**アース線は機械に付属品としてついています。**

●アース線を不適切な場所に接続すると、爆発したり、感電したりする危険があります。

アース線は次の場所に接続しないでください。

①ガス管②避雷針③電話専用アース線④樹脂製の水道管および水道局がアースの対象物と許可していない水道管や蛇口

アース線の長さが足りないなど、お困りのことや不明な点は、販売店にご相談ください

日常の取り扱いの注意

⚠ 注意：コーヒー抽出時の事故防止

●スチームノズルやコーヒー抽出部は高温になっています。火傷の恐れがありますので、蒸気やコーヒーまたは金属部分に直接触れないようご注意ください。

⚠ 警告：トラブルがあったときの処置

●機械内部には高温・高電圧の部分があり、触れると**火傷や感電により死に至る**恐れがあります。

●機械の修理が必要なときは必ず販売店に連絡してください。お客様ご自身の修理は絶対に行わないでください。

●機械から異常な音、臭い、煙などが発生したら、直ちに使用を中止して、電源スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、販売店に連絡してください。

●ブレーカーやヒューズが切れるようなことがありましたら、使用を中止して販売店にご連絡ください。ヒューズ取付の際、定格以外のヒューズや針金などは絶対に使用しないでください。

⚠ 注意：火災などの事故防止

●火災などの原因となることがありますので、機械の近くではシンナーやアルコールなどの揮発性可燃物の使用は避けてください。

⚠ 注意：機械改造の禁止

●機械の改造や部品の取り外しは思わぬ事故を引き起こします。絶対に行わないで下さい。

⚠ 注意：漏電などの事故防止

●機械に水やその他の液体をこぼさないでください。

⚠ 注意：機械故障の防止

●機械の内部にクリップなどの金属片を落とさないでください。

●コーヒー抽出以外の目的に使用しないでください。

⚠ 注意：日常の機械点検のお勧め

●定期的に下記の点検を必ず行ってください。

①電源コードやプラグが異常に発熱していませんか。

②電源コード、プラグのゆるみ、およびコードの切り傷や擦り傷がありませんか。

③アース線が正しく接続されていますか。

⚠ 注意：通電について

●夜間など長時間で使用にならないときは必ず電源を切ってください。

⚠ 注意：設置環境について

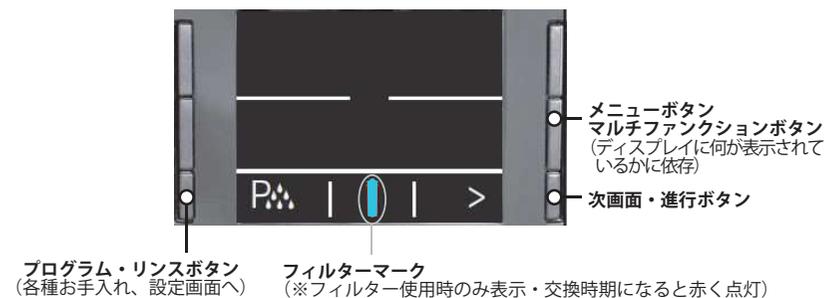
●周辺温度が 30℃以上になる場所での使用はおやめ下さい。

各部名称



- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1: 洗浄タブレット投入口カバー | 9: 挽目ダイヤルカバー |
| 2: コーヒー粉投入口 (洗浄タブレット投入口) | 10: 挽目ダイヤル (6段階) |
| 3: コーヒー豆コンテナ / アロマ保存カバー | 11: 電源 ON/OFF ボタン |
| 4: 水タンクフタ | 12: ファインフォームフローサー (高さ調整可能) |
| 5: 水タンク | *12: 給湯ノズル (12と付け替えて使用) |
| 6: 電源ケーブルのプラグイン (マシン背面) | 13: コーヒー抽出口 (高さ調節可能) |
| 7: カス容器 | 14: カップグリル |
| 8: 排水トレイ | |

【ディスプレイ周辺】



【抽出メニュー】

<table border="1"> <tr> <td>エスプレッソ</td> <td>コーヒー</td> </tr> <tr> <td>リストレット</td> <td>熱湯</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>></td> </tr> </table>	エスプレッソ	コーヒー	リストレット	熱湯	P	>	<ul style="list-style-type: none"> ・エスプレッソ ・エスプレッソ 2 杯取 (ボタン 2 度押し) ・リストレット (少量でより濃く抽出したエスプレッソ) ・リストレット 2 杯取 (ボタン 2 度押し) ・コーヒー ・コーヒー 2 杯取 (ボタン 2 度押し) ・熱湯 (給湯ノズル使用)
エスプレッソ	コーヒー						
リストレット	熱湯						
P	>						
<table border="1"> <tr> <td>エスプレッソダブル*</td> <td>マキアート</td> </tr> <tr> <td>スペシャル</td> <td>熱湯 (お茶用)</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>></td> </tr> </table>	エスプレッソダブル*	マキアート	スペシャル	熱湯 (お茶用)	P	>	<ul style="list-style-type: none"> ・エスプレッソダブル* (2 サイクル→P06 参照) ・スペシャル (お好みの設定ができます) ・マキアート (ミルク→エスプレッソ) ・熱湯 (お茶用) (給湯ノズル使用) <p>*生産時期によってエスプレッソドッピオと表示されるロットがあります (エスプレッソドッピオ=エスプレッソダブル)</p>
エスプレッソダブル*	マキアート						
スペシャル	熱湯 (お茶用)						
P	>						
<table border="1"> <tr> <td>カフェラテ</td> <td>フラットホワイト</td> </tr> <tr> <td>マキアート</td> <td>ミルク</td> </tr> <tr> <td>P</td> <td>></td> </tr> </table>	カフェラテ	フラットホワイト	マキアート	ミルク	P	>	<ul style="list-style-type: none"> ・カフェラテ (ミルク→コーヒー) ・ラテマキアート (ミルク→ボーズ→コーヒー) ・フラットホワイト (コーヒー→ミルク) ・ミルク <p>・粉コーヒー (コーヒー粉投入口より)</p>
カフェラテ	フラットホワイト						
マキアート	ミルク						
P	>						

【同梱品】

- | | | |
|-------------------|----------------|--------------|
| 給湯ノズル | フローサー抽出口先端部スベア | 硬度試験紙 |
| クラリスマート (ご家庭用機のみ) | 粉コーヒー計量スプーン | 変換プラグ |
| クラリスマート用エクステンション | ミルク洗浄専用コンテナ | 洗浄剤試供品 (2 種) |

▶セットアップ/水の硬度設定・フィルター/CA除去選択

前提条件

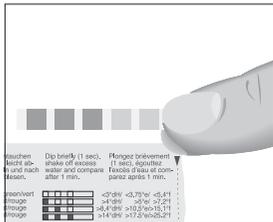
- ※20A以上のマシン専用回路から本機専用のコンセントに接続してください。延長タップ等は使用できません。
- ※電源ケーブルに損傷または欠陥がある場合は絶対に使用せず、販売店へご連絡下さい。致命的な危険のある感電の可能性があります。
- ※耐水性があり水平・平滑・頑丈な場所に設置して下さい。
- ※水や蒸気がかかる場所、高温になる場所を避け通気を確保して下さい。(変形や故障・オーバーヒートの恐れがあります)
- ※布や食器で換気口を覆わないで下さい。

水の硬度を調べる

はじめに、本機で実際にご使用される水の硬度を調べておきます。

1. 同梱の硬度試験紙 AquadurR を水道からの流水に約1秒さらした後、水を振り払い、約1分間待ちます。
2. AquadurR 試験紙のグリーンの印刷色が硬度によってベージュに変色して行きます。下の表に照らし合わせて、お使いの水道水の硬度をご確認ください。
3. 出荷時は日本の平均 dH に設定してあります。異なる結果が出た場合はのちほど「P.14 (4/5) 水の硬度」を参照し、実際の値を設定しなおして下さい。

※マシンの耐久性を維持するための大事な設定です。



【硬度目安】	【結果】
1-5° dH	
6-10° dH	
11-15° dH	
16-20° dH	
25-30° dH	

①豆ケースに豆を入れる

アロマ保存カバーを取り外します。
豆容器内部の汚れや異物を確認しあれば取り除きます。
コーヒー豆で豆容器を満たしアロマ保存カバーを閉じます。

ご注意

- ※冷蔵庫・冷凍庫で保管している豆は常温に戻してご使用ください。
- ※添加剤(例えば糖やフレーバー)で処理したコーヒー豆、挽き豆または凍結乾燥コーヒーは、グラインダーを損傷します。豆コンテナには無添加の正しくローストされたコーヒー豆だけを使用します。
- ※豆ケースに誤って水を入れられないよう十分ご注意ください。内部のグラインダーを損傷させる恐れがあります。異物や水はねの混入を防ぐため豆の充填時以外は必ずフタをして下さい。

②水タンクに水を入れる

水タンクカバーを開きます。
水タンクを取り外して、水ですすいでください。
新鮮な水をタンクに満たし、再度本体にセットし、水タンクカバーを閉じます。

ご注意

- ※発泡水やミネラルウォーター、お湯などはマシン本体に損傷を与えたり設定した味を保てなくなります。必ず毎日汲み直した新鮮な水をご使用ください。
- ※水タンクはセットする際に、タンク下にコーヒー豆などの異物が落ちていないか確認します。またセットする際は本体にまっすぐ差し込みます。

③電源を入れる

抽出口の下に排水受を置きます。
マシン上部の電源オン/オフボタンを押します。



「ご利用ありがとうございます」

「加熱しています」

「マシンをすすぎます」(抽出口から少量のお湯が出ます。)

メニュー画面が現れ抽出可能になります。

④フィルター/CA除去選択

本機専用浄軟水器「クラリススマートフィルター」を使用するかどうかを選択します。

【フィルター選択→手順⑤へ】:

- Jura コーヒーマシン専用浄軟水フィルター。
 - 時間のかかる CA 除去作業が不要になります。
 - 交換表示が出たら、または最長2ヶ月毎に要交換。
- 【CA 除去選択→そのままお使いいただけます。】
- ランニングコストを抑えます。
 - 表示が出たら CA 除去作業(約40分)が必要です。

※はじめに調べた水の硬度が 1-5dH と異なる場合はここで「P.14 (4/5) 水の硬度」を参照し実際の値を設定しなおします。

⑤フィルターのセット

「フィルター使用 / フィルターを取り付けてください」

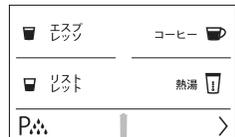
1. 水タンクを本体から外し空にします。
2. クラリススマートにエクステンションをカチッと音がするまで押し込みます。
3. 水タンク底の丸い部分をめがけてフィルターをまっすぐ差し込み、エクステンションのつまみを時計周りに回してタンク上部の溝に固定します。
3. 左右の抽出口に排水受を用意します。
4. 水タンクに水を満たし本体に戻します。
5. 「フィルター交換 / フィルターすすぎ」と表示され右側のフローサーからすすぎの水が排出されます(約1分)
6. 「フィルターのすすぎ終了」



「システム内に水を供給中」「コーヒーすすぎ / マシンすすぎ中」と表示が変わり抽出口からすすぎの水が排出されます。(約30秒)

※途中で「排水トレイを空にしてください」と表示が出た場合は P.07 を参照してトレイを引き出し、内部の水を捨ててから元に戻します。

7. メニュー画面が現れ、画面中央下部にフィルターのマークが表示されればセット完了です。



▶メニューの抽出

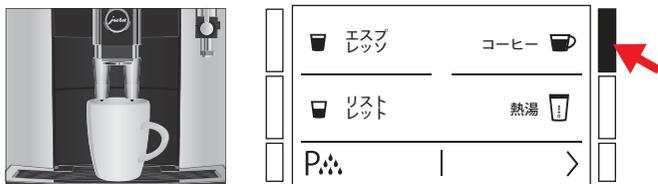
前提条件

メニュー画面が表示されている。P5を参照し、水、豆、の用意ができています。使用するカップ、グラスにあわせて**抽出口の高さを調整**しておきます。画面右下▶ボタンを操作してページを送り、抽出したいメニューの画面を表示させます。

◆コーヒーの抽出

抽出したいコーヒーメニューのボタンを押して下さい。

例：コーヒーの抽出



抽出中左下に表示される「キャンセル」ボタンを押すと抽出を途中でとめることができます。(全メニュー共通)

※ショートコーヒーの温度低下を防ぐため、50cc以下のメニューは抽出前に「コーヒーすすぎ」を2回行います。

【☼ボタン→2ページ目→コーヒーすすぎ×2回】

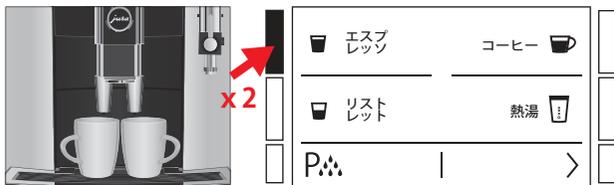
(前回の抽出から5分以内、あるいは続けて抽出されている場合は不要です。)

※一時的にコーヒーの濃度や抽出量を変えることができます。挽豆中に◀▶が表示されている位置のボタンを操作すればコーヒーの濃さが、抽出中に同ボタンを操作すれば抽出量を変更できます。現在抽出中の1杯に限り有効、元々の設定は変更されません。

◆2杯取コーヒーの抽出

2杯取できるメニュー：エスプレッソ、コーヒー、リストレットメニューボタンを続けて2回押して下さい。(1秒以内)

例：エスプレッソ2杯取

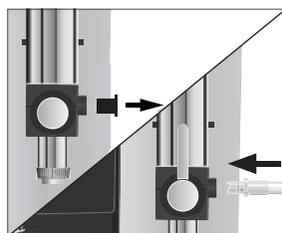


※1杯取と2杯取の設定は連動しています。1杯分×2倍量のお湯を通しますがユニットに入る粉量の上限があるため、1杯取と2杯取の味(濃さ)を揃えたい場合はエスプレッソ、コーヒー共に豆マーク3個以下で設定してください。

☼**エスプレッソダブル(=ドoppio** *生産時期によって表記が異なります)エスプレッソダブルは2サイクル=挽豆・抽出動作を2回連続で行う)につき、濃さをMAXまで設定できる2杯取メニューとして応用可能です。(メニュー名は変更不可)ただし、抽出総量30~160ml(=1杯max80ml)設定抽出量を2回にわけて(半量ずつ)抽出します。

◆ミルクメニューの抽出(右側抽出口より)

フローサーの保護キャップを取り外してミルクホースを接続し、もう一方の先端をミルクに差し入れます。



ご注意

※成分無調整の牛乳を使用してください。ロングライフ・ローファットは目詰まりの原因となります。※カップとフローサーの距離が離れているとミルクフォームの仕上がりに差がでます。抽出口の高さは必ず調整してください。

ご希望のミルクメニューのボタンを押してください。

例：カフェラテの抽出

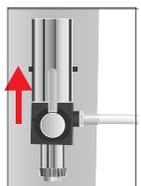
手前側からミルクが、奥の筒からコーヒーが出ます。



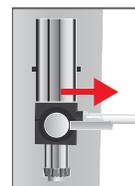
ミルクメニュー抽出から10分経過後に「ミルクすすぎ」の表示が出て☼マークが赤くなります。フローサー下部に排水受けを置き、☼ボタンを押すとミルクのすすぎが始まります。※自動すすぎに変更することもできます。P14(4/5)：ミルクすすぎ→手動/自動の項を参照ください。

◆ミルクの抽出(泡立ちあり/なし)

ファインフォームフローサーのノブ位置を変えることで泡立ちをおさえたホットミルクの抽出も可能です。



泡立ちあり
(ノブ垂直)

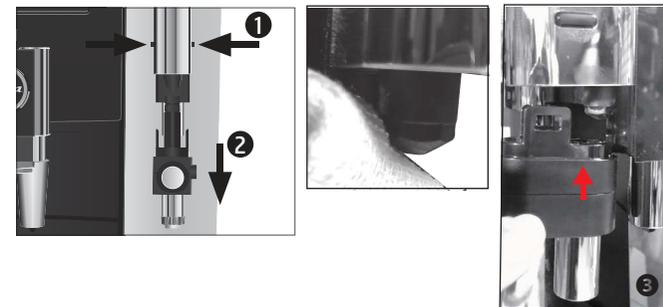


泡立ちなし
(ノブ水平)

◆熱湯の抽出

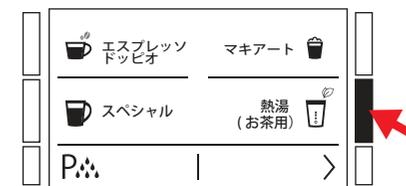
ファインフォームフローサーを給湯ノズルに付け替えます。※ヤケド防止のため布巾等で手を保護してください。

①矢印位置両サイドのボタンを押した状態で②下に向かって引き抜きます。本体側に残ったミルク分を清潔なキッチンペーパー等できれいに拭き取ってから③給湯ノズルを取り付けます。



給湯ノズルの下にカップを置き、抽出口の高さを合わせ、ご希望の熱湯ボタンを押してください。

例：熱湯(お茶用)の抽出



※温度が表示されている間に◀▶ボタンを操作すれば温度変更ができます。

※給湯中に◀▶ボタンを操作すれば抽出量を変更できます。それぞれ現在抽出中の1杯に限り有効、元々の設定は変更されません。※給湯中左下に表示される「キャンセル」ボタンを押すと抽出を途中で止めることができます。

各種メニューの量設定・味の変更は P.08 設定変更および P.14(3/5)「エキスパートモード」の項を参照ください

▶ 日常のメンテナンス オペレーション中に良く出る表示とその対処方法、ご注意ください

ミルクシステムすすぎ

フローサーの下に排水受を置き
リンスボタン を押します
※P14→4/5 ミルクすすぎ

フィルターマークが赤く点灯
→P11 フィルター交換

豆容器に豆を入れてください

容器の豆が不足しています。
豆容器のカバーを開けコーヒー豆を補充します (水気厳禁)
※豆を入れても次にグラインディングするまでこの表示は消えません。
※メニュー抽出中にこの表示が出た場合、豆の補充後再度メニューボタンを押してください。

水タンクに水を入れてください

フタを開けて水タンクを取り外し、よくすすいでから新鮮な水で満たし本体に戻してください。
※水タンクがまっすぐセットされているか、タンクと本体の間に豆などの異物が挟まっていないか確認してください。
※水タンクは終業時によく洗い毎日新鮮な水に取り換えます。

カス容器を空にしてください

排水トレイをひきだし、カス容器にたまったコーヒーカスを捨ててください。
※カス捨ては電源が ON の状態で行います。
※トレイ及びカス容器を本体に戻すまで 10 秒以上間をあけてください。
電源 OFF 時のカス捨てや、トレイを戻すのが早すぎるとカウンターがリセットされません。

適温に下がるまでお待ちください

※熱湯ボタンでお湯を抽出してください (約 50ml)
(この時は給湯ノズルへの交換は不要です)

排水トレイは前端を軽く上へ持ち上げて
手前に引くと簡単に外れます。

マシンを洗浄してください

→P09 マシン洗浄

※1日1回行うので
通常は表示されません。

CA 除去をしてください

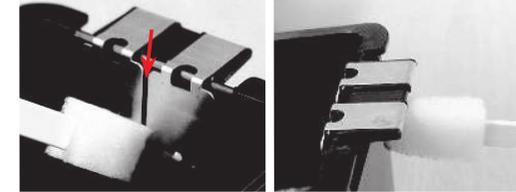
→P12 CA 除去

排水トレイを空にしてください

排水トレイを手前に引きだし、中にたまった排水を捨て本体に戻します。

※空にしてもこの表示が出る場合はトレイ奥金属製電極裏側の汚れによる検知不良です。下図を参照して洗浄し、水気をよく拭き取ってから本体に戻します。

接点電極を中性洗剤を使用して洗います。特に金属と金属のすき間を重点的に、ブラシのようなもので洗います。(裏側も)



乾いた布で水気を完全に拭きとり (裏側も) 本体に戻して下さい



※排水を捨てる際はこの電極に水分がかからないようにします。
また、日頃よりこの電極部分を中性洗剤でよく洗いましょう。

排水トレイを挿入してください

排水トレイを本体に戻します。
※本体にセットしているのにこの表示が出る場合は部品が欠損している可能性があります。販売店にご連絡ください。

▶ 設定変更・挽目調整・粉コーヒーの抽出

◆メニュー設定変更

お好みに合わせて各ボタンのメニュー設定を変更することができます。変更方法には2種類あります。

【エキスパートモード】

P ボタン→3/5→エキスパートモード→設定変更したいメニューボタンを押す

各メニューの抽出量、温度、ミルクの量などを数値で指定していきます。設定可能な範囲はP14(3/5)「エキスパートモード」の項をご参照ください。

※実際に抽出される量は設定値よりもやや少なくなります。

【抽出量の手動調節】

お使いになっているカップのサイズにあわせて抽出量を変更することができます

カップを置きメニューボタンを2秒以上長押し→

抽出開始：(指を離す)

「ご希望の量になりましたらボタンを押してください」

希望の量になったところで再度ボタンを押して抽出量決定。

※設定された内容を後からエキスパートモードで確認・変更することができます。

※設定される方の見た目判断となるため、チェーン店様等複数店舗で確実に設定を揃えたい場合はエキスパートモードをお勧めします。

※抽出中にキャンセルボタンを押した場合と途中でボタンを押さずに上限まで放置した場合抽出量は変わらず元の設定のままとなります

重要

メニューボタンを約2秒長押しすると設定変更可能な状態になります。

セルフサービススタイル等で、お客様が誤って長押し→設定変更してしまわないよう充分にご注意ください

◆挽目(グラインダー)の調整

お使いの豆やお好みにあわせて挽目を調整することができます。挽目ダイヤルは右に回すと挽目が細かく、左に回すと粗く調整されます。コーヒー豆の種類や焙煎度によって最適な挽目は異なります。コーヒーが抽出口より途切れなく出る状態が焙煎と挽目があるひとつの目安となります。

ご注意

※調整は必ずグラインダーが回転している間に行います。回転していない状態で調整を行うと部品が破損する恐れがあります。
※一度設定した挽目は次に調整をするまで固定です。メニューによって挽目を変えるという設定はできませんので、一番よくお飲みになるメニューで調整することをお勧めします。

①マシンに水と豆がセットされている事を確認し、抽出口の下にカップをセットします。

②挽目ダイヤルカバーを開けます。

③メニューボタンを押し挽目ダイヤルを回します。設定量のコーヒーが抽出されます。これまでの挽きが残っている可能性があるため1杯目は捨て、2杯目に試飲し、味、クレマの量、色目などを確認します。ご希望の味になるまでこの作業を繰り返します。



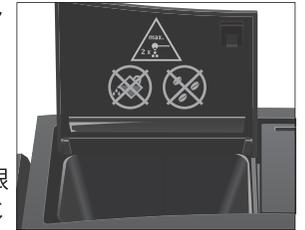
◆粉コーヒーの抽出

ご注意

※中細挽きの粉をご利用下さい。挽き目の細かすぎる粉を使用すると目詰まりをおこしコーヒーがドリフトレイに流れでてしまいます。
※粉コーヒーの抽出は都度粉を投入します。粉をためておく事はできません。

※インスタントコーヒーはご使用になれません。

①Welcome Pack内の計量スプーン(すりきり約8g)を用意し、コーヒー粉投入口のフタをあけます。→「**コーヒー粉を入れてください**」



②計量スプーンでお好みの量(上限2杯まで)の粉を入れ、フタを閉じます。

③エスプレッソ、コーヒー、リストレット、いずれかのメニューボタンを押します。

④それぞれのメニューに設定されている量のコーヒーが抽出されます。

※粉コーヒー充填後1分以内に抽出ボタンを押して下さい。それを過ぎるとリセットされ充填した粉が廃棄されます。
※充填量が不十分な場合「**コーヒー粉が足りません**」と表示されます。粉を追加して手順を続けてください。

必要なもの

洗浄タブレット
(カフェラウォッシュ)

×1錠



※水タンクに半分以上の水

汚れによるトラブル・故障を防ぐ為、業務にご使用の場合は終業後に毎日必ずマシン洗浄を行ってください。

「マシンを洗浄してください」と表示が出た場合も同じ手順で洗浄を行ってください

※マシン洗浄はおよそ20分かかります。

※マシン洗浄は中断しないでください。

洗剤分が残ったり汚れが完全に落ちない恐れがあります。

※CA除去の表示が出ているとマシン洗浄ができません。

先にCA除去作業(P12)を終えてからマシン洗浄を行ってください。

※洗浄タブレット・カフェラウォッシュはマシン販売店からご購入ください。

ご注意

※販売店指定のカフェラウォッシュ(安全データシートあり)をご使用ください。指定以外のものを使用すると保証が受けられません。

※洗剤が皮膚や目に直接触れないよう、安全のためゴム手袋や保護メガネの着用をおすすめします。

※いかなる部品も食器洗浄機での洗浄はしないでください。ゆがみや破損の原因となります。

手順



①



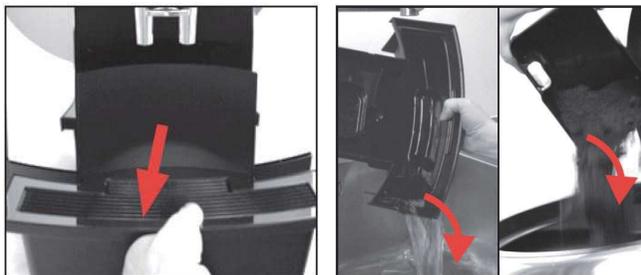
②

③ 画面に従い「スタート」、「進む」を選択



④ 「カス容器を空にしてください」

排水トレイとカス容器を空にして本体に戻します。



⑤ 「マシン洗浄」

左右の抽出口の下に排水受を用意します。



⑥ 「マシン洗浄中」

「洗浄剤を入れてください」

洗浄タブレットを投入しフタを閉じます。



⑦

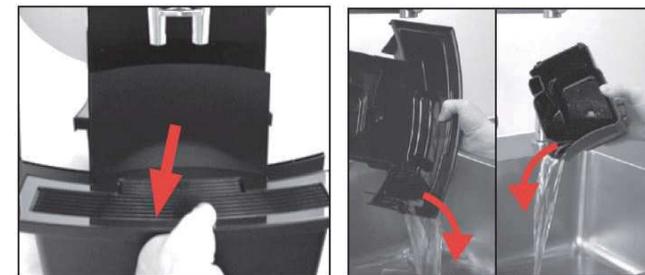
「マシン洗浄中」(約10分)

左右のコーヒー抽出口から洗浄のお湯が排出されます。
※ヤケドにご注意ください

⑧

「カス容器を空にしてください」

排水トレイとカス容器にたまった排水を捨て、中性洗剤できれいに洗い、水分を拭き取り本体に戻します。
※ヤケドにご注意ください



⑨

「クリーニングが終了しました」

【ミルクメニュー不使用の場合】

電源を切り水タンクをよく洗って水分を拭き取り、本体に戻して終了です。

【ミルクメニュー使用の場合】

続けて次頁のミルク洗浄を行います。

必要なもの



ミルクメニューを抽出した場合、
食品衛生の見地から、ミルクシステムのクリーニング(ミルク洗浄)を必ず毎日行なってください。
(洗浄を促すサインは出ません)

※ミルクシステムクリーニングはおよそ2分かかります。
※ミルクシステムクリーニングは中断しないでください。
※専用洗剤はマシン販売店からご購入ください。

ご注意

※販売店指定のラテ・ウォッシュ(安全データシートあり)をご使用ください。指定以外のものを使用すると洗剤成分がすすぎきれない可能性やマシンが破損する恐れがあり、保証を受けられません。
※いかなる部品も食器洗浄機での洗浄はしないでください。ゆがみや破損の原因となります。
※洗剤が皮膚や目に直接触れないよう、安全のためゴム手袋や保護メガネの着用をおすすめします。

手順



③ 画面に従い「スタート」、「進む」を選択

④ 「ミルク用洗剤」
専用コンテナの前側部分にラテ・ウォッシュ 12.5ml を入れ上部の線まで水を加えて(約 250ml) 洗剤液を作ります。

⑤ コンテナをフローサーの下に配置しミルクチューブを中央の穴に接続します。



⑥ 「ミルク洗浄中」
ミルクチューブが洗剤液を吸い上げ、抽出口を通り、排水がコンテナ後部に排出されます。

⑦ 「ミルクすすぎ用の水」
専用コンテナからミルクチューブを外し、排水を捨てコンテナを水できれいにすすぎます。
※ヤケドにご注意ください

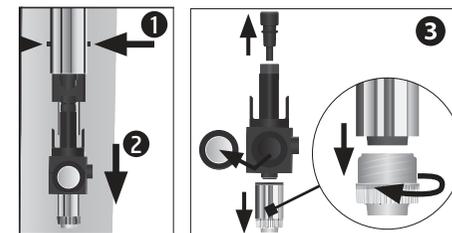
⑧ コンテナ前側部分上部の線まで水を注ぎ(約 250ml) フローサーの下に配置してミルクチューブを中央の穴に接続します。

⑨ 「ミルクシステムをすすぎます」
すすぎの水がコンテナ後部に排出されます。
※ヤケドにご注意ください

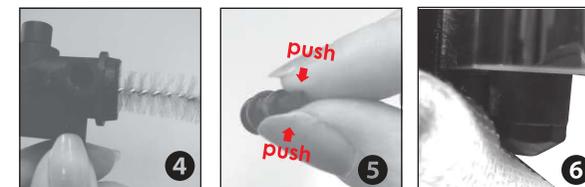
⑩ 「ミルクシステムの洗浄終了」

毎日のフローサー分解洗浄

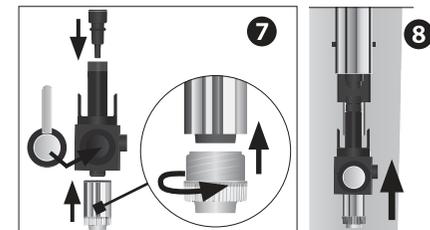
質のよいミルクフォームのために毎日分解洗浄を行います。フローサーを本体から取り外し下図のように分解します。
(※使用直後は熱くなっているので十分に冷めてから行って下さい)



① 矢印位置両サイドのボタンを押した状態で②下に向かって引き抜き③図のように各部を分解します。



④ 中性洗剤を使用しブラシ等でミルク粕を完全に取り除いた後きれいにすすいでください。⑤ エアアクションの先端はもみほぐして洗い水分を拭き取ります。⑥ フローサー取り外し後の本体側スチームノズル先端に残ったミルクもきれいに拭き取ります。



⑦ 各パーツを元通りに組み立て⑧ 本体に取り付けます。

※組み立てを間違えるとミルクがでませんのでご注意ください。



必要なもの

クラリスマート
浄水フィルター



× 1 本

クラリスマートは、水道水から不純物やカルキ分を取り除きコーヒーに最適な水を作り出すために開発された Jura コーヒーマシン専用浄水フィルターです。

- ※フィルター交換はおよそ 2 分かかります。
- ※フィルター交換は中断しないでください。
- ※フィルターはマシン販売店からご購入ください。

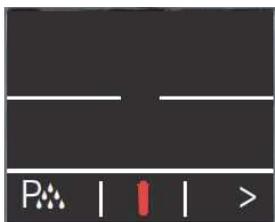
販売店指定の浄水フィルターをご使用ください。指定以外のフィルターはご使用になれません。

フィルター交換の表示（マークが赤くなる）が出ていてもメニューの抽出はできますが、浄水能力のない状態での使用はマシン内部部品を傷めますのでなるべく早く交換して下さい。

※交換のサインが出ていなくても 60 日が経過したら交換して下さい

交換時期

ディスプレイの**フィルターマークが赤く点灯**している
または**フィルターをセットしてから 60 日が経過**している。

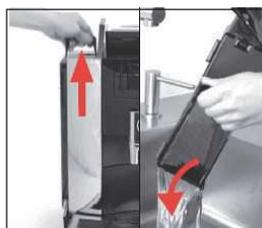


手順

- ① フローサーの下に排水受を用意します。



- ② 水タンクを取り外して中の水を捨て、フィルターエクステンションのつまみを反時計周りに回転してひきあげ、フィルターをとり外します。



- ③ 新しいフィルターにエクステンションを取り付けます。フィルターを水タンクに挿し込みエクステンションを時計周りに回してタンク上部の溝に固定します。



- ④ 水タンクに水を満たして本体に戻すとマシンが自動的に新フィルターを検出します。

「フィルター交換 / フィルターすすぎ」と表示され右側のフローサーからすすぎの水が排出されます (約 1 分)

「フィルターのすすぎ終了」

メニュー画面に戻り、画面中央下部に青いフィルターマークが表示され交換完了です。

ご注意

フィルター交換の表示が出てから、**交換作業をせずにご使用水量が 10 ℓ を超えると自動的に CA 除去の設定に変わります。** CA 除去設定でのご使用を続け、CA 除去サインが出た場合は **CA 除去作業を行わないとフィルター設定に戻すことができません。**

サインが出ていてもコーヒー類の抽出はできますが、その他の作業（洗浄等）ができなくなります。早めに CA 除去を行ってください。

フィルター使用設定への戻し方

1. 「CA 除去してください」
2. 「水タンクからフィルターを取り出してください」
左項②を参照し、フィルターを外し水タンクを元に戻します。
3. 「排水トレイを空にして下さい」
ここからは P12 「CA 除去」の手順④～⑪を参照して作業をすすめてください。
4. 「フィルター使用」
フィルターを取り付けてください

左項③を参照してフィルターを取り付け、水タンクに水を満たして本体に戻し、画面の指示に従ってフィルターのすすぎを行います。ディスプレイ下部中央のフィルターマークが青に変わり設定完了です。

フィルター交換、CA 除去、いずれの場合もサインがでたら早めに作業をおこなってください。



必要なもの

CA 除去剤 × 3 錠

(正確に計る)
水 × 500ml

水タンクに
すすぎ水 × 水タンクに
半分

ご使用する水に含まれるカルシウム成分がマシン内部に徐々に蓄積されて固着してゆきます。最初に設定した水の硬度によりマシンは自動的に CA (カルシウム) 除去洗浄を促します。

※CA 除去はおよそ 40 分かかります。

※CA 除去は中断しないでください。中断するとマシンの故障や損傷の恐れがあります。

※専用除去剤はマシン販売店からご購入ください。

ご注意

※販売店指定のカルシウム除去剤 (安全データシートあり) をご使用ください。指定以外のカルシウム除去剤を使用した場合、残留物が飲料に混入する恐れやマシンが破損する恐れがあり、保証を受けられません。

※カルシウム除去剤の投入後は必ず最後まで実行して下さい。

※洗剤が皮膚や目に直接触れないよう、安全のためゴム手袋や保護メガネの着用をおすすめします。

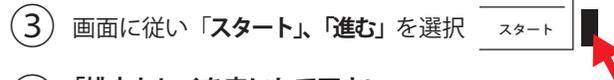
※カルシウム除去剤は酸性です。アルミや大理石に付着した場合、損傷を与える恐れがあります。付着してしまった場合は直ちに洗い流してください。

警告

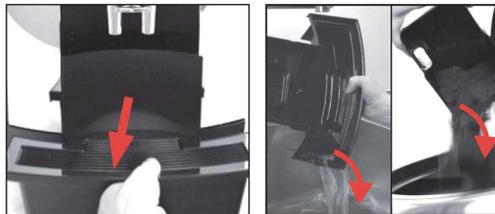
カルシウム除去剤は、皮膚や目に接触した場合、炎症を引き起こす可能性があります。皮膚や眼との接触を避け、万一目や皮膚に付着した場合はすばやくきれいな水で除去剤を洗い流してください。目に入った場合は、医師の診断を受けてください。

手順

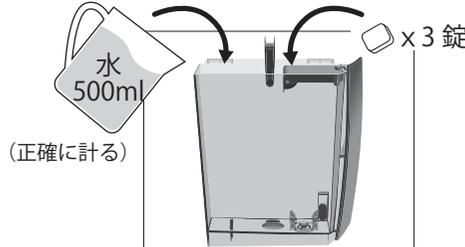
「CA 除去」あるいは「今すぐ要 CA 除去」の表示が出ている



④ 「排水トレイを空にして下さい」
排水トレイとコーヒークラス容器を空にしてマシンに戻します。



⑤ 「CA 除去剤を水タンクに入れます」
水タンクをマシンから外して空にし、正確に計った水 500ml とカルシウム除去剤を 3 個入れ、十分に溶かします。



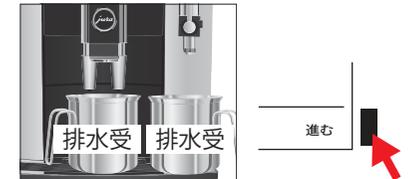
⑥ 除去剤が溶けたら水タンクをマシンにセットします。フローサーの下に排水受を用意して「進む」ボタンを押します。



⑦ 「マシン CA 除去中」
排水が断続的に排出されます。

⑧ 「排水トレイを空にしてください」
排水トレイとコーヒークラス容器を空にしてマシンに戻します。

⑨ ここからすすぎに入ります。
「水タンクに水を入れてください」
水タンクを取り外し、除去剤成分が残らないよう十分にすすいでください。新鮮な冷たい水で水タンクを満たし、再度マシンにセット、抽出口とフローサーの下には排水受けを用意します。



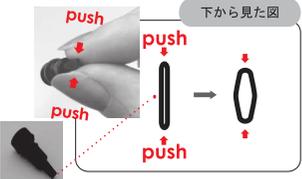
⑩ 「マシン CA 除去中」「マシンをすすぎます」
すすぎ水が断続的に排出されます。

⑪ 「排水トレイを空にしてください」
排水トレイとコーヒークラス容器を空にして中性洗剤できれいに洗い、水分を拭き取って本体に戻します。

⑫ 「CA 除去が終了しました」

※停電などで CA 除去プログラムが予期せず停止した場合はすぐにきれいな水で水タンクをすすぎ、「コーヒーすすぎ」「ミルクすすぎ」を数回繰り返して除去剤成分が内部に残らないようにします。時間ができ次第再度 CA 除去プログラムを実行して下さい。

▶トラブルシューティング

トラブル	原因及び結果	解決方法
電源が入らない / ディスプレイが表示されない 使用中に電源が落ちてしまう。	<ul style="list-style-type: none"> ◎電源プラグが抜けている ◎一定時間操作がなかったためオフタイマーが働いた ◎電気容量が不足している ◎内部のヒューズ切れ 	<ul style="list-style-type: none"> ◎電源プラグをご確認ください。 ◎→P14 (4/5) オフタイマー 参照 ◎同じ電源を使用している機器のプラグを外してください。電気工事店にご相談下さい。 ◎直ちに使用を中止してください。
コーヒーの出が悪い ポタポタとしか出てこない	<ul style="list-style-type: none"> ◎豆の挽きが細かすぎる ◎抽出ユニット内フィルターの目詰まり 	<ul style="list-style-type: none"> ◎豆の挽調整を粗くする→P08 挽目調整 参照 ◎P\bullet ボタン→2 ページ目からコーヒーすすぎを 2~3 回おこなって下さい。
(設定を変えていないのに) コーヒーが薄くなった	<ul style="list-style-type: none"> ◎豆の油分過多によるグラインダー内部粉詰まり 	<ul style="list-style-type: none"> ◎電源を切り、豆コンテナ内を乾いた清潔な布などで拭きとる。(水分厳禁) 豆の挽きを一番粗くして数回挽く ◎上記で解決しない場合はお預かり修理となります。販売代理店へご連絡下さい。
コーヒーを挽くときに異音がる グラインダーが空回りして豆を挽かない	<ul style="list-style-type: none"> ◎豆コンテナに異物が混入した ◎豆コンテナ内にコーヒーの微粉がたまっている。 ◎豆コンテナに誤って水を入れてしまった。 	<ul style="list-style-type: none"> ◎電源を切り豆コンテナ内に異物があれば取り除きます。 ◎洗浄タブレット投入口を開け掃除機でグラインダー出口の粉を吸いとります。 ◎お預かり修理となります。販売代理店へご連絡下さい。
左右の抽出量が均等でない 抽出口の片側だけ出が悪い	<ul style="list-style-type: none"> ◎マシンの傾き ◎抽出口内部の汚れ 	<ul style="list-style-type: none"> ◎設置台の水平をとって下さい。 ◎詰まっている側の抽出口を針金や伸ばしたゼムクリップのような細いもので下からやさしくつついてみて下さい。何度か繰り返した後、P09 マシン洗浄を行って下さい。それでも解消しない場合、内部で汚れが固着している可能性がありお預かり修理となります。
コーヒーがぬるい	<ul style="list-style-type: none"> ◎カップを温めていない ◎前回の抽出から時間が経っている 	<ul style="list-style-type: none"> ◎陶器のカップはコーヒーの熱を奪います。カップは必ず 60~70℃に温めてからお使い下さい。 ◎前回の抽出から 5 分以上が経つとマシン内部が冷えるため、容量の少ないメニューでは温度に影響が出ます。50cc 以下のメニューを抽出する場合は直前に P\bullet ボタン→2 ページ目からコーヒーすすぎを 2 回行って下さい。連続使用の場合は必要ありません。
ミルクフォームがぬるい ミルクフォームが泡立たない ミルクを吸わない ミルクフォームが出てこない	<ul style="list-style-type: none"> ◎エアサクシンの汚れ・目詰まり ◎フローサーの汚れ ◎フローサーの組み立て不良 	<ul style="list-style-type: none"> ◎右図のようにエアサクシオンを両端から押し、口が貼りついていないか確認して下さい。汚れている場合は洗浄し、それでも改善しない場合はスペアをご注文下さい。 ◎P10を参照し、ミルク洗浄を行ってください。ミルクのかたまりが詰まっている場合、応急措置として左図のように針金やクリップ等の細いものでスチームの出る穴をつけます。時間ができ次第分解洗浄をして下さい。 ◎フローサーの各部品がしっかりとハマっているかご確認下さい。(P10 分解洗浄参照) 
カス容器が入らない 排水トレイが奥まで入らない	<ul style="list-style-type: none"> ◎ユニットの上下動中にトレイ、カス容器を抜いてしまい内部部品とトレイがあたってしまう。 	<ul style="list-style-type: none"> ◎カス容器だけを抜き、その他排水トレイ類を元の位置にセットするとリセット動作がはじまります。動作音が完全に終了したら再度トレイを抜き、カス容器をセットしてトレイを元に戻します。
ERROR 2 ERROR 5	<ul style="list-style-type: none"> ◎長時間寒い場所に放置されると安全上再加熱されなくなります。 	<ul style="list-style-type: none"> ◎マシンが室温になるまでお待ち下さい。
ERROR 8	<ul style="list-style-type: none"> ◎ユニット位置不良 	<ul style="list-style-type: none"> ◎至急販売代理店にご連絡ください。(電源を落としてプラグを抜き、数分後再び電源を入れるとしばらく使用できる場合があります。)

E8

設定画面へ	画面	設定項目	選択項目	内容/設定範囲	備考	進行	通常画面へ
P ボ タ ン	(1/5)	└ マシン洗浄		スタートボタンで洗浄実行		└スタート └↑	↑
		└ ミルクシステムクリーニング		スタートボタンで ミルクシステムクリーニング実行	電源OFF時に表示されますので実行してください。 (ミルク関連のボタンを使用していない場合は表示されません。)	└スタート └↑	
		└ CA除去		スタートボタンでCA除去実行		└スタート └↑	
		└ フィルター		設定した水の硬度に従い 交換時期を表示します	交換時期に達するとフィルターマークが赤に変わります。 マークが赤くなくても取付から60日が経過した場合は交換をしてください。 交換時、新品でないフィルターをセットしても反応しません。		
	(2/5)	└ ミルクすすぎ		すぐにすすぎが始まります	フローサーの下に排水受を用意してスタート。 電源OFF時にも表示されますので実行してください。(ミルク関連のボタンを使用していない場合は表示されません。)		
		└ コーヒーすすぎ		すぐにすすぎが始まります	出口の下に排水受を用意してスタート。 電源OFF時にも表示されますので実行してください		
		└ 情報		お薦めする日々のお手入れについて表示			
	(3/5)	└ エキスパートモード (=メニュー設定変更) 設定したいメニューのボタンを 押すと変更できる項目が表示 されます。 (メニューによって表示される 項目・範囲が異なります) 進むボタンで次画面へ進ませ ます。	└ 容量(コーヒー):	エスプレッソ・リストレット: 15~80ml エスプレッソドoppio: 30~160ml その他コーヒー: 25~240ml	5mlきざみ ※抽出中、容量表示中に◀▶ボタンを操作すれば容量変更可能。 現在抽出中の1杯のみ有効、元々の設定量は変更されません。 エスプレッソドoppioは2サイクル(=抽出動作を2回連続で行う)	└ 土で値を 表示後 └ 保存 └↑	
			└ 容量(熱湯):	25~450ml	5mlきざみ		
			└ ミルク量:	3-120秒	1秒きざみ		
			└ ポーズ:	0-60秒	ミルクのフォーム層/液層を際立たせるための一時停止時間		
			└ コーヒーの濃度:	8段階	メニュー毎にコーヒーの濃さを選択できます。 2杯取は1杯取の設定と連動しています。コーヒーの味(濃さ)を揃えたい場合は 1杯取を豆マーク3個以下で設定してください。 ※挽豆中▶ボタンを操作すればコーヒー濃度変更可能。 現在抽出中の1杯のみ有効、元々の設定量は変更されません。		
			└ 温度:	低(熱湯のみ)/中/高	コーヒー温度目安 84°C~89°C 熱湯温度目安70°C~85°C ※抽出口での温度		
	(4/5)	└ 言語の選択	独/英/仏/伊/蘭/西/ポルトガル/ロシア/スウェーデン/ポーランド/エストニア/日本語から選択 出荷時日本語設定				
		└ オフタイマー		最後の抽出から15分~9時間後	15分後、30分後、1時間後~(その後は1時間きざみ)オフタイマー非設定不可		
		└ 単位表記	液量単位	mlまたはozから選択			
		└ ミルクすすぎ		手動または自動から選択	ミルク抽出に10分後に行うすすぎを手動(要ボタン操作)か自動か選びます。		
	(5/5)	└ 水の硬度 (INACTIVE 不可)	└ 1dH~7dH		付属の硬度試験紙で実際に使用される水の硬度を調べて設定ください。	└ 保存 └↑	
			└ 8dH~15dH				
			└ 16dH~23dH	出荷時設定			
└ 24dH~30dH							

洗浄方法

ミルクシステムクリーニング



マシン洗浄



トラブルシューティング

【ミルクの泡立ちが悪い時】フローサー分解洗浄

