











## Français

### Description

#### Espresso :

- A : couvercle espresso avec rangement des filtres
- B : réservoir espresso amovible
- C : plaque repose-tasses
- D : tête de percolation
- E : buse vapeur
- F : accessoire cappuccino pour moussage du lait
- G : grille récolte-gouttes
- H : tiroir récolte-gouttes
- I : porte-filtre
- J : filtres espresso mouture 1 & 2 tasses
- K : filtre espresso pour dosettes ESE (Easy Serving Espresso)
- L : filtre espresso « Claris - Aqua Filter System F088 » (accessoire non fourni)
- M : cuillère doseur pour mouture
- N : interrupteur marche/arrêt espresso avec voyant bleu de température
- O : bouton de sélection espresso 1 et 2 tasses et accès à la quantité mémorisée par tasse: ☺/☺☺ et M
- P : bouton de sélection vapeur et eau chaude: ☺ et ☺☺
- S : afficheur central rétro éclairé bleu
- S1 : bouton de défilement pour réglage horaire et choix du mode automatique pour cafetière filtre : AM et PM et ►
- S2 : bouton de validation : Valid

#### Café :

- a : couvercle cafetière – accès réservoir et porte-filtre
- b : réservoir cafetière filtre
- c : logement du porte-filtre
- d : porte-filtre avec poignée à verrouillage
- e : niveau d'eau gradué du réservoir cafetière filtre
- f : couvercle à charnière de verseuse café filtre
- g : verseuse pour café filtre
- h : plaque chauffante de maintien au chaud

- i : filtre café « Duo Filter XS 1000 » (accessoire non fourni)
- j : interrupteur marche /arrêt café filtre avec voyant bleu de mise en marche
- k : bouton de sélection du mode programmable et sonnerie fin de cycle : ☺ et ☺☺
- l : bouton de sélection de la force café, normal ou fort : ☺☺ ou ☺☺☺

### Consignes de sécurité

- Avant la mise en marche de votre espresso, 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 corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre espresso 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 tiroir et la grille récolte-gouttes 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.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plaque repose tasses, porte-filtre, buse vapeur, accessoire cappuccino, plaque chauffante de maintien au chaud).
- 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 un centre service

KRUPS 31



agrée Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.

- Vérifiez que le porte-filtre espresso est bien serré avant de faire couler le café et arrêtez la fonction espresso avant de desserrer 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.
- Il y a risque de brûlures si le couvercle de cafetière est enlevé pendant l'infusion.
- Ne versez jamais de l'eau froide dans le réservoir cafetière filtre, immédiatement après le cycle d'infusion. Laissez refroidir l'appareil avant de remplir à nouveau le réservoir.
- A défaut d'utilisation des cartouches filtrantes préconisées par Krups, ne versez dans les réservoirs d'eau espresso et cafetière que de l'eau et des solutions de détartrage spécifiées dans le manuel.
- Pour éteindre, appuyez sur le bouton « off » puis débranchez.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de la fonction vapeur.

## Café espresso

Pour un résultat optimal, choisissez une mouture spéciale espresso idéalement compactée. Grâce à la pression créée par la pompe 15 bars de votre machine, l'eau chaude passe à travers cette mouture fine pendant un temps réduit. Il en résulte un liquide riche, noir, extrêmement savoureux et plein d'arômes : l'essence concentrée du café.

L'espresso n'est pas servi dans une tasse à café traditionnelle, mais plutôt dans de petites tasses de 70 ml. Le parfait espresso est recouvert d'une magnifique mousse épaisse et dorée qu'on appelle « crème », un produit provenant de l'huile naturelle des grains de café qui donne à l'espresso toute la richesse de sa saveur et de son arôme.

Il est important que votre café espresso soit bien torréfié et adéquatement moulu. Si vous

32 KRUPS

ne pouvez pas acheter du café espresso déjà moulu, utilisez un moulin à café pour moulin les grains. Le café ne doit pas être moulu trop finement. Il doit être légèrement granuleux, avec une consistance variant entre celle de la farine et du sucre. Une trop fine mouture donnera un espresso amer et risque de bloquer la grille de la tête de percolation et le filtre ; une mouture trop grossière donnera un espresso faiblement extrait.

Les trois autres facteurs qui détermineront la qualité de votre espresso, outre le café que vous utilisez, sont l'eau, la température et la pression. Votre machine à espresso Krups assure la précision de ces trois facteurs au moyen d'une technologie spécialement conçue à cette fin. 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 relativement froide.

**Nous vous recommandons de la filtrer avec une cartouche KRUPS Claris - Aqua Filter System (référence F088) disponible dans le commerce.**

Il circule quelques fausses idées au sujet de l'espresso. La première veut qu'il soit amer et qu'il goûte le brûlé. En fait, l'espresso idéal est aromatique, doux-amer (et non amer), très présent en bouche, avec un goût persistant.

Le second mythe est que : boire de l'espresso vous gardera éveillé toute la nuit. Or, malgré son goût plus prononcé, l'espresso contient en fait moins de caféine que le café ordinaire, soit environ 60 à 80 mg par tasse en comparaison avec 80 à 100 mg par tasse; cela est dû à une durée de percolation moins longue pour un espresso.

Enfin, certains pensent que l'espresso est trop long et compliqué à préparer. En vérité, l'espresso, comme son nom le dit, est conçu pour être servi rapidement, sans préparation élaborée. Comme vous le découvrirez, votre machine à espresso Krups a été conçue avec flair pour une facilité d'utilisation et pour qu'elle soit durable.



## Pour commencer

Pour profiter pleinement des avantages de votre nouvelle machine espresso Krups, veuillez lire attentivement et en entier les directives ci-dessous avant d'utiliser l'appareil.

- Placez votre machine à espresso sur une surface stable et résistante à la chaleur, loin des plaques chauffantes électriques, par exemple, ou d'une flamme.
- Branchez l'appareil dans une prise mise à la terre. Vérifiez que le voltage indiqué dans les spécifications techniques, sous l'appareil, correspond à votre installation électrique.
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage et la grille sont en place lorsque vous utilisez l'appareil.

### Mise en route et réglage de l'heure :

Votre combiné espresso- café filtre XP2070 comporte un écran central (S) permettant une utilisation conviviale et une large gamme de réglages. Pour un premier branchement de votre appareil ou après une coupure de courant prolongée, vous pouvez régler l'horloge en mode d'affichage Europe (sur 24Heures), ou États-Unis (AM-PM). **Sans réglage de l'horloge, vous n'aurez aucun accès aux fonctions de l'appareil.**

- A la mise sous tension les pictogrammes <sup>AM</sup> <sub>PM</sub> et Valid clignotent. Sélectionner le mode d'affichage en appuyant sur la touche de défilement (S1) et confirmer en appuyant sur la touche de validation (S2).
- Une fois le mode d'affichage validé vous êtes invité à régler l'heure. Les 2 chiffres des heures clignotent. Appuyer sur la touche de défilement (S1) et confirmer en appuyant sur la touche de validation (S2). Les 2 chiffres des minutes clignotent. Régler les minutes en appuyant sur (S1) puis (S2) pour valider.
- Le réglage heures et minutes peut se faire soit en appuis successifs, soit par appui prolongé avec défilement (touche S1).
- Pour une modification du réglage de l'heure, maintenez enfoncée la touche (S1) (> 2 s.) et pratiquez comme ci-dessus en appuyant successivement sur (S1) et (S2).

- Pour régler l'heure de démarrage automatique de votre cafetière filtre, se reporter au chapitre CAFE FILTRE.

## Espresso

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez le système au complet :

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir d'eau en utilisant la poignée (1). Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide (2).
- Remplacez le réservoir sur l'appareil et assurez-vous qu'il est solidement en place (3) puis refermez le couvercle.
- Mettez l'appareil en marche (4). L'interrupteur marche / arrêt (N) clignotera. Dès que ce clignotement s'arrêtera l'appareil sera prêt.
- **Votre espresso est équipé de trois filtres conçus soit pour 1 tasse, soit pour 2 tasses d'espresso à partir de café moulu, soit pour les dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso). Le premier est livré dans le porte-filtre (1), les 2 autres sont dans les calages de transport de l'appareil.**
- Choisissez le filtre que vous souhaitez utiliser et placez le dans le porte-filtre (5). Rangez les 2 autres dans le couvercle espresso (A).
- Placez ensuite le porte-filtre sous la tête de percolation de l'appareil. Pour vous assurer que le porte-filtre est mis en place correctement, tournez la poignée de façon à ce qu'elle pointe vers la gauche, à un angle de 45 degrés (6), placez le porte-filtre directement sous la tête de percolation, levez puis tournez la poignée vers la droite (7) aussi loin que possible.
- Placez un récipient aussi large que possible sous le porte-filtre (8).
- En appuyant 2 fois sur le bouton de sélection espresso (O) pour sélectionner le mode 2 tasses. ☕☕ (10), l'eau coulera dans les tuyaux de l'appareil.

Répéter l'opération cinq fois.

Pour la mise en route de la partie cafetière, se reporter au chapitre CAFE FILTRE.





## Utilisation des différentes fonctions de votre espresso

### 1. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

Afin de dégager tous les arômes du café et vous donner entière satisfaction, cette machine réalise une pré-infusion avant chaque café. La pompe fonctionne 3 secondes, s'interrompt les 3 secondes suivantes puis continue le cycle jusqu'à la fin de la préparation.

#### . AVEC DU CAFÉ MOULU

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de **préchauffer les accessoires** (porte-filtre, filtre et tasses) **sans y mettre de café moulu**. Pour ce faire :

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Mettez en place le porte-filtre et un filtre vide **(6) (7)**, et placez les tasses à espresso en dessous.
- Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.
- Choisissez le mode 1 ou 2 tasses, en appuyant 1 ou 2 fois ou **(9) (10)** sur le bouton de sélection espresso (O). Tenir compte de la pré-infusion.
- Les tasses se rempliront d'eau chaude. Une fois qu'elles sont remplies, videz-les.

Après avoir préparé votre premier espresso et une fois que l'appareil est chaud, vous pouvez préchauffer les tasses sur le repose-tasses (C).

#### . Préparer un espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez le filtre d'une tasse ou de deux tasses dans le porte-filtre **(5)**.
- Mettez du café moulu dans le filtre (1 ou 2 mesures) et compactez-le fermement; le café doit être au même niveau que le rebord du filtre **(11) (12)**.
- Enlevez tout reste de café sur le pourtour du filtre **(13)**.
- Remplacez le porte-filtre dans l'appareil. Tournez le porte-filtre de façon à ce qu'il soit

solidement verrouillé en place **(6) (7)**.

- Placez une ou deux tasses à espresso sous les sorties café du porte-filtre.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

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

- Sélectionnez le format de café désiré en appuyant sur le bouton (O) une fois ou 2 fois **(9) (10)**. Tenir compte de la pré-infusion.
- Lorsque la quantité programmée de café est atteinte, votre machine s'arrête automatiquement (voir « programmer votre appareil »).
- Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café utilisé **(14)**.

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

**Attention : si le réservoir d'eau est vide et que la pompe fonctionne, vous entendrez un son très particulier, plus fort que le son normal de fonctionnement. Si cela survient, appuyez sur l'interrupteur marche / arrêt (4). Vérifiez le réservoir d'eau et remplissez-le au besoin.**

**Ne laissez jamais l'appareil fonctionner lorsque le réservoir d'eau est vide car cela peut endommager la pompe.**

#### . AVEC LE PORTE-FILTRE SPÉCIAL «ESE»

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

« ESE » pour « Easy Serving Espresso » (préparation simplifiée de l'espresso) 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'espresso en évitant les opérations de dosage, de tassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.

**Il n'est pas recommandé d'utiliser les dosettes E.S.E. pour préparer plus d'un espresso ou pour préparer un espresso allongé.**

Nous vous conseillons de prendre soin de ne pas déformer les dosettes E.S.E. lorsque vous les manipulez ou les rangez.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires





(porte-filtre, filtre et tasses) sans café. Pour ce faire, consultez la section « Préparation d'un espresso » ci-dessus.

#### . Préparer un espresso :

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez l'appareil en marche (4).

Placez la dosette E.S.E. (18).

Déchirez l'excédant de papier autour de la dosette en suivant les pointillés. Placez la dosette E.S.E. dans le porte-filtre AVEC L'INSCRIPTION ROUGE VERS LE BAS (repliez bien les coins du papier).

- **Assurez-vous de placer le papier complètement à l'intérieur du filtre, sinon il pourrait y avoir des fuites.**

Pour une crème plus riche et épaisse, il faut placer la dosette E.S.E. correctement.

Pour éviter les fuites du porte-filtre et assurer un meilleur cycle de percolation, il faut verrouiller la poignée hermétiquement et adéquatement.

Placez le porte-filtre dans la tête de percolation et tournez fermement la poignée vers la droite, aussi loin que possible (6) (7) (8).

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez une fois sur le bouton de sélection espresso (O) ☕ (9). Tenir compte de la pré-infusion.
- Lorsque la quantité de café désirée est atteinte l'appareil s'arrêtera automatiquement. A tout moment vous pouvez arrêter votre machine en appuyant à nouveau sur le bouton de sélection du café ☕ (9).
- Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et jetez la dosette de café usagée.

#### 2. PROGRAMMER VOTRE APPAREIL :

Si vous désirez reprogrammer la quantité d'espresso (50 ml par tasse est programmé par défaut) pour la préparation d'une ou de deux tasses, suivez les directives suivantes :

- Remplissez le réservoir d'eau (1) (2) (3) et mettez l'appareil en marche (4).
- Placez le filtre une tasse ou deux tasses dans le porte-filtre (5).
- Mettez soit du café moulu dans le filtre (1 ou 2 mesures) compacté fermement (le

café doit être au même niveau que le rebord du filtre) (11) (12), soit une dosette E.S.E. dans le filtre E.S.E. (18).

- Enlevez tout reste de café sur le pourtour du filtre (13).
- Remplacez le porte-filtre dans l'appareil (6) (7).
- Placez une ou deux tasses à espresso sous les sorties café du porte-filtre.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt ☺ reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez 1 ou 2 fois sur le bouton de sélection espresso (O) selon votre choix ☺ ou ☺☺ (9) (10). L'interrupteur marche/arrêt (N) clignotera. Tenir compte de la pré-infusion.
- Appuyez ensuite sur la touche de défilement (S1) pour activer la mise en mémoire de la quantité. Le symbole « M » s'affiche au centre de l'écran.
- Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton de sélection espresso (O) ou valid (S2).

Cette quantité est maintenant programmée automatiquement.

#### 3. FONCTION VAPEUR

Le bruit sourd que vous entendez lorsque l'appareil produit de la vapeur provient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucun effet sur le bon fonctionnement de l'appareil.

**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.

- Dès que vous interrompez le cycle vapeur, l'appareil refroidit automatiquement en lançant 1 cycle de pompage par intermittence d'une durée de 40 secondes. L'eau froide ainsi pompée va venir refroidir le système de chauffe. Durant le refroidissement, le témoin marche/arrêt bleu clignote et l'eau chaude s'écoule dans le plateau récolte-gouttes. Lorsque la bonne température est atteinte, l'appareil est prêt.

**Attention :** pendant et après l'utilisation, les parties métalliques de la buse (E) et de l'accessoire cappuccino (F) sont très chaudes.

KRUPS 35



#### . Utilisation de l'accessoire cappuccino (F)

L'accessoire cappuccino facilite la préparation de lait chaud ou de mousse de lait pour la réalisation d'un cappuccino, d'un café latte ou d'un chocolat chaud par exemple.

Il est préférable d'utiliser du lait 1/2 écrémé, frais et froid (conservé au réfrigérateur).

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche et froide **(1) (2) (3)** et mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez l'accessoire cappuccino (F) sur la buse.
- Déplacez l'accessoire cappuccino vers l'extérieur de l'appareil.
- Versez environ 100 ml de lait froid dans un petit récipient étroit ayant environ une capacité de 0,5 litre et pouvant passer sous l'accessoire cappuccino. Le lait doit être bien refroidi ainsi que son récipient (il est donc déconseillé de passer sous l'eau chaude le récipient avant de faire mousser le lait).
- Lorsque votre appareil est prêt pour la préparation d'un espresso, appuyez 1 fois sur le bouton vapeur/eau chaude  /  (P). Le symbole vapeur s'affiche et le témoin marche arrête clignote.

Une fois que le témoin ne clignote plus, votre appareil est prêt pour l'opération de moussage :

Approchez votre récipient sous l'accessoire de façon à ce que son extrémité trempe dans le lait, sans toucher le fond **(17)**.

- Appuyez sur le bouton vapeur  (P). Le symbole vapeur clignote.
- Une fois la quantité désirée de mousse de lait obtenue, appuyez de nouveau sur le bouton vapeur pour arrêter l'appareil  (P). Le cycle de refroidissement démarre.

Pour éviter que le lait ne sèche sur l'accessoire à cappuccino, suivez les directives suivantes :

- Placez un récipient rempli d'eau sous l'accessoire cappuccino (F).

Procédez comme pour la préparation de lait moussé mais cette fois avec de l'eau, pendant environ 1 minute.

- Appuyez de nouveau sur le bouton vapeur/eau chaude  /  (P) pour arrêter la production de vapeur.
- Nettoyez l'accessoire cappuccino avec un linge humide.

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

#### 4. FONCTION EAU CHAUDE

Avec cet appareil, vous pouvez préparer de l'eau chaude.

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

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrête reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez 2 fois sur le bouton de sélection vapeur/eau chaude  /  **(15)**. L'affichage après premier appui du symbole vapeur et du témoin ON/OFF clignotant est normal.
- Lorsque la quantité d'eau désirée est atteinte, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton eau chaude  (P).

Vous pouvez également programmer la quantité d'eau :

- Quand votre appareil est prêt, appuyez 2 fois sur le bouton de sélection vapeur/eau chaude  /  (P).
- Appuyez ensuite sur la touche de défilement (S1) pour activer la mise en mémoire de la quantité. Le symbole «M» s'affiche au centre de l'écran. Lorsque la quantité d'eau désirée est atteinte, arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton vapeur/eau chaude  /  (P) ou Valid (S2).

#### Recettes

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

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à espresso.

##### . 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.



### . 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 mousse de lait. 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 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'espresso, 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'espresso et la crème fouettée.

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





## Nettoyer l'appareil

- Ne lavez jamais les accessoires de votre machine à espresso au lave-vaisselle.

Vous devez vider le réservoir d'eau après utilisation pour éviter les traces de calcaire.

### . Le tiroir récolte-gouttes

Si vous préparez plusieurs espressos de suite, vous devez vider le plateau de temps en temps (environ chaque 7 à 8 espressos) **(19)**. Il est normal qu'il y ait de l'eau, **cela n'indique pas la présence d'une fuite mais la purge du thermoblock de votre machine**. Au besoin, nettoyez le tiroir et la grille récolte gouttes avec de l'eau et un peu de savon liquide non abrasif, rincez-les et séchez-les. Remettez-les en place correctement **(20)**.

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

Idéalement, ces accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation. Passez simplement un linge humide sur la tête de percolation et lavez les autres pièces avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif, rincez-les et séchez-les.

Si la tête de percolation est très obstruée, dévissez la grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la puis replacez-la en pressant fermement **(21)**.

Lorsque vous n'utilisez pas votre machine à espresso, ne laissez pas le porte-filtre en place afin de prévenir l'usure du joint d'étanchéité.

. **La plaque repose-tasses** : pour la nettoyer, enlevez-la et lavez-la avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif, rincez-la et séchez-la.

### . L'accessoire cappuccino

L'accessoire cappuccino est démontable pour permettre un nettoyage en profondeur.

Lavez-le avec de l'eau et un peu de savon à vaisselle non abrasif au moyen d'une petite brosse. Rincez-le et séchez-le.

Avant de le remettre en place, assurez-vous que les trous d'entrée d'air (de part et d'autre du petit tube métallique) ne sont pas obstrués par des résidus de lait. Les déboucher avec une aiguille si nécessaire **(22)**.

## Détartrage

Il est nécessaire de détartrer votre appareil afin qu'il fonctionne efficacement.

- Le détartrage doit être effectué régulièrement.
- Soyez prudent lorsque vous détartrerez votre appareil, car les substances chimiques de la poudre à détartrer peuvent endommager les compteurs et toute autre surface avec laquelle elle entre en contact.
- **La garantie ne couvre pas les machines à espresso qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été effectué.**

Nous vous recommandons d'utiliser la solution de détartrage numéro F054 disponible chez Krups. Le détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

- Pour détartrer, suivez les directives suivantes :

- Enlevez la cartouche Claris-Aqua Filter System (accessoire non fourni) si vous en avez mis une en place.
- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la **(21)**.
- Dissolvez un paquet de solution de détartrage KRUPS dans environ 500 ml d'eau tiède et versez cette solution dans le réservoir d'eau (préalablement vidé).
- Mettez l'appareil en marche **(4)**.
- Placez un récipient aussi grand que possible sous l'accessoire cappuccino.

Aussitôt que l'interrupteur marche / arrêt reste allumé sans clignoter, l'appareil est prêt.

- Appuyez 2 fois sur le bouton vapeur/eau chaude  /  (P) pour faire couler 1/3 du liquide.
- Appuyez sur le bouton vapeur/eau chaude  /  (P) pour arrêter l'appareil.
- Placez le récipient sous la tête de percolation.
- Faites couler un autre tiers du liquide immédiatement en appuyant sur le bouton de sélection du café  **(9)** autant de fois que nécessaire.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche / arrêt  (N) et attendez 10 à 15 minutes pour permettre à la solution de faire effet.



- Ensuite, démarrez l'appareil de nouveau (N) et laissez couler le reste du liquide en appuyant sur le bouton de sélection du café (9) autant de fois que nécessaire.
- Rincez l'appareil en faisant passer 2 réservoirs remplis d'eau fraîche, lavez la tête de percolation et remplacez la grille sur la tête de percolation (consultez la section « Nettoyer l'appareil »).

## Dépannage

| 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.  |

## Café filtre

### • Réglage de l'heure pour un démarrage préprogrammé

Vous pouvez régler à tout moment l'heure de démarrage préprogrammé.

- Assurez vous que votre appareil est éteint - les voyants des boutons ON/OFF espresso (N) et café (j) sont éteints – et que l'horloge de votre appareil est à l'heure (voir chapitre « Commencer ; mise en route et réglage de l'heure »)
- Un appui long (> 2 secondes) sur le bouton mode programmable (k) ☺ vous permet d'accéder à la programmation de l'heure de démarrage automatique.

KRUPS 39



- Vous êtes invité à régler l'heure. Les 2 chiffres des heures clignotent. Appuyer sur la touche de défilement (S1) et confirmer en appuyant sur la touche de validation (S2). Les 2 chiffres des minutes clignotent. Régler les minutes en appuyant sur (S1) puis (S2) pour valider.

### Avant la première utilisation

- Faites fonctionner une première fois la cafetière avec 1 L d'eau, sans mouture.

### Préparation du café

La qualité de l'eau que vous utilisez est déterminante pour le goût de votre café. 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 relativement froide.

**Nous vous recommandons de la filtrer avec une cartouche Krups Duo Filter référence XS 1000 disponible dans le commerce.**

- Suivez les illustrations de 23 à 29.
- Utilisez uniquement de l'eau froide et un filtre papier n°4.
- La cafetière est équipée d'un stop-gouttes permettant de se servir un café avant la fin de la préparation du café. Remplacez rapidement la verseuse pour éviter tout débordement.
- Respectez la quantité d'eau maximum dans le réservoir en se référant au niveau d'eau (e).

**Votre appareil est équipé d'un sélecteur d'arôme :**

Ce dispositif permet d'obtenir un café à l'arôme plus corsé, particulièrement pour 1,2 ou 3 tasses (30).

- Votre appareil allumé en mode café filtre (J), appuyez sur le bouton de sélection (I) pour un café normal ou fort  .

#### • Démarrage préprogrammé et alarme

Vous pouvez choisir d'activer le mode démarrage préprogrammé et/ou le mode alarme donnant un signal sonore quand votre café est prêt (31).

Votre appareil est allumé en mode café filtre. Un appui long (> 2secondes) sur le bouton mode programmable (k) vous donne accès au démarrage préprogrammé , au signal sonore en fin de cycle , ou aux deux fonctions ,  en même temps.

Faites votre choix et confirmez à l'aide des touches défilement (S1) et validation (S2)

- Sans intervention de votre part, votre appareil maintient le café au chaud pendant 2H et se coupe automatiquement.
- Attendre quelques minutes avant de réaliser une seconde préparation de café.
- La verseuse (g) et son couvercle (f) sont compatibles pour un réchauffage au micro-ondes. Ne laissez jamais votre verseuse vide dans le micro-ondes.

### Nettoyage

- Pour évacuer la mouture usagée, retirez le porte-filtre de la cafetière (32).
- Débranchez l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil chaud.
- Nettoyez-le avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.
- La verseuse verre, le couvercle et le porte-filtre sont lavables au lave-vaisselle.

### Détartrage

| Nombre de cycles entre 2 détartrages |                 |                 |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
|                                      | Sans Duo Filter | Avec Duo Filter |
| Eau douce                            | 60              | 120             |
| Eau dure                             | 40              | 80              |

**Vous pouvez utiliser :**

- soit un sachet de détartrant dilué dans 250 ml d'eau,
- soit 250 ml de vinaigre d'alcool blanc.
- Versez dans le réservoir (b) et mettez la cafetière en marche (sans mouture).
- Laissez couler la moitié dans la verseuse (g), puis arrêter.



- Laissez agir pendant une heure.
- Remettez la cafetière en marche pour terminer l'écoulement.
- Rincez la cafetière en la faisant fonctionner 2 ou 3 fois avec 1 L d'eau claire.

**La garantie exclut les cafetières ne fonctionnant pas ou mal par absence de détartrage.**

### En cas de problème

- Vérifiez :
  - le branchement.
  - que l'interrupteur est en position «I».
- Il semble y avoir une fuite
  - Vérifiez si le réservoir d'eau n'a pas été rempli au delà de la limite maximale.
- Le temps d'écoulement de l'eau est trop long ou les bruits sont excessifs :
  - détartrez votre cafetière.

**Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?** Adressez-vous à un centre service agréé Krups.



### 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 pour que son traitement soit effectué.