

S M E G



MACHINE À CAFÉ EXPRESSO

S M E G

.....
Machine à Café

UNE TRADITION ITALIENNE

.....
L'arôme d'un véritable **expresso**, le goût d'un **cappuccino crémeux** ou un délicieux **latte macchiato** préparés confortablement à la maison.

La *tradition italienne* du café entre dans les espaces domestiques pour conquérir les palais exigeants de tous les *amoureux du café*.

Vous pourrez ainsi profiter de quelques minutes de plaisir intense pour déguster un **véritable et traditionnel** café italien.

La machine à café Smeg utilise du **café moulu** ou des **dosettes** permettant de choisir sa toréfaction préférée et apporter chez soi tout le goût et le parfum du *café comme dans les bars*.





.....
Couleur, design et goût
LE MÉLANGE PARFAIT
.....

La machine à café Smeg, au **design unique**, est un objet iconique à fort caractère esthétique mais qui ne perd pas de vue les prestations de haute qualité.

Les meilleures performances sont garanties par une technologie sophistiquée qui utilise le **système de chauffe Thermobloc**, garantissant une plus grande rapidité de préparation à l'utilisation de la machine et un contrôle précis de la température de l'eau pour la distribution de café, vapeur ou eau chaude.

De plus, les **15 bars de pression** assurent le meilleur résultat pour un excellent café expresso.

Le **Système Cappuccino**, mélangeant la vapeur, l'air et le lait, offre une mousse épaisse et crémeuse, parfaite pour un cappuccino fait maison. La possibilité de retirer le **support de tasses** pour accueillir de grandes tasses, rend la machine à café particulièrement polyvalente.

Facile à utiliser et **pratique dans son fonctionnement** grâce au panneau de commande intuitif, la machine à café expresso deviendra votre allié préféré pour vos moments de détente.

.....

Efficacité maximale

DANS UN FORMAT COMPACT

.....

1 Porte-filtres semi- professionnel

En acier inox avec 3 filtres inclus pour un café simple, double et pour des dosettes.

4 Panneau de commande

Facile à utiliser et pratique dans son fonctionnement, la machine à café expresso SMEG permet de préparer facilement son propre café préféré.

2 Système Cappuccino

Grâce au système cappuccino, il est possible de mélanger la vapeur, l'air et le lait pour une mousse onctueuse.

5 Pré-infusion

Permet de compacter la dosette de café pour une meilleure expression de l'arôme et du goût du café.

3 Résultats optimaux

Le système Thermobloc et les 15 bars de pression permettent d'obtenir un excellent café et une machine toujours prête à l'utilisation.

EFFICACE

PUISSANTE

fonctionnelle



.....
Performance & style

LE MÉLANGE PARFAIT
.....

Un style élégant, des dimensions compactes et des solutions flexibles.
La machine à café Smeg fonctionne aussi bien avec du café moulu qu'avec des dosettes.

6
**Support
de tasses
amovible**

En acier inox et amovible pour faciliter le nettoyage ou accueillir de grandes tasses.

7
**Réservoir
d'eau 1 litre**

Situé à l'arrière avec une large ouverture pour un remplissage facile. Amovible pour faciliter le nettoyage ou le remplissage direct avec l'eau du robinet.

8
**Alarme
détartrage**

La machine prévient quand le détartrage est nécessaire, via un témoin lumineux.



.....
Gamme
de couleurs
.....



CREME
ECF01CREU



NOIR
ECF01BLEU



ROUGE
ECF01RDEU



BLEU AZUR
ECF01PBEU



BLANC
ECF01WHEU

.....
Le plaisir d'un café
À LA MAISON
.....

L'arôme d'un véritable *café expresso*,
le goût d'un *cappuccino crémeux* ou
un délicieux *latte macchiato*
préparés confortablement
dans sa propre cuisine.





CAFÉ EXPRESSO AVEC UNE CRÈME DE MENTHE ET DE CACAO

Ingrédients (pour 4 cafés) :

4 cuillères doseur de café moulu
3 cuillères à café de sucre
1 tasse à thé de crème fouettée
4 cuillères à café de sirop de menthe
Cacao en poudre non sucré

Préparation :



1

Insérer le filtre à café moulu pour deux tasses dans le porte-filtres.

Charger de café le porte-filtres avec la cuillère doseur.



2

En utilisant la cuillère tasseur, presser le café et lancer sa préparation dans 2 tasses.

Préparer 2 autres cafés et les sucrer.



3

Incorporer le sirop de menthe à la crème fouettée.

Recouvrir les 4 cafés avec la crème de menthe.



4

Saupoudrer les cafés avec du cacao.



PAS SEULEMENT DE LA MENTHE

La crème accueille la saveur caractéristique du sirop de menthe pour donner une touche de fraîcheur au café. Si vous n'aimez pas la menthe, vous pouvez aromatiser la crème avec une pincée de cannelle moulue qui donnera à la boisson un arôme doux et particulier.



CAPPUCCINO

Ingédients (pour 4 cappuccinos) :

4 cuillères doseur de café moulu
400 ml de lait frais entier
Sucre en poudre et/ou de canne

Préparation :



1

Charger le porte-filtres de café pour une tasse de café moulu. Distribuer le café dans une tasse.



2

Mette le lait dans une carafe, puis la placer sous le levier de vapeur en vous assurant qu'il soit légèrement immergé de quelques millimètres. Tourner la manette et produire la mousse.



3

Immerger davantage le cappuccinatore et chauffer le lait.



4

Verser le lait dans la tasse à café.



UNE IDÉE EN PLUS

Pour donner une note aromatique au cappuccino, vous pouvez le pimenter avec une épice : si vous aimez les goûts sucrés, quelques gouttes d'arôme naturel de vanille seront parfaites, ou pour ceux qui aiment les saveurs plus prononcées, vous pouvez opter pour de l'anis étoilé qui correspond parfaitement au goût du café.



MOCACCINO

Ingédients (pour 4 moccaccinos) :

4 cuillères doseur de café moulu

Cacao en poudre non sucré

150 ml de lait frais entier

Sucre

Préparation :



1

Saupoudrer le fond des tasses de cacao. Insérer le filtre à café moulu pour deux tasses dans le porte-filtres.



2

Charger de café le porte-filtres avec la cuillère doseur.



3

Placer les tasses et distribuer le café. Préparer 2 autres cafés et les sucrer. Chauffer le lait, le faire monter et recueillir la mousse.



4

Mélanger les 4 cafés avec le cacao en poudre, puis les recouvrir avec la mousse de lait. Saupoudrer de cacao.



UN DÉLICIEUX MARIAGE

Le goût raffiné du moccacino peut être renforcé par l'ajout d'un peu de crème d'amande. Disponible dans les supermarchés, elle donnera une agréable note douce-amer qui se mariera à la perfection avec les saveurs du lait et du cacao.



CAFÉ AVEC UNE MOUSSE DE TIRAMISÙ

Ingrédients (pour 4 cafés) :

| | |
|--------------------|----------------------|
| 5 cuillères doseur | Mousse de tiramisù : |
| de café moulu | 70 g de mascarpone |
| Sucre | 25 g de sucre glace |
| 2 boudoirs | 100 g de crème |

Réalisation :

Mousse de tiramisù : travailler le mascarpone avec une spatule. Fouetter la crème avec le sucre glace, puis l'incorporer délicatement au mascarpone.

Insérer le filtre pour 2 tasses dans le porte-filtres et le remplir de café moulu en poudre. Presser le café moulu en utilisant le tasseur et préparer les cafés dans les tasses. Suivre la même procédure pour préparer 2 autres cafés.

Préparation :



1

Insérer le filtre à café moulu pour une tasse et préparer un cinquième café.

Sucrez tous les cafés.



2

Enrichir les 4 cafés avec un tourbillon de mousse de tiramisù.



3

Couper les boudoirs en cubes et les imbiber avec le cinquième café.



4

Décorer les 4 tasses avec les morceaux de boudoirs imbibés.



UNE ALTERNATIVE

Si vous n'aimez pas les boudoirs, vous pouvez les substituer par des petits morceaux de cookies ou de macarons. En alternative, vous pouvez également utiliser des petits cubes de génoise.



ECF01

MACHINE À CAFÉ

gamme Années 50

Caractéristiques techniques

Système de chauffe Thermobloc

Pression professionnelle 15 bars

Système anti-goutte

Panneau de commande intuitif

3 filtres (1 tasse, 2 tasses, dosettes)

1 cuillère doseur/tasseur à café

Support de tasses avec indicateur du niveau d'eau, amovible pour placer de grandes tasses

Réservoir d'eau 1 litre, amovible avec filtre d'eau optionnel

Base antidérapante

Puissance : 1350 W

Tension / Fréquence : 220/240V - 50/60 Hz

Dim. produit (LxPxH) : 149x330x303 mm

Fonctions

Touche 1 tasse; 2 tasses; option vapeur

Système cappuccino réglable

Fonction "Stop" pour régler la longueur du café

Témoin lumineux de détartrage

Touche on/off avec stand-by automatique

Couleurs disponibles

ECF01BLEU Noir

ECF01CREU Crème

ECF01PBEU Bleu Azur

ECF01RDEU Rouge

ECF01WHEU Blanc



LA FAMILLE
AU COMPLET



Smeg France SAS

9, Rue Linus Carl Pauling - CS 80548

76131 Mont Saint Aignan Cedex

Tél. 02 35 12 14 14 - Fax 02 35 60 70 77

www.smeg.fr

