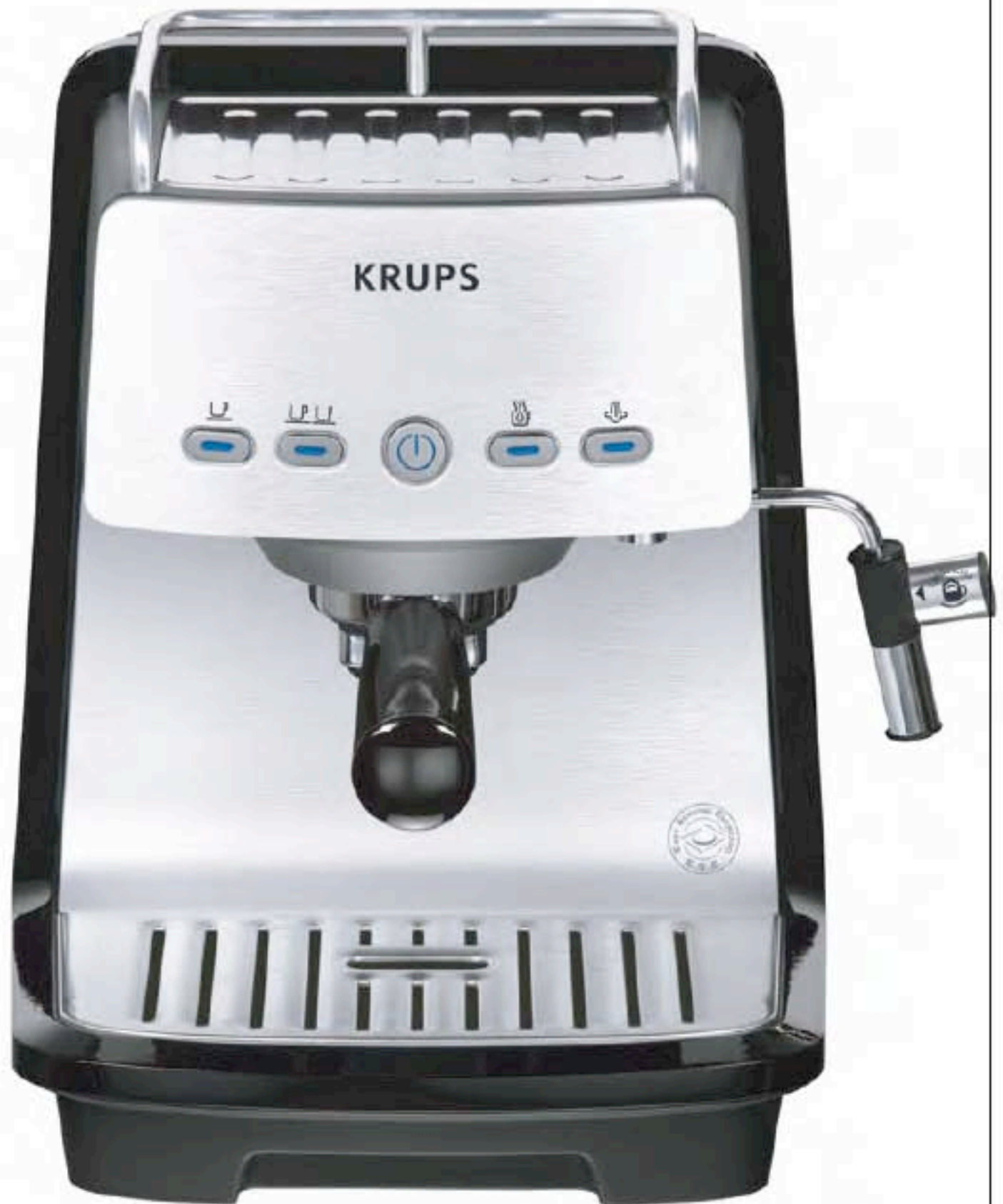
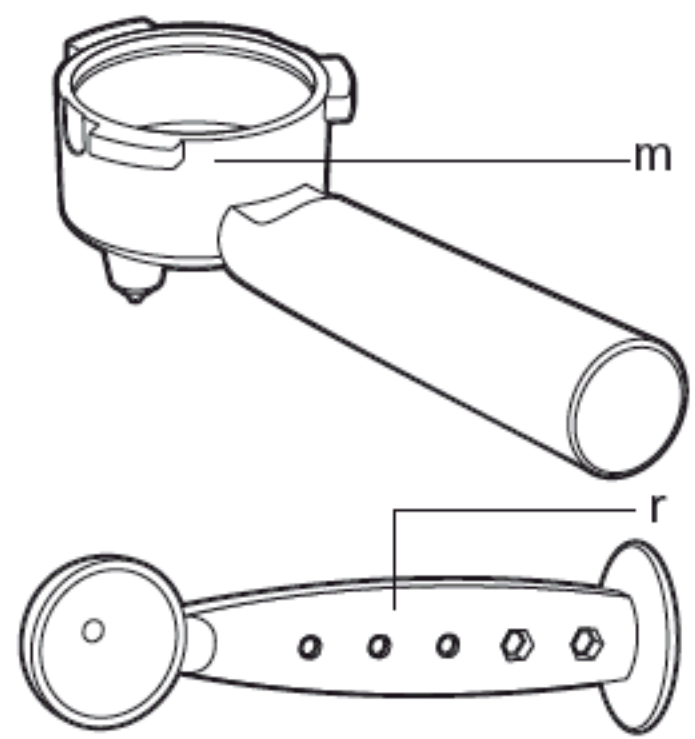
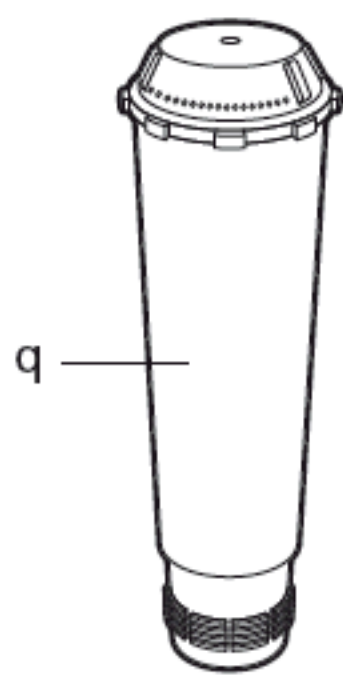
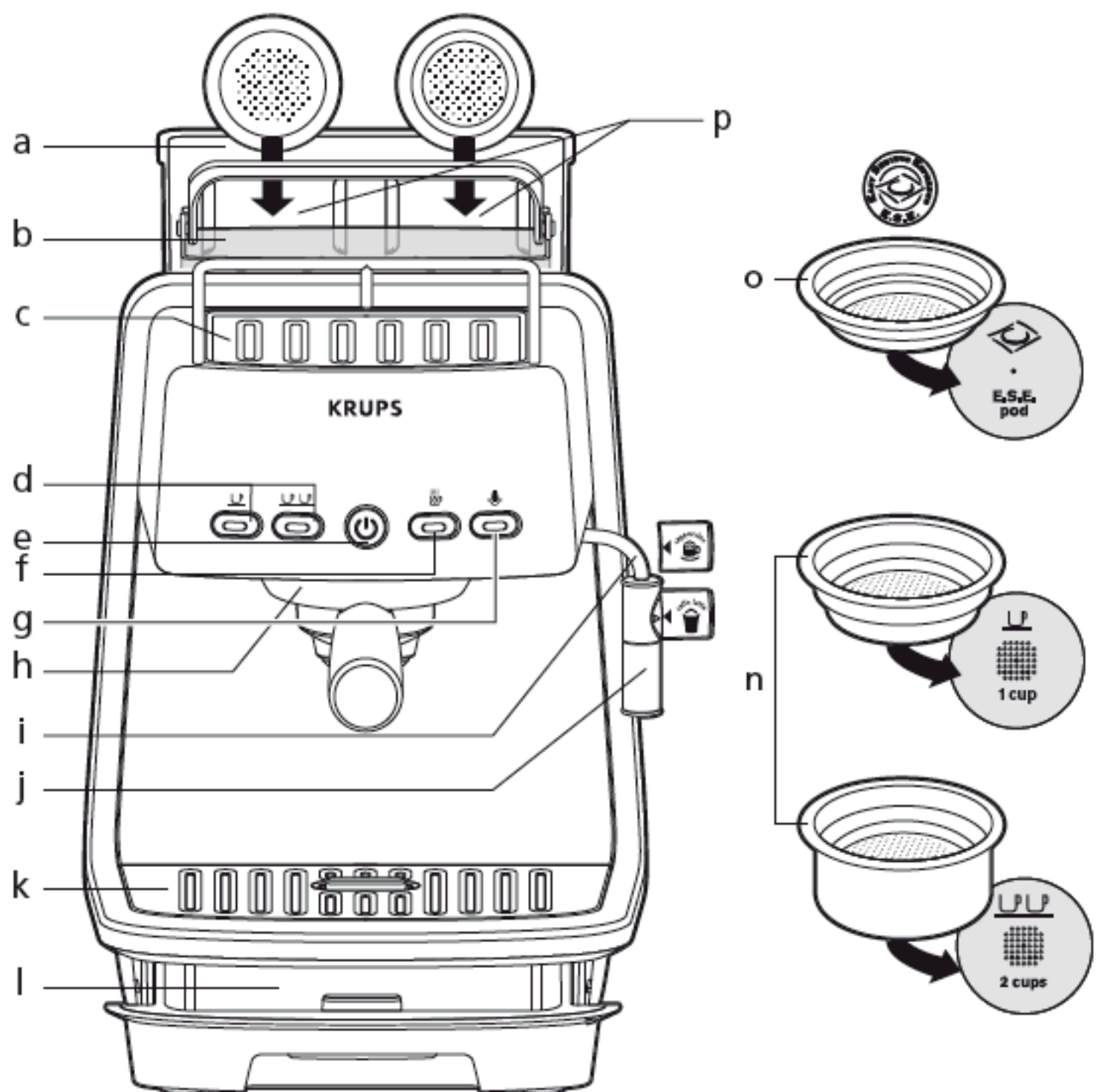
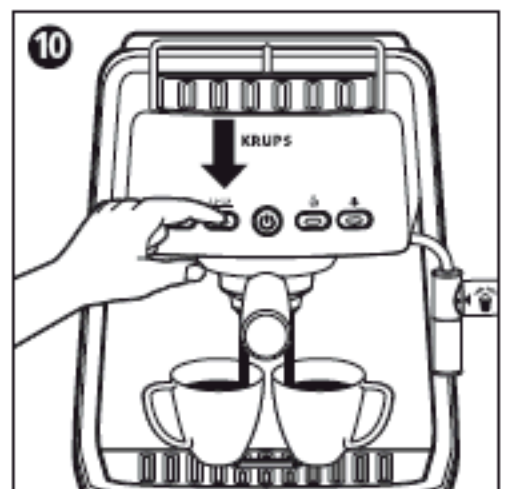
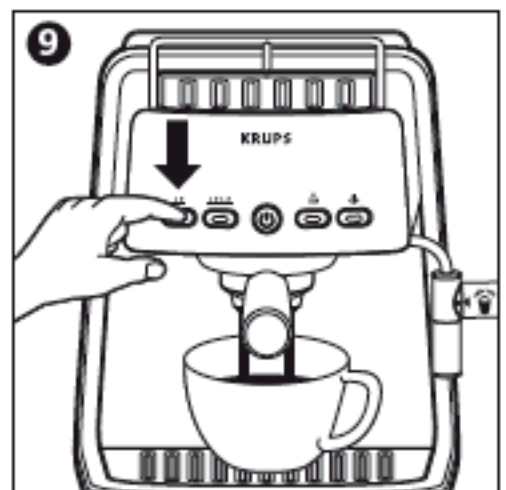
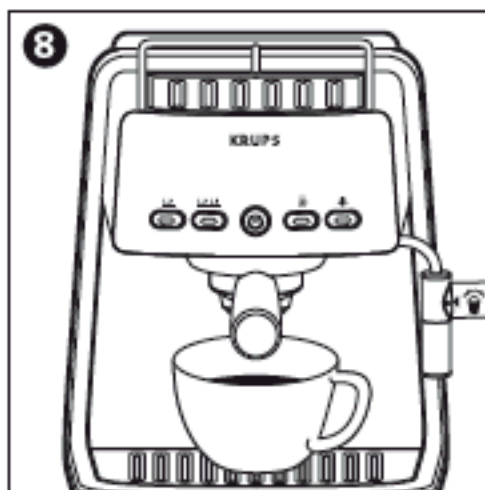
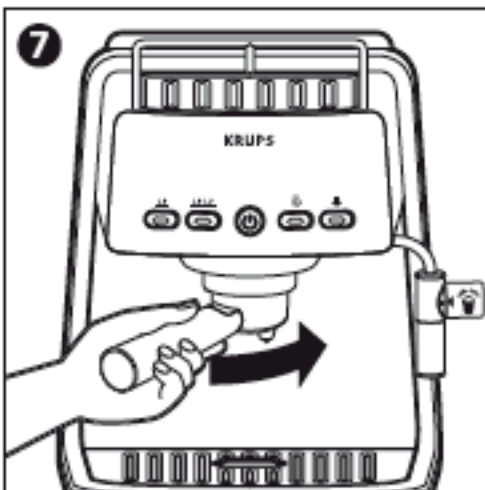
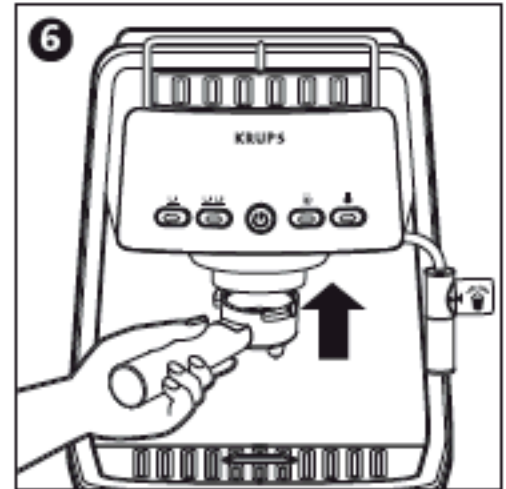
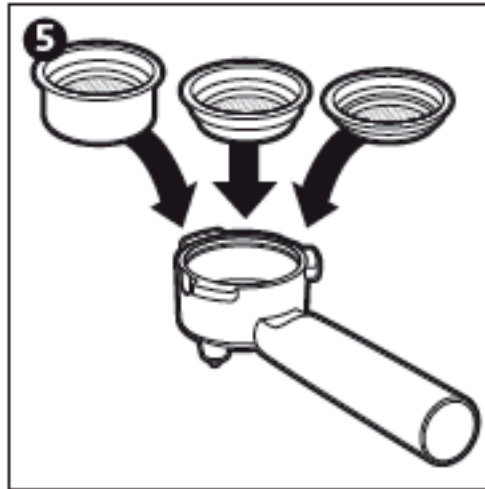
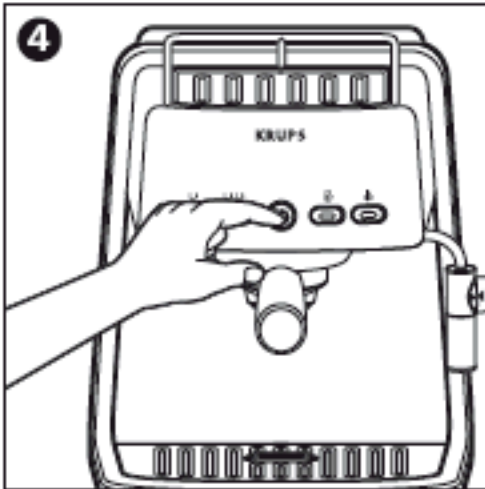
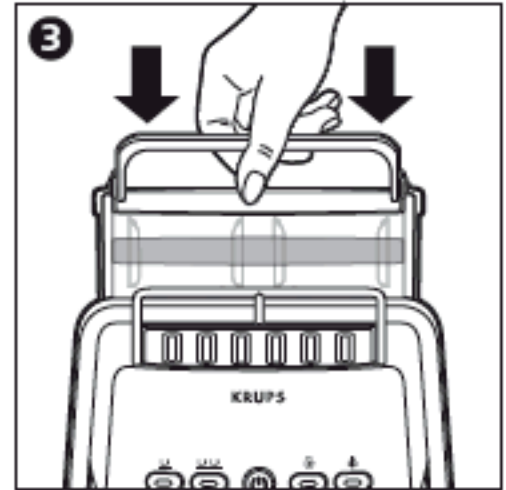
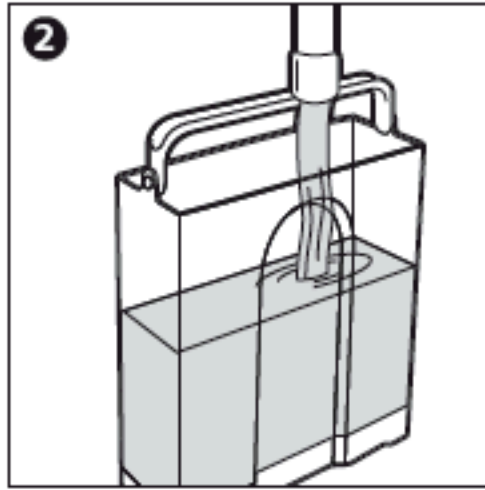
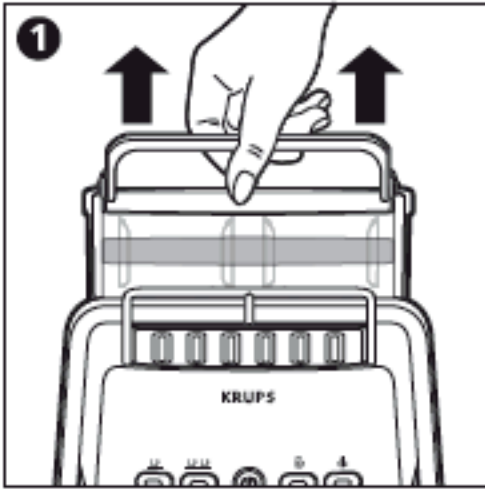
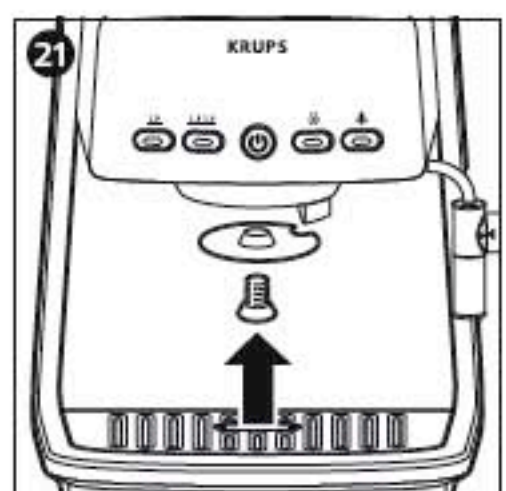
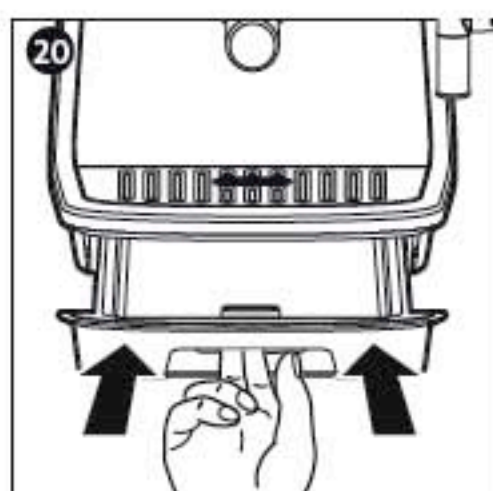
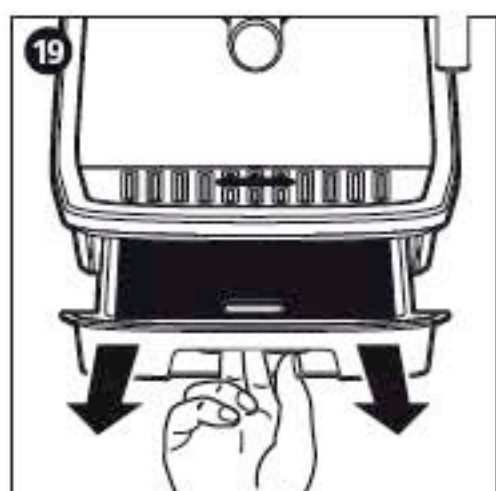
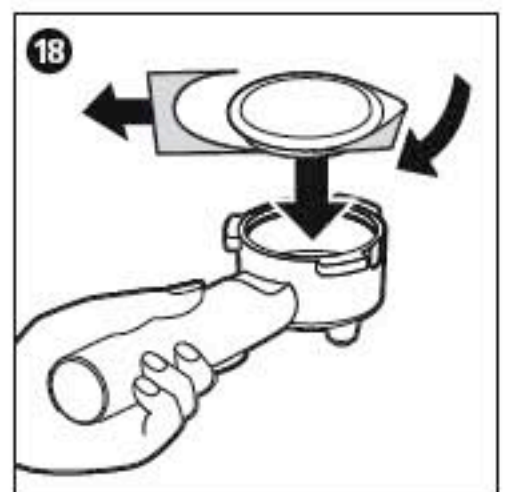
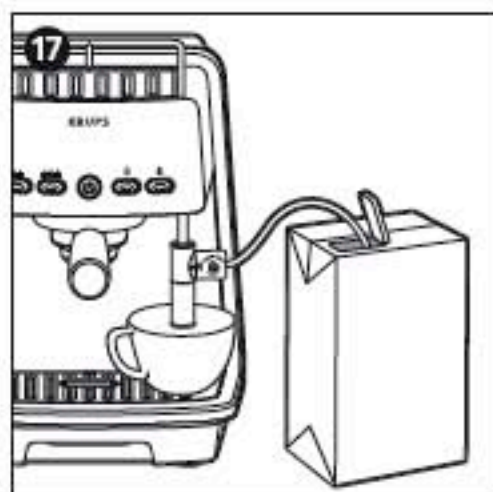
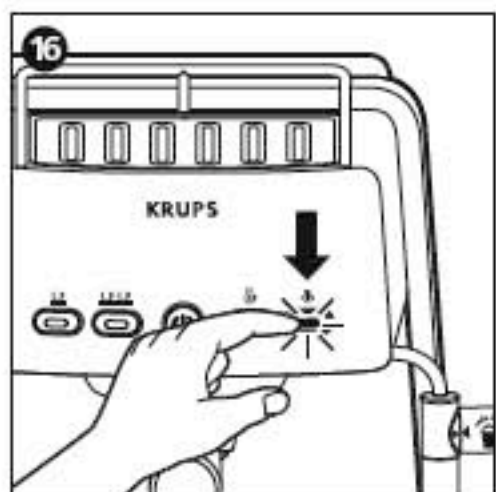
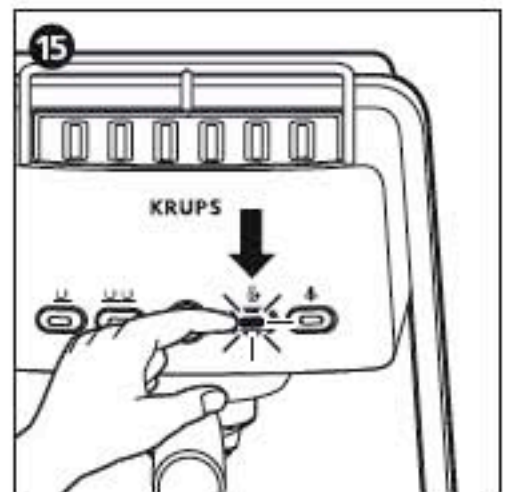
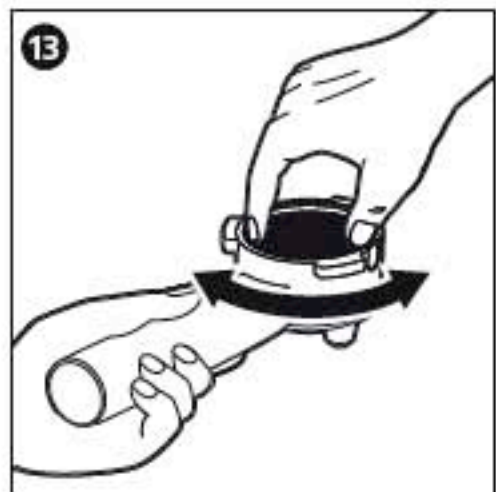
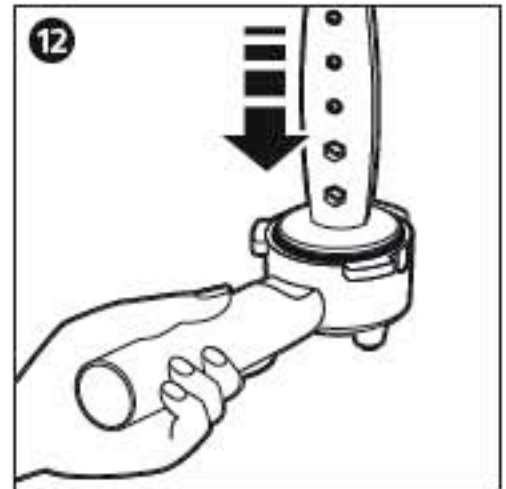
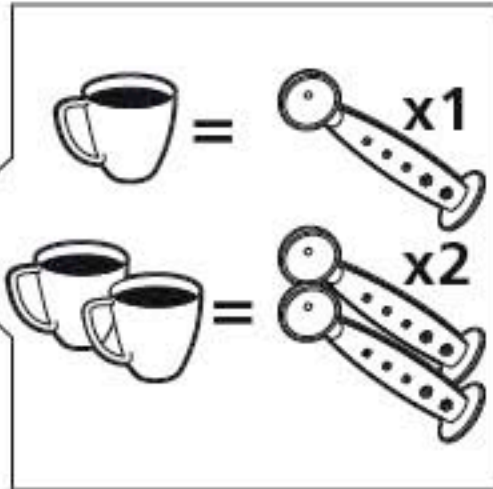
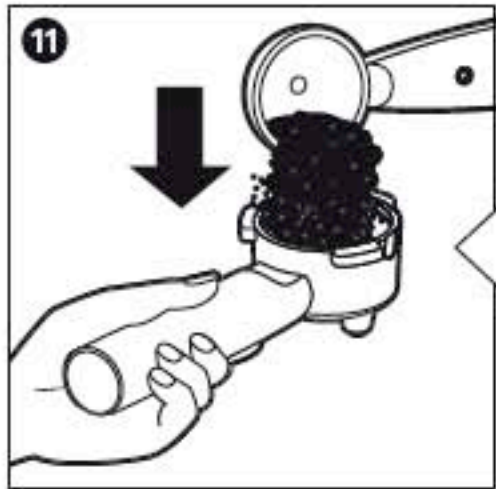


# KRUPS









## Description

<b>a</b>	Couvercle du réservoir
<b>b</b>	Réservoir d'eau amovible
<b>c</b>	Plateau chauffe-tasses
<b>d</b>	Touches café (☺, ☺☺)
<b>e</b>	Interrupteur Marche / Arrêt avec témoin de fonctionnement bleu
<b>f</b>	Touche eau chaude (☺)
<b>g</b>	Touche vapeur (☺)
<b>h</b>	Tête de percolation
<b>i</b>	Buse vapeur
<b>J</b>	Accessoire auto-cappuccino
<b>k</b>	Grille
<b>l</b>	Plateau récolte-gouttes
<b>m</b>	Porte-filtre
<b>n</b>	Filtre pour une ou deux tasses (café moulu)
<b>o</b>	Filtre ESE
<b>p</b>	Rangement des filtres
<b>q</b>	Filtre à eau Claris
<b>r</b>	Cuillère doseur

## Consignes de sécurité



- Avant la mise en marche de votre expresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre expresso sur une surface chaude (plaque électrique, par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil si le plateau récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.

- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Évitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffe-tasses, porte-filtre, buse vapeur, accessoire auto-cappuccino).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront être remplacés uniquement par le centre service agréé Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur **O** avant de déserrer le porte-filtre.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les jeunes enfants et les personnes handicapées ne doivent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte responsable.

## Le café Espresso

Le café expresso est plus riche en arôme et plus fort qu'un café normal. Il se boit dans de petites tasses à expresso préalablement chauffées. L'eau chaude passe à travers le café moulu pour obtenir ce délicieux café noir et mousseux.

Vous reconnaîtrez l'expresso grâce à son arôme caractéristique et à sa mousse typique. Mais ceci suppose une pression élevée et un excellent café expresso bien torréfié et correctement moulu.

Le café ne doit pas être moulu « trop fin ». Il doit être légèrement granuleux. Trop fin, vous risquez de boucher les grilles de la tête de percolation et du filtre.

Il est normal que le débit d'écoulement du café, afin d'obtenir une mousse suffisante et

de belle couleur, soit plus faible qu'avec une cafetière filtre.

Pour garantir la totale réussite d'un bon espresso, il est aussi nécessaire d'utiliser de l'eau fraîche (qui n'a donc pas stagné longtemps à l'air libre), sans odeur de chlore et de température assez froide.

## Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez, sans utiliser de mouture dans le porte-filtre, le système de chauffage de l'eau avec un ou deux réservoirs d'eau, comme suit :

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir à l'aide de la poignée **(1)**. Remplissez-le d'eau **(2)**.
- Remplacez le réservoir en le positionnant fermement pour assurer l'arrivée d'eau et refermez le couvercle **(3)**.
- Appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt **(4)**, le témoin de fonctionnement bleu clignote. Deux filtres sont placés dans le couvercle du réservoir.
- Mettez l'un des filtres dans le porte-filtre **(5)**. Puis montez le porte-filtre sur la tête de percolation.
- Pour que le porte-filtre soit correctement positionné, orientez la poignée vers la gauche **(6)**, plaquez le porte-filtre contre la tête de percolation, puis tournez la poignée vers la droite **(7)** jusqu'au blocage.
- Placez un récipient le plus grand possible sous le porte-filtre **(8)**.
- Dès que le témoin de fonctionnement bleu s'allume, le témoin de contrôle des touches café s'allume également.

L'appareil est prêt à fonctionner.

- Appuyez sur la touche double café **☞☞ (10)** pour faire circuler l'eau dans le système.

Répétez cette opération cinq fois.

**Accessoire : cartouche filtre (réf. F088, non fournie).**

## Utilisation des différentes fonctions de votre espresso

### 1. FONCTION EXPRESSO

#### . Avec café moulu

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable **un préchauffage des accessoires** (porte-filtre, filtre et tasses) **sans mouture**. Pour cela :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Mettez le porte-filtre en place **(6) (7)**, placez dessous une ou deux tasses à espresso.
- Lorsque le témoin des touches café s'allume, l'appareil est prêt à fonctionner.
- Appuyez sur les touches café **☞** ou **☞☞ (9) (10)**.
- Les tasses se remplissent d'eau chaude. Videz-les.

Lorsque l'appareil est chaud, les tasses à espresso peuvent être préchauffées sur le plateau chauffe-tasses.

#### . Préparation de l'espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Mettez le filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtre **(5)**.
- Mettez une ou deux doses de café moulu dans le filtre et tassez avec la cuillère doseur **(11) (12)**.
- Enlevez la mouture qui reste autour du filtre **(13)**.
- Mettez le porte-filtre en place **(6) (7)**.
- Placez une ou deux tasses à espresso sous le porte-filtre.

Lorsque le témoin des touches café s'allume, l'appareil est prêt à fonctionner.

Votre appareil est préprogrammé pour préparer une ou deux tasses d'espresso.

- Appuyez sur les touches café **☞** ou **☞☞ (9) (10)**.
- L'opération commence par une période de pré-percolation de deux ou trois secondes.

- Lorsque la quantité programmée est atteinte, l'expresso s'arrête automatiquement.
- Enlevez le porte-filtre et le filtre de l'appareil, et retirez la mouture **(14)**.

Le filtre peut de nouveau être rempli pour préparer d'autres expressos.

### . Avec le porte-filtre spécial «ESE»

Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'expresso « ristretto » (serré) à l'italienne. La quantité de café correspond à 35 ml et à 20 secondes de passage de l'eau.

« ESE » pour « **E**asy **S**erving **E**xpresso » (préparation simplifiée de l'expresso) est une dosette de café sélectionnée, moulue et compactée entre deux papiers filtres qui la rendent prête à l'emploi. Ce système simplifie la préparation de l'expresso en évitant les opérations de dosage, de tassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.

### Il n'est pas prévu ni recommandé d'effectuer un café long avec ces dosettes.

Nous vous conseillons de manipuler et de stocker les dosettes « ESE » en évitant de les déformer.

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable un préchauffage sans mouture des accessoires (porte-filtre et tasses). Pour cela, suivez les instructions précédentes concernant la fonction Espresso.

### . Préparation de l'expresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Déposez la dosette ESE dans le porte-filtre « ESE » **(18)**.

Déchirez le papier qui dépasse de la dosette, côté perforé. Mettez la dosette ESE en place, le COTE PORTANT UNE MARQUE ROUGE VERS LE BAS (pliez les angles du papier vers le bas).

- Veillez à placer tout le papier à l'intérieur du filtre pour éviter les gouttes.

Positionnez correctement la dosette ESE pour obtenir une crème plus riche et plus épaisse.

- Mettez en place le porte-filtre **(6) (7) (8)** en le serrant fort vers la droite. La poignée du porte-filtre dépasse généralement la position centrale.

Lorsque le témoin des touches café s'allume, l'appareil est prêt à fonctionner.

- Appuyez sur la touche café **☞ (9)**.
- L'opération commence par une période de pré-percolation de deux ou trois secondes.
- Quand la quantité de café recommandée est atteinte (35 ml), appuyez sur la touche café **☞ (9)** si la quantité n'a pas été préprogrammée.
- Ôtez le porte-filtre de la tête de percolation et jetez la dosette usagée.

### . Programmation individuelle :

Pour modifier la quantité préprogrammée (50 ml par tasse en sortie d'usine) d'expresso versé dans une ou deux tasses, procédez comme suit :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez un filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtre **(5)**.
- Mettez une ou deux mesures de café moulu dans le filtre à l'aide de la cuillère doseur et tassez avec la cuillère **(11) (12)** ou placez une dosette ESE dans le filtre ESE **(18)**.
- Enlevez la mouture qui reste autour du filtre **(13)**.
- Remettez le porte-filtre en place **(6) (7)**.
- Placez une ou deux tasses sous le porte-filtre.
- Lorsque le témoin des touches café s'allume, l'appareil est prêt à fonctionner.
- Maintenez enfoncé la touche pour une ou deux tasses **☞** ou **☞☞ (9) (10)** (> 3 s), les deux témoins (café et fonctionnement) clignotent.

Lorsque la quantité d'expresso désirée est servie, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche café **☞** ou **☞☞ (9) (10)**.

La quantité à verser est enregistrée automatiquement.

### . Préparation d'eau chaude.

Cet appareil permet de chauffer de l'eau.

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez la tasse sous l'accessoire auto-capuccino.

- Lorsque le témoin de la touche eau chaude s'allume, l'appareil est prêt à fonctionner.
- Appuyez sur la touche eau chaude ☞ (15).
- Après avoir versé la quantité d'eau chaude désirée, arrêtez l'écoulement en appuyant à nouveau sur la touche eau chaude ☞ (15).

## 2. FONCTION VAPEUR

Le claquement, qui se produit lors de la préparation de la vapeur, vient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

**Attention** : durant et après l'utilisation de l'appareil, les parties métalliques de l'accessoire auto-cappuccino peuvent devenir brûlantes.

### . Utilisation de l'accessoire auto-cappuccino

L'accessoire auto-cappuccino facilite la réalisation de la mousse de lait pour la préparation d'un cappuccino, lait ou chocolat chaud.

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez l'appareil en marche (4).
- Placez l'accessoire auto-cappuccino sur la buse vapeur.
- Placez une tasse sous l'accessoire auto-cappuccino.
- Versez environ 100 ml de lait écrémé dans un récipient. Le lait et le récipient doivent être bien froids.
- Plongez le tube flexible dans le récipient, ou directement dans le carton de lait (17).

Attention : l'extrémité rectiligne du tube doit être adaptée à l'accessoire auto-cappuccino et l'extrémité irrégulière, plongée dans le lait.

- Tournez le sélecteur en position « cappuccino » ou « latte ».
- Lorsque l'appareil est prêt (le témoin de fonctionnement s'allume), appuyez sur la touche vapeur ☞ (16). Le témoin de fonctionnement clignote.
- Lorsque le témoin de la touche vapeur s'allume à nouveau, l'appareil est prêt à diffuser de la vapeur.

- Appuyez sur la touche vapeur ☞ (16).
- Une fois la mousse obtenue, appuyez sur la touche vapeur ☞ (16) pour l'opération de nettoyage suivante afin d'éviter de laisser sécher le lait sur l'accessoire auto-cappuccino.
- Placez une tasse sous l'accessoire auto-cappuccino.
- Plongez le tube flexible dans un récipient propre rempli d'1/3 d'eau.
- Appuyez sur la touche vapeur ☞ (16), puis, lorsque toute l'eau est passée, appuyez à nouveau sur la touche vapeur ☞ (16) pour arrêter l'appareil.
- Nettoyez l'accessoire auto-cappuccino avec un linge humide.

Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire auto-cappuccino, reportez-vous au paragraphe «Entretien».

### . Chocolat chaud

- Répétez la même procédure en remplaçant le lait par une boisson chocolatée que vous souhaitez chauffer.
- Si votre espresso est prêt à diffuser de la vapeur - après 5 minutes de non-utilisation, l'appareil passe automatiquement en mode café en attente.

Si vous voulez faire un espresso immédiatement après la vapeur, il faut d'abord laisser l'appareil refroidir pour atteindre la température adéquate pour la préparation de l'espresso.

- L'appareil refroidit automatiquement lorsque vous appuyez sur la touche café (une ou deux tasses). Durant le refroidissement, le témoin de fonctionnement bleu clignote et l'eau chaude s'écoule dans le plateau récolte-gouttes. Lorsque la bonne température est atteinte, l'appareil lance un cycle espresso.
- Si votre espresso manque d'eau, un signal sonore et le clignotement de tous les témoins lumineux vous invitent à remplir le réservoir d'eau.
- Pour économiser l'énergie, votre espresso se met en mode veille au bout de 30 minutes et s'éteint au bout de 1 h 30 de non-utilisation.



## Entretien

- Ne lavez pas les accessoires de votre expresso au lave-vaisselle.

Après usage, le réservoir d'eau doit être vidé.

### . Le plateau récolte-gouttes

Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé après avoir retiré la grille **(19)**. Si plusieurs expressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider de temps en temps (tous les 7 à 8 expressos environ). La présence d'eau est normale et n'est pas signe d'une fuite. Si nécessaire, nettoyez le plateau récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif, rincez et séchez. Repositionnez-le correctement **(20)**.

### . La tête de percolation, le porte-filtre et le filtre

Ils doivent être nettoyés après chaque utilisation. Il suffit de passer un linge humide sur la tête de percolation et de nettoyer les autres accessoires avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

En cas de fort encrassement de la tête de percolation, dévissez sa grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la et remontez-la en serrant fermement **(21)**.

Lorsque vous n'utilisez pas votre expresso, ne laissez pas le porte-filtre sur l'appareil pour éviter l'usure du joint.

- . **Le plateau chauffe-tasses** : retirez-le afin de le nettoyer avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

### . L'accessoire auto-cappuccino

Pour un nettoyage en profondeur, l'accessoire auto-cappuccino peut être démonté de l'appareil.

Utilisez de l'eau, un peu de liquide vaisselle non agressif et une petite brosse. Rincez-le et séchez-le avant de le remonter.




Notez bien le sens d'insertion du tube flexible : l'extrémité rectiligne du côté de l'accessoire auto-cappuccino.

## Détartrage

- Détartrez régulièrement votre expresso avec de l'acide citrique ou tartrique.
- Nous conseillons de protéger plan de travail et évier durant l'opération de détartrage, en particulier s'ils sont en marbre ou en pierre. Posez l'expresso sur un chiffon, une nappe ou un plateau.

Cependant, nous vous conseillons d'utiliser **l'accessoire de détartrage Krups, référence F054**, disponible dans les centres service agréés Krups. Cet accessoire comprend, en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation normale. L'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du cycle d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire **F054** est donc donnée à titre indicatif.

### - Suivez ensuite la méthode suivante :

- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la **(21)**.
- Dissolvez un sachet de l'accessoire Krups F054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.
- Mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez un récipient aussi grand que possible sous l'accessoire auto-cappuccino.
- Lorsque le témoin de fonctionnement bleu s'allume, l'appareil est prêt à fonctionner.
- Appuyez sur la touche eau chaude  **(15)**, faites passer 1/3 du liquide.
- Appuyez à nouveau sur la touche eau chaude  **(15)** pour arrêter l'écoulement.
- Placez le récipient sous la tête de percolation.
- Faites passer un autre tiers du liquide sans attendre, en appuyant sur la touche café  **(10)** autant de fois que nécessaire.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur Marche / Arrêt **(4)** et laissez le produit détartrant agir 10 à 15 minutes.
- Rallumez l'appareil **(4)** et faites passer le reste du liquide en appuyant sur la touche café  **(10)** autant de fois que nécessaire.

- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire, nettoyez la tête de percolation et remettez la grille sur la tête de l'appareil (voir paragraphe « Entretien »).
- **La garantie exclut les espressos qui ne fonctionnent pas ou mal à cause de l'absence de détartrage.**

## Problèmes, causes probables et actions correctives

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'expresso n'est pas assez chaud.	Les tasses, le filtre et porte-filtre sont froids.	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte-filtre). Voir le paragraphe «Préparation d'un expresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre.	Le porte filtre n'est pas monté correctement ou insuffisamment serré.	Voir paragraphe «Préparation d'un expresso».
	Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Contactez un centre service agréé Krups.
Bruit très fort dans la pompe.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.	Utilisez une mouture fraîche.
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.

	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête. Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.
	Grille de la tête de percolation encrassée.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage. Voir le paragraphe «Entretien».
	Appareil entartré.	Voir le paragraphe «détartrage».
L'eau passe trop vite.	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.
	Mouture non tassée.	Tassez plus la mouture.
L'expresso n'a pas de crème. (mousse sur le café)	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Mouture pas assez tassée.	Tassez plus la mouture.
	Mouture vieille ou trop sèche.	Utilisez une mouture fraîche.
Le lait n'est pas très mousseux.	Accessoire auto-cappuccino bouché.	Voir paragraphe «Entretien».
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais.
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
Beaucoup d'eau sur la mouture.	Mouture non tassée.	Tassez bien la mouture.
	Quantité de mouture insuffisante.	Rajoutez de la mouture.

## Recettes

Dégustez votre expresso comme vous l'aimez: lorsque vous désirez vous détendre ou pour terminer un bon repas.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à expresso.

### . Espresso original

- Prenez une cuillère doseur de café à espresso de bonne qualité, bien torréfié et réalisez-le directement dans la tasse préchauffée.

Si vous utilisez du bon café bien moulu, une belle couronne de mousse décorera la tasse.

- Ajoutez du sucre si vous le souhaitez et régalez-vous. L'espresso original se boit sans lait mais avec beaucoup de sucre.

### . Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud, 1/3 de lait mousseux. La quantité lait chaud + mousse obtenue doit donc être d'environ le double du café préparé.

- Utilisez de grandes tasses que vous aurez chauffées au préalable.
- Remplissez-les de café pour l'équivalent d'une tasse à espresso et complétez avec du lait que vous aurez fait mousser en utilisant l'accessoire auto-cappuccino.
- Pour finir, saupoudrez de chocolat en poudre.

### . Café crème

- Préparez un espresso classique dans une grande tasse.
- Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Vous pouvez aussi remplacer la crème par du lait chaud.

### . Café corretto\*

- Préparez une 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 frisonne\*

- 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 résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Si on le désire, l'espresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

### . Espresso parfait\*

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

- Battez les jaunes d'œuf 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.

### . Pudding à la mocca

2 tasses d'expresso, 1/2 litre de lait, 1 sachet de poudre à pudding à la vanille, 3 jaunes d'œuf, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 150 g de sucre.

- Préparez un pudding à la vanille avec le lait, la poudre à la vanille et le sucre.
- Ajoutez les jaunes d'œuf au pudding encore chaud.
- Faites refroidir et ajoutez l'expresso et la crème fouettée.

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



**Participons à la protection de l'environnement !**

- ① 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.



**Samen het milieu beschermen.**

- ① Uw toestel bevat meerdere recycleerbare materialen.
- ➔ Breng deze naar een containerpark of naar een erkend service center, bevoegd voor de recyclage.