

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

ユーラ E8-CASⅡ 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（業務でご使用の場合）

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。浄水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

（コーヒーライン（業務でご使用の場合） / ミルクライン）

長くお使いいただくために専用洗剤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ったりミルクが正しく出なくなる事があります。（ミルクラインは業務用・家庭用いずれの場合もご使用後毎日洗浄が必須です。）

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。



ユーラ
コントラストアロマスペシャル
ユーザーサポート

E8- CASⅡ



ユーラ
コントラストアロマスペシャル
ユーザーサポート

トップページ



p.01 : ご使用に際して	p.08 : オプション抽出メニュー・挽目調整
p.02 : 安全にお使いになるために	p.09 : メニュー設定
p.03 : 製品保証書	p.10 : マシン洗浄
p.04 : 各部名称	p.11 : ミルクシステム洗浄
p.05 : セットアップ / 水の硬度設定	p.12 : フィルター交換
フィルター / CA 除去選択	p.13 : CA 除去
p.06 : メニューの抽出	p.14 : トラブルシューティング
p.07 : 日常のメンテナンス	p.15 : E8-CASⅡ 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。

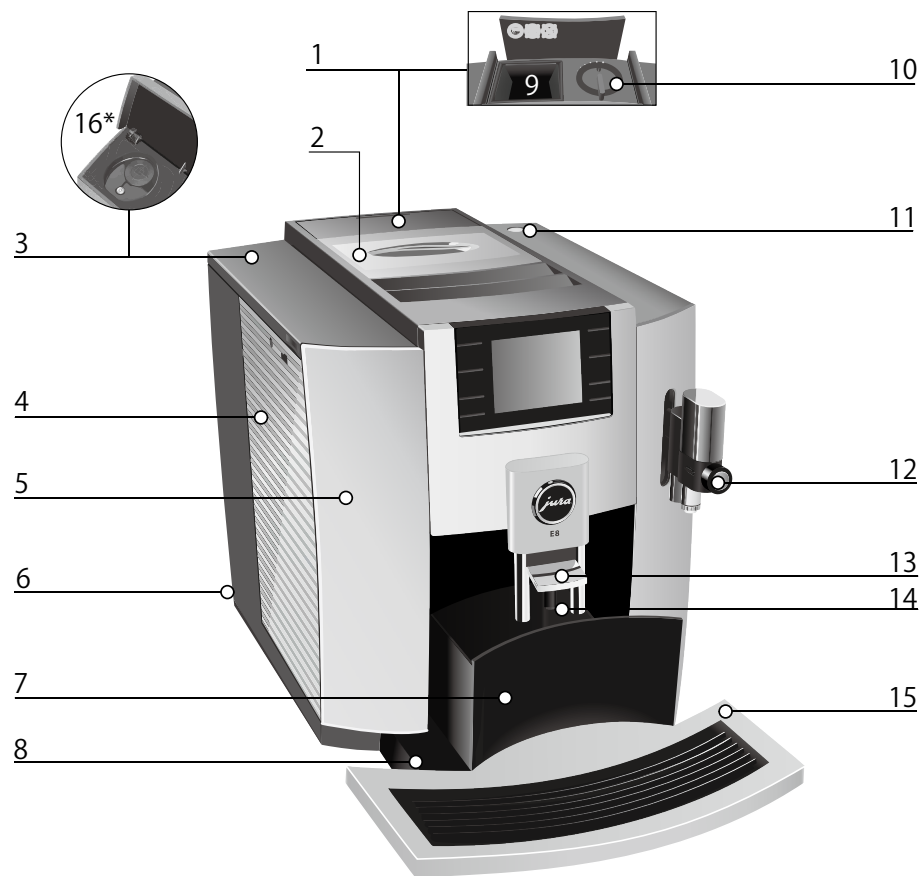
⚠ 注意：通電について

●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

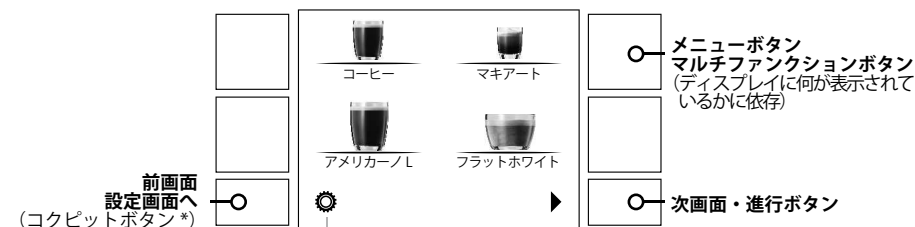
●周辺温度が 30℃以上になる場所での使用はおやめ下さい。

各部名称



- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1: 洗浄タブレット投入口カバー | 9: 洗浄タブレット投入口 (コーヒー粉投入口) |
| 2: コーヒー豆コンテナ / アロマ保存カバー | 10: 挽目ダイヤル (6段階) |
| 3: 水タンクフタ | 11: 電源 ON/OFF ボタン |
| 4: 水タンク | 12: ファインフォームフローサー (高さ調整可能) |
| 5: 水タンクカバー | 13: コーヒー抽出口 (高さ調節可能) |
| 6: 電源ケーブルのプラグイン (マシン背面) | 14: 給湯ノズル (コーヒー抽出口奥) |
| 7: カス容器 | 15: カップグリル |
| 8: 排水トレイ | 16: スマートコネクト (* 別売品) 挿込口 |

【ディスプレイ周辺】

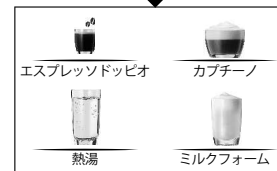


* 各種お手入れ、設定画面へ。長押しでオプション抽出メニューへ

【抽出メニュー】



- ・コーヒー
- ・コーヒー2杯取 *2秒以内にボタン2度押し・2サイクル
- ・アメリカーノL
- ・マキアート (ミルク→エスプレッソ)
- ・フラットホワイト (コーヒー→ミルク)



- ・エスプレッソドッピオ *2サイクル
- ・熱湯
- ・カプチーノ (ミルク→コーヒー)
- ・ミルクフォーム



- ・エスプレッソ
- ・エスプレッソ2杯取 *2秒以内にボタン2度押し・2サイクル
- ・アメリカーノ
- ・コルタード (エスプレッソ→ミルク)
- ・ラテマキアート (ミルク→ボーズ→コーヒー)

【オプション抽出メニュー】 ⚙️ ボタン長押し



- ・エクストラショット (以下メニューのエスプレッソ濃度を倍にして抽出)
カプチーノ・ラテマキアート・フラットホワイト→P08
- ・粉コーヒー→P08

【同梱品】

クラリスフィルター
クラリス取付用エクステンション
粉コーヒー計量スプーン

水硬度試験紙
ミルクホース + ジョイント
フローサー抽出口先端部スペア

ミルク洗浄専用コンテナ
変換プラグ
洗浄剤試供品 (2種)

▶セットアップ/ 水の硬度・フィルター使用/ 不使用 選択

前提条件

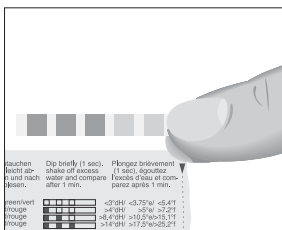
- ※20A 以上のマシン専用回路から本機専用のコンセントに接続してください。延長タップ等は使用できません。
- ※電源ケーブルに損傷または欠陥がある場合は絶対に使用せず、販売店へご連絡下さい。致命的な危険のある感電の可能性があります。
- ※耐水性があり水平・平滑・頑丈な場所に設置して下さい。
- ※水や蒸気がかかる場所、高温になる場所を避け通気を確保して下さい。(変形や故障・オーバーヒートの恐れがあります)
- ※布や食器で換気口を覆わないで下さい。

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 試験紙のグリーン色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 (5°) に設定してあります。異なる結果が出た場合はセットアップ完了後「P.15 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	

ご使用になる水について

- ※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。
- ※水タンクはご使用前に一度軽くすすいでください。水タンクをセットする際はタンク下にコーヒー豆などの異物が落ちていないか都度確認します。またセットする際は本体にまっすぐ差し込みます。

フィルター使用について

フィルター（クラリスフィルター）とは、水タンクに挿して使用する Jura コーヒーマシン専用の浄軟水器のことで、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バランスとなるよう浄水します。使用・不使用それぞれに利点がありますので以下をご参照いただき、使用するかどうかをご決定のうえ、セットアップをすすめてください。

【フィルター使用】:

- 抽出に必要な量のお水が都度浄水されます。
- 時間のかかる CA 除去* 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。

【フィルター不使用】:

- ランニングコストを抑えます。
 - 表示が出たら CA 除去* (約 40 分) が必要です。
- ※CA 除去とはマシン内部に蓄積したカルシウム分を取り除く作業で、専用の除去剤を使用します。

手順

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電源を入れる

マシン上部の電源オン/オフボタンを押します。
左右の抽出口の下に排水受を用意します。

「水タンクに水を入れてください」

→フィルター「使用」の場合: 手順③へ

→フィルター「不使用」の場合、水タンクに

新鮮な水を満たし本体にセット: 手順④へ



③フィルターのセット

※フィルターを使用される方のみ

1. クラリスフィルター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。
2. 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押し込み、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. 水タンクに水を満たし本体にセットします。
4. 「フィルター交換 / フィルターすすぎ」と表示されフィルターの水通しが行われます。
5. 「フィルターのすすぎ終了」「加熱しています」→手順④へ



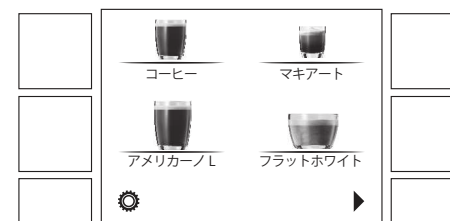
④すすぎ

「システム内に水を供給中」

「コーヒーすすぎ / マシンをすすぎます」 続けて
「ミルクシステムすすぎ / ミルクシステムをすすぎます」と表示が変わり抽出口からすすぎの水が排出されます。

※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。

メニュー画面が現れ、セットアップ完了です。



はじめに調べた水の硬度が 1-5dH と異なる場合はセットアップ完了後、 から「水の硬度」を選択し、実際の値を設定しなおして下さい。(P15 参照)

※クラリスフィルターは定期的に交換が必要です (→p 12 フィルター交換)

▶メニューの抽出

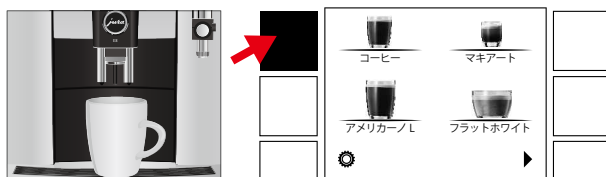
前提条件

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 (中央抽出口)

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)

※右下の▶ボタンを押すと次のメニュー画面へ移ります(全3面)
※抽出中にコーヒーの濃さや量を変えることができます。挽豆中に< >が表示されている中段のボタンを操作すればコーヒーの濃さが、コーヒーが出ている間に同ボタンを操作すれば抽出量が変わります。最後に右下に表示される保存ボタンを押せば、次回からはその設定となります。保存ボタンを押さなければ元々の設定は変更されません。

※本格的に各メニューの設定を変更したい場合→P.09

※ショートコーヒーの温度低下を防ぐため、80ml 以下のメニューは自動的に X-HOT の温度で抽出する Intelligent Heating System が作動します。

◆アメリカーノの抽出 (中央抽出口)

雑味をおさえ、すっきりした味わいを出すため抽出量の多いアメリカーノ、アメリカーノ L はコーヒー + 追加湯という構成で抽出されます。先にコーヒーが抽出され、続けてお湯が足されます。

例：アメリカーノ L (初期設定値)

容量		追加湯量	
< 120ml > (コーヒー抽出中)	+	< 100ml >	= 抽出総量 220ml

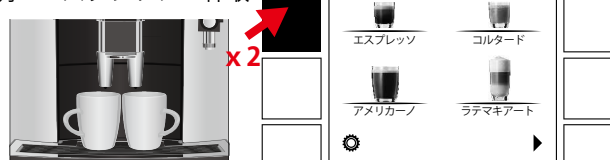
コーヒー抽出中に表示される容量＝総量ではありませんのでご注意ください。

◆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**

左右の抽出口の下にそれぞれカップをセットし、2 杯取したいメニューボタンを続けて 2 回押して下さい。(2 秒以内)

例：エスプレッソ 2 杯取

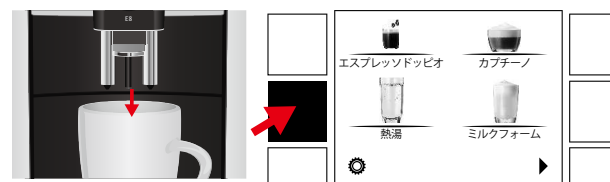


※2 杯取 (エスプレッソ・コーヒー) は 2 サイクル=(挽豆・抽出動作を 2 回連続で行う) で抽出されます。1 杯取を 2 回連続抽出=1 杯取にかかる時間 x2 となります。

Hint: エスプレッソドoppiオは 1 回のボタン押しで 2 サイクル抽出をするメニューですが、こちらは設定量 (= 合計抽出量) を 2 回にわけて半量ずつ抽出します。

◆熱湯の抽出 (中央給湯ノズル)

給湯ノズル (中央抽出口奥の細いノズル) の下にカップを置き、抽出口の高さを合わせ、熱湯ボタンを押してください。



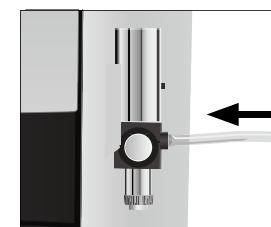
※温度が表示されている間に < > ボタンを操作すれば温度変更が給湯中に < > ボタンを操作すれば抽出量が変わります。最後に右下に表示される保存ボタンを押せば、次回からはその設定となります。保存ボタンを押さなければ元々の設定は変更されません。

※本格的に各メニューの設定を変更したい場合→P.09

※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。

◆ミルクメニューの抽出 (右側抽出口)

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 1 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ご調整ください。

ミルクメニュー：**マキアート、フラットホワイト、カプチーノ、ミルクフォーム、コルタード、ラテマキアート**

右側抽出口の下にカップを置いて高さをあわせ、ご希望のミルクメニューのボタンを押してください。手前側からミルクが、奥側からコーヒーが出ます。

例：カプチーノの抽出

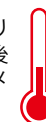


※抽出中にミルクフォームの秒数、コーヒーの濃さや量を変えることができます。それぞれの動作中に < > が表示されている中段のボタンを操作します。最後に右下に表示される保存ボタンを押せば、次回からはその設定となります。保存ボタンを押さなければ元々の設定は変更されません。

各種メニューの量設定・味の変更は **P.09 メニュー設定** をご参照ください

ご注意 全メニュー共通

最後の抽出から 5 分が経過すると自動的に省エネモードに入ります。省エネモード中にメニューボタンを押すと豆を挽いた後に温度計の表示が現れマシンを再加熱します。加熱終了後にメニューを抽出しますのでそのままお待ちください。



▶ 日常のメンテナンス オペレーション中に良くでる表示とその対処方法、ご注意いただきたいこと

マーク部が赤くなる

メンテナンスアラート：
必要なお手入れがあることを示しています。
横のボタンを押し赤く表示されている
お手入れを行います。

**必ず右記の
純正・指定用品をご使用ください**

指定外品のご使用や
お手入れを行わないことによるトラブルは
保証を受けることができませんので
ご注意ください。

マシン洗浄 (毎日)→P10

※業務使用の場合は1日1回行
うので通常は表示されません。

カフェラ・ウォッシュ
60錠(業務用)



Jura クリーニングタブレット↑
(ご家庭用)

ミルクシステム クリーニング(毎日)→P11



Jura ミルクライン用洗剤
ミニタブ (60回分)

フィルター交換 →P12



Jura クラリススマート +
浄水フィルター

CA 除去 →P13



Jura カルシウム除去剤
(3回分)

豆容器に豆を入れてください

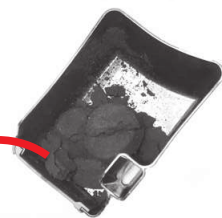
容器の豆が不足しています。
豆容器のカバーを開けコーヒー豆を補充します(水気厳禁)
※豆を入れても次にグラインディングするまでの表示は消えません。
※メニュー抽出中にこの表示が出た場合、
豆の補充後再度メニューボタンを押してください。

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。
※本体から水タンクを外している間もこの表示が出ます

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。
(電源OFF時におこなうとカウンターが狂うため)
※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。

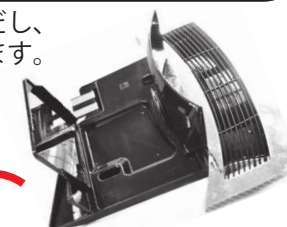


ミルクシステムをすすぎます

ミルクメニュー抽出15分後にすすぎが始まります。
フローサーの下に排水受を置いてください

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ます。



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。

適温に下がるまでお待ちください

通常画面に戻るまで少々お待ちください。

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。

▶オプション抽出メニュー（エクストラショット/粉コーヒー）・挽目調整

◆エクストラショットの抽出

以下メニューに使用されるエスプレッソを通常設定の倍の濃さで抽出し、アクセントを加える機能です。

エクストラショット使用可能メニュー：

カプチーノ・ラテマキアート
フラットホワイト

例：エクストラショットの
フラットホワイト

- ① 2秒長押し
- ② エクストラショット
選択

③エクストラショット有効
メニューはアイコン上に白
い ① マークがつきます。
フラットホワイトを選択。
通常設定の半量のコーヒー

を2回続けて抽出します。
(=総液量は同じだがコーヒーの濃さが約2倍になる)
その後続けてミルクが抽出され、抽出完了です。

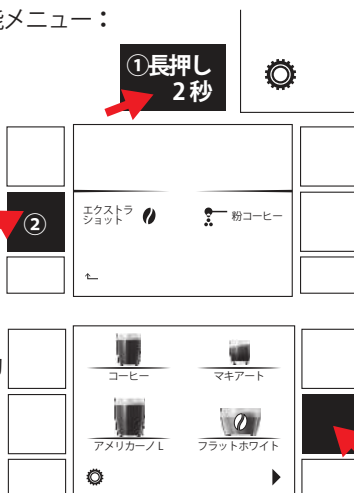
※②のエクストラショット選択時にボタンを

→**短く押す**：次に出す一杯のみ適用

→**2秒長押し**：電源をオフにするまでエクストラショット機能が有効。途中で解除したい場合は再度①→②で短く押します。

※エクストラショット機能を設定していても、①マークのないメニューは通常設定どおりの抽出になります。

※コーヒー、ミルクの出る順番はメニューによって異なります。



◆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。

粉コーヒー使用可能メニュー：以下3点を除く全メニュー
エスプレッソドoppio・ミルクフォーム・熱湯

例：粉コーヒーの
アメリカーノL

- ① 2秒長押し
- ② 粉コーヒー選択

③粉コーヒー有効メニュー
はアイコン横に ① マーク
がつきます。
アメリカーノLを選択。

④「**コーヒー粉を入れてください**」
コーヒー粉投入口カバーを開き、付属
の計量スプーンでコーヒー粉を入れま
す。※上限すりきり1杯まで

⑤「**コーヒー粉投入口を閉じます**」

⑥「**進む**」

⑦選択したメニューが設定量で抽出されます。

※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**」と表示され抽出
がキャンセルされます。

※②の粉コーヒー選択時にボタンを

→**短く押す**：次に出す一杯のみ適用

→**2秒長押し**：電源をオフにするまで粉コーヒー機能が有効。
途中で解除したい場合は再度①→②で短く押します。



◆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。
挽目ダイヤルは左に回すと挽目が細かく、右に回すと粗く
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
煎と挽目がある一つの目安となります。

ご注意

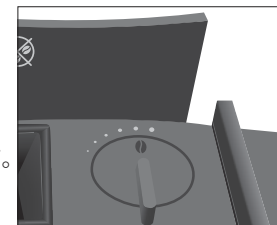
※調整は必ずグラインダーが回転している間に行います。回転して
いない状態で調整を行うと部品が破損する恐れがあります。

※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て挽目ダイ
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。



▶メニュー設定

◆メニュー設定変更

お好みに合わせて各メニューの設定を変更できます。
各メニューのコーヒー量、温度、ミルクの量、湯量などを数値で指定していきます。

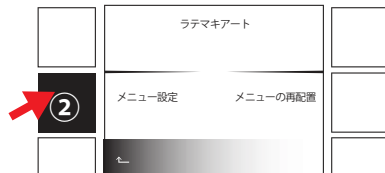
※設定可能な項目や範囲はメニューによって異なります。
詳しくは右表をご覧ください。
※実際に抽出される量は設定値よりもやや少なくなります。

手順

① 設定変更したいメニューのボタンを2秒以上長押し
(例：ラテマキアート)

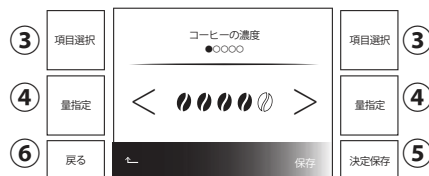


② メニュー設定を選択



③ 設定したい項目を選択

④ 内容を指定 (右上表参照) ⑤ 保存 ⑥ 元の画面へ



※③④ボタン、押し続けると進捗が早くなります。

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るため
**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**

メニュー名	コーヒーの濃度	コーヒー容量 追加湯量(アメリカーノのみ)	温度	ミルクフォーム ポーズ(ラテマキ アートのみ)	備考	設定
コーヒー	000000 10段階	25～240ml	3段階 低・中・高	—	コーヒー2杯取＝左記で設定されたコーヒーの抽出を2回繰り返す(2サイクル)	< >で 値を 表示後 保存 ⏮
アメリカーノ		コーヒー: 25～240ml 追加湯量: 0～240ml ※コーヒー+追加湯＝抽出総量			追加湯＝コーヒーを通さないクリアなお湯を 足すことでロングサイズでも雑味の少ない すっきりした味わいに	
アメリカーノ					設定した容量を2回にわけて半量ずつ抽出 (2サイクル)	
エスプレッソ・ドッピオ		30～160ml		1-45秒	エスプレッソ2杯取＝左記で設定されたエスプレッソの抽出を2回繰り返す(2サイクル)	
エスプレッソ		15～80ml				
マキアート		15～80ml				
コルタード		15～80ml				
フラットホワイト		25～240ml				
カプチーノ		25～240ml				
ラテマキアート		25～240ml		ポーズ: 0-60秒 ミルク: 1-45秒	ミルクの温度は指定できません	
熱湯	—	25～300ml	—	—		
ミルクフォーム	—	—	—	1-45秒	ポーズ＝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	

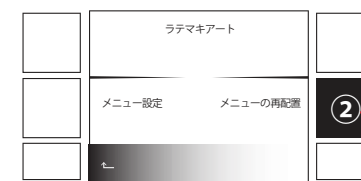
◆メニューの再配置

各メニューの表示位置を変更することができます。

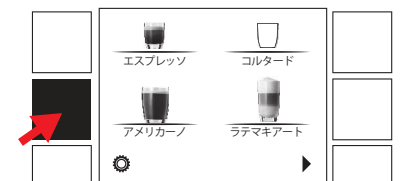
手順



① 位置変更したいメニューのボタンを2秒以上長押し (例：コルタード)



② メニューの再配置を選択



③ 移動しようとしているメニューのアイコンが白くなります。移動したい位置のメニューボタンを押します。



④ メニューの位置が入れ替わりました。
移動先は別ページも選択できますが、
移動先メニューとの位置入替となります。

▶マシン洗浄(コーヒーラインの洗浄)

毎日必須



約 20 分

jura

必要なもの

洗浄タブレット
(カフェラウオッシュ
または
Jura クリーニングタブレット)

×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。

「マシン洗浄」の表示が赤くなっている場合も同じ手順で
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 (P13) を終えてからマシン洗浄を行っ
て下さい。

※洗浄タブレット・カフェラウオッシュはマシン販売店か
らご購入ください。

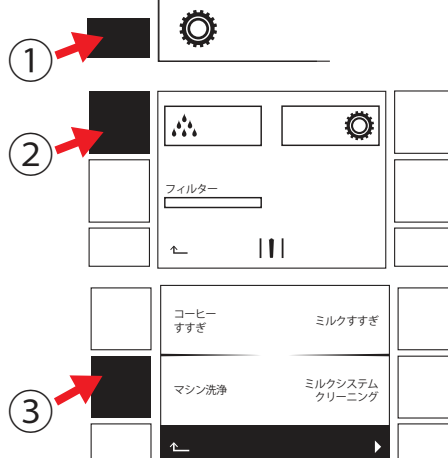
ご注意

※販売店指定のカフェラウオッシュまたは Jura クリーニングタブレ
ット (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。

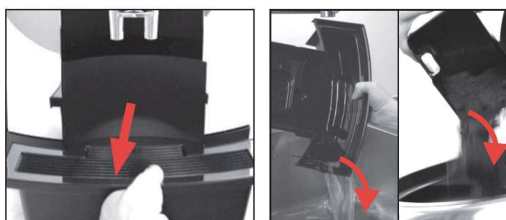
手順



④ 「マシン洗浄」
「およそ 20 分」

スタート

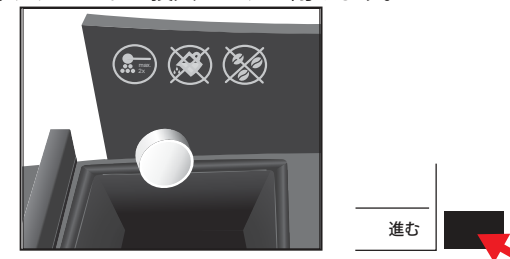
⑤ 「カス容器を空にしてください」
排水トレイとカス容器を空にして本体に戻します。



⑥ 「マシン洗浄」
左右の抽出口の下に排水受を用意します。

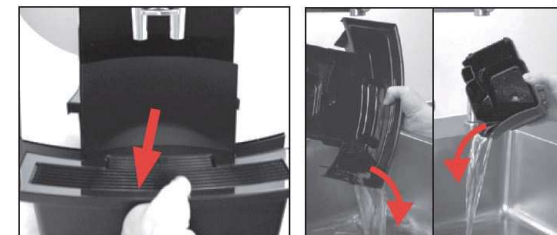


⑦ 「マシン洗浄中」
「洗浄剤を入れてください」
洗浄タブレットを投入しフタを閉じます。



「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。

▶ミルクシステムクリーニング(ミルク洗浄)

毎日必須



約5分

jura

必要なもの

水タンクに半分以上の水

ミルク洗浄専用コンテナ
(付属品)



ミルクライン専用洗剤
ミニタブ

× 1push

または
※ラテ・ウォッシュ

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5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。

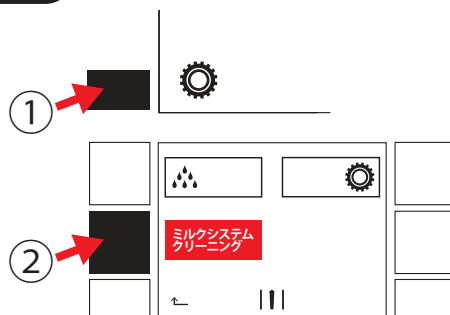
ご注意

※販売店指定のミルクライン用洗剤(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。

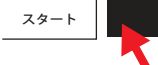
※いかなる部品も食器洗浄機での洗浄はしないでください。ゆがみや破損の原因となります。

※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」を選択

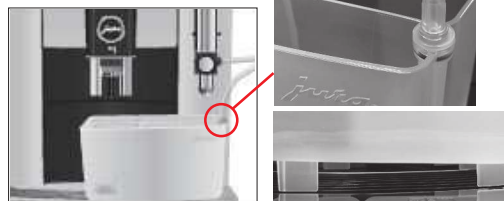


④ 「ミルク用洗剤」

専用コンテナの右上に Jura の
ロゴマークがくる状態でコン
テナ左端に洗剤を投入します。
専用洗剤ミニタブは容器をさか
さまにして青い部分を押すと1
回分の適量が出ます。※ラテ・
ウォッシュをご利用の場合は同
量の水に 10ml を溶かし、同じ手順にて行います。



⑤ 洗剤を投入したコンテナをカップグリルに置き、
ミルクチューブをコンテナ右端の穴に接続して
「進む」



※コンテナ手前側の足をトレイの一番手前の溝にはめる

⑥ 「ミルク洗浄中」

中央の給湯口からお湯が出て洗剤を溶かします※。

※少々溶け残りがでる事がありますが問題ありません。

⑦ ミルクチューブが洗浄液を吸い上げ※、抽出口を通り
排水がコンテナ後部に排出されます。

※洗浄液全量是使用せず多少残ります。

⑧ 「ミルクシステムをすすぎます」

すすぎの水が水タンクから供給され、ミルクシステ
ムとミルクチューブを通り、排水がコンテナに排出
されます。

⑨ 「ミルクシステムの洗浄終了」

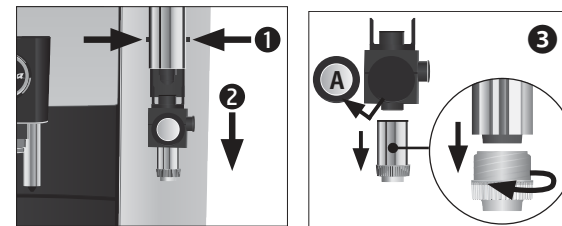
と表示が出て元の画面に戻ります。

コンテナの排水を捨ててきれいにすすぎ終了です。

※ヤケドにご注意ください

毎日のフローサー分解洗浄

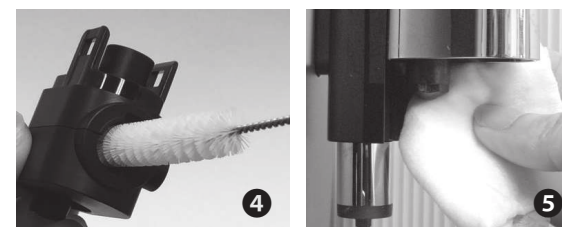
質のよいミルクフォームのために毎日分解洗浄を行います。
フローサーを本体から取り外し下図のように分解します。
(※使用直後は熱くなっているので十分に冷めてから行って下さい)



① 矢印位置両サイドのボタンを押した状態で

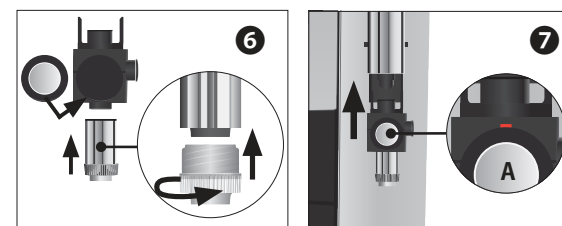
② 下に向かって引き抜き

③ 図のように各部を分解します。A 部分は反時計回りにまわしながら抜くと外しやすいです。



④ 中性洗剤を使用しブラシ等で全てのパーツのミルク粕を
完全に取り除いた後きれいにすすいでください。

⑤ 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。



⑥ 各パーツを元通りに組み立て

⑦ 本体に取り付けます。A 部分は突起が真上にくるように組
み立てます。(すき間のないように！)

※組み立ての間違いや接続にゆるみがあるとミルクがでません
のでご注意ください。

▶ フィルター交換 (※フィルター使用設定のお客様のみ)

表示が出たら

または

取付後 60 日



約 2 分



必要なもの

専用浄軟水フィルター
クラリス スマート+ (プラス)



× 1 本

クラリスフィルターは、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軟水フィルターです。

※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。

E8-CAS II 用フィルター:「クラリス スマート+ (プラス)」または「クラリス スマート」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をして下さい。

※交換のサインが出ていなくても 60 日が経過したら交換をして下さい

交換時期

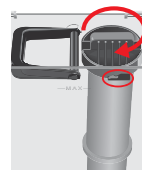
ディスプレイの **コクピットマーク部分が赤く** なっておりボタンを押すとフィルターマークが赤く点灯しているまたは **フィルターをセットしてから 60 日が経過** している。

手順

- ① 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。



- ② 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。



ご注意

※フィルターの取り外し・取り付けは必ず **水タンクを本体から外した状態** でおこないます。(水タンクをマシンにセットしたまま行くと認識されません。)

- ③ 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」と表示されすすぎの水がトレイに排出されます (約 1 分)

「フィルターのすすぎ終了」

メニュー画面に戻り、左下のコクピットマーク部分が元の色に戻り交換完了です。



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.



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 P13 「CA 除去」の手順④～⑪を参照して作業をすすめてください。終了後一旦電源を切り、再度電源 ON。

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。

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。

▶CA 除去(カルシウム除去)

表示が出たら



約 40 分 (※クラリスフィルターをご使用でないお客様)

jura

必要なもの

CA 除去剤

× 3 錠

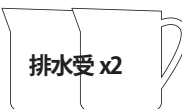


(正確に計る)

× 500ml



× 水タンクに
半分以上



排水受 x2

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。

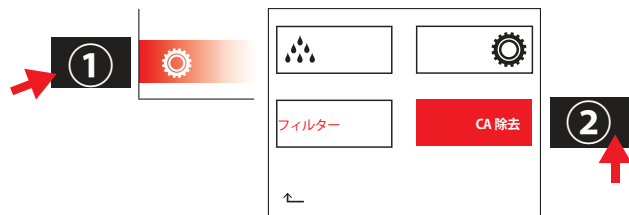
※カルシウム除去剤は酸性です。アルミや大理石に付着した場合、損傷を与える恐れがあります。付着してしまった場合は直ちに洗い流してください。

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

ディスプレイの**コクビットマーク部分が赤く**なっておりボタンを押すと CA 除去が赤く点灯している。
あるいは「**今すぐ要 CA 除去**」の表示が出ている

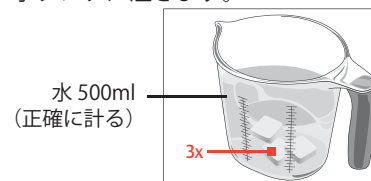


※水タンクにクラリスフィルターが装着されている場合は P12①を参照しフィルターを取り外してください。

③ 画面に従い「スタート」、「進む」を選択

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ます。正確に計った水 500ml とカルシウム除去剤を 3 個入れた溶液をつくり、水タンクに注ぎます。



⑥ 左右の抽出口の下に排水受を用意します。除去剤が溶けている事を確認し水タンクをマシンにセットします。



⑤⑥※水タンクを本体にセットしたまま行ったり本体へ戻すのが早すぎると次の段階に進めません。外してから 10 秒以上は間隔をあげ、除去剤が溶けてから本体に戻してください。

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。

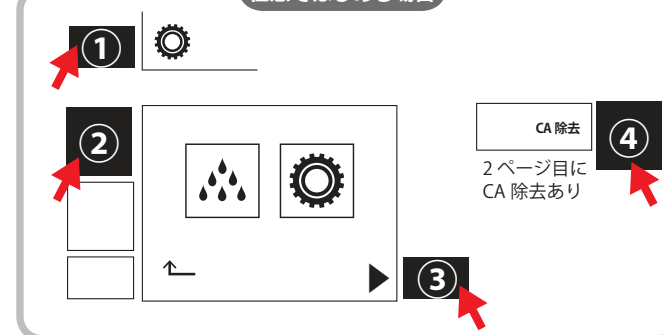
⑨ ここからすすぎに入ります。
「水タンクに水を入れてください」
水タンクを取り外し、**除去剤成分が残らないよう十分にすすいでください**。新鮮な冷たい水で水タンクを満たし、再度マシンにセット、抽出口とフローサーの下には排水受けを用意します。
「マシン CA 除去中」
「マシンをすすぎます」
「ミルクシステムをすすぎます」
左右の抽出口からすすぎ水が断続的に排出されます。



⑩ 「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。

⑪ 「CA 除去が終了しました」
※CA 除去作業は必ず最後まで行ってください。

任意ではじめる場合



▶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。	◎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	◎電源プラグをご確認ください。 ◎→P15 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	◎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	◎豆の挽き調整を粗くする→P08 挽目調整 参照 ◎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	◎豆の油分過多によるグラインダー内部粉詰まり	◎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ある グラインダーが空回りして豆を挽かない	◎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。	◎電源を切り豆コンテナ内に異物があれば取り除きます。 ◎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	◎マシンの傾き ◎抽出口内部の汚れ	◎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、P10 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	◎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	◎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。 ◎容量の少ないメニュー (80ml 以下) は自動的に X-HOT の温度で抽出しますが、なお気になる場合は直前に からコーヒーすすぎを行って下さい。
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	◎フローサーの汚れ ◎フローサーの組み立て不良	◎P11 を参照し、ミルク洗浄と分解洗浄を行ってください。 さらに付属の計量スプーンの柄を使用し本体側スチームノズルを取り外し、洗浄してください。 ◎フローサーの各部品がしっかりとハマっているか確認下さい。 (P11 フローサー分解洗浄参照)   スチームノズル
カス容器が入らない 排水トレイが奥まで入らない	◎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。	◎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	◎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。	◎マシンが室温になるまでお待ち下さい。
ERROR 6 ERROR 8	◎マルチバルブ位置不良 ◎ユニット位置不良	◎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。)

ディスプレイにエラー表示が出た場合、10 秒後に電源が自動 OFF となります。何番のエラーかを控え、販売店にご連絡ください。

E8-CAS II

画面 左下	コクピット 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	
  		┐ コーヒーすすぎ		すぐにすすぎが始まります	左右の抽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			
		┐ マシン洗浄		スタートボタンで洗浄実行		┐ スタート ┐ ↑		
		┐ ミルクすすぎ		すぐにすすぎが始まります	右側の抽出口の下に排水受を用意してスタート。	┐ 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。) ミルクを使用した際は必ずその日のうちに洗浄をおこなってください。	┐ スタート ┐ ↑		
		▼						
		┐ CA除去		スタートボタンでCA除去実行	左右の抽出口の下に排水受を用意してスタート。	┐ スタート ┐ ↑		
		┐ フィルター		交換時期に達するとコクピット画面のフィルターマークが赤に変わります。	P11フィルター交換を参照して実行 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。			
		┐ 情報		お薦めする日々のお手入れについて表示				
		┐ 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			┐ 保存 ┐ ↑	
		┐ オフタイマー	(出荷時設定9時間)	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			
		┐ 水の硬度	┐ □□□□□ 1～5dH	試験紙	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。			
		(INACTIVE 不可)	┐ ■□□□□ 6～10dH					
			┐ ■■□□□ 11～15dH					
			┐ ■■■□□ 16～20dH					
			┐ ■■■■□ 21～25dH					
			┐ ■■■■■ 26～30dH					
		┐ 単位表記	液量単位	mlまたはozから選択				
		▼						
┐ メニュー名	アクティブ/非アクティブ	非アクティブを選択するとメニュー名は出ず、アイコンのみの表示となります			┐ 保存 ┐ ↑			
┐ スマートモード	アクティブ/非アクティブ	アクティブ＝抽出頻度の高いメニューが初期画面に表示されるようになります(アクティブ中は画面に★マーク表示) 業務利用には「非アクティブ」をお勧めします						
┐ 表示メニュー数	2メニュー/4メニュー	画面に表示させるメニュー数を選択						
▼								
┐ 初期設定に戻す	はい	工場出荷時設定に戻す			「はい」を選択すると自動で電源OFF。次回起動時英語表記(要言語選択)			
┐ ミルクすすぎ	手動/自動	ミルク抽出後に行うすすぎを手動(要ボタン操作)か自動(15分後)から選びます。						
┐ バージョン		マシンのバージョン情報						
┐ システムを空に		マシン内部の水抜き			輸送時や寒冷地での保管などが必要な際に行います			