

**SEB**<sup>®</sup>



[www.seb.fr](http://www.seb.fr)

**HOTLINE : 0 810 21 10 21**

Témoins lumineux					Signification
Vider le marc	Remplir le réservoir	Clean	Calc	Marche /Arrêt	
○	○	○	○	●	L'appareil est prêt pour un cycle de café ou de vapeur.
○	○	○	○	○/●	Clignotement simple : l'appareil est en phase de préchauffage.
○	○	○	○	○/●●	Double clignotement : un cycle de 2 cafés est en cours
●	○	○	○	○	Information Service Après-Vente dans le mode réglage des paramètres de fonctionnement.
●/○	○	○	○	●	Vider le collecteur de marc + nettoyer le tiroir.
●	○	○	○	●	Vérifier le collecteur de marc absent ou mal positionné. Vérifier le tiroir de nettoyage absent ou mal positionné.
○	●	○	○	○	Réglage de la dureté de l'eau.
○	○/●	○	○	●	Remplir le réservoir d'eau. Vérifier le réservoir d'eau absent ou mal positionné.
○	○/●	○	○	○/●	Le cycle café a été interrompu par manque d'eau. Remplir le réservoir d'eau.
○	○	●	○	○	Réglage de la coupure automatique auto-off.
○	○	●	○	●	Programme de nettoyage demandé ou en cours.
○	○	○/●	○	●	Programme de nettoyage : préparation du cycle de nettoyage ou de rinçage.
○	○	○	●	○	Réglage de la température du café.
○	○	○	●	●	Programme de détartrage demandé ou en cours.
○	○	○	○/●	●	Programme de détartrage : préparation du cycle de détartrage ou de rinçage.
○	○/●	○	○/●	●	Cycle de rinçage du programme de détartrage : demande de vider le réservoir d'eau, de le rincer et de le remplir d'eau fraîche.
○	○	○/●	○/●	●	Demande de rinçage long (environ 150 ml).
○	○	●	●	●	Rinçage long en cours.
○/●	○/●	○/●	○/●	○	Clignotement permanent : anomalie de fonctionnement.

○	: Témoin éteint
●	: Témoin allumé
○/●	: Témoin clignotant
○/●●	: Témoin en double clignotement

## SOMMAIRE

### PAGE

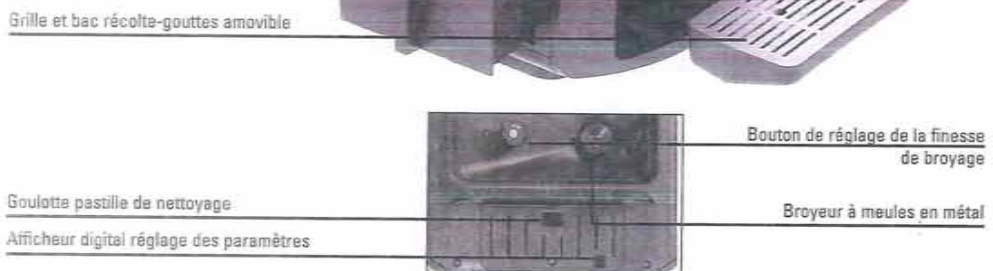
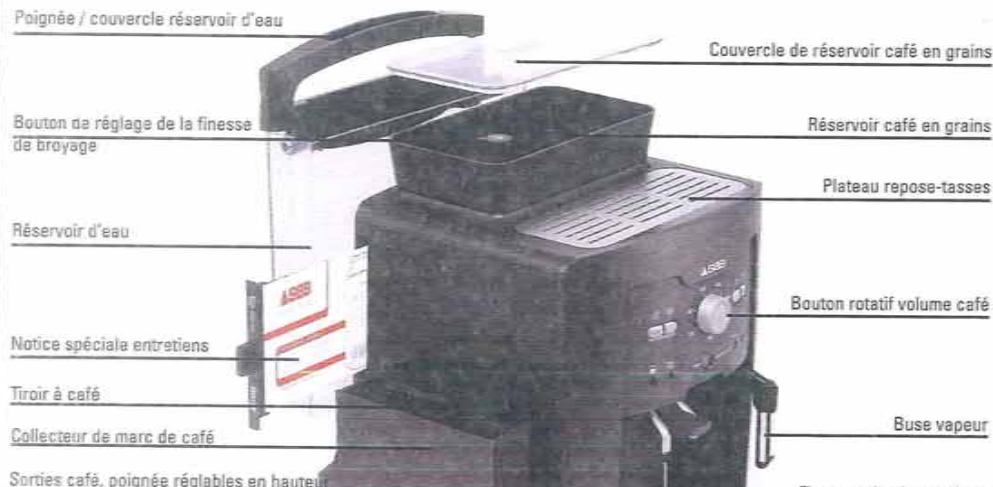
1	<b>DESCRIPTIF</b> Signaux d'avertissement Éléments d'information sur le café espresso Consignes de sécurité
2	
3	<b>AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b> Mesure de la dureté de l'eau Cartouche Claris - Aqua Filter System
4	Réglages Réglage de dureté de l'eau Réglage de température du café Réglage de coupure automatique (auto-off)
5	Préparation de l'appareil Rinçage du circuit café Préparation du broyeur
6	<b>PRÉPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFÉ</b> Préparation d'un espresso (de 20 à 70 ml) Préparation d'un café (de 80 à 220 ml) Fonction 2 tasses
6	<b>PRÉPARATIONS AVEC DE LA VAPEUR</b>
7	Mousse de lait
7	<b>ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL</b> Vidange du collecteur de marc de café, du tiroir à café et du bac récolte-gouttes
8 - 9	Rinçage du circuit café Programme de nettoyage automatique de la machine
9 - 10	Programme de détartrage automatique de la machine
11	Programme de rinçage long de la machine Entretien Général
11	<b>TRANSPORT DE L'APPAREIL</b>
11	<b>PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE</b>
12	<b>PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES</b>
13	Recettes

### ACCESSOIRES

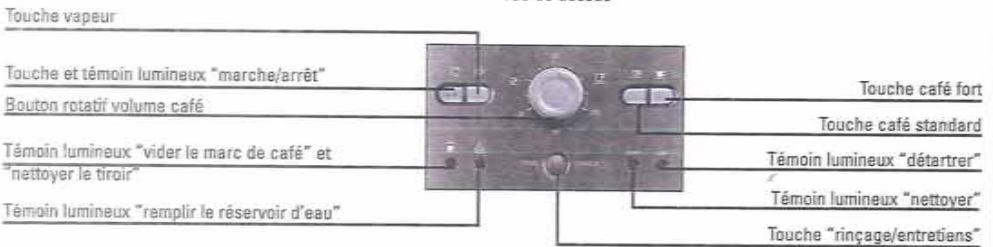
Pour un meilleur entretien de votre machine espresso, nous vous conseillons d'utiliser les accessoires suivants :

Pastilles de nettoyage	Krups XS 3000
Sachets de détartrage	Krups F054
Cartouche Claris	Krups F088

## DESCRIPTIF



Vue de dessus



### Signaux d'avertissements

- Vider le collecteur de marc de café, le tiroir à café et le bac récolte-gouttes
- Procéder au nettoyage
- Remplir le réservoir d'eau
- Procéder au rinçage long

Nous vous félicitons pour l'achat de cette **Automatic SEB**. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation.

Espresso ou lungo, ristretto ou cappuccino, votre machine à café / espresso automatique a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au bistrot, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez.

Grâce à son Compact Thermoblock System, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille exclusivement à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction, votre **Automatic** vous permettra d'obtenir une boisson contenant un maximum d'arômes, recouverte d'une magnifique crème épaisse et dorée couleur chamois, un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses en porcelaine. Pour obtenir un espresso à une température optimale et une crème bien compacte, nous vous conseillons de bien faire préchauffer vos tasses.

Après certainement plusieurs essais, vous trouverez le type de mélange et de torréfaction du café en grains correspondant à vos goûts. La qualité de l'eau utilisée est aussi bien sûr un autre facteur déterminant dans la qualité du résultat en tasse que vous obtiendrez.

Vous devez vous assurer que l'eau est fraîchement sortie du robinet (afin qu'elle n'ait pas eu le temps de devenir stagnante au contact de l'air), qu'elle est exempte d'odeur de chlore et qu'elle est froide.

Le café espresso est plus riche en arôme qu'un café filtre classique. Malgré son goût plus prononcé, très présent en bouche et plus persistant, l'espresso contient en fait moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse). Cela est dû à une durée de percolation plus courte.

Grâce à sa grande simplicité de manipulation, la visibilité de tous ses réservoirs ainsi que ses programmes automatiques de nettoyage et de détartrage, votre **Automatic** vous apportera un grand confort d'utilisation.

### Important: Consignes de Sécurité

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait SEB de toute responsabilité.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ni à l'utiliser à proximité d'une flamme nue.
- Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.
- Ne laissez jamais tremper l'appareil, le fil ou la prise électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants et ne laissez pas le câble pendre.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé SEB.
- Reportez-vous toujours aux instructions pour le détartrage de l'appareil.
- Protégez l'appareil de l'humidité et du gel.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un dommage. Dans un tel cas, il est conseillé de faire examiner l'appareil par un centre agréé SEB (consultez la liste dans le livret Service SEB).
- Excepté pour le nettoyage et le détartrage selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé SEB.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et consommables agréés KRUPS pour votre appareil.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.
- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
- L'emploi de prises multiples et/ou rallonges est déconseillé.
- Ne mettez pas d'eau dans le réservoir à café en grains et/ou sous trappe d'entretien.
- Faites attention à l'orientation de la buse Vapeur pour éviter tout risque de brûlure.
- En cas d'absence de détartrage, de nettoyage ou d'entretien régulier ou suite à la présence de corps étranger dans le broyeur, la garantie de votre appareil (voir document séparé) ne pourra être prise en compte.

### Limites d'utilisation

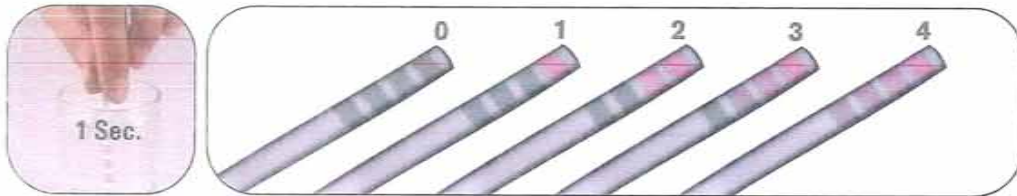
Cette machine Espresso ne doit être utilisée que pour la préparation d'espressos ou de cafés, pour faire mousser le lait et chauffer des liquides. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour les dommages éventuels découlant de l'utilisation de l'appareil à des fins non autorisées, de mauvais branchements, manipulations, opérations et réparations hasardeuses. Les garanties de maintenance deviendront nulles dans de telles circonstances. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou professionnelle.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

### MESURE DE LA DURETE DE L'EAU

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou après avoir constaté un changement dans la dureté de l'eau, il convient d'adapter l'appareil à la dureté de l'eau constatée. Pour connaître la dureté de l'eau, déterminez-la à l'aide du bâtonnet livré avec l'appareil ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.

Degré de dureté	0 Très douce	1 Douce	2 Moyennement dure	3 Dure	4 Très dure
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° TH	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°



Remplir un verre d'eau et plonger un bâtonnet

Lire après 1 minute le niveau de dureté de l'eau



Utiliser de l'eau de source ou issue d'une cartouche filtrante pour optimiser le résultat en tasse.

### CARTOUCHE CLARIS - AQUA FILTER SYSTEM F 088 (VENDUE SEPARÉMENT EN ACCESSOIRE)

Nous vous conseillons pour optimiser le goût de vos préparations et la durée de vie de votre appareil d'utiliser la cartouche Claris - Aqua Filter System vendue en accessoire. Elle est composée d'une substance anti-calcaire et de charbon actif qui réduit chlore, impuretés, plomb, cuivre, pesticides... présents dans l'eau. Les minéraux et oligo-éléments sont alors préservés.



F088

Filtrer l'eau avec la cartouche Claris - Aqua Filter System vous permet de réduire :  
Le chlore - jusqu'à 75 %\*  
Le chlore - jusqu'à 85 %\*  
Le plomb - jusqu'à 90 %\*  
Le cuivre - jusqu'à 95 %\*  
L'aluminium - jusqu'à 67 %\*



Mécanisme permettant de mémoriser le mois de mise en place et de changement de la cartouche (après maximum 2 mois).



Installation de la cartouche dans la machine : visser la cartouche filtrante dans le fond du réservoir.



Placez un récipient sous la buse vapeur. Faire passer 300 ml d'eau en appuyant 1 fois sur la touche rinçage pendant plus de 3 secondes. Si vous le souhaitez vous pouvez renouveler l'opération.



La cartouche Claris nécessite d'être remplacée tous les 50 litres d'eau environ ou tous les deux mois au minimum.

\* indications fournies par le fabricant

## REGLAGES



Branchez l'appareil sur la prise secteur mais ne l'allumez pas.



Retirez le plateau repose-tasses, en appuyant sur l'arrière de celui-ci.



L'afficheur digital de réglage des paramètres se trouve sous la trappe d'entretien.



Appuyez simultanément sur les touches 'Service' et et .

### • Réglage de la dureté de l'eau

Les appareils sont préréglés en usine pour le niveau de dureté 3.



Le témoin réservoir d'eau s'allume.



Appuyez par impulsion sur la touche le nombre de fois nécessaire pour sélectionner le niveau de la dureté de l'eau utilisée.



0 = Très douce  
1 = Douce  
2 = Moyennement dure  
3 = Dure  
4 = Très dure

### • Réglage de la température du café

Les appareils sont préréglés en usine sur le niveau 2



Le témoin lumineux 'calc' s'allume.



Appuyez par impulsion sur la touche le nombre de fois nécessaire pour régler la température du café souhaitée.



### • Réglage du mécanisme de coupure automatique de l'alimentation électrique

Les appareils sont préréglés en usine sur 1 heure



Le témoin lumineux 'clean' s'allume.



Appuyez par impulsion sur la touche le nombre de fois nécessaire pour obtenir la durée souhaitée.



1 = 1 h  
2 = 2 h  
3 = 3 h  
4 = 4 h

A chacune de ces étapes vous pouvez mémoriser les réglages en appuyant sur la touche si vous avez fini vos réglages ou poursuivre la procédure. Si aucun autre réglage n'est effectué dans les 30 secondes, les témoins s'éteignent et les réglages indiqués sont enregistrés. La mémorisation de ces réglages reste en vigueur même en cas de panne d'alimentation électrique. A tout moment vous pouvez modifier ces réglages en répétant ces opérations.

## PREPARATION DE L'APPAREIL



Remettez en place le plateau repose-tasses.

Retirez et remplissez le réservoir d'eau.

Remettez-le en place en appuyant fermement et refermez le couvercle.

Ouvrez le couvercle du réservoir à café en grains. Mettez le café (250 gr maxi).

Refermez le couvercle du réservoir à café en grains.



Ne pas remplir le réservoir d'eau chaude, d'eau minérale, de lait ou de tout autre liquide. Si, lors de la mise sous tension de l'appareil, le réservoir d'eau est absent ou incomplètement rempli, le témoin 'remplir réservoir' s'allume et la préparation de l'espresso ou du café est momentanément impossible.

**Ne jamais mettre du café moulu dans le réservoir à café.**



Assurez-vous qu'aucun corps étranger tel que des petits cailloux contenus dans le café en grains ne pénètre dans le réservoir à café en grains. Tout endommagement dû à des corps étrangers ayant pénétré dans le réservoir à café est exclu de la garantie. Ne pas mettre d'eau dans le réservoir à café en grains. Pour éviter que les écoulements d'eau usagés ne salissent votre plan de travail, ou ne risquent de vous brûler, n'oubliez pas de mettre le bac récupérateur.

## RINCAGE DU CIRCUIT CAFE



Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche **1**. Le témoin lumineux 'Marche/Arrêt' clignote puis devient fixe lorsque la température de fonctionnement a été atteinte.



Mettez un récipient sous les sorties café puis appuyez sur la touche 'Service' pour lancer un cycle de rinçage qui s'arrêtera automatiquement après environ 40 ml.



Il est préférable de faire un rinçage du circuit café après plusieurs jours sans utilisation.

## PREPARATION DU BROYEUR

Vous pouvez ajuster la force de votre café en réglant la finesse de broyage des grains de café. Plus le réglage du broyeur à café est fin, plus le café a priori est fort et crémeux. Réglez le degré de finesse de broyage désiré en tournant le bouton 'Réglage de la finesse de broyage'.

Vers la gauche la mouture est plus fine.



Vers la droite la mouture est plus grosse.



LE RÉGLAGE NE DOIT ÊTRE VARIÉ QUE PENDANT LE BROYAGE. NE JAMAIS FORCER SUR LE BOUTON DE RÉGLAGE DE LA FINESSE DE BROYAGE.

## PREPARATION D'UN ESPRESSO ET D'UN CAFE



VOTRE APPAREIL EST EXCLUSIVEMENT CONÇU POUR UTILISER DU CAFE EN GRAINS. Lors de la préparation de votre premier café, après une longue période d'absence ou après une période de nettoyage ou de détartrage, un peu de vapeur et d'eau chaude sortent de la prise vapeur (auto-arrêtage). Si les sorties café sont réglées trop hautes par rapport à la taille de vos tasses, il y a un risque d'éclaboussures ou de brûlures.

### PREPARATION D'UN ESPRESSO (de 20 à 70 ml)

La quantité d'eau pour un espresso doit être comprise entre 20 et 70 ml.

### PREPARATION D'UN CAFE (de 80 à 220 ml)

La quantité d'eau pour un café doit être comprise entre 80 et 220 ml.

Appuyez sur le bouton **1** le témoin lumineux clignote pendant le préchauffage de la machine.



Vous avez préparé votre appareil, le témoin **1** est fixe. Mettez une tasse sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de votre tasse.



Sélectionnez la touche **☕** pour obtenir un espresso corsé, ou la touche **☕** pour obtenir un espresso standard.



Vous pouvez à tout moment régler le volume de l'eau.

Pour arrêter l'écoulement dans votre tasse, vous pouvez soit réappuyer sur une des touches **☕** ou **☕**, soit tourner le bouton rotatif vers la position mini.



La mouture est humidifiée avec un peu d'eau chaude après la phase de broyage. Quelques instants après, la percolation proprement dite se poursuit.



A partir d'une certaine quantité en tasse, nous vous conseillons - pour obtenir un café plus fort - de diviser votre préparation en deux cycles. Ex : 2 fois 70 ml pour une tasse de 140 ml.

## FONCTION 2 TASSES

Notre appareil vous permet de préparer 2 tasses de café ou d'espresso. Veillez à ne pas enlever les tasses après le premier cycle. Vous avez préparé votre appareil. Le témoin **1** est fixe.



Mettez deux tasses sous les sorties café. Vous pouvez abaisser ou remonter les sorties café selon la taille de vos tasses.



Sélectionnez la touche **☕☕** ou **☕☕** selon votre choix, avec un double appui rapide. Le témoin **1** s'allume avec un double clignotement pour vous informer que vous avez demandé deux tasses de café.

**L'appareil enchaînera automatiquement 2 cycles complets de préparation de café.**



Si le bac est plein ou le réservoir d'eau est vide en cours de préparation du premier café, le deuxième cycle ne sera pas effectué. Il faudra alors relancer votre second cycle après avoir effectué le nécessaire. Si vous appuyez une première fois sur la touche 'café fort' et une deuxième fois sur la touche 'café standard' (ou inversement), le dernier appui n'est pas pris en compte.

## PREPARATION DE LA VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait pour confectionner par exemple un cappuccino ou un café latte et aussi à chauffer les liquides. Comme la production de vapeur nécessite une température plus élevée que pour préparer un espresso, l'appareil assure une phase de préchauffage supplémentaire pour la vapeur.



Appuyez sur la touche **☕☕☕**. Le témoin **1** clignote pendant le préchauffage. Une fois la phase de préchauffage achevée, le témoin **1** reste fixe et vous pouvez commencer la production de vapeur en appuyant à nouveau sur la touche **☕☕☕**.

## MOUSSE DE LAIT



Nous vous conseillons d'utiliser du lait demi-écrémé. Le lait et son récipient doivent être bien froids, idéalement entre 6 et 10 °C. Il est donc déconseillé de passer le récipient sous l'eau chaude avant de s'en servir.



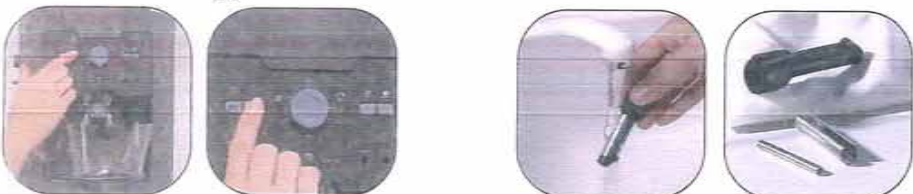
Vérifiez que la buse vapeur est bien en place.

Versez le lait dans votre pot à lait. Faites plonger la buse vapeur dans le lait.

Lancez la fonction vapeur comme expliqué ci-dessus.

Quand votre mousse de lait est suffisante...

...réappuyez sur la touche pour arrêter le cycle.



Pour enlever toute trace éventuelle de lait dans la buse vapeur, placez un récipient sous la buse et appuyez sur la touche pour stopper le processus.

Laissez la vapeur s'échapper au moins 10 secondes et réappuyez sur la touche pour stopper le processus.

La buse vapeur est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur. Lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une brosse. Rincez-la et séchez-la. Avant de la remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air ne sont pas bouchés par des résidus de lait. Débouchez les avec une aiguille si nécessaire.



Pour interrompre la fonction vapeur, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche. Si la buse est obturée, débouchez-la avec une aiguille fine. La durée maximum de production de vapeur par cycle est limitée à 2 minutes.

## ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL



### VIDANGE DU COLLECTEUR DE MARC DE CAFÉ, DU TIROIR À CAFÉ ET DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES

Le bac récolte-gouttes reçoit l'eau usagée et le collecteur de marc de café reçoit la mouture usagée. Le tiroir à café permet d'éliminer d'éventuels dépôts de marc de café.



Si le témoin s'allume, retirez, videz et nettoyez le bac récolte-gouttes.

Pour retirer la grille du bac récolte-gouttes appuyez sur l'arrière de celle-ci.

Retirez le tiroir à café. Nettoyez-le sous l'eau et séchez-le bien avant de le remettre en place.

Retirez, videz et nettoyez le collecteur de marc de café.

Le bac récolte-gouttes est équipé de flotteurs qui vous indiquent à tout moment quand le vider.



Dès que vous retirez le collecteur de marc de café, vous devez le vider complètement pour éviter tout débordement par la suite.



Le témoin reste allumé si le collecteur de marc de café n'est pas enfoncé ou installé correctement ou s'il a été remis en place en moins de 6 secondes. Lorsque le témoin est allumé ou clignote la préparation d'un espresso ou d'un café est impossible. Le collecteur de marc de café a une capacité maximum de 12 cafés.

## RINCAGE DU CIRCUIT CAFÉ : VOIR CHAPITRE "AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION"



### PROGRAMME DE NETTOYAGE - DURÉE TOTALE : 20 MINUTES ENVIRON

Vous devez exécuter le programme de nettoyage environ toutes les 350 préparations d'espresso ou de café. Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un nettoyage l'appareil vous en avertit par l'allumage du témoin lumineux "clean".



Attention ! Pour conserver les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage de l'appareil quand il vous le signale. Bien suivre l'ordre des opérations. Quand le voyant est allumé, vous pouvez continuer à utiliser l'appareil, mais il est conseillé d'attendre le prochain cycle le plus vite possible.



Lancez le programme de nettoyage en appuyant sur la touche 'Service'. Les témoins 'clean' et 'collecteur de marc' clignotent.

Enlevez et nettoyez le tiroir de nettoyage. Remettez-le en place.

Videz et nettoyez le collecteur de marc de café puis remettez-le en place. Le témoin s'éteint.



Retirez et videz le bac récolte-gouttes.

Enlevez, remplissez et remettez le réservoir en place.

Placez sous les sorties café un récipient pouvant contenir au minimum 0,6 l.



Enlevez le plateau repose-tasses en appuyant sur l'arrière de celui-ci et insérez une pastille de nettoyage (Krupps XS3000) dans la goulotte de nettoyage.

Appuyez sur la touche 'Service' pour lancer le cycle de nettoyage.

#### 1 - Cycle de nettoyage ± 10 min

Le témoin "clean" devient fixe. Le cycle de nettoyage va se dérouler de façon automatique. La pompe aspire l'eau par intermittence. La durée de cette opération est d'environ 10 minutes. Le témoin "clean" clignote à nouveau.



Videz votre récipient d'eau usagée et remettez-le sous les sorties café.

Appuyez à nouveau sur la touche 'Service' pour lancer un premier cycle de rinçage.

#### 2 - Premier rinçage ± 5 min

Le témoin "clean" redevient fixe. Le programme se poursuit. Un premier cycle de rinçage va se dérouler de façon automatique. Il permet de rincer l'appareil et d'éliminer les restes de nettoyage. Ce premier cycle de rinçage dure environ 5 minutes quand il est achevé, le témoin "clean" clignote à nouveau.



Videz votre récipient d'eau usagée et remettez-le sous les sorties café.



Appuyez à nouveau sur la touche "Service" pour lancer un deuxième cycle de rinçage.

### 3 - Deuxième rinçage



± 5 mn

Le témoin "clean" redevient fixe.  
Un deuxième cycle de rinçage va se dérouler de façon automatique. Ce deuxième cycle de rinçage dure environ 5 minutes. Lorsque le deuxième cycle de rinçage est terminé, le témoin "clean" s'éteint.



Enlevez et videz votre récipient d'eau usagée.



Videz le bac récolte-gouttes et remettez-le en place.



Remplissez votre réservoir d'eau.

**Votre appareil est prêt pour une nouvelle utilisation**



Si au démarrage du programme il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, vous en serez averti par l'allumage du témoin "remplir réservoir". Ajoutez la quantité convenable d'eau dans le réservoir et le nettoyage se poursuit automatiquement. Si vous appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" pendant le nettoyage ou en cas de panne d'alimentation électrique, le programme de nettoyage doit être relancé depuis le début. Ceci est obligatoire pour des raisons de rinçage de circuit d'eau. Dans ce cas, une autre pastille de nettoyage est nécessaire. Bien réaliser le cycle total de nettoyage pour éviter tout risque d'intoxication. Le cycle de nettoyage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.



N'utilisez que des pastilles de nettoyage Krups (XS3000). Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour des dommages découlant de l'utilisation de pastilles d'autres marques. Vous pouvez obtenir des pastilles de nettoyage auprès du Service Après-Vente SEB.



Veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de nettoyage, notamment lorsqu'ils sont en marbre, en pierre ou en bois.



## PROGRAMME DE DÉTARTRAGE - DUREE TOTALE : 22 MINUTES ENVIRON

La quantité du dépôt de tartre dépend de la dureté de l'eau utilisée. Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un détartrage, l'appareil vous en avertit automatiquement par l'allumage du témoin "calc".



Attention ! Pour conserver les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de détartrage de l'appareil quand il vous le signale. Bien suivre l'ordre des opérations. Quand le voyant est allumé, vous pouvez continuer à utiliser l'appareil mais il est conseillé d'exécuter le programme le plus vite possible.



Si votre produit est équipé de notre cartouche Claris - Aqua Filter System F088, merci de retirer cette cartouche durant l'opération de détartrage.



Veillez à bien protéger votre plan de travail pendant les cycles de détartrage, notamment lorsqu'ils sont en marbre, en pierre ou en bois.



Lancez le programme de détartrage en appuyant sur la touche "Service". Les témoins "calc" et "remplir réservoir" clignotent.



Enlevez et nettoyez le bac récolte-gouttes.



Placez un récipient pouvant contenir au moins 0,6 l d'eau sous les sorties café ainsi que sous la buse vapeur.



Videz le réservoir et remplissez-le avec de l'eau tiède jusqu'au trait "calc".



**F054**  
Faites dissoudre un sachet de détartrant Krups (40 g) F054.



Utilisez uniquement des produits de détartrage KRUPS, de l'acide citrique ou de l'acide tartrique. Les produits de détartrage sont disponibles dans les centres de service Après-vente SEB. En aucune circonstance, vous ne devez utiliser de l'acide amidosulfonique classique ou autres produits contenant cet acide. Aucune responsabilité ne saurait être engagée dans le cas d'un dommage de l'appareil par l'utilisation d'autres produits.



Remplacez le réservoir à eau. Le témoin "Réservoir d'eau" s'éteint.



Appuyez sur la touche "Service" après avoir effectué toutes ces opérations.

### 1 - Cycle de détartrage



± 10 mn

Le témoin "calc" devient fixe.  
Le cycle de détartrage est démarré et va se dérouler de façon automatique. La pompe aspire l'eau par intermittence et son par les buses café puis par la buse vapeur. La durée de cette opération est d'environ 10 minutes. Quand elle est achevée, les témoins "réservoir d'eau" et "calc" clignotent.



### 2 - Premier rinçage

± 6 mn

Un premier rinçage est nécessaire pour éliminer les restes de détartrant. Ce cycle se déroule de façon automatique. Sa durée est d'environ 6 minutes.



Videz votre récipient plein d'eau usagée.



Videz le bac récolte-gouttes et remettez-le en place ainsi que votre récipient comme précédemment.



Videz, nettoyez et rincez le réservoir d'eau puis remplissez-le à nouveau jusqu'au niveau "Maxi".



Remplacez votre réservoir d'eau. Le témoin "calc" clignote et le témoin "réservoir d'eau" s'éteint.



Appuyez sur la touche "Service", le témoin "calc" redevient fixe. Le cycle automatique va durer 6 minutes.

### 3 - Deuxième rinçage



± 6 mn

À la fin du premier rinçage le témoin "calc" clignote. Un deuxième cycle automatique va durer 6 minutes.



Enlevez votre récipient d'eau usagée et le bac récolte-gouttes et remettez-les en place.



Appuyez à nouveau sur la touche "Service", le témoin "calc" redevient fixe. Un deuxième cycle automatique va durer 6 minutes.



Lorsque le deuxième rinçage est terminé, le témoin "calc" s'éteint.



Videz le bac récolte-gouttes et remettez-le en place.



Videz et remplissez votre réservoir d'eau.

**Votre appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.**



S'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir, vous en serez averti par l'allumage du témoin "remplir réservoir". Ajoutez la quantité convenable dans le réservoir et le détartrage se poursuit automatiquement. Si le collecteur de marc de café n'est pas à sa place, vous en serez averti par l'allumage du témoin "vider collecteur de marc de café". Remettez le collecteur en place pour que le cycle se poursuive automatiquement. Si une coupure de courant se produit durant le cycle, il faudra le relancer entièrement.



Bien réaliser le cycle total de nettoyage pour cause de risque d'intoxication. Le cycle de détartrage est un cycle discontinu, ne pas mettre les mains sous les sorties café pendant le cycle.



## PROGRAMME DE RINCAGE LONG

Lorsqu'il est nécessaire de procéder à un rinçage long, l'appareil vous en avertit par le clignotement des témoins lumineux "clean" et "calc".



Enlevez, remplissez et remettez le réservoir en place.



Placez sous les sorties café un récipient pouvant contenir au minimum 0,15L.



Lancez le programme de rinçage long en appuyant sur la touche "Service". Les témoins "clean" et "calc" deviennent fixes.



Lorsque le rinçage long est terminé, les témoins "clean" et "calc" s'éteignent.

## ENTRETIEN GENERAL

Retirez toujours le cordon d'alimentation de la prise et laissez refroidir votre appareil avant de le nettoyer. N'utilisez pas d'ustensiles ou de produits de nettoyage susceptibles de rayer ou de corroder l'appareil. Essuyez le corps de l'appareil extérieurement à l'aide d'un chiffon humide.



Nettoyez le tiroir de nettoyage, le bac récolte-gouttes, le collecteur de marc de café et la grille récolte-gouttes à l'eau chaude et un détergent liquide.



Pour retirer la grille du bac récolte-gouttes appuyez sur l'arrière de celle-ci.



Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.



Ne pas passer les grilles du récolte-gouttes et du plateau repose-tasses au lave-vaisselle.

## TRANSPORT DE L'APPAREIL

Conservez et utilisez l'emballage original pour transporter l'appareil.



En cas de chute de l'appareil hors emballage, il est souhaitable de le ramener dans un centre agréé pour éviter tout risque d'incendie ou de problèmes électriques.

## PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !



Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

## PROBLEMES ET ACTIONS CORRECTIVES

L'appareil ne s'allume pas après appui sur la touche Marche-Arrêt.	Vérifiez que la fiche du cordon est bien enfoncée dans la prise de courant.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude. Changez le réglage de la température café.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	Vérifiez que le réservoir à café en grains contient du café. Diminuez le volume de café sélectionné au moyen du bouton rotatif. Sélectionnez la touche café fort. Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine.
	A partir d'une certaine quantité en tasse, nous vous conseillons - pour obtenir un café plus fort - de diviser votre préparation en deux cycles. Ex : 2 fois 70 ml pour une tasse de 140 ml.
Le café s'écoule trop lentement.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la droite pour obtenir une mouture plus grossière (peut dépendre du type de café utilisé). Effectuez un rinçage du circuit café.
Le café est peu crémeux.	Tournez le bouton de la finesse de broyage vers la gauche pour obtenir une mouture plus fine.
Vous avez utilisé du café moulu à la place du café en grain.	Aspirez à l'aide de votre aspirateur le café pré-moulu contenu dans le réservoir à grains.
Le café ne sort pas d'un des orifices des sorties café.	Le trou de sortie est bloqué par du café séché : débouchez l'orifice avec une aiguille.
Le moulin émet un bruit anormal.	Il y a présence de corps étrangers dans le moulin. Contactez le Service Consommateurs SEB.
Le bouton de réglage de la finesse de broyage du moulin est difficile à tourner.	Modifiez le réglage du moulin uniquement lorsqu'il est en fonctionnement.
La vapeur ne sort pas par la buse.	Après avoir éteint et laissé refroidir votre appareil : Débouchez les orifices de sortie de la buse avec une aiguille. Débouchez l'orifice de la pipe support de la buse vapeur avec une aiguille.
La quantité de mousse du lait est insuffisante.	Vérifiez que la vapeur sort bien par la buse, asséchez le petit orifice d'entrée d'air en partie supérieure de la buse en cas de besoin. Utilisez un récipient et du lait froids à la température du réfrigérateur. Changez éventuellement de type de lait.
La mousse de lait est trop grossière.	Vérifiez le bon emboîtement des 2 extrémités du petit tube inox dans le joint de la buse vapeur.
Le programme de nettoyage refuse de démarrer.	Ce programme n'est possible que lorsque l'appareil le demande (témoin "clean" allumé).
Le programme de détartrage refuse de démarrer.	Ce programme n'est possible que lorsque l'appareil le demande (témoin "calc" allumé).
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le voyant «remplir le réservoir» reste allumé.	Vérifiez le bon positionnement du réservoir sur l'appareil. Vérifiez que le flotteur dans le fond du réservoir se déplace librement. Rincez le réservoir et si nécessaire détartré-le.
Après avoir vidé le collecteur de marc de café, le voyant «vider le collecteur de marc» reste allumé.	Enlevez le collecteur, assurez-vous qu'il est bien vide, attendez 6 secondes et remettez-le en place. Vérifiez que le tiroir de nettoyage est correctement enfoncé.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.	L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension et est prêt pour un nouveau cycle.
Il y a de l'eau ou du café sous l'appareil.	Le bac récolte-gouttes a débordé : videz-le. Vérifiez le bon positionnement du bac récolte-gouttes. Vous avez retiré le réservoir d'eau avant la fin du cycle.
Les 4 témoins rouges clignotent en permanence.	Débranchez l'appareil, retirez la cartouche Claris, puis remettez-le en service. Si le défaut persiste, relevez le chiffre qui apparaît dans l'afficheur, sous la trappe d'entretien et contactez le Service Consommateurs SEB.





## Voici quelques recettes à réaliser avec votre Automatic :

### • Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les proportions idéales sont les suivantes: 1/3 de lait chaud, 1/3 de café, 1/3 de mousse de lait.

### • Café Latte

Pour cette préparation, appelée aussi souvent Latte Macchiato, les proportions sont les suivantes: 3/5 de lait chaud, 1/5 de café, 1/5 de mousse de lait.

### • Pour ces préparations à base de lait, utilisez de préférence du lait demi-écrémé bien frais

(sortant du réfrigérateur, idéalement entre 6 et 8° C).

### • Pour finir, vous pouvez saupoudrer de chocolat en poudre.

### • Café Crème

#### • Préparez un espresso classique dans une grande tasse.

#### • Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

### • Café corretto\*

#### • Préparez un tasse d'espresso comme d'habitude.

#### • Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.

Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'espresso.

L'imagination est illimitée.

### • Liqueur au café\*

#### • Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre

3 tasses d'espresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.

#### • Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

#### • Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

### • Café glacé à l'italienne

#### • 4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'espresso froid sucré, 1/8 l de lait, crème fraîche, chocolat râpé.

#### • Mélangez l'espresso froid avec du lait.

#### • Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

### • Café à la frissonne\*

#### • Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'espresso sucré.

#### • Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

### • Espresso flambé\*

#### • 2 tasses d'espresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

#### • Versez le Cognac dans des verres résistants à la chaleur, chauffez et flambez.

#### • Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

### • Espresso Parfait\*

#### • 2 tasses d'espresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

#### • Bataz les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.

#### • Ajoutez l'espresso froid et la liqueur d'orange.

#### • Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.

#### • Versez le tout dans des coupes ou des verres.

#### • Mettez les coupes dans le congélateur.

(\* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)