



Kære JURA interesserede læser,

JURA er et mere og mere (aner)kendt mærke i Danmark.

Derfor er der også flere og flere engagerede og entusiastiske JURA ejere og måske kommende JURA ejere, som på diverse SoMe skriver og udfordrer hinanden på smag og brug af JURA kaffemaskinerne.

Det er jo i sig selv helt fantastisk.

Som eneimportør og distributør af JURA i Danmark og samtidigt serviceværksted, vil vi her komme med forskellige betragtninger og erfaringer, som vi har gjort os med JURA, gennem de sidste 25 år, hvor vi har distribueret og serviceret JURA produkter i Danmark.
BEMÆRK – vi er ikke ejet af JURA men et selvstændigt dansk selskab.

Lidt om JURA og produktion:

I dag udvikler og producerer JURA intet andet end fuldautomatiske espresso maskiner.

JURA er schweizisk. Maskinerne bliver samlet i Schweiz og Portugal, altså udelukkende i Europa.

JURA har i 2022 indviet deres "campus" (bedre kendt som udviklings- og testcenter) i forlængelse af deres hovedkvarter i Schweiz, tæt på JURA bjergene.

Her bliver **alle JURA maskiner** udviklet og efterfølgende testet.

Før en JURA maskine bliver frigivet til produktion, skal den kunne lave 20.000 kopper kaffe uden at fejle. Dette gælder for ALLE JURA modeller!

Testtiden varer ca. 10 dage, hvor en robot konstant trykker på knapperne, og maskinen derved bliver fyldt med bønner og vand samt drypbakker og grumsbakker m.v. bliver tømt. Der er i alt **102** stationer, hvor JURA tester maskiner. Disse stationer er i drift 24-7. Derudover bliver maskiner, som allerede er i produktion også løbende testet i JURA's kvalitetskontrol.

Generelt om plejeprodukter:

JURA har mere end **10** ingeniører, som udelukkende beskæftiger sig med udvikling af plejeprodukter til maskinerne.

Alle JURA plejeprodukter er i dag testet og certificerede af det uafhængige og anerkendte tyske test firma "TÜV" – svarende til Teknologisk Institut i Danmark. **Certificeringen sikrer, at der, efter brug, hverken er kemi eller bakterier tilbage i maskinen som kunne komme i kontakt med kaffen.**

Rensetabletten:

Hvis du benytter JURA´s originale rensetabletter (når maskinen beder om det □) – vil der fx ikke være kaffeolier og rester af kaffegrums i bryggeenheden efter rens programmet er gennemført, og der vil heller ikke være rester af kemikalier fra rensetabletten i maskinen. Det er også derfor du ikke kan/skal tage bryggeenheden ud af maskinen for at få den rensat. Du tager heller ikke motoren ud af bilen, for at skulle skifte olie.

Rensetabletterne er nøje designet til at blive opløst i forskellige faser (derfor 3 faset rensetabletter).

De 3 faser har forskellig virkning – affedtning og rensning af bryggeenhed, meget let afkalkning af kaffesien, slanger til og fra bryggeenhed, smøring og belægning således at olier osv. har sværere ved at sætte sig efterfølgende.

Alt efter model, er der er forskel på, hvor mange cyklusser en maskine kører, før den beder om en rensetablet.

De små maskiner med lille bryggeenhed (5-10 gram), er meget kompakte og har derved mindre plads til at komme af med fugt osv., beder om rensetablet for hver 160 cyklusser. Det gælder alle ENA modeller som er JURA´s "entry modeller".

De større kaffemaskiner med 5-16 gram bryggeenhed er mere rummelige og beder derfor om en rensetablet for hver 180 cyklusser fx E-serien, S-serien, J-serien, Z-serien, GIGA 10 og nu også C-serien.

Filtre vs. afkalkning – herunder købevand vs. postevand:

Hvis du benytter filtre:

Filtre (herunder vil vi kun beskæftige os med JURA Claris Smart+ filtre, som i dag benyttes i alle modeller, der er på markedet nu).

Der er mange holdninger til, om man skal benytte filtre eller afkalkning, postevand eller kildevand.

Vi har generelt rigtigt høj kvalitet af postevand i Danmark.

Filteret indeholder naturlige mineraler og aktivt kul.

For at få den optimale smag i kaffen, er filteret designet til at lukke den helt rette mængde mineraler og kalk ind (som ikke kan sætte sig i varmelegemet – læs om ionbytning).

Det aktive kul forhindrer, at visse metaller fra vandrørene kommer med ud i vandet til kaffen, og filteret tilbageholder også visse pesticider og andre urenheder.

Derudover benyttes filteret til af fjerne klor, som flere lande behandler vandet med.

Hvis du programmerer vandets hårdhed, når du tager din nye kaffemaskine i brug (der følger en lille vandhårdheds måler/strip med maskinen, når du køber den), vil **Claris SMART** filteret automatisk indstille kapaciteten efter, hvor hårdt vandet er.

Der sidder en lille chip i filteret, og maskinen registrerer selv, når kapaciteten er opbrugt, og et nyt filter skal installeres.

Når du efterfølgende skifter filteret, bliver det automatisk aktiveret/skyllet når du sætter det i maskinen.

Husk altid at tage vandtanken af, når du skifter filter, ellers vil maskinen ikke registrere at filteret er skiftet.

Kapaciteten på et filter er 45-65 liter, alt efter hårdheden af dit vand. Du kan finde skemaet på vores og JURA's officielle hjemmeside.

Hvis du benytter **Claris SMART** filtre i maskinen – skal du *aldrig* afkalke maskinen. Maskinen vil kun bede om afkalkning, hvis du har undladt at skifte filteret i tide, så kan du nemlig stadigvæk redde maskinen, inden den kalker helt til.

De nye CLARIS Smart+ filtre har også et hul i den nederste del, som vandet kan flyde igennem og behandlingen af vandet påbegynder allerede i vandtanken, før det kommer gennem filteret.

Bemærk: FILTRENE MÅ IKKE TØRRE UD

Hvis du benytter kildevand:

Maskinen skal afkalkes, hvis du benytter kildevand, da der også, i nogle tilfælde, er tilsat kalk i kildevand. Læs bagpå etiketten, hvor meget kalk det indeholder og indstil maskinen herefter.

Hvis du benytter kildevand, vil kaffemaskinen få aflejret kalk i pumpe, varmelegeme, ventiler og andre dele, som har direkte kontakt med vandet. Maskinen vil skulle arbejde hårdere i den periode, hvor der er kalk aflejret og hårdest lige før den beder om afkalkning, hvorefter cyklussen starter forfra. Det vil alt andet lige, slide mere på maskine i dens levetid.

En afkalkning med JURA's produkter koster ca. kr. 42 pr. afkalkning

Anbefaling:

Når du benytter CLARIS Smart+ filter, vil maskinen kontinuerligt blive holdt kalkfri, og maskinen vil ikke have udsving i, hvor hårdt den skal arbejde.

Derfor vil vi altid anbefale, at du benytter JURA's filtre i maskinen. Det er vores erfaring fra de 3.000 serviceeftersyn og reparationer vi årligt udfører på vores JURA-certificerede værksted.

De maskiner der benytter filtre, servicerer vi statistisk sjældnere i maskinens levetid end dem, der kører med afkalkning.

Mange af de maskiner, som vi servicerer, er ældre end de 8 år, som JURA GARANTERER reservedele i.

Dog kan det være en fordel at bruge afkalkning, hvis maskinen er installeret i fx et sommerhus, hvor den ikke benyttes i længere perioder, da filteret bør skiftes efter 75 dage - uanset om kapaciteten er brugt eller ej.

Et CLARIS filter vejer ca. 300 gram og har en kapacitet på ca. 50 liter i gennemsnit i Danmark – nogle landsdele mere end andre.

Hvis du køber kildevand til samme kapacitet, skal du købe 50 liter kildevand, som vejer 50 kg + emballagen, der skal returneres.

Den anbefalede vejledende udsalgspris på et filter er 116,- kr., hvis du køber pakken med 3 filtre.

Kildevand koster fx kr. 4,00 for en populær variant for 2 liter = kr. 100,00 for 50 liter.

Smagen ved brug af kildevand, er en helt anden sag. Det må være op til den enkelte, om der kan smages forskel, og hvilken type vand, der fortrækkes til netop kaffen.

CLARIS filtrene er produceret af restmateriale (tallolie) fra papirproduktion, og de er i dag 100% Co2 neutrale i produktionen. Dette kan du læse meget mere om på JURA og vores hjemmeside. Link: [JURA Claris Smart+ filter - 3 stk. pakning - CoffeeSystem](#)

Mælkerens:

Hvis du har en JURA maskine, der kan servere mælkeprodukter, og du benytter dette, er det vigtigt – når du har nydt en kaffe med frisk mælk - at du én gang dagligt udfører mælkerensprogrammet med JURA´s originale mælkerensetabletter. Derved undgår du, at der sætter sig mælk, som størkner i dyser og slanger.

Kaffemaskinen bliver, fra ny, leveret med mælkerensetabletter med doseringshætte. Du kan efterfølgende købe mælkerensetabletter i refill version og flytte doseringshætten herover. Herved sparer du penge, og vi sparer miljøet for ekstra plast.

Doseringshætten doserer den korrekte mængde mælkerens, som herefter opløses korrekt og fjerner mælkefedt og bakterier, hvorefter slange og dyser bliver skyllet med rent vand.

Mælkerensen er designet til at kunne bruges sammen med de medfølgende slanger, der er fødevarerogodkendt og testet med JURA mælkerensetabletter. Ved korrekt brug er der ikke rester af mælkerens eller smag af dette tilbage i maskinen efter endt rengøring. Ved brug af JURA´s originale produkter opstår der ingen overraskelser inde i slangerne eller i udløbne.

Ud over hygiejnen, vil kaffemaskinen efter blot én udeladt mælkerens, risikere ikke at kunne producere ordentligt mælkeskum eller flad varm mælk eller i værste fald helt tilstoppe. Især på varme dage størkner mælk hurtigt.

JURA´s maskiner er også designet til at kunne benytte vegetabiliske "mælkealternativer", såsom havremælk, mandelmælk, rismælk, ærtmælk m.m., dog er soyamælk ikke velegnet til en JURA maskine.