



## W8 (NAA) Mode d'emploi



Pour votre sécurité : lisez le manuel et assurez-vous de l'avoir compris avant d'utiliser la machine.

Au moins une copie de ce manuel doit être conservée dans un endroit accessible à tout moment au personnel de maintenance et de gestion.

en

es

fr

## Votre W8

<b>1 CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES .....</b>	<b>74</b>
<b>2 Eléments de commande .....</b>	<b>78</b>
<b>3 Préparation et mise en service .....</b>	<b>80</b>
Installation de la machine .....	80
Remplissage du récipient à grains .....	80
Détermination de la dureté de l'eau .....	80
Première mise en service .....	81
JURA Cockpit : le tableau de bord de votre W8 .....	82
Raccordement du lait .....	83
<b>4 Préparation .....</b>	<b>83</b>
Préparation avec présélection (Speciality Selection) .....	84
Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait .....	84
Espresso et café .....	85
Americano et lungo .....	85
Café moulu .....	85
Eau chaude .....	86
Réglage du broyeur .....	87
Modification des réglages produits .....	87
<b>5 Fonctionnement quotidien .....</b>	<b>88</b>
Mise en marche et arrêt de la machine .....	88
Remplissage du réservoir d'eau .....	88
Actions d'entretien .....	89
<b>6 Réglages machine .....</b>	<b>90</b>
<b>7 Entretien .....</b>	<b>91</b>
Rinçage de la machine .....	92
Rinçage du système de lait .....	92
Nettoyage du système de lait .....	92
Démontage et rinçage de la buse mousse fine .....	94
Mise en place/remplacement du filtre .....	95
Nettoyage de la machine .....	95
Détartrage de la machine .....	97
Détartrage du réservoir d'eau .....	99
Nettoyage du récipient à grains .....	99

8	Messages sur le visuel .....	100
9	Dépannage .....	101
10	Transport et élimination écologique .....	102
	Transport / Vidange du système .....	102
	Elimination .....	102
11	Caractéristiques techniques .....	103
12	Index .....	104
13	Contacts JURA / Mentions légales .....	108

en  
es  
fr

# 1 CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

## Respect du mode d'emploi

Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Les consignes de sécurité sont donc identifiées de la façon suivante :



Ce symbole indique une alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous avertir de risques potentiels de blessure. Pour éviter des éventuelles blessures, voire la mort, respectez tous les messages de sécurité précédés de ce symbole.

### DANGER

DANGER indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraîne la mort ou de graves blessures.

### AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou de graves blessures.

### ATTENTION

ATTENTION, utilisé avec ce symbole de sécurité, indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures à modérées.

### AVIS

AVIS est utilisé pour les pratiques non susceptibles d'entraîner des blessures.

## Respectez les précautions de sécurité fondamentales

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez impérativement les précautions de sécurité fondamentales afin de limiter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour prévenir les risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises ou le corps de la machine dans l'eau ou un autre liquide.
- Surveillez de près les opérations lorsque la machine est utilisée par ou à proximité d'un enfant.
- Débranchez la prise lorsque la machine n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de la nettoyer.

- N'utilisez pas une machine dont le cordon ou la prise sont défectueux, qui ne fonctionne pas correctement ou qui est endommagée. Renvoyez la machine au service après-vente agréé le plus proche pour la faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant de la machine peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface brûlante.
- Ne placez pas la machine sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
- Pour débrancher la machine, placez tous ses boutons de commande sur « ARRÊT » puis déconnectez-la de la prise murale.
- Utilisez la machine uniquement aux fins prévues.
- Faites preuve de grande prudence lors de la préparation de vapeur chaude, d'eau chaude ou de café chaud.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS. Transmettez-les aux utilisateurs suivants.**

**Usage prévu** Cette machine est conçue pour être utilisée par un personnel spécialisé ou formé dans des entreprises, dans l'industrie légère et dans des exploitations agricoles, ou par des personnes inexpérimentées dans un cadre commercial. Elle doit uniquement être utilisée pour préparer du café et chauffer du lait et de l'eau, conformément aux présentes instructions. Tout autre usage sera considéré comme incorrect. JURA Elektroapparate AG ne pourra être tenue responsable des conséquences d'un usage incorrect.

Les personnes, y compris les enfants, qui

- ne possèdent pas les capacités physiques, sensorielles ou mentales suffisantes pour utiliser la machine en toute sécurité ou
  - ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances suffisantes pour utiliser la machine en toute sécurité,
- ne sont autorisées à l'utiliser que sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu les instructions nécessaires à sa bonne utilisation.

**Instructions spécifiques au cordon d'alimentation**

- Le cordon d'alimentation est conçu pour limiter les risques d'enchevêtrement ou de trébuchage dans un câble long.
- Le cordon doit être placé de sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car des enfants pourraient tirer dessus ou des personnes pourraient trébucher.
- Cette machine est dotée d'une fiche à trois broches avec terre.
- Ne modifiez en aucune manière la fiche.

N'utilisez PAS de rallonge électrique.

Si l'utilisateur choisit d'utiliser une rallonge électrique,

- la puissance nominale de la rallonge doit être au moins équivalente à celle de la machine,
- si la machine dispose d'une mise à la terre, la rallonge doit être une rallonge trois fils avec terre et
- le cordon rallongé doit être placé de sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car des enfants pourraient tirer dessus ou des personnes pourraient trébucher.

**⚠ AVERTISSEMENT**



Pour limiter les risques d'incendie ou d'électrocution, NE retirez AUCUN capot de service. N'apportez à la machine AUCUNE modification qui ne soit décrite dans ces instructions. La machine ne contient AUCUNE pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations DOIVENT uniquement être effectuées par un personnel agréé.

Si la machine présente des signes de détérioration, par exemple si elle dégage une odeur de brûlé, débranchez-la immédiatement de la prise murale et contactez le service client JURA.

**⚠ ATTENTION**

Cette machine est exclusivement réservée à un usage domestique. Hormis le nettoyage et la maintenance utilisateur, toutes les autres opérations doivent être effectuées par un représentant de service agréé :

- Ne plongez pas la base de la machine dans l'eau et n'essayez pas de la démonter.
- Ne mettez pas la machine ou ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de la machine. La plaque signalétique se situe en dessous de votre machine.
- Ne remplissez jamais le réservoir de la machine avec de l'eau chaude ou bouillante. Utilisez exclusivement de l'eau froide.
- Lorsque la machine fonctionne, ne touchez pas les pièces brûlantes et ne placez pas le cordon à proximité de ces dernières.

Risque de brûlure au niveau des écoulements et de la buse Cappuccino.

- Eloignez les enfants.
- Ne touchez pas les pièces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.
- Assurez-vous que la buse Cappuccino est correctement montée et propre. Si elle n'est pas correctement montée ou si elle se bloque, la buse Cappuccino ou ses pièces peuvent se détacher.

#### AVIS



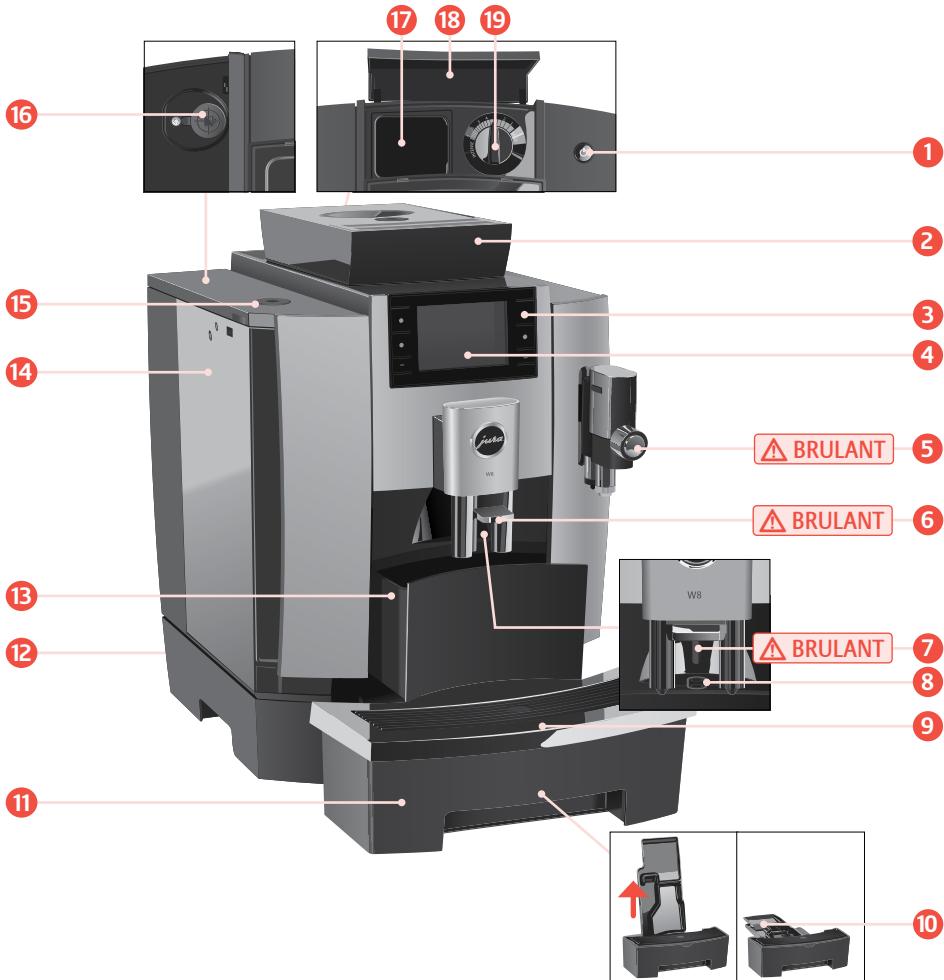
- Ne nettoyez jamais la machine avec une poudre abrasive ou des instruments durs.
- Vérifiez que les orifices d'aération sont dégagés.
- Ne retirez jamais le bac d'égouttage pendant la percolation. Retirez le bac d'égouttage uniquement lorsque la demande correspondante apparaît sur le visuel ou lorsque la machine est prête à l'emploi.

#### ACTIONS INTERDITES (au risque d'annuler votre garantie)

- Ne remplissez jamais le récipient à grains ou l'entonnoir de remplissage pour café moulu de café instantané, de chocolat en poudre etc. Cela endommagerait la chambre de percolation.
- Ne remplissez jamais le récipient à grains de grains de café caramélisés. En cas de doute, contactez votre revendeur.
- Remplissez exclusivement le récipient à grains de café en grains (pas de chocolat, de riz, de noix, d'épices – uniquement du café en grains torréfié).
- Ne remplissez jamais le récipient à grains de grains de café congelés. Si vous conservez vos grains de café au congélateur, laissez-les décongeler pendant 3 ou 4 heures avant de les verser dans le récipient à grains.
- Remplissez exclusivement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et propre, sauf à l'occasion du détartrage.
- N'utilisez jamais d'eau minérale ou gazeuse. Vous pouvez utiliser de l'eau du robinet, de l'eau en bouteille, de l'eau de source et de l'eau purifiée par osmose inverse.
- Utilisez uniquement la machine tel que décrit dans ces instructions. En cas de doute, contactez votre revendeur.

en  
es  
fr

## 2 Éléments de commande



- ➊ Touche Marche/Arrêt ⚡
- ➋ Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme (verrouillable)
- ➌ Touches variables (la fonction des touches varie selon les éléments affichés sur le visuel)
- ➍ Visuel
- ➎ Système de lait avec buse mousse fine (réglable en hauteur)
- ➏ Ecoulement de café réglable en hauteur
- ➐ Ecoulement d'eau chaude
- ➑ Capteur de tasse Coffee Eye
- ➒ Plate-forme pour tasses avec cache
- ➓ Insert pour le bac d'égouttage
- ➔ Bac d'égouttage
- ➕ Câble secteur (fixe ou enfichable) (arrière de la machine)
- ➖ Récipient à marc de café
- ➗ Réservoir d'eau
- ➘ Couvercle du réservoir d'eau (verrouillable)
- ➙ Port de service pour un JURA Connector disponible en option
- ➚ Entonnoir de remplissage pour café moulu (amovible)
- ➛ Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu
- ➜ Sélecteur de finesse de mouture
- ➝ Récipient pour le nettoyage du système de lait
- ➞ Doseur pour café moulu
- ➟ Clé pour couvercle protecteur d'arôme et couvercle du réservoir d'eau



en  
es  
fr

## 3 Préparation et mise en service

### Installation de la machine



- Choisissez l'emplacement de votre W8 de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.
- Placez la W8 sur une surface horizontale, insensible à l'eau (hauteur 31,5 in. (80 cm) minimum).

### Remplissage du récipient à grains

#### AVIS

Le couvercle protecteur d'arôme du récipient à grains est verrouillable (clé fournie avec la machine).

Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

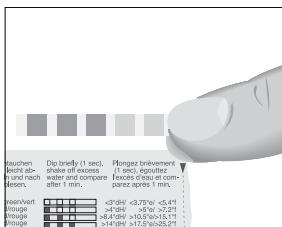
- Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café torréfiés non traités.

- Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le couvercle protecteur d'arôme.

### Détermination de la dureté de l'eau

Lors de la première mise en service, vous devez régler la dureté de l'eau. Si vous connaissez la dureté de votre eau, passez directement à la section suivante. Si vous ne connaissez pas la dureté de votre eau, vous pouvez la déterminer :

- Tenez la languette de test Aquadur® pendant 1 seconde sous l'eau courante. Secouez l'eau.
- Attendez environ 1 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.



Niveau	Degré allemand affiché (°dH)	Degré de dureté générale (°dGH)	Parties par million (ppm)	Nombre de champs « rougeâtres » sur la languette de test
Inactif	-	-	-	-
Eau très douce	<3	<3	< 53.4	Aucun
Eau douce	> 4	> 4	> 71	1
Eau dure	> 8.4	> 8.4	> 150	2
Eau très dure	> 14	> 14	> 250	3

## Première mise en service

### AVERTISSEMENT

Il existe un risque mortel d'électrocution si la machine est utilisée avec un câble d'alimentation défectueux.

- N'utilisez jamais une machine endommagée.
- N'utilisez jamais une machine dont le câble d'alimentation est défectueux.

### AVIS

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

- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.

**Condition :** le récipient à grains est rempli.

- Pour les machines avec un câble secteur **enfichable** : Reliez le câble secteur à la machine.
- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏪ pour allumer la W8.  
« Choose language »
- Appuyez sur la touche > ou < jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple « Français ».
- Appuyez sur la touche « Enregistrer ».  
« Dureté de l'eau »

**i** La procédure pour déterminer la dureté de l'eau est décrite à la section précédente.

- Appuyez sur la touche > ou < pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- Appuyez sur la touche « Enregistrer ».  
« Mode filtre »/« Placez le filtre »

en  
es  
fr

### 3 Préparation et mise en service



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre.



- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante CLEARYL Pro Smart+ 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 fraîche et remettez-le en place.

**i** La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre la cartouche filtrante en place.

« **Rinçage du filtre** », l'eau coule directement dans le bac d'égouttage.

« **Remplissage du système** », de l'eau coule de l'écoulement d'eau chaude.

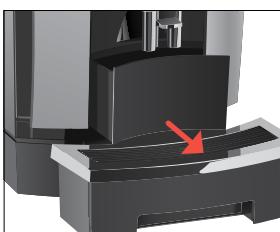
« **Chauffage machine** »

« **Rinçage machine** »

« **Rinçage du système de lait** »

« **Videz le bac d'égouttage** »

- ▶ Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.  
L'écran d'accueil s'affiche. Votre W8 est prête à l'emploi.



#### JURA Cockpit : le tableau de bord de votre W8

Pilotez votre W8 avec **JURA Cockpit**. Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche **>** pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit.



Symbol	Signification
⚠	Rubrique « Entretien » (bleue)
⚙	Rubrique « Réglages machine » (verte)
ℹ	Compteur de préparations, compteur quotidien, compteur d'entretien
❗	Mode filtre

**Raccordement du lait**

Votre W8 prépare une mousse de lait fine et onctueuse à la consistance parfaite. Pour faire mousser du lait, le critère le plus important est que le lait soit à une température de 39 à 46 °F (4 à 8 °C). C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait.

- Retirez le capuchon protecteur de la buse mousse fine.
- Raccordez le tuyau de lait à la buse mousse fine.



**i** Le système de lait de votre W8 est équipé du raccord **HP3** et de l'écoulement de lait interchangeable **CX3**.

- Reliez l'autre extrémité du tuyau de lait à un récipient à lait ou un refroidisseur de lait.

**4 Préparation****⚠ AVERTISSEMENT**

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.

- Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ELOIGNEZ les enfants.

**Spécialités:**

Page ●○○	« Espresso » « Café »	« Cappuccino » « Latte macchiato »
Page ○●○	« Americano » « Lungo »	« Cortado » « Espresso macchiato »
Page ○○●	« Special » « Eau chaude »	« Flat White » « Mousse de lait »

**Principes de base concernant la préparation :**

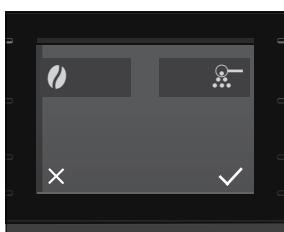
Objectif	Marche à suivre
Modifier l'intensité du café pour un produit individuel	Appuyez sur la touche < ou > pendant la mouture.

#### 4 Préparation

Objectif	Marche à suivre
Modifier la quantité d'un produit individuel	Appuyez sur la touche < ou > pendant la préparation.
Enregistrer durablement la quantité d'un produit individuel	Directement après la préparation, appuyer sur « Enregistrer »
Modifier la quantité, l'intensité du café et la température d'un produit	Appuyez pendant 2 secondes sur la touche d'un produit et « Réglages produits » effectuez les réglages souhaités sous
Afficher d'autres produits	Appuyez sur la touche > pour afficher la page de produits suivante.
Préparer deux spécialités de café (pour un café et un espresso)	Appuyez deux fois sur la touche de préparation dans un délai de 2 secondes.
Arrêter la préparation	Appuyez sur la touche « X ».

C'est lorsqu'il est chaud que le café est le meilleur. Une tasse en porcelaine froide refroidit et affadit la boisson. C'est pourquoi nous vous recommandons de préchauffer vos tasses. Vous pouvez vous procurer un chauffe-tasses JURA chez votre revendeur agréé.

#### Préparation avec présélection (Speciality Selection)



Appuyez sur la touche ☕ pour accéder au menu Speciality Selection. Activez la présélection souhaitée pour votre produit suivant :

Speciality Selection	Signification
☕ – « Extra Shot » (pour le latte macchiato, le cappuccino et le flat white)	Le produit est préparé en deux cycles de percolation utilisant chaque fois la moitié de la quantité d'eau – pour une spécialité de café au goût particulièrement intense.
✖ – Café moulu (toutes les spécialités de café)	Le produit est préparé à partir de café moulu.

#### Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait

Voici les spécialités de café au lait que votre W8 prépare par simple pression sur une touche :

- Cappuccino
- Latte macchiato
- Cortado
- Espresso macchiato
- Flat white



### Exemple : Latte macchiato

**Condition :** Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- Placez un verre sous la buse mousse fine.
- Appuyez sur la touche « **Latte macchiato** » (sur la page 85). La quantité de mousse de lait prééglée coule dans le verre.
- i** Une petite pause suit, pendant laquelle le lait chaud se sépare de la mousse de lait. C'est ainsi que se forment les couches caractéristiques du latte macchiato.

La quantité d'eau prééglée pour l'espresso coule dans le verre.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

### Espresso et café



### Exemple : Café

- Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- Appuyez sur la touche « **Café** » (sur la page 85). La quantité d'eau prééglée pour le café coule dans la tasse.

### Americano et lungo

Pour l'americano et le lungo, la W8 mélange le café à de l'eau chaude selon une méthode de préparation spéciale, afin de créer une spécialité de café ample en bouche et particulièrement digeste. Vous pouvez modifier la quantité d'eau ajoutée (voir chapitre 4 « Préparation – Modification des réglages produits »).

### Café moulu

Vous avez la possibilité d'utiliser une deuxième sorte de café, par exemple un café décaféiné, grâce à l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

#### Principes de base concernant le café moulu :

- Ne versez jamais plus de deux doses rases de café moulu.
- N'utilisez pas de café moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.
- Si vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, « **Pas assez de café moulu** » s'affiche et la W8 interrompt l'opération.

en  
es  
fr

- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la W8 interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.
- La préparation de toutes les spécialités de café à partir de café moulu suit toujours le même modèle.

**Exemple :** Préparation d'un espresso à partir de café moulu

- Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- Appuyez sur la touche  pour accéder au menu Speciality Selection.
- Appuyez sur la touche « **Café moulu** » .
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche « **Espresso** » (sur la page   

## Eau chaude

### ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

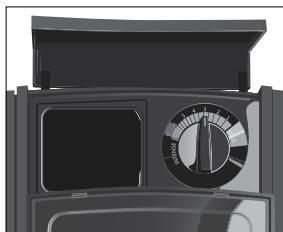
- Evitez le contact direct avec la peau.



- Placez une tasse sous l'écoulement d'eau chaude.
- Appuyez sur la touche « **Eau chaude** » (sur la page   

86

## Réglage du broyeur



Vous pouvez adapter le broyeur au degré de torréfaction de votre café.

Vous reconnaîtrez le bon réglage de la finesse de mouture au fait que le café coule de l'écoulement de café de manière régulière. En outre, une délicieuse crème épaisse se forme.

- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée.
- Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

## Modification des réglages produits

Appuyez sur la touche d'un produit pendant **2 secondes environ** pour accéder aux possibilités de réglage :

- « **Réglages produits** »: Effectuer des réglages personnels comme l'intensité du café, la quantité d'eau, etc.
- « **Déplacer le produit** »: Déplacer les produits sur l'écran d'accueil

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

**Exemple :** voici comment modifier l'intensité du café pour un café.

- Appuyez pendant **2 secondes environ** sur la touche « **Café** ».
- Appuyez sur la touche « **Réglages produits** ».
- « **Intensité du café** »

**i** Différents réglages sont possibles en fonction du produit sélectionné : appuyez sur la touche **◀ ou ▶** pour naviguer à travers les différentes possibilités de réglage.

- Appuyez sur la touche **>** ou **<** pour modifier le réglage.
- Appuyez sur la touche « **Enregistrer** ».
- Appuyez sur la touche « **X** » pour revenir à l'écran d'accueil.

## 5 Fonctionnement quotidien

### Mise en marche et arrêt de la machine



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏹.  
**« Rincage machine »**  
Votre W8 est allumée ou éteinte.
- i** A l'arrêt de la machine, le système n'est rincé que si vous avez préparé une spécialité de café.
- i** Si vous avez préparé du lait avant d'éteindre la machine, celle-ci vous demande d'effectuer un nettoyage du système de lait (**« Nettoyage du système de lait »**). Le processus d'arrêt se poursuit automatiquement au bout de 30 secondes.

### Remplissage du réservoir d'eau

L'entretien quotidien de la machine et l'hygiène avec le lait, le café et l'eau sont essentiels pour garantir un résultat toujours parfait dans la tasse. C'est pourquoi vous devez changer l'eau **quotidiennement**.

---

#### AVIS

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

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.

- 
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
  - ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

**Actions d'entretien**

Une qualité de café optimale dépend de nombreux facteurs. L'entretien régulier de votre W8 est une condition importante. Exécutez les actions suivantes :

Action d'entretien	tous les jours	en cas de besoin	Remarque
Vider le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis les rincer à l'eau chaude (l'insert pour le bac d'égouttage, le bac d'égouttage et le récipient à marc de café passent au lave-vaisselle.)	■		Videz toujours le récipient à marc de café lorsque la machine est allumée. Sinon, le compteur de marc de café n'est pas réinitialisé.
Nettoyer le système de lait (en le démontant et en le rinçant s'il est très encrassé)	■		Voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait ». Nous vous recommandons de démonter et de rincer la buse mousse fine Pro une fois par semaine(voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »)
Rincer le tuyau de lait	■		
Rincer le réservoir d'eau	■		
Essuyer la surface de la machine avec un chiffon doux (chiffon en microfibre, par exemple), humide et propre	■		
Remplacer le tuyau de lait avec raccord HP3		tous les 3 mois environ	
Remplacer l'écoulement de lait interchangeable CX3		tous les 3 mois environ	
Nettoyer les parois intérieures du réservoir d'eau avec une brosse	■		
Nettoyer la plate-forme pour tasses (dessus/dessous)	■		
Nettoyer soigneusement le bac d'égouttage et le récipient à marc de café	■		

- i** Vous trouverez également des informations sur l'entretien de votre W8 dans la rubrique « Entretien »  sous « Informations ».

en  
es  
fr

## 6 Réglages machine

Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit. Dans la rubrique « Réglages machine » , vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Explication
Page	
« Extinction après »	Régler l'arrêt automatique pour économiser l'énergie (la machine s'éteint au bout de 15 minutes, 30 minutes ou 1 à 9 heures après la dernière action)
« Dureté de l'eau »	Régler la dureté de l'eau utilisée (de 1 °dH à 30 °dH) pour éviter l'entartrage de votre machine
« Nom du produit »	Afficher les images des produits sur l'écran d'accueil avec/sans le nom correspondant
« Unités »	Régler l'unité de quantité d'eau (ml ou oz)
Page	
« Rinçage du système de lait »	<b>Automatique</b> : le rinçage du système de lait se lance automatiquement 15 minutes après la préparation d'une spécialité de café au lait. <b>Manuel</b> : le rinçage du système de lait peut être lancé manuellement depuis le tableau de bord, dans la rubrique .
« Vidanger le système »	Vidanger le système pour protéger la W8 du gel pendant le transport (voir chapitre 10 « Transport et élimination écologique – Transport / Vidange du système »).
« Langue »	Régler la langue
« Configuration standard »	Rétablir la configuration standard de votre W8 (ensuite, la machine s'éteint)
Page	
« Version »	Consulter la version du logiciel
« Réglages uniques »	Définissez si les réglages uniques doivent être autorisés ou non pendant la préparation.
« Verrouiller/Déverrouiller »	Verrouillez ou déverrouillez des produits individuels.
« Réglages produits »	Définissez si les réglages produits durables peuvent être modifiés.
Si un connecteur JURA est utilisé dans le port de service de la W8, d'autres fonctions apparaissent à la page	

## 7 Entretien

### **AVERTISSEMENT**

Les produits d'entretien et les liquides qui s'échappent de la machine pendant le déroulement d'un programme d'entretien sont nocifs pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- Eloignez les enfants.
- Tenez les enfants à distance de la machine pendant tout le déroulement d'un programme d'entretien.
- Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- Ne mangez pas, ne buvez pas pendant leur utilisation.
- Conservez les produits d'entretien à distance des denrées alimentaires, des boissons et des aliments pour animaux.
- Conservez-les dans leur emballage hermétiquement fermé, à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

### Principes de base concernant l'entretien :

- Lorsqu'un programme d'entretien est en cours, un cercle rouge supplémentaire apparaît sur l'écran d'accueil(●○○○). Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche > pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit. Pour piloter l'entretien de votre W8, utilisez la rubrique ⚡.
- Le tableau de bord JURA Cockpit de votre W8 affiche les programmes d'entretien à exécuter sous la forme de messages sur fond rouge. Appuyez sur la touche du message correspondant pour accéder directement au programme d'entretien. Une barre à l'intérieur des messages indique les programmes d'entretien que vous devrez bientôt exécuter sur votre W8.
- Effectuez le programme d'entretien correspondant dès que la machine vous le demande.

## Rinçage de la machine



Vous pouvez lancer le rinçage café manuellement à tout moment.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
  - Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit.
  - Appuyez sur la touche .
  - Appuyez sur la touche « **Rinçage café** » pour déclencher le cycle de rinçage.  
**« Rinçage machine »**
- L'opération s'arrête automatiquement.

## Rinçage du système de lait



La W8 demande un rinçage du système de lait après chaque préparation de lait.

Vous pouvez définir dans les réglages machine si celle-ci doit demander un rinçage manuel du système de lait ou le déclencher automatiquement 15 minutes après la préparation (voir chapitre 6 « Réglages machine »).

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche « **Rinçage du système de lait** » pour déclencher le cycle de rinçage.

La buse mousse fine est en cours de rinçage. L'opération s'arrête automatiquement.

## Nettoyage du système de lait

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine et pour des raisons d'hygiène, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait.

### AVERTISSEMENT

Les détergents inadaptés ne dissolvent pas les résidus de lait de manière optimale. La buse Cappuccino peut se boucher et s'éjecter. De la vapeur chaude sort.

- Utilisez exclusivement le détergent pour système de lait JURA d'origine.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Détergent irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion.  
Irritant pour les yeux et la peau.

- Eloignez les enfants.
- Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau et consultez un médecin.
- En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

**i** Le détergent pour système de lait JURA est disponible chez votre revendeur.

**i** Pour le nettoyage, utilisez le récipient fourni.

**Condition :** dans le Cockpit, on peut lire « Nettoyage du système de lait ».

- Appuyez pendant 2 secondes environ sur la touche > pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche « Nettoyage du système de lait ».
- Appuyez sur la touche « Démarrage ».  
« Nettoyage du système de lait » / « Ajouter le détergent pour système de lait »
- Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou du refroidisseur de lait.
- Versez une dose de détergent pour système de lait dans le récipient pour le nettoyage du système de lait.



en

es

fr



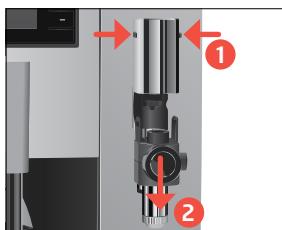
- ▶ Placez le récipient sous l'écoulement d'eau chaude et la buse mousse fine et reliez le tuyau de lait au récipient.
- i** Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord HP3.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».  
La buse mousse fine et le tuyau de lait sont nettoyés.  
L'opération s'arrête automatiquement.

### Démontage et rinçage de la buse mousse fine

Si la buse mousse fine ne produit pas assez de mousse de lait ou provoque des éclaboussures de lait, elle est peut-être encrassée. Dans ce cas, démontez et rincez la buse mousse fine.

**i** Nous vous recommandons de démonter et de rincer la buse mousse fine Pro une fois par semaine.

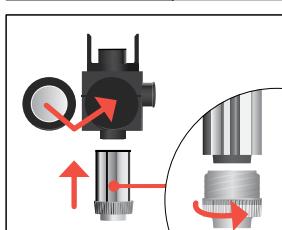
- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Retirez la buse mousse fine.



- ▶ Désassemblez la buse mousse fine.
- ▶ Rincez toutes les pièces sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 8,5 oz (250 ml) d'eau froide et une dose de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.

- ▶ Réassemblez la buse mousse fine.

**i** Pour garantir le fonctionnement optimal de la buse mousse fine, assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement et solidement.





- Remontez la buse mousse fine sur le système de lait.

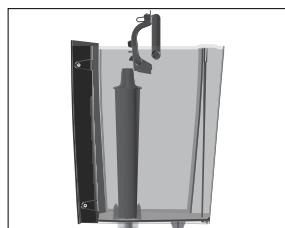
## Mise en place/ remplacement du filtre

Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la W8 demande le remplacement du filtre.

- i** Vous n'avez plus besoin de détartrer votre W8 si vous utilisez la cartouche filtrante CLEARYL Pro Smart+.
- i** Les cartouches filtrantes CLEARYL Pro Smart+ sont disponibles chez votre revendeur.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche. (Ou dans le Cockpit, il est écrit « **Filtre** » lorsque la capacité du filtre utilisé est épuisée).

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
  - Ouvrez le porte-filtre et retirez l'**ancienne** cartouche filtrante CLEARYL Pro Smart+.
  - Enfoncez une **nouvelle** cartouche filtrante CLEARYL Pro Smart+ 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 fraîche et remettez-le en place.
- La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre en place/remplacer la cartouche filtrante.  
**« Rinçage du filtre »,** l'eau coule directement dans le bac d'égouttage.



## Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, la W8 demande un nettoyage.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Les détergents inadaptés (p. ex. liquides) peuvent contenir des substances qui endommagent la machine ou laissent des résidus.  
 ► Utilisez exclusivement les pastilles détergentes JURA d'origine.  
 Elles sont parfaitement adaptées à la machine.

**AVERTISSEMENT**

Détergent irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion.  
Irritant pour les yeux et la peau.

- ELOIGNEZ les enfants.
- Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau et consultez un médecin.
- En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

**i** Le programme de nettoyage dure environ 20 minutes.

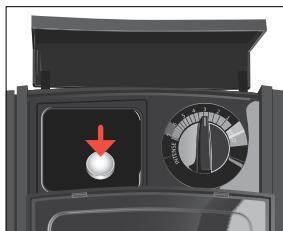
**i** N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela en compromettrait la qualité.

**i** Les pastilles de nettoyage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

**Condition :** dans le Cockpit, on peut lire « Nettoyage ».

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche  pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche « **Nettoyage** ».
- Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».  
**« Vider marc »**
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
**« Nettoyage »**
- Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- Appuyez sur la touche « **Suite** ».  
De l'eau s'écoule de l'écoulement de café et de la buse mousse fine.  
L'opération s'interrompt, « **Ajouter pastille** ».
- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.





- Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- Appuyez sur la touche « Suite ».  
De l'eau s'écoule à plusieurs reprises de l'écoulement de café et de la buse mousse fine.  
**« Vider marc »**
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

## Détartrage de la machine

La W8 s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

- i** Si vous utilisez une cartouche filtrante CLEARYL Pro Smart+, aucune demande de détartrage n'apparaît.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Les détartrants non recommandés par JURA (p. ex. le vinaigre) peuvent contenir des substances qui endommagent la machine ou laissent des résidus.

- Utilisez exclusivement les pastilles de détartrage JURA d'origine. Elles sont parfaitement adaptées à la machine.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Détartrant irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ELOIGNEZ les enfants.
- Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. Retirez les lentilles de contact. Consultez un médecin.
- En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

**AVIS**

L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une déterioration de la machine.

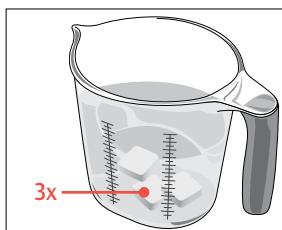
- Effectuez le détartrage jusqu'à la fin du programme.

**i** Le programme de détartrage dure environ 20 minutes.

**i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

**Condition :** dans le Cockpit, on peut lire « Détartrage ».

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche « Détartrage ».
- Appuyez sur la touche « Démarrage ».  
« Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
« Ajouter produit »
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Dissolvez entièrement 3 tablettes de détartrage JURA dans un récipient contenant 20 oz (600 ml) d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.
- Remplissez le réservoir d'eau **vide** avec la solution obtenue et remettez-le en place.



- Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- Appuyez sur la touche « Suite ».  
De l'eau coule à plusieurs reprises de l'écoulement d'eau chaude et de la buse mousse fine.  
« Vider le bac d'égouttage ».
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
« Rincer le réservoir d'eau »/« Remplir réservoir d'eau »
- Videz les récipients et replacez-les sous l'écoulement d'eau chaude et sous la buse mousse fine.
- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

- Appuyez sur la touche « Suite ».  
Le cycle de détartrage se poursuit.  
« Videz le bac d'égouttage »
  - Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- i** En cas d'interruption imprévue du programme de détartrage, rincez soigneusement le réservoir d'eau.

## Détartrage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau peut s'entartrer. Pour garantir le bon fonctionnement de votre machine, vous devez détartrer le réservoir d'eau à intervalle régulier.

- Retirez le réservoir d'eau.
- Si vous utilisez une cartouche filtrante CLEARYL Pro Smart+, retirez-la.
- Dissolvez 3 tablettes de détartrage JURA dans le réservoir d'eau complètement rempli.
- Laissez reposer le réservoir d'eau avec la solution de détartrage pendant plusieurs heures (par exemple pendant la nuit).
- Videz le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- Si vous utilisez une cartouche filtrante CLEARYL Pro Smart+, remettez-la en place.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

## Nettoyage du récipient à grains

Les grains de café peuvent présenter une légère couche grasseuse qui se dépose sur les parois du récipient à grains. Ces résidus peuvent altérer la qualité du café préparé. C'est pourquoi nous vous recommandons de nettoyer le récipient à grains de temps en temps.

**Condition :** « Remplir récipient grains » est affiché sur le visuel.

- Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.
- Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- Nettoyez le récipient à grains à l'aide d'un chiffon sec et doux.
- Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le couvercle protecteur d'arôme.

en  
es  
fr

## 8 Messages sur le visuel

### Messages sur l'écran d'accueil

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplir réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider marc » / « Videz le bac d'égouttage »	Le récipient à marc de café est plein. / Le bac d'égouttage est plein. Aucune préparation n'est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Actions d'entretien »).
« Cuve manque »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplir récipient grains »	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Machine trop chaude »	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.

### Messages sur le JURA Cockpit

**i** Lorsqu'un programme d'entretien est en cours, un cercle rouge supplémentaire apparaît sur l'écran d'accueil (●○○○○).

Message	Cause/Conséquence	Mesure
Le symbole du filtre  est allumé en rouge. « Filtre »	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLEARYL Pro Smart+ (voir chapitre 7 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	La W8 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	La W8 demande un détartrage.	► Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Nettoyage du système de lait »	La W8 demande un nettoyage du système de lait.	► Effectuez un nettoyage du système de lait (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

## 9 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Trop peu de mousse est produite lors du mous- sage du lait ou la buse mousse fine provoque des éclaboussures de lait.	La buse mousse fine est encrassée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).</li> <li>▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).</li> </ul>
Le café coule goutte à goutte lors de la prépara- tion de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir chapitre 4 « Prépara- tion – Réglage du broyeur »).</li> </ul>
	La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).</li> </ul>
Il y a de la poudre de café sèche derrière le récipient à marc de café.	Les grains utilisés pro- duisent un volume de café moulu supérieur à la moyenne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réduisez l'intensité du café ou réglez une mouture plus fine (voir chapitre 4 « Préparation – Modifica- tion des réglages produits »).</li> </ul>
La buse mousse fine ne laisse échapper que peu d'eau ou de vapeur, voire pas du tout. La pompe émet un bruit très faible.	Le raccord de la buse mousse fine est peut-être bouché par des résidus de lait ou des fragments de calcaire qui se sont dissous pendant le détartrage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirez la buse mousse fine.</li> <li>▶ Dévissez le raccord noir à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur pour café moulu.</li> <li>▶ Nettoyez soigneusement le raccord.</li> <li>▶ Revissez le raccord en le serrant à la main.</li> </ul>
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 13 « Contacts JURA / Mentions légales »).</li> </ul>
« <b>ERROR 2</b> » ou « <b>ERROR 5</b> » s'affiche.	Si la machine a été exposée au froid pendant une longue période, le dispositif de chauffage peut être bloqué pour des raisons de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réchauffez la machine à tempéra- ture ambiante.</li> </ul>
D'autres « <b>ERROR</b> »- messages s'affichent.	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 13 « Contacts JURA / Mentions légales »).</li> </ul>

**i** Si vous n'avez pas réussi à résoudre vos problèmes, contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 13 « Contacts JURA / Mentions légales »).

en  
es  
fr

## 10 Transport et élimination écologique

### Transport / Vidange du système

Conservez l'emballage de la W8. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger la W8 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que la rubrique de programme « **Vidanger le système** » s'affiche (page ).
- Appuyez sur la touche « **Vidanger le système** ».
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.

#### « **Vidange du système** »

De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine et de l'écoulement d'eau chaude jusqu'à ce que le système soit vide. Votre W8 est éteinte.

### Elimination

Eliminez les anciennes machines dans le respect de l'environnement.



## 11 Caractéristiques techniques

Tension	120 V ~, 60 Hz
Puissance	1 450 W
Conditions ambiantes	Hygrométrie max. 80 % Température ambiante 10–35 °C
Emission de bruit aérien	$L_p < 70 \text{ dB (A)}$
Marque de conformité	
Pression de la pompe	statique, 15 bars max.
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	106 oz (3 l)
Contenance du récipient à grains	17,6 oz (500 g)
Contenance du récipient à marc de café	16 portions max.
Longueur du câble	env. 47 in. (1,2 m)
Poids	env. 26 lb (11,0 kg)
Dimensions (l × h × p)	11,6 × 17,4 × 17,6 in. (29,5 × 44,3 × 44,6 cm)
Système de lait avec raccord	HP3
Ecoulement de lait interchangeable	CX3
Cartouche filtrante CLEARYL Pro Smart+ (technologie RFID)	Bande de fréquence 13,56 MHz Puissance d'émission max. < 1 mW
JURA Connector (connexion Wi-Fi ou Bluetooth)	Bande de fréquence 2,4 GHz Puissance d'émission max. < 100 mW
Type JURA	773

**Directives** La machine est conforme aux directives suivantes :

- Norme UL 1082
- Norme canadienne CSA C22.2 N° 64

**Règles FCC** Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles FCC.

## 12 Index

### A

Actions d'entretien 89  
Adresses 108  
Americano 85  
Arrêt 88

### B

Bac d'égouttage 79  
Insert 79  
Broyeur  
Réglage du broyeur 87  
Buse mousse fine 79  
Démontage et rinçage 94

### C

Câble secteur 79  
Café 85  
Café en poudre  
Café moulu 85  
Café moulu 85  
Doseur pour café moulu 79  
Cappuccino 84  
Caractéristiques techniques 103  
Ecoulement de lait interchangeable 103  
Système de lait 103  
Cartouche filtrante CLEARYL Pro Smart  
Mise en place 95  
Remplacement 95  
Cockpit 91  
Contacts 108  
Cortado 84  
Couvercle  
Entonnoir de remplissage pour café moulu 79  
Réservoir d'eau 79  
Couvercle protecteur d'arôme  
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 79

### D

Déclaration de conformité 108  
Déclaration de conformité UE 108  
Dépannage 101  
Détartrage  
Machine 97  
Réservoir d'eau 99

Doseur pour café moulu 79

Dureté de l'eau  
Détermination de la dureté de l'eau 80

### E

Eau chaude 86  
Ecoulement  
Ecoulement d'eau chaude 79  
Ecoulement d'eau chaude 79  
Ecoulement de café  
Ecoulement de café réglable en hauteur 79  
Ecoulement de café réglable en hauteur 79  
Ecoulement de lait interchangeable 103  
Elimination 102  
Entonnoir de remplissage  
Entonnoir de remplissage pour café moulu 79  
Entretien 91  
Espresso 85

### F

Filtre  
Mise en place 95  
Remplacement 95  
Finesse de mouture  
Sélecteur de finesse de mouture 79  
Flat white 84

### H

Hotline 108

### I

Important safeguards  
Safety 74  
Insert pour le bac d'égouttage 79  
Installation  
Installation de la machine 80

### J

JURA  
Contacts 108  
JURA Cockpit 90

### L

Lait  
Raccordement du lait 83

- Latte macchiato 84  
 Liaison radio 81, 103  
 Lungo 85
- M**
- Machine
    - Détartrage 97
    - Installation 80
    - Nettoyage 95
    - Rinçage 92
  - Messages sur le visuel 100
  - Mise en marche 88
  - Mise en service, première 81
  - Modification des réglages produits 87
- N**
- Nettoyage
    - Machine 95
    - Récipient à grains 99
- P**
- Plate-forme pour tasses 79
  - Première mise en service 81
  - Préparation 83, 84
    - Americano 85
    - Café 85
    - Café moulu 85
    - Cappuccino 84
    - Cortado 84
    - Eau chaude 86
    - Espresso 85
    - Espresso macchiato 84
    - Flat white 84
    - Latte macchiato 84
    - Lungo 85
    - Speciality Selection 84
  - Problème
    - Dépannage 101
- R**
- Récipient à grains
    - Nettoyage 99
    - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 79
    - Remplissage 80
  - Récipient à marc de café 79
  - Réglages machine 90
  - Réglages produits
    - Modification 87
  - Remplissage
    - Réservoir d'eau 88
  - Remplissage
    - Récipient à grains 80
  - Réservoir d'eau 79
    - Détartrage 99
    - Remplissage 88
  - RFID 103
  - Rinçage
    - Machine 92
    - Rinçage du système de lait 92
- S**
- Safety
    - Important safeguards 74
  - Sélecteur de finesse de mouture 79
  - Service clients 108
  - Speciality Selection
    - Café moulu 84
    - Extra Shot 84
  - Système de lait 103
    - Buse mousse fine 79
    - Nettoyage 92
    - Rinçage 92
- T**
- Tableau de bord JURA Cockpit 82, 90
  - Téléphone 108
  - Touche
    - Touche Marche/Arrêt 79
  - Transport 102
- V**
- Vidange du système 102
  - Visuel 79
    - Tableau de bord JURA Cockpit 82
    - Visuel, messages 100

en  
es  
fr



en

es

fr

## 13 Contacts JURA / Mentions légales

# 13 Contacts JURA / Mentions légales

JURA Elektroapparate AG  
 Kaffee Weltstrasse 10  
 CH-4626 Niederbuchsiten  
 Tél. +41 (0)62 38 98 233  
 Suisse

	<b>USA : JURA Inc.</b>	<b>Canada : FAEMA</b>
Service client		
Téléphone / Fax	1-800-220-5701	1-(855)-544-8600
E-mail	info@us.jura.com	info@juracanada.ca
Heures d'ouverture (HNE)	du lundi au vendredi : 8 h – 20 h samedi : 9 h – 17 h	
Adresse de vente	20 Craig Road Montvale, NJ 07645	115 Matheson Boulevard East Mississauga, Ontario, L4Z 1X8
Téléphone	001 (201) 767-3999	1-(905)-501-8600
Fax	001 (201) 767-9684	
Internet	us.jura.com	ca.jura.com

- @ Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur la page **jura.com**.

**Modifications techniques** Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi sont stylisées et ne montrent pas les couleurs originales de la machine. Votre W8 peut différer par certains détails.

**Vos réactions** Votre avis compte pour nous ! Utilisez le lien de contact mentionné sur la page **jura.com**.

**Copyright** Ce 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. Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur la page **jura.com**.