



Sélectionner la méthode de préparation

Écran couleur TFT

Expresso

Café long

Cappuccino

Quantité variable de café (25 ml – 220 ml)

Latte macchiato

Mousse de lait ou lait chaud

Eau chaude

5 intensités de café

2 tasses en même temps

Mémoire My Coffee pour 4 personnes

**Autres caractéristiques :**

- 5 intensités de café programmables (y compris « ultraléger – sans pré-infusion »)
- Aroma-Extraction-System (A.E.S.), fonction de pré-infusion
- 5 réglages possibles du moulin conique en acier
- Choix possible entre mousse de lait et lait chaud
- Possibilité de préparation séparée d'eau chaude (p. ex. pour le thé)
- Roulettes pratiques permettant de déplacer la machine facilement
- Trappe pour café moulu
- Programmes de nettoyage et de détartrage automatiques
- Réservoir d'eau amovible avec capacité de 1,8 l et détection automatique du niveau d'eau
- 1 450 watts
- Dimensions (l x h x p) 259 x 372 x 467 mm
- Comprend un pack de bienvenue composé de : tablette de nettoyage, nettoyant pour système de préparation du lait et cartouche filtrante Melitta® Pro Aqua

	Nom du produit	Référence	GTIN 40.06508.
	Barista T Smart® argent/noir	F83/0-101	217816
	Barista T Smart® noir	F83/0-102	217809
	Barista T Smart® acier inoxydable/noir	F84/0-100	217823



Melitta®, le secret d'un grand café



# BARISTA T SMART®

PREMIUM

COMFORT

STANDARD



Melitta®, le secret d'un grand café





# BARISTA T SMART®

## LE CAFÉ LE PLUS DÉLICIEUX ? PRÉPARÉ DEPUIS VOTRE SMARTPHONE !

La Melitta® Barista T Smart® est dotée de très nombreuses fonctionnalités. Elle peut par exemple préparer jusqu'à 18 spécialités de café, cela en utilisant les variétés de grains de café adaptées à vos préparations et en suivant la recette originale ou bien votre propre création originale. Mais c'est loin d'être tout. Et si vous pouviez répondre à la question « Votre smartphone peut-il préparer du café ? » avec un grand « Oui, bien sûr. » ? Désormais, vous le pouvez ! En effet, grâce à l'application Melitta® Connect, vous pouvez préparer votre café ainsi que gérer de nombreuses autres fonctionnalités depuis votre smartphone et cela en toute simplicité.

Plutôt malin !

### POINTS FORTS



#### Melitta® Connect

C'est à vous de jouer : avec l'application Melitta® Connect, vous pouvez gérer de nombreuses fonctionnalités de votre machine à espresso automatique depuis votre smartphone. Atout supplémentaire : avec cette application vous pouvez créer vos propres spécialités à base de café grâce à la fonction « recettes ». Quelle quantité d'eau, de mousse de lait ou de café souhaitez-vous et dans quel ordre ? À vous de décider. Quels types de grains de café souhaitez-vous utiliser ? Vous pouvez bien sûr choisir quel réservoir à grains de café utiliser. À quelle température votre café doit-il être servi ? C'est vous qui décidez ! Vous pouvez également régler la quantité et l'intensité de votre café. Vous préférez un café au goût particulièrement intense ? Dans ce cas, sélectionnez la fonction IntenseAroma. Mais l'application est capable de bien plus encore. Votre appareil a besoin d'être nettoyé ou détartré ? Pas de panique, l'application contient des tutoriels expliquant la marche à suivre.



#### Moulin silencieux

Le moulin de votre machine à espresso automatique est très rapide et aussi silencieux qu'un chuchotement.



#### 18 recettes de café

Vous aimez la diversité ? Votre machine à espresso automatique exauce tous vos souhaits en matière de café. Les quatre recettes classiques (espresso, café long, cappuccino et latte macchiato) peuvent être sélectionnées sur simple pression d'un bouton. À l'aide du menu, vous pouvez choisir parmi 14 autres spécialités de café comme le flat white, le ristretto, l'americano ou le double espresso.



#### Sélection manuelle du réservoir à grains

Pas ces grains-là ? Plutôt les autres ! Afin de toujours obtenir un café riche en saveurs, vous pouvez remplir le double réservoir à grains « Bean Select » avec deux types de grains de café. Le tout selon vos désirs : des grains fins et doux dans un compartiment et des grains à espresso corsés et plus aromatiques dans l'autre.



#### Cartouche filtrante Pro Aqua

Pour rendre le goût de votre café encore meilleur, utilisez une cartouche filtrante Pro Aqua de Melitta®. Autre avantage : grâce à ce filtre, votre machine n'aura besoin que d'un seul détartrage par an\*. La cartouche empêche le tartre de se déposer dans le circuit d'eau aussi longtemps que possible. (\*Ces indications se basent sur une estimation de 6 tasses de 120 ml de café par jour et 6 changements de filtre par an, conformément aux spécifications de l'appareil.)



### UN PLAISIR UNIQUE DE DÉGUSTATION DU CAFÉ



#### Fonction mémoire My Coffee

Votre machine à espresso automatique mémorise toutes vos préférences en matière de café. Avec la fonction mémoire « My Coffee Memory » vous pouvez régler vos spécialités préférées individuellement. Vous pouvez faire profiter votre entourage de cette fonctionnalité puisque votre machine peut mémoriser jusqu'à 4 spécialités à base de café.



#### Fonction IntenseAroma

Vous aimeriez préparer un café plus intense ? Dans ce cas, sélectionnez la fonction IntenseAroma à la place du processus de préparation standard. Cela vous procurera une saveur de café particulièrement intense – tout en utilisant la même quantité de café et d'eau.



#### Best Aroma System

Le principe « Bean-to-Cup » garantit que seule la quantité exacte et nécessaire de grains de café est moulue et utilisée directement.\* Le couvercle Aromasafe® possède un joint hermétique ce qui permet de préserver la saveur des grains de café plus longtemps. Le réservoir à grains est de teinte foncée ce qui permet de protéger les grains de la lumière et donc de conserver les arômes et la saveur de votre café.



#### Procédé de préparation italien

Café ? Lait ? Mousse de lait ? Quel était le bon ordre de préparation ? C'est une bonne chose si vous connaissez les recettes italiennes originales. Le procédé de préparation italien permet de préparer les spécialités de café en faisant intervenir les différents ingrédients au bon moment et dans un ordre précis.

### UTILISATION INTUITIVE



#### Écran couleur TFT

L'écran couleur TFT haute résolution permet une utilisation intuitive de la machine. Les instructions étape par étape vous guident à travers le menu de manière auto-explicative.



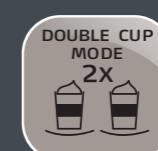
#### One Touch

Les spécialités de café espresso, café long, cappuccino et latte macchiato sont pré-programmées et vous pouvez les sélectionner sur simple pression d'un bouton. Il est également possible de préparer du lait chaud, de la mousse de lait ou de l'eau chaude de manière très simple et pratique grâce à la fonction One Touch.



#### Touch & Slide

Grâce à la fonction innovante Touch & Slide, vous pouvez utiliser votre machine à espresso automatique de manière très simple, simplement en effleurant les panneaux tactiles.



#### Mode 2 tasses

Avec le mode 2 tasses, vous pouvez préparer simultanément deux tasses de la plupart des spécialités de café, avec ou sans lait. C'est aussi idéal pour ceux qui boivent beaucoup de café.



#### Bec verseur tout-en-un

Bien que les buses soient séparées pour le café, le lait et l'eau chaude, vous n'avez pas besoin de déplacer votre tasse pendant la préparation du café. Afin que vous puissiez utiliser de grands verres à latte macchiato authentiques, la buse est réglable en hauteur jusqu'à 140 mm.

### FACILE À NETTOYER ET À ENTREtenir



#### Chambre d'extraction amovible

Toute la chambre d'extraction peut être retirée et facilement nettoyée. Cela permet également de nettoyer aisément l'intérieur de la machine.



#### Système de préparation du lait à raccordement direct flexible

Le système de préparation du lait avec le réservoir à lait externe résistant au lave-vaisselle est simple à retirer et peut être rangé dans tout type de réfrigérateur. L'unité de préparation du lait séparée de la buse est aussi une garantie de propreté puisqu'elle est séparée du système de préparation du café. La buse est également amovible afin de garantir un nettoyage facile.



#### Nettoyage vapeur facile

Rapide et hygiénique : chaque fois que vous préparez une boisson avec du lait, votre machine à espresso automatique propose de nettoyer les parties en contact avec le lait. Sur simple pression d'un bouton, de l'eau chaude et de la vapeur commencent un nettoyage minutieux.

\* Note : Après avoir changé le type de grains manuellement, des résidus des précédents grains de café peuvent être retrouvés dans le moulin. Afin de profiter de la saveur des nouveaux grains, il sera nécessaire de préparer 2 à 3 tasses de café en fonction de l'intensité réglée.