

ユーラ・X8 コントラストアロマスペシャル
Jura X8-CAS 取扱いマニュアル

ユーラ X8-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。



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

X8-CAS



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



該当機種のページを
 選択してください

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	豆コンテナ、水タンクのロック
p.03 : 製品保証書	プログラムモードのロック
p.04 : 各部名称	p.09 : マシン洗浄
p.05 : セットアップ / 水の硬度設定	p.10 : ミルク洗浄
フィルター / CA 除去選択	p.11 : フィルター交換
p.06 : メニューの抽出	p.12 : CA 除去
p.07 : 日常のメンテナンス	p.13 : トラブルシューティング
(良くできる表示と対処方法)	p.14-15 : X8-CAS 機能一覧

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

●定期的の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。

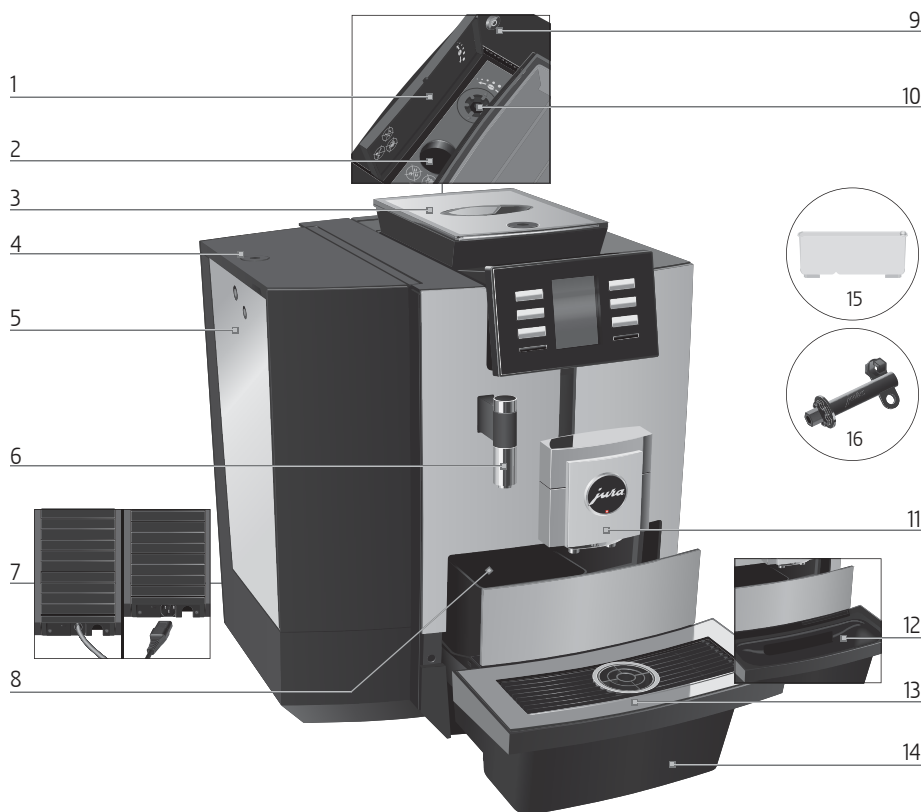
⚠ 注意：通電について

●夜間など長時間ご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

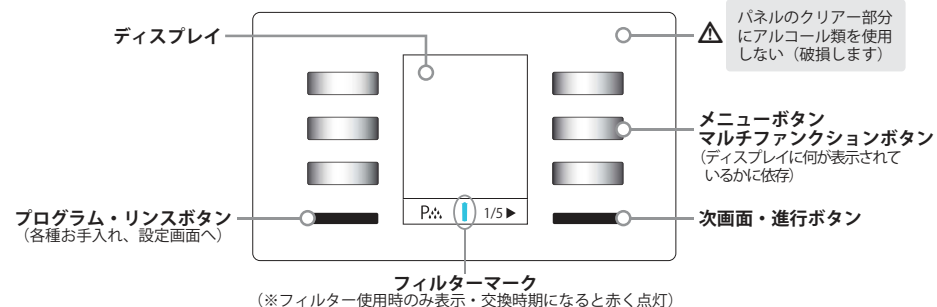
●周辺温度が 30℃以上になる場所でのご使用はおやめ下さい。

各部名称



- 1: メンテナンスカバー
- 2: 洗浄タブレット投入口
- 3: コーヒー豆コンテナ / アロマ保存カバー
- 4: 水タンクフタ
- 5: 水タンク
- 6: 給湯ノズル
- 7: 電源ケーブルのプラグイン (マシン背面)
- 8: カス容器
- 9: 電源 ON/OFF ボタン
- 10: 挽目ダイヤル (6段階)
- 11: コーヒー・ミルク抽出口 (高さ調節可能)
- 12: インナードリフトレイ
- 13: カップグリル
- 14: 排水トレイ
- 15: 洗浄用コンテナ
- 16: 専用キー (水タンク・豆コンテナのロックおよびグラインダー挽目調整用ツール)

【ディスプレイ周辺】



【抽出メニュー】

2杯取は1秒以内にメニューボタンを2度押し

エスプレッソ・ エスプレッソ2杯取	 エスプレッソ	 カプチーノ	・カプチーノ ・カプチーノ2杯取 (フォームミルク→コーヒー)
コーヒー・ コーヒー2杯取	 コーヒー	 フラットホワイト	・フラットホワイト ・フラットホワイト2杯取 (コーヒー→スチームミルク→フォームミルク)
熱湯	 熱湯	 ラテマキアート	・ラテマキアート ・ラテマキアート2杯取 (スチームミルク→フォームミルク→ボーズ→コーヒー)
リストレット・ リストレット2杯取 (少量でより濃く抽出したエスプレッソ)		 リストレット	 カプチーノ
スペシャル・ スペシャル2杯取 (2杯取は2サイクル→P06参照)		 スペシャル	 カプチーノ
熱湯 (お茶用)		 熱湯 (お茶用)	 ポットコーヒー
		P:☼ 1/2 ▶	次画面へ
		 リストレット	 カプチーノ
		 スペシャル	 カプチーノ
		 熱湯 (お茶用)	 ポットコーヒー
		P:☼ 2/2 ▶	元画面へ

【同梱品】

- | | | |
|-----------|------------|-------------|
| 洗浄用コンテナ | ミルクホース | 硬度試験紙 |
| 専用キー | ミルクホースコネクタ | 変換プラグ |
| クラリスフィルター | ミルク出口スベア | 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

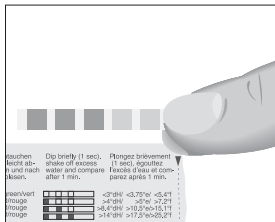
- ※20A以上のマシン専用回路から本機専用のコンセントに接続してください。延長タップ等は使用できません。
- ※電源ケーブルに損傷または欠陥がある場合は絶対に使用せず、販売店へご連絡下さい。致命的な危険のある感電の可能性があります。
- ※耐水性があり水平・平滑・頑丈な場所に設置して下さい。
- ※水や蒸気がかかる場所、高温になる場所を避け通気を確保して下さい。(変形や故障・オーバーヒートの恐れがあります)
- ※布や食器で換気口を覆わないで下さい。

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.15 (4/5) 水の硬度」を参照し、実際の値を設定しなおしてください。

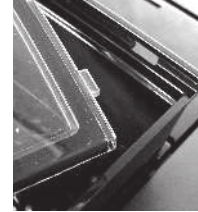
※マシンの耐久性を維持するための大事な設定です。



【硬度目安】	【結果】
1-5° dH	
6-10° dH	
11-15° dH	
16-20° dH	
21-30° 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があれば取り除きます。コンテナにコーヒー豆を満たしアロマ保存カバーを閉じます。



ご注意

- ※アロマカバー奥のツメが本体側の受けに入るよう、奥側からセットしてください。
- ※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。
- ※豆コンテナのフタをロックしたい場合はP.08をご参照ください。

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、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。
- ※水タンクのフタをロックしたい場合はP.08をご参照ください。

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。

「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

本機専用浄水器「クラリスプロ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フィルターのセットへ】:

- 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→手順⑥ミルクの用意へ】:

- 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5dH(出荷時設定)と異なる場合は、ここで「P.15 (4/5) 水の硬度」を参照し実際の値を設定します。

⑤フィルターのセット

1. 水タンクを本体から外し、水を空にします。
2. マシンに同梱のクラリスフィルターを開封、下部にセラファンがある場合は取り外します。
3. 水タンク上部グレーのおさえ板を引き上げ、フィルターをまっすぐ差し込み、おさえ板を下ろします。
4. 抽出口の下に排水受けを用意します。
5. 水タンクに水を満たし本体に戻します。
6. 自動的にフィルターのすすぎが始まります。メニュー画面に戻り、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。



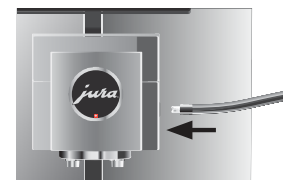
※クラリスフィルターは定期的な交換が必要です(→p11 フィルター交換にて方法や適応フィルターをご確認ください)

⑥ミルクの用意

Welcome Pack 内に同梱されているミルクホースを接続します。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。



▶メニューの抽出 ※陶器のカップをご使用の場合は必ずカップをよく温めてから抽出をしてください

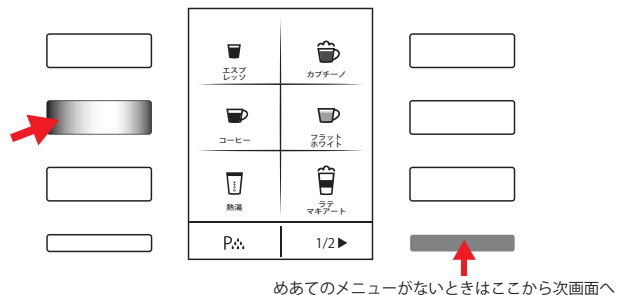
前提条件

メニュー画面が表示されている。
P.05 を参照し、水、豆、ミルクの用意ができています。
使用するカップ、グラスを用意し、その高さにあわせて抽出口の高さを調整しておきます。

◆コーヒーの抽出

お好みの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



※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。
【P 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。)

※現在抽出中のメニューに限り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。
→P14 (3/5) 「抽出中の量変更」の項を参照ください

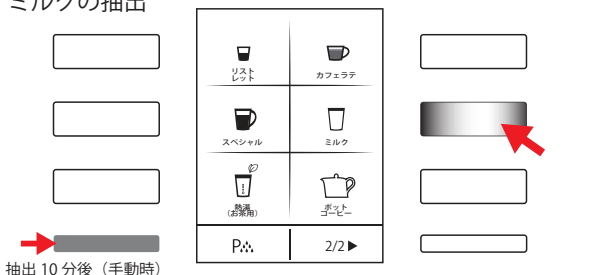
抽出中左下に表示される「キャンセル」ボタンを押すと抽出を途中でとめることができます。(全メニュー共通)

◆ミルクメニューの抽出

※抽出口とカップ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。

お好みのミルクメニューのボタンを押して下さい。

例：ミルクの抽出



※ミルクメニュー抽出から10分経過後に「ミルクすすぎ」を行います。自動か手動(表示後ミルクすすぎボタンを押す)を選択できます。
P14, 4/5: ミルクすすぎ→手動/自動の項を参照ください

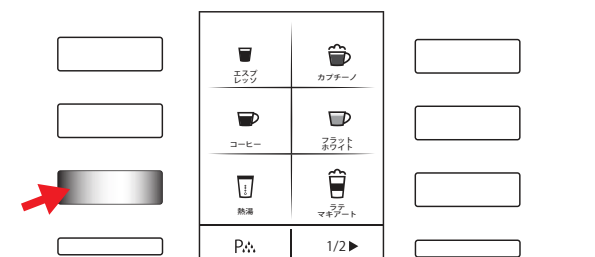
ミルク温度は10段階の指定域がありますが、**ミルクの種類や元の温度など諸条件によって抽出が影響されます。温度設定が高いとミルクが出ない場合があるため実際にご使用になるミルクで事前に抽出の可否をご確認ください。(出ない場合は低めの温度設定を推奨) P.14 (3/5) 「エキスパートモード」参照**

◆熱湯の抽出

熱湯または熱湯(お茶用)のボタンを押して下さい。

例：熱湯の抽出

熱湯は左側の給湯口から提供されます。

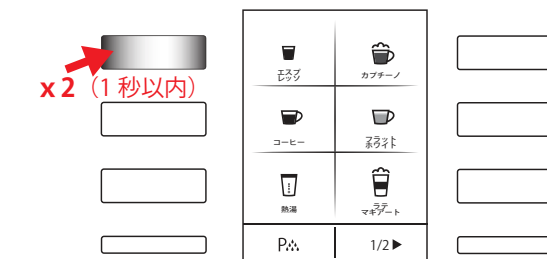


◆2杯取の抽出

※2杯取は左右の抽出ノズルそれぞれの下にカップまたはグラスを置いてください。

お好みのメニューのボタンを2回連続で押して下さい。(1秒以内)

例：エスプレッソ2杯取



※1杯取と2杯取の味を揃える→P14 (3/5) 「エキスパートモード」→「コーヒーの濃度」の項を参照ください

※スペシャルコーヒーの2杯取のみ2サイクルです。(=抽出動作を2回連続で行う)
→濃度を上限まで設定できる2杯取メニューとして活用頂けます。

熱湯、熱湯(お茶用)、ポットコーヒー以外のメニューは全て2杯取ができます。

ご注意

最後の抽出から時間が経過すると自動的に省エネモードに入り、次の抽出時にメニューボタンを押すと「加熱しています」となることがあります。加熱終了後メニューを抽出します。

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、ご注意いただきたいこと



専用キー

豆容器が空です

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）
※豆コンテナフタをロックしている場合は専用キーを使って解除します。（P.08）
※豆が不足している間はコーヒーを使用しないメニューのみ表示されます。
※豆を入れても次にグラインディングするまで表示は消えません。
※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。
※水タンクフタをロックしている場合は専用キーを使って解除します。（P.08）
※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。
※トレイにたまっている排水も捨てます。

適温に下がるまでお待ちください

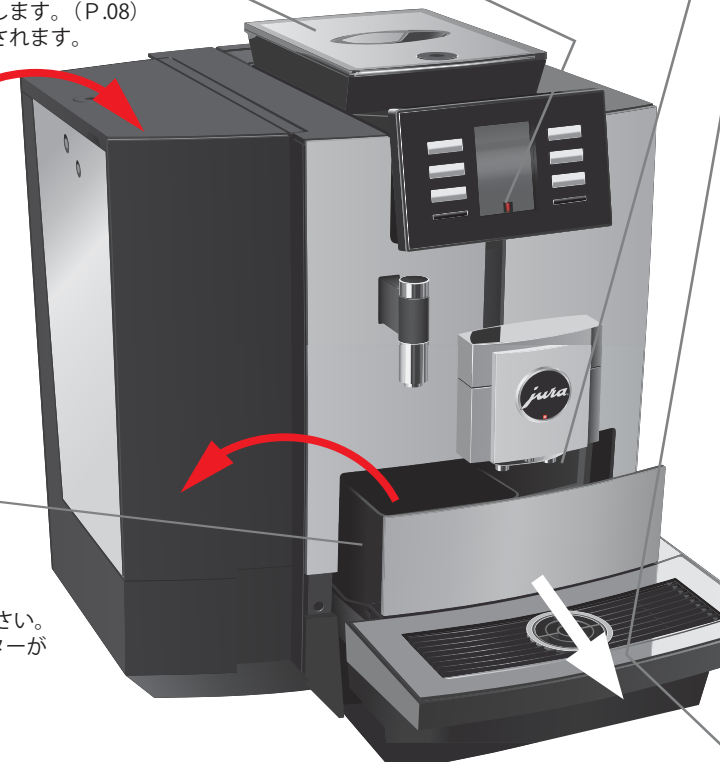
※熱湯ボタンでお湯を抽出してください（約 50ml）

ミルクシステムすすぎ

出口の下に洗浄用コンテナまたは排水が受けられる容器を置き
リンスボタン を押します

※P15→4/6 ミルクすすぎ

洗浄用コンテナ



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

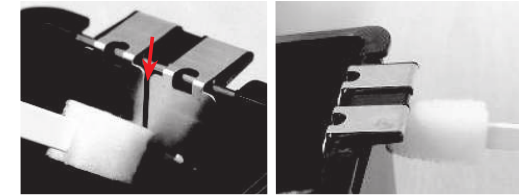
→P12 CA 除去

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
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・豆コンテナ、水タンクのロック・プログラムモードのロック

◆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。

【エキスパートモード】

Pボタン→3/5→エキスパートモード

① Pボタンを押す

② 3/5ボタンを押す

③ エキスパートモードボタンを押す

④ 変更したいメニューボタンを押す (例：コーヒー)

⑤ 変更したい項目を押す

⑥ お好みの設定を指定して保存→前画面へ戻る

※設定できる項目、範囲はメニュー毎に異なります。詳しくはP14(3/5)「エキスパートモード」の項をご参照ください。

【抽出量の手動調節】

各抽出ボタンを長押しすると簡単に抽出量を変更でき、次回からその設定量で抽出されます。詳細はP14(3/5)抽出量の手動調節の項をご参照ください。

なお、誤操作による量設定変更を防ぐ為、この機能をロック(=非アクティブ)する事ができます。

※出荷時設定=ロック(非アクティブ)

◆挽目(グラインダー)の調整

お使いの豆やお好みに合わせて挽目を調整することができます。挽目ダイヤルは豆マークが小さな方へ回すと挽目が細かく、大きな方へ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ってい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メンテナンスカバーを開け、挽目ダイヤルに専用キーを挿しこみます。



③メニューボタンを押し、豆を挽く音がし始めてから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が、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。

◆豆コンテナ・水タンクのロック

安全のため、専用キーを使用して豆コンテナと水タンクそれぞれのフタにロックをかけることができます。やり方はどちらも共通です。



フタのロック

豆・水を補充後、専用キーを挿し込み▶マークが下向き▼になるよう時計回りに回します。



ロックの解除

ロック解除の際は▼マークを▶の位置まで反時計回りに回します。



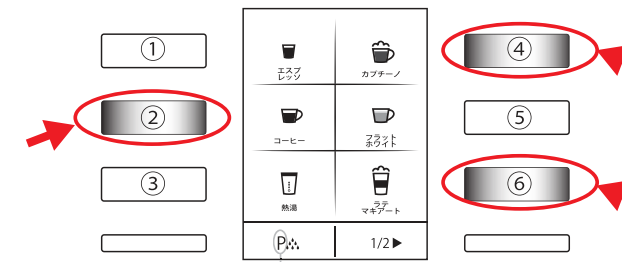
ご注意

※専用キーを失くさないようご注意ください。
※予備の専用キーは販売代理店からご購入いただけます。

◆プログラムモードのロック

権限のある方のみが様々な設定変更ができるよう、プログラムモードにロックをかける事ができます。

水タンクが空または外した状態で②④⑥ボタンを同時に長押し



ロック中はPマークが表示されません。

「プログラムモードはロックされています」と表示されたら指を離します。※ロック時も洗浄等のメンテナンスは行えます。

ロック解除時も同手順で「プログラムモードは有効です」と表示されたら指を離します。コーヒーメニューの設定を行う場合プログラムモードのロックを解除して行ってください。

▶ マシン洗浄 (コーヒーラインの洗浄)

毎日必須

約 20 分



必要なもの

洗浄タブレット
(カフェラウオッシュ)

× 1 錠



排水受
x2

※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) を終わっ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

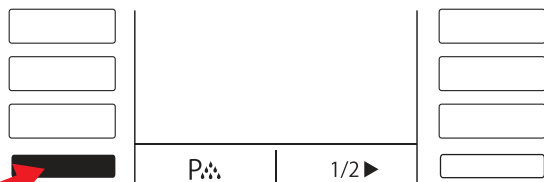
※販売店指定のカフェラウオッシュ (安全データシートあり) をご使用ください。指定以外のものを使用すると保証が受けられません。

※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。

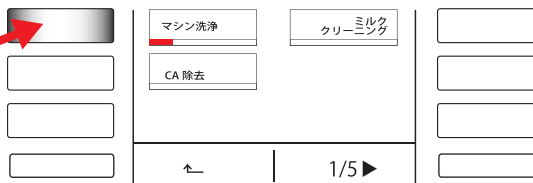
※いかなる部品も食器洗浄機での洗浄はしないでください。ゆがみや破損の原因となります。

手順

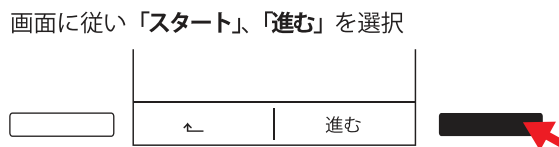
①



②

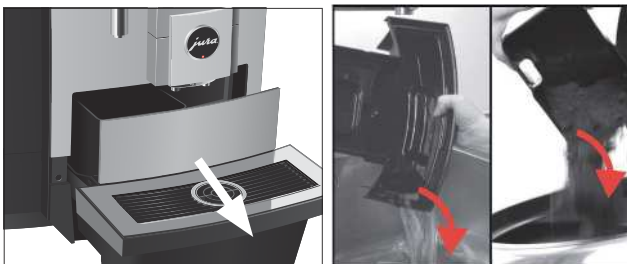


③



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。



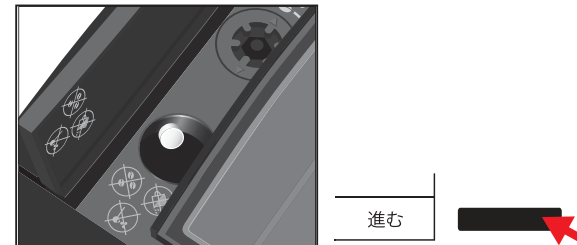
⑤

「マシン洗浄」
抽出口の下に排水受を用意します。



⑥

「マシン洗浄中」
「洗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。

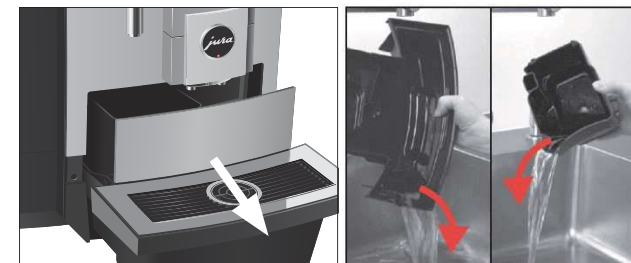


⑦

「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。

▶ ミルククリーニング(ミルク洗浄)

毎日必須

約2分



必要なもの

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
専用液体洗剤
※ラテ・ウォッシュ

内部シールあり。蓋をあけて剥がしてからご使用開始ください。

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。

※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。

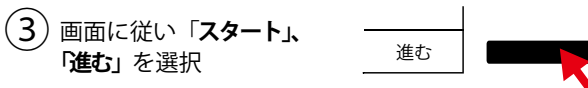
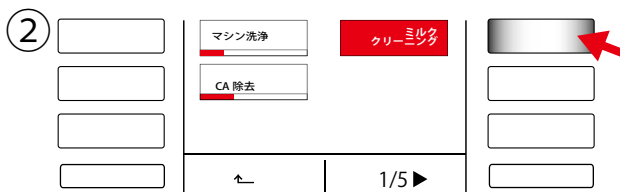
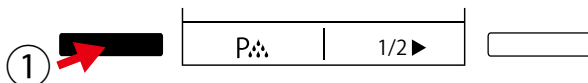
ご注意

※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



④ 「ミルク用洗剤」

Juraのマークが手前にくるよう専用コンテナをカップグリルにセットし、左後ろ部分に専用洗剤を投入します。

●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しと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20mlを測り入れ同じ手順にて行います。)



⑤ 「進む」

「ミルクチューブを接続」

ミルクチューブ先端を専用コンテナ右端の穴に接続し、抽出口を下まで下げます。



進む

⑥ 「進む」

「ミルク洗浄中」

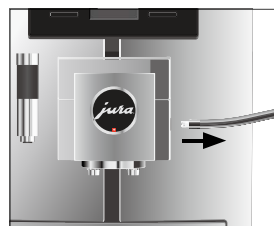
給湯口からお湯が出てコンテナ内に洗浄液が作られます。その後自動的にミルクチューブから洗浄液を吸い上げミルク経路を洗浄し専用コンテナの手前側に排水します。※ヤケドにご注意ください。

⑦

洗浄液の吸い上げが終了すると、自動的に水タンクからすすぎの水が供給され、ミルク経路をすすぎます。この時、抽出口とミルクホースからすすぎの水がコンテナに排出されます。「ミルクシステムの洗浄終了」と表示が出たら終了です。

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。(※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)

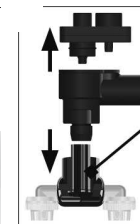


ミルクホースを取り外し、



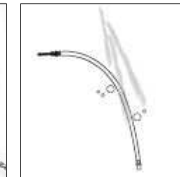
抽出カバーを外します。

中央にあるミルクフォーマー部品を下に向かって引き抜き、さらに下図のように分解します。



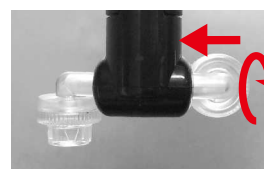
ミルク出口部分は後ろ側へ90度まわしてから引き抜きます。

中性洗剤を使用しブラシなどで各パーツを洗いミルク粕を完全に取り除きます。ミルクホースも洗い、全てのパーツをよくすすぎます。

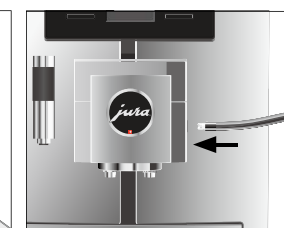
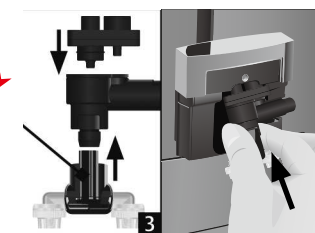


※食器洗浄機は使用しないでください。部品破損の原因となります。

各パーツを元通りに組み立て、本体に取り付けます。



分解時と同じ向きで押し込んでから手前に回して元の位置へ。



※組み立てを間違えるとミルクができませんのでご注意下さい。



必要なもの

専用浄軟水フィルター
**クラリス
 プロスマート+(プラス)**



× 1 本

保護セロファン→
 取り外して使用

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。

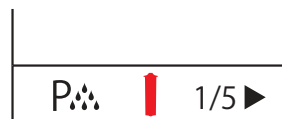
- ※フィルター交換はおよそ 2 分かかります。
- ※フィルター交換は中断しないでください。
- ※フィルターはマシン販売店からご購入ください。

販売店指定の浄水フィルターをご使用ください。
 X8-CAS 用フィルター：
 「クラリス プロスマート+(プラス)」または「クラリス プロスマート」
 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

手順

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。



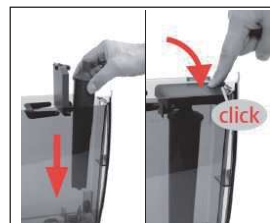
- ① 給湯口の下に排水受または洗浄用コンテナを用意します。



- ② 水タンクを取り外して中の水を捨て、フィルターを引き上げて外します。



- ③ 新しいフィルターを取り付け、タンクに水を満たし本体に戻します。マシンが自動的に新フィルターを検出します。画面の案内に従ってフィルターのすすぎを行います。



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**にご使用量が **10ℓ 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**。

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

水 × 600ml
(正確に計る)

すすぎ水 × 600ml 排水受 × 2

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。

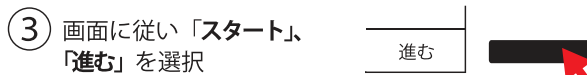
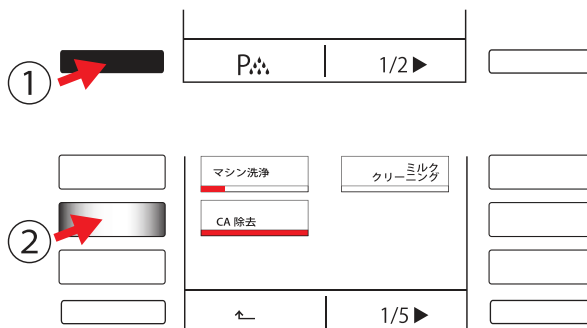
※カルシウム除去剤は酸性です。アルミや大理石に付着した場合、損傷を与える恐れがあります。付着してしまった場合は直ちに洗い流してください。

警告

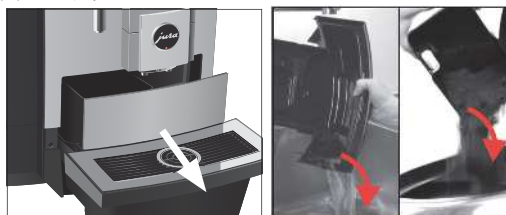
カルシウム除去剤は、皮膚や目に接触した場合、炎症を引き起こす可能性があります。皮膚や眼との接触を避け、万一目や皮膚に付着した場合はすばやくきれいな水で除去剤を洗い流してください。目に入った場合は、医師の診断を受けてください。

手順

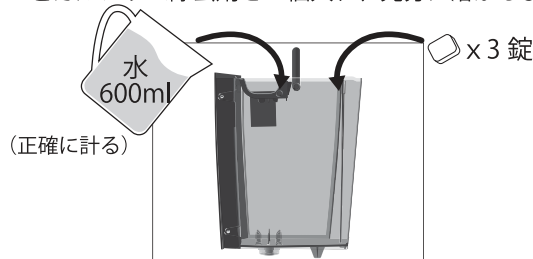
「CA 除去」あるいは「今すぐ要 CA 除去」の表示が出ている



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、正確に計った水 600ml 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。給湯口と抽出口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」
ドリフ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きれいにすすいでください。新鮮な冷たい水で水タンクを満し再度マシンにセット、給湯口と抽出口の下に排水受を用意します。



⑩ 「マシン CA 除去中」
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、水分を拭き取り本体に戻します。

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、「コーヒークラス容器」「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。 ◎→P15 (4/5)「オフまでの時間」参照のうえ適切な時間を設定ください。 ◎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 ボタン→2 ページ目、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。 ◎電源を切り豆コンテナ内の豆を可能な限り取り除いてから掃除機で最深部(豆がグラインダーへ落ちていくところ)を吸い取ります。 ◎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。 ◎P09 マシン洗浄を何度か繰り返しても解消しない場合、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 ボタン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・ミルクフォームが出てこない	<ul style="list-style-type: none"> ◎フローサーの汚れ ◎エアサクシジョンの汚れ  <ul style="list-style-type: none"> ◎フローサーの組み立て不良 ◎ミルクの温度設定が高い 	<ul style="list-style-type: none"> ◎P10 を参照し、ミルク洗浄を行ってください。時間ができ次第分解洗浄して下さい。 ◎ミルクフォーマー部品を外したあと本体側に残っている右側パーツに専用キーの六角レンチ部を挿し込み時計回りにゆるめて取り外します。 外した部品をよく洗い、下からみて中央にあるゴム製部品を爪の先やピンセットなどで両端から押して開口部が貼りついていないか確認して元に戻します。それでも改善しない場合はご相談ください。 ◎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。(P10 分解洗浄参照) ◎P.14 (3/5) エキスパートモード「ミルク温度」「フォーム温度」を参照し実際にミルクが出るころまで温度設定を下げます。 
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し電源を OFF にします。再度電源を ON にし、マシンが立ち上がりしてからトレイを抜きカス容器をセットして戻します。
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。)

X8-CAS

設定画面へ	項目選択	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	業務にご使用の場合は毎日必ず実行してください。	└スタート └┆	↑	
		└ CA除去		スタートボタンでCA除去実行	表示が出たらなるべく早めに実行してください。	└スタート └┆		
		└ ミルククリーニング		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毎日必ず実行してください。 (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 └┆		
		└ フィルター	(不使用時は非表示)	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。 マークが赤くならなくても取付から60日が経過した場合は交換をして下さい。 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	抽出口の下に排水受をご用意下さい			
		└ 情報		お薦めする日々のお手入れについて表示				
		└ コーヒーすすぎ		すぐにすすぎが始まります	抽出口の下に排水受をご用意下さい			
	(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みます。	└ 容量(コーヒー):		エスプレッソ・リストレット: 15~80ml その他コーヒー: 25~240ml	5mlきざみ		〈〉で値を表示後 └保存 └┆
			└ 容量(熱湯):		25~450ml	5mlきざみ		
			└ ミルク量:		0~120秒	1秒きざみ		
			└ フォーム量:					
			└ ミルク温度:		L1~L10	10段階(ミルクの種類や元の温度など諸条件によって抽出は影響されず。ミルクが出ない場合は温度設定を低めに变更してみてください。)		
			└ フォーム温度:					
			└ 温度:		低(※熱湯のみ)/中/高	コーヒー温度目安 84℃~89℃ 熱湯温度目安70℃~85℃ ※抽出口での温度		
			└ コーヒーの濃度:		10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2.5個以下で設定してください。 ※スペシャルボタンの2杯取は2サイクル(=抽出動作を2回連続で行う)なので、豆マークを上限まで使用できます。		
			└ 位置		画面表示位置を選択	選択した場所にあった元のメニューと表示位置が入れ替わります。		
			└ ポーズ:		0-60秒(※ラテマキアートのみ)	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		
		└ ストローク:		1~5(※ポットコーヒーのみ)	抽出動作を繰り返す回数			
		└ 抽出量の手動調節	└ アクティブ		各メニューボタンを長押しすることで抽出量の設定変更ができます。	「ご希望の量になりましたらボタンを押してください」と表示されるまでメニューボタンを長押し→抽出が始まり、希望する量まできたら再度ボタンを押して量を決定。※コーヒーの濃度、温度は変更できません。※設定後の数値は後からエキスパートモードで確認できます。		└保存 └┆
			└ 非アクティブ(出荷時設定)		上記操作ができないようにロックします。	誤操作による設定量変更を防ぎます。全メニュー一括ロック。		
└ 抽出中の量変更	└ アクティブ		挽豆中・抽出中に◀▶ボタンを押すことでコーヒー濃度、抽出量を一時的に変更することができます。	挽豆中に操作すれば濃度設定変更 挽豆終了後、容量表示中に操作すれば抽出量変更 現在抽出中の1杯のみ有効、元々のメニュー設定は変更されません。	└保存 └┆			
	└ 非アクティブ(出荷時設定)		上記操作ができないようにロックします。	全メニュー一括ロック。				
└ ロック有効	└ 抽出できない		メニュー毎に指定	ロックされたメニューはアイコンが消えます。	└保存 └┆			
	└ 抽出可能			アイコンが画面に表示され抽出ができます。				

X8-CAS

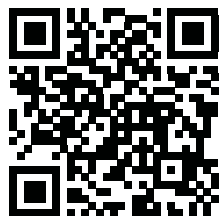
設定画面へ	項目選択	設定項目	選択項目	内容/設定範囲	備考	進行	通常画面へ	
P ボ タ ン	(4/5)	↑ 言語の選択	独/英/仏/伊/蘭/西/ポルトガル/ロシア/スウェーデン/ポーランド/エストニア/日本語から選択		出荷時日本語設定	↑ 保存 ↓	↑	
		↑ 単位表記	液量単位	mlまたはozから選択				
		↑ ミルクすすぎ	↑ 手動	ミルク抽出から10分後にすすぎを促す表示				
			↓ 自動	ミルク抽出から10分後に自動的にすすぎ				
		↑ オフまでの時間	自動電源OFF指定	最後の抽出から15分～9時間後	15分後、30分後、1時間後～(その後は1時間きざみ) 非設定不可			
		↓ 水の硬度 (INACTIVE 不可)	↑ □□□□□ 1～5dH	出荷時設定				
			↑ ■□□□□ 6～10dH					
			↑ ■■■□□□ 11～15dH					
			↑ ■■■■□□ 16～20dH					
			↑ ■■■■■□ 21～25dH					
		↓ ■■■■■■ 26～30dH						
	(5/5)	↑ 合計抽出杯数	これまでの合計総抽出数をトータル/メニュー毎に表示				↑	
		↑ 日毎抽出杯数	その日の総抽出数を表示	日毎抽出杯数を削除しますか？	はい/いいえ どちらか選択することで前画面に戻ります ※リセット(削除)をしないと日が変わっても累計し続けてしまいます。			
		↑ アクセサリー接続	互換性のあるオプション機能を接続する際に使用(※現在は接続可能な機能はございません)					
		↑ お手入れ回数	これまでの合計お手入れ回数をプログラム毎に表示					
	↑ バージョン	ソフトウェアのバージョン表示						
	↓ アクセサリー接続解除	互換性のあるオプション機能の解除						

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

