

S M E G



MACCHINA DA CAFFÈ

S M E G

.....
Macchina da Caffè

UNA TRADIZIONE ITALIANA
.....

L'aroma del vero **espresso**, il gusto di un **cappuccino cremoso** o un delizioso **latte macchiato** preparati comodamente nella propria cucina.

La *tradizione italiana* del caffè entra negli spazi domestici conquistando i palati esigenti dei tanti *amanti del caffè*.

Tutti possono concedersi qualche minuto d'intenso piacere per gustarsi un **vero e tradizionale caffè** italiano.

La macchina da caffè Smeg utilizza il **caffè macinato** o le **cialde di carta** permettendo di scegliere la torrefazione preferita e portare a casa propria tutto il gusto e il profumo del *caffè come al bar*.





.....

Colore, design e gusto

IL MIX PERFETTO

.....

La macchina da caffè Smeg, dal **design inconfondibile**, è un oggetto iconico dal forte carattere estetico ma che non perde di vista prestazioni di alta qualità.

Le ottime performance sono garantite da una tecnologia sofisticata che si avvale di **sistema di riscaldamento Thermoblock**, che garantisce una maggiore velocità di preparazione all'uso della macchina e un controllo preciso della temperatura dell'acqua per l'erogazione di caffè, vapore o acqua calda.

Inoltre, grazie ai **15 bar di pressione** garantisce il miglior risultato per un ottimo caffè espresso.

Il **Cappuccino System**, miscelando vapore, aria e latte, assicura una schiuma densa e cremosa per poter preparare a casa propria un ottimo cappuccino.

La possibilità di rimuovere il **vassoio raccogliacqua** per l'alloggiamento di tazze grandi, rende la macchina da caffè altamente versatile.

Semplice da usare e **comoda da azionare** grazie ai pulsanti sul pannello di controllo diventerà il tuo alleato preferito per i tuoi momenti di relax.

.....

Massima efficienza

IN UN COMODO FORMATO

.....

1
Porta filtro
semi-
professionale

In acciaio inox con 3 filtri inclusi per caffè singolo, doppio e per cialde in carta.

4
Pannello
comandi

Semplice da usare e veloce da azionare, la macchina da caffè espresso SMEG consente di preparare facilmente il proprio caffè preferito.

2
Cappuccino
system

Grazie al sistema cappuccino è possibile miscelare vapore, aria e latte per una schiuma impeccabile.

5
Preinfusione

Consente di compattare la cialda di caffè per una migliore espressione di aroma e gusto del caffè.

3
Risultati
ottimali

Il sistema Thermoblock e i 15 bar di pressione consentono di ottenere un caffè sempre perfetto e tempi di 'pronto all'uso' immediati.

POTENTE
funzionale
EFFICIENTE



.....

Performance & stile

IL MIX PERFETTO

.....

Stile elegante, dimensioni compatte e flessibilità di soluzioni.
La macchina del caffè Smeg funziona sia con miscela di caffè macinato che con cialde di carta.

6
Supporto
tazzine
removibile

In acciaio inox,
removibile per
agevolare la pulizia,
alloggiare tazze grandi.

7
Serbatoio
d'acqua da
1Lt

Posteriore con ampia
apertura per un facile
rabbocco. Estraibile per
agevolare la pulizia o il
riempimento diretto con
l'acqua del rubinetto.

8
Allarme
decalcifica-
zione

La macchina avvisa
quando è richiesta la
decalcificazione.



.....
Gamma
COLORI
.....



PANNA
ECF01CREU



NERO
ECF01BLEU



PANNA
ECF01CREU



ROSSO
ECF01RDEU



AZZURRO
ECF01PBEU

.....
Il piacere del caffè
NELLO SPAZIO DOMESTICO
.....

L'aroma del vero *caffè espresso*,
il gusto di un *cappuccino cremoso* o
un delizioso *latte macchiato*
preparati comodamente
nella propria cucina.





CAFFÈ ESPRESSO
CON PANNA
ALLA MENTA E CACAO

Ingredienti (per 4 caffè):

4 misurini di caffè macinato
3 cucchiaini scarsi di zucchero
1 tazza da tè di panna semimontata
4 cucchiaini di sciroppo alla menta
cacao amaro in polvere q.b.

Preparazione:



1

Inserire il filtro per caffè macinato per due tazze nel portafiltro.

Caricare di caffè il portafiltro con il misurino.



2

Premere il caffè utilizzando il cucchiaino dosatore ed erogare i caffè in tazza.

Preparare altri 2 caffè e zuccherare.



3

Alla panna incorporare lo sciroppo di menta. Distribuire la panna sui caffè.



4

Spolverare i caffè con il cacao.



NON SOLO MENTA

La panna accoglie il caratteristico sapore dello sciroppo di menta per donare al caffè note fresche. Se non gradite la menta, potete aromatizzare la panna con una spolverata di cannella macinata che regalerà alla bevanda un aroma dolce e pungente.



CAPPUCCINO

Ingredienti (per 4 cappuccini):

4 misurini di caffè macinato
400 ml di latte fresco intero
zucchero semolato e/o di canna

Preparazione:



1

Caricare di caffè il portafiltro per caffè macinato per una tazza.
Erogare il caffè in tazza.



2

Posizionare il contenitore con il latte sotto il cappuccinatore immergendo il cappuccinatore nel latte per alcuni millimetri. Ruotare la manopola e produrre la schiuma.



3

Immergere il cappuccinatore più a fondo e scaldare bene il latte.



4

Versare il latte nelle tazze di caffè.



UN'IDEA IN PIÙ

Per conferire una nota aromatica al cappuccino potete aromatizzarlo con una spezia: se gradite i sapori dolci saranno perfette alcune gocce di aroma naturale vaniglia oppure chi ama i sapori più decisi può optare per un frutto di anice stellato che ben si sposa al gusto del caffè.



MOCACCINO

Ingredienti (per 4 moccaccino):

4 misurini di caffè macinato

cacao q.b.

150 ml di latte fresco intero

zucchero q.b.

Preparazione:



1

Distribuire sul fondo delle tazzine il cacao. Inserire il filtro per caffè macinato per due tazze nel portafiltro.



2

Caricare di caffè il portafiltro con il cucchiaino dosatore.



3

Sistemare le tazzine ed erogare i caffè in tazza. Preparare altri 2 caffè e zuccherare a piacere. Scaldare il latte, montarlo e raccogliere la schiuma.



4

Mescolare il caffè con il cacao, poi ricoprirlo con la schiuma di latte. Spolverizzare con cacao.



UN'IDEA IN PIÙ

Il sapore raffinato del moccaccino può essere nobilitato dall'aggiunta di un poco di crema di mandorle. Reperibile nei supermercati, regalerà una gradevole nota dolce-amara che ben si sposa con il sapore di latte e cacao.



CAFFÈ CON SPUMA DI TIRAMISÙ

Ingredienti (per 4 caffè):

5 misurini di caffè macinato	Spuma di tiramisù:
Zucchero q.b.	70g di mascarpone
2 savoiardi	25g di zucchero a velo
	100g di panna

Esecuzione:

Spuma di tiramisù: lavorare con la spatola il mascarpone. Montare la panna con lo zucchero a velo, poi incorporarla delicatamente al mascarpone.

Inserire il filtro per due tazze nel portafiltro e riempire con il caffè macinato in polvere. Premere il caffè macinato utilizzando il pressino e preparare i caffè nelle tazzine. Seguendo le stesse modalità preparare altri 2 caffè.

Preparazione:



1

Inserire il filtro per caffè macinato per una tazza e preparare un quinto caffè.

Zuccherare tutti i caffè a piacere.



2

Arricchire 4 caffè con un ciuffo di spuma di tiramisù.



3

Tagliare i savoiardi a cubetti e bagnarli con il quinto caffè zuccherato.



4

Decorare le 4 tazze con pezzetti di savoiardi inzuppati.



UN'ALTERNATIVA

Se i savoiardi non sono di vostro gradimento, potete sostituirli con altri biscotti o amaretti spezzettati.

In alternativa si può utilizzare anche del pan di Spagna tagliato a cubetti.



ECF01

MACCHINA DEL CAFFÈ

linea anni '50

Caratteristiche tecniche

Sistema di riscaldamento Thermoblock

Pressione professionale 15 bar

Sistema antigoccia

Pannello di controllo intuitivo

3 filtri (1 tazza, 2 tazze, cialda in carta) più
cucchiaino dosatore

Vaschetta raccogli gocciola removibile con
indicatore di livello integrato

Alloggiamento tazze grandi

Serbatoio d'acqua da 1L, removibile con
predisposizione per filtro dell'acqua

Base antiscivolo

Potenza: 1350 W

Voltaggio 220/240V - 50/60 Hz

Dim. prodotto. (LxPxH) 149x330x303 mm

Funzioni

Pulsante 1 tazza; 2 tazze; opzione vapore

Sistema cappuccino regolabile

Funzione 'Stop' per regolare la lunghezza
del caffè

Spia luminosa di avviso per
decalcificazione

Pulsante on/off con standby automatico

Colori disponibili

ECF01BLEU Nero

ECF01CREU Panna

ECF01PBEU Azzurro

ECF01RDEU Rosso



LA FAMIGLIA AL COMPLETO



Tostapane 2x2 fette



Tostapane 2x4 fette



Bollitore elettronico



Bollitore



Impastatrice



Frullatore



Estrattore di succo



Spremiagrumi



Smeg S.p.A

Via Leonardo da Vinci, 4 42016

Guastalla (RE) ITALY

Tel. 0522 8211 - Fax 0522 821451

smeg.it - smeg50style.com

