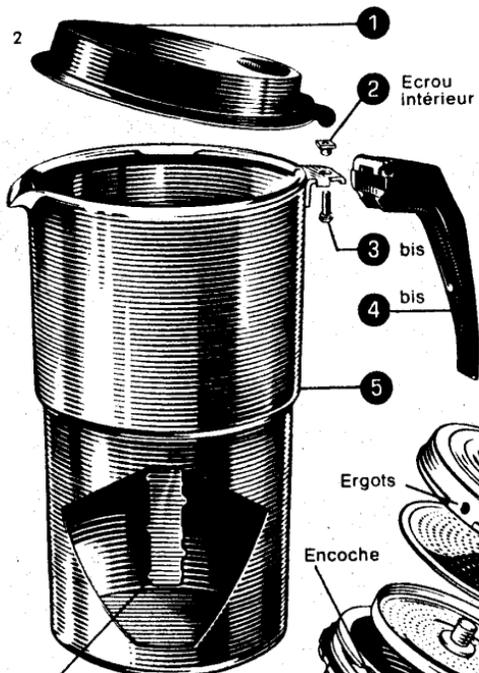


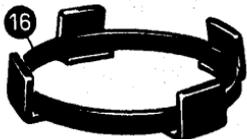


2



Jauge graduée en décilitres*

à partir de 2 dl "modèle 6 dl"
à partir de 3 dl "modèle 9 dl"



* 1 décilitre = 2 tasses moka

PIÈCES DÉTACHÉES

FIGURE I

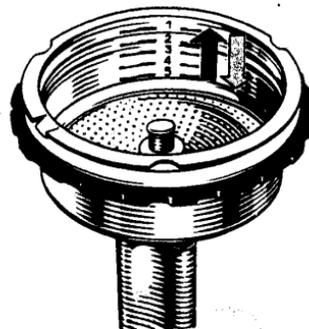
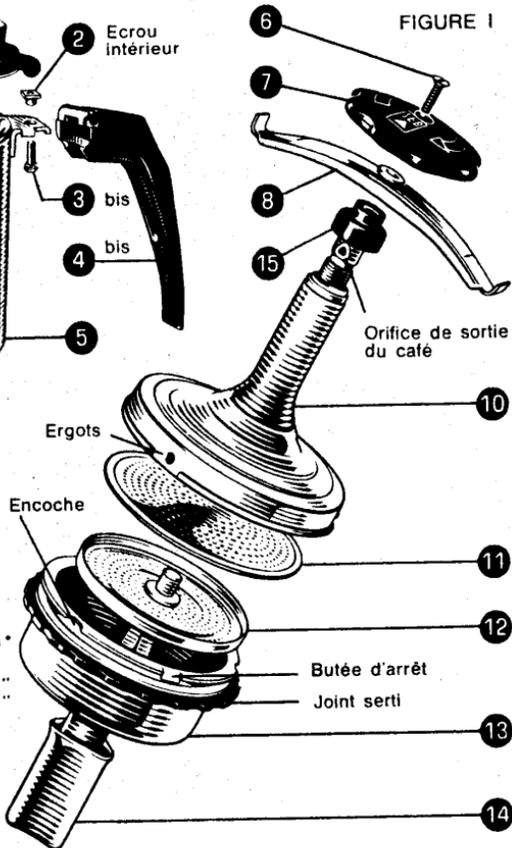


FIGURE II

Exemple :

- Position de la grille (12) pour 5 décilitres.
- Posición de la rejilla (12) para 5 decilitros.
- Posição de grelha (12) para 5 decilitros.
- Posizione della griglia (12) per 5 decilitri.
- The sieve (12) is set for 5 cups.
- Stellung der Siebscheibe (12) für 5 Deciliter.



FIGURE III

Repérez la position de la marque SEB, une fois l'étrier immobilisé.



Faites un tour complet.



Faites un demi-tour supplémentaire.

MODE D'EMPLOI ►

PIÈCES DÉTACHÉES

(figure 1, page 2)

La cafetière-pression Moka-SEB comporte un corps monobloc et un dispositif intérieur.

Corps monobloc (5) et accessoires démontables:

- 1 bis } couvercle (La référence 1 bis, ou
- ou 1 standard } plastique | 1 standard est gravée à
- 2 écrou (à l'intérieur de la poignée) | l'intérieur du couvercle)
- 3 bis vis de poignée
- 4 bis poignée
- 5 corps embouti d'une seule pièce en acier inoxydable 18/10, comportant un bord verseur (ou corps en aluminium laminé extra-pur pour la cafetière aluminium).

Dispositif intérieur:

- 6 vis du volant de serrage
- 7 volant de serrage en bakélite
- 8 étrier UGINOX 18/10
- 10 couvercle du bassin à mouture avec vis sifflet
- 11 grille avec filtre nylon
- 12 grille coulissante dans le bassin
- 13 bassin à mouture avec son joint serti
- 14 atomiseur.
- 15 cuvette déflecteur
- 16 socle

L'atomiseur 14 (breveté) améliore le rendement de la Moka-SEB par le passage alterné de vapeur et d'eau à travers la mouture.

IMPORTANT:

Les pièces numérotées ci-dessus peuvent être livrées séparément en cas de besoin. Pour éviter toute erreur, la commande doit préciser: le numéro des pièces; la capacité et la lettre de série gravées au fond de la cafetière (alu ou inox).

Si vous n'avez pu trouver la pièce désirée chez votre fournisseur, vous serez livrés très rapidement en vous adressant à SEB, Service pièces détachées, 21 SELONGEY - France - Téléphone: 8.

Avant d'utiliser votre Moka-SEB, brossez l'intérieur du corps (5) garni d'eau très chaude additionnée d'une pincée de déterfif.

Ensuite faites fonctionner avec très peu de mouture et jetez le café ainsi obtenu.

Vous pouvez alors confectionner votre premier café, en observant ce qui suit:

- I - Retirez le dispositif intérieur après avoir desserré le volant (7) et dégagé l'étrier.
- II - Versez de l'eau jusqu'au repère intérieur correspondant au nombre de décilitres de café désiré.

Ne jamais dépasser le repère supérieur.

Pour les cafetières inox qui sont livrées avec des socles en matière plastique, enlever le socle avant de mettre la cafetière sur le gaz. (Il n'est pas nécessaire d'enlever le socle dans le cas d'une cafetière électrique). Faites chauffer à feu vif (sur le gaz ne pas laisser la flamme déborder du fond de la Moka-SEB). Pour la cafetière électrique, branchez la prise de courant.

- III - Préparez une mouture régulière à la finesse de la petite semoule.

Ne la réduisez pas à l'état de poudre farineuse.

Moudre 20 à 25 secondes au moulin électrique.

- IV - Placez la grille coulissante (12) au niveau correspondant au nombre de décilitres de café désiré (voir figure II, page 2).

Remplissez de mouture le bassin, à ras mais sans tasser, coiffez-le avec le couvercle (10), les ergots dans les encoches, et faites pivoter les deux pièces en sens opposé pour verrouiller.

- V - Mettez en place le dispositif intérieur. Faites pivoter l'étrier (8), et arrêtez-le en regard du mot **term**. Immobilisez alors l'étrier dans cette position en serrant légèrement le volant (7) dans le sens de la flèche.

- VI - Serrez alors le volant d'un tour et demi: opérez avec précision selon la figure III, page 2.

Le café risque de bouillir ou de redescendre dans la partie inférieure, si vous n'avez pas serré suffisamment.

- VII - Surveillez l'arrivée du café: dès qu'il arrive, réduisez le chauffage pour qu'il sorte lentement.

- VIII - Retirez la cafetière du feu dès que le café a cessé de couler, et disposez celle-ci sur son socle.

(Débranchez la prise de courant dans le cas d'une cafetière électrique).

IMPORTANT:

Vous risquez de faire bouillir le café et de lui donner de l'amertume:

1) Si vous ne serrez pas suffisamment le volant (1 tour et demi: par. VI).

2) Si vous ne réduisez pas votre gaz (par. VII).

3) Si vous utilisez une mouture trop fine (par. III).

Dans ce dernier cas, vous risquez aussi d'obstruer le tube du couvercle (10) et la vis sifflet.

Si votre café ne passe plus ou passe très difficilement cela provient en règle générale:

- 1) de la grille nylon (11) encrassée ou bouchée: la nettoyer, ou mieux, la remplacer (en moyenne tous les ans).
- 2) de la vis sifflet bouchée: la déboucher,
- 3) du bassin à mouture (13) usagé: le remplacer.

Pour les déboucher:

a) Enlever la grille (11). Pour cela introduire l'extrémité recourbée de la grille coulissante (12) dans l'échancrure de la grille nylon (11); faire tourner celle-ci pour présenter son échancrure en regard d'un ergot du couvercle (10); tirer pour faire passer l'ergot à travers l'échancrure; répéter l'opération pour les 2 autres.

b) Nettoyer l'intérieur du tube du couvercle (10) et la vis sifflet, en moyenne une fois par an, avec un fil métallique ou un petit tournevis d'électricien.

Ceci dit, attention à l'entretien de la cafetière; rincez-la à l'eau très chaude après chaque usage, frottez tout spécialement le tissu nylon de la grille (11), à l'eau froide, sans la démonter, pour enlever toute trace de mouture.

Utilisez de l'eau très propre et non de l'eau de vaisselle et laissez sécher à l'air libre.

Si la résistance blindée de votre Moka-SEB électrique est entartrée:

Faites bouillir un mélange d'un verre d'eau additionné d'un verre de vinaigre pendant 5 minutes.

COMMENT FAIRE DU BON CAFÉ?

Pour faire du BON CAFÉ?...

Il est absolument indispensable de prendre un certain nombre de précautions, sans lesquelles les meilleurs mélanges peuvent décevoir:

1. D'abord, votre café doit être très frais. Sauf cas de force majeure, n'achetez jamais du café pour plus d'une semaine: il s'éventerait et perdrait une grande partie de son arôme;
2. Pour le conserver, mettez-le dans un récipient hermétiquement clos.
3. Vous ne le moudez qu'au moment de vous en servir.
Comment mouder votre café?
A la finesse de la « petite semoule » pour lui faire donner le maximum de son arôme.
4. Pour être bon un café doit être servi très chaud.
5. Enfin, souvenez-vous:
Un café réchauffé ne mérite plus le nom de café.
Ne faites jamais bouillir votre café: l'ébullition, même de courte durée, « tue » le meilleur café et en modifie l'arôme.

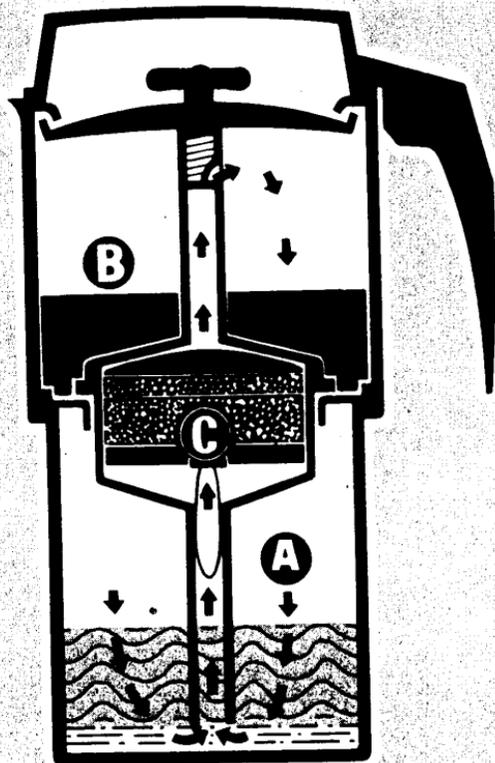
CAFETIÈRE PRESSON ÉLECTRIQUE À USAGE MIXTE

RÉVOLUTIONNAIRE!

La Moka-SEB peut être utilisée avec sa prise de courant ou sur n'importe quelle source de chaleur comme une cafetière ordinaire. De plus, si vous enlevez son dispositif intérieur, vous l'utiliserez comme une bouilloire électrique.

CHAUFFAGE ULTRA-RAPIDE!

Sa résistance blindée, avec tube en acier inoxydable, est d'une puissance de 525 watts. Elle est immergée dans l'eau contenue dans la partie inférieure de la Moka-SEB, évitant ainsi toute déperdition de chaleur.



UNE CAFETIÈRE - PRESSION... POURQUOI?

5

Dans chaque pays, le café se prépare différemment. Grande est la variété des recettes imaginées pour tirer la saveur et le parfum du grain de café. Plus grande encore est la diversité des instruments auxquels ces recettes ont donné le jour. Nous avons connu un gentleman original qui s'était plu à collectionner les cafetières anciennes et modernes qu'il avait découvertes au cours de ses voyages aux quatre coins du monde. Le musée privé qu'il avait constitué dans le hall de son château était un lieu de rêve pour les amoureux de bon café: un lieu de scepticisme aussi... car, enfin, de tant d'ustensiles, simples ou compliqués, combien étaient capables de faire du bon café? Lorsqu'on le questionnait à ce sujet, ce gentleman affirmait que le meilleur café se faisait en Italie, ce en quoi les connaisseurs l'approuvaient. Il attribuait cette excellence aux appareils à pression en usage dans ce pays. Il s'expliquait ainsi: « On comprend aisément qu'un sommaire arrosage à l'eau bouillante ne puisse pas suffire à extraire du café la totalité des principes aromatiques dont il est pourvu par la nature. L'extraction ne peut être complète que sous une action plus pénétrante et plus puissante. Or cette action est obtenue par la pression de la vapeur concentrée en vase clos. La cafetière-pression est le secret du café italien ».

Il y a une parenté certaine entre la préparation du café à la pression et la cuisine à la marmite-pression. C'est pourquoi SEB, spécialiste des marmites-pression, s'est attaché à l'étude d'une cafetière-pression. La Moka-SEB est dérivée des appareils italiens, mais ne les imite pas. Sa structure découle des principes de commodité, de solidité et de sécurité qui ont déterminé les qualités particulières de la SUPER-COCOTTE SEB. Avec cette cafetière-pression, SEB propose aux 12.000.000 d'usagers de ses Super-Cocottes la garantie d'un café toujours parfait et très vite fait.

COMMENT LA MOKA-SEB FAIT LE CAFÉ

Le corps monobloc de la Moka-SEB est divisé en deux compartiments superposés (A et B), séparés par un petit récipient contenant le café moulu (C).

Le haut et le bas de ce récipient (C) comportent deux tubes dont l'un émerge dans le compartiment B et l'autre plonge dans le compartiment A. Ce dernier s'arrête à environ 1 cm du fond pour conserver une réserve d'eau de sécurité qui évite l'action du feu à sec.

L'eau chauffée dans le compartiment A dégage de la vapeur. Cette vapeur refoule l'eau qui remonte par le tube plongeant du récipient C. Elle traverse en force la masse de la mouture.

Saturée de café elle continue son ascension par le tube supérieur du récipient C et se déverse dans le compartiment B.

Ainsi, l'eau du compartiment A est-elle refoulée à travers la mouture vers le compartiment B; la vapeur qui l'a poussée fait fonctionner un petit sifflet qui vous prévient que le café est prêt.

ET QUEL CAFÉ!

Les détails de ce dispositif vous sont donnés à la page précédente.

Il comprend notamment un jeu de grilles qui empêche la mouture de passer dans le café.

Et surtout, il comporte un dispositif de sécurité breveté aussi infallible que celui des super-cocottes SEB.

TARTE SURPRISE

4 tasses de farine - 2 tasses de sucre en poudre - 1/2 tasse de café fort - 100 g de beurre - 1 gros œuf - 1 paquet de sucre vanillé - un paquet de levure alsacienne.

Disposer la farine en fontaine: mettre au milieu le sucre, le beurre, la levure, la vanille ainsi que l'œuf et le café. Mélanger le tout avec la paume de la main. Étendre cette pâte avec un rouleau à pâtisserie. Beurrer un moule à tarte et y disposer la pâte. Laisser reposer pendant 1/2 heure puis mettre à four doux pendant 20 à 25 minutes. Une fois cuite, cette croûte de tarte sera garnie de crème pâtissière au café.

Concasser ensuite une vingtaine de noix que vous répandrez sur la crème pâtissière. Faire monter une crème chantilly avec 1/2 tasse de lait, 250 g de crème fraîche et 1/2 tasse de sucre en poudre que vous battrez ensemble avec un fouet.

Une fois bien ferme vous étalerez cette crème fouettée sur votre tarte et vous décorerez avec des copeaux de chocolat râpés. Servez très frais.

GATEAU DE FÊTE

Pâte: 7 jaunes d'œufs - 250 g de sucre en poudre - le zeste râpé d'un demi-citron - 100 g de farine - 100 g de féculé - 7 blancs d'œufs battus en neige.

Crème au beurre à parfumer avec du café fort, du chocolat, de la vanille et de la pistache.

Glaçage: 1 tasse de sucre glace - 1 verre à liqueur de café très fort et très chaud.

Battez les jaunes d'œufs en mousse et, petit à petit, ajoutez-y le sucre et le zeste de citron. Battez longuement jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc et mousseux. Ajoutez-y, en les versant en pluie, la farine et la féculé, en alternant avec les blancs d'œufs.

Prenez un moule profond et beurré, d'une contenance de 1 l. 1/2. Saupoudrez-le de sucre avant d'y verser la pâte.

Sur le pourtour du dessus du moule ajustez une bande de papier fort, haute de 4 cm, dont vous souderez les deux extrémités avec un peu de pâte de farine et d'eau (ceci pour empêcher le gâteau de déborder à la cuisson). Faites cuire à feu doux pendant 50 à 60 minutes. Démoulez et laissez refroidir.

Coupez votre gâteau horizontalement en quatre tranches d'épaisseur égale. Entre chaque tranche, tartinez une couche de crème au beurre de couleur différente de la précédente. Reconstituez le gâteau et glacez-le.

CAKE AU CAFÉ

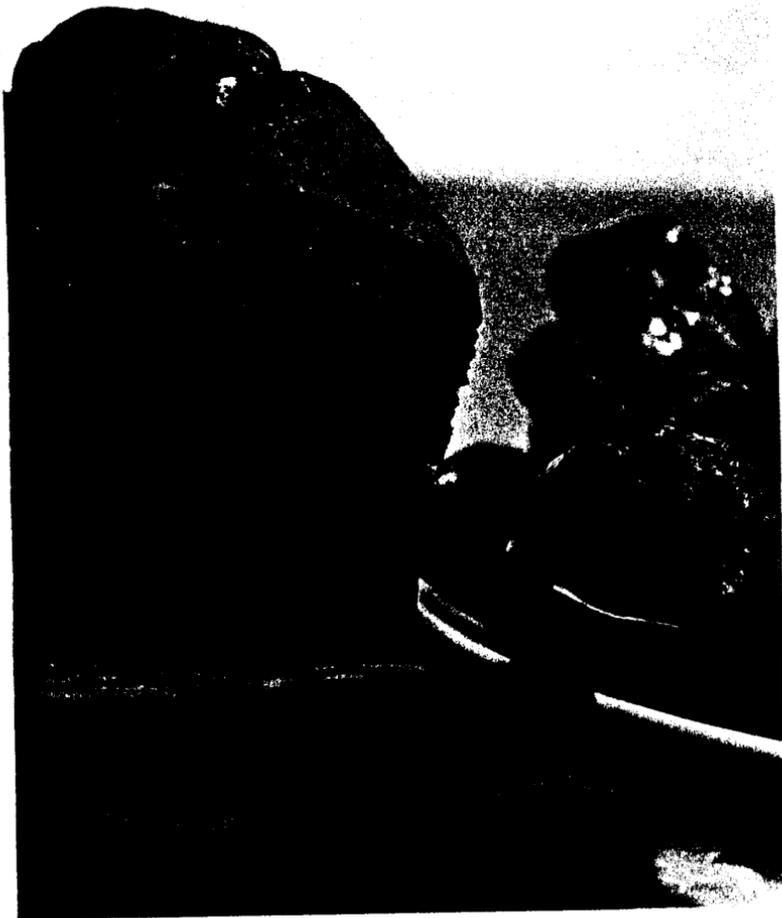
4 tasses à café de farine - 3 tasses à café de sucre - 150 g de beurre - 1 tasse de raisins secs sans pépins macérés dans du rhum - 2 paquets de fruits confits - 4 œufs entiers - un peu de vanille en poudre - 1 tasse de café très fort et froid - 1 paquet de levure

Ramollir votre beurre de manière qu'il soit en crème, ajouter le sucre en fouettant bien; joindre ensuite les œufs un par un en remuant très vivement. Ensuite mélanger farine et levure que vous incorporez dans votre mélange. Ajouter fruits confits et raisins secs et le café très fort. Mettre dans un moule à cake. Faire cuire à feu doux pendant 3/4 d'heure.

CHOUX AU CAFÉ

1/4 de litre de café fort - 125 g de beurre - 4 tasses de farine - 1 pincée de sel - 1 cuillerée à soupe de sucre - 4 à 5 œufs selon grosseur.

Mettre dans une casserole le café, le beurre, le sel et le sucre. Porter à ébullition jusqu'à ce que le tout soit bien fondu. Retirer du feu et verser sur la farine en remuant vivement avec une cuiller en bois. Remettre le tout sur le feu pendant 2 minutes en remuant toujours. Ensuite, hors du feu, ajouter les œufs, un par un. La pâte doit être lisse. Avec une cuiller à soupe, faites de petits tas que vous posez sur une plaque que vous introduisez dans un four « moyen ». Cuisson: 1/2 heure. Retirer les choux du four et les garnir avec une crème pâtissière au café.



GATEAU AU CAFÉ

140 g de sucre - 140 g de beurre - 3 œufs entiers - 170 g de farine tamisée avec 5 g de levure alsacienne - un peu de lait et d'essence de vanille - crème: 100 g de beurre en crème - 80 g de sucre fin, 1 cuillerée à café d'eau chaude, 1 jaune d'œuf battu, 2 tasses de café très fort - biscuits à la cuiller trempés dans du rhum coupé d'eau et égouttés - 125 g de chocolat à cuire - 50 g d'amandes mondées et moulues.

Battez le beurre en crème; ajoutez-y le sucre puis, un à un, en alternant avec la farine, les œufs entiers; ajoutez un peu de lait si la pâte est sèche; parfumez à la vanille. Versez la pâte dans un moule rond ou ovale et faites cuire à feu modéré pendant 35 à 40 minutes. Démoulez et laissez refroidir puis coupez le gâteau en deux horizontalement et tartinez-le avec la moitié de la crème que vous aurez obtenue en battant le beurre auquel vous aurez ajouté, petit à petit, le sucre et éventuellement une cuillerée d'eau chaude, puis le jaune d'œuf et le café. Reformez le gâteau. Arrosez-le avec le chocolat fondu et parsemez d'amandes.

Décorez avec des biscuits à la cuiller dont une extrémité aura été trempée dans le chocolat fondu.



CRÈME PATISSIÈRE AU CAFÉ

1/4 de litre de café très fort et très chaud - 1/4 de litre de lait - 40 g de farine - 75 g de sucre - 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf.

Dans une terrine mélangez avec une cuillère en bois les œufs, le sucre et la farine. Sans cesser de battre le mélange ajoutez-lui le café très chaud et le lait bouillant. Versez dans une casserole et mettez à feu très doux et tournez sans arrêt. Retirez du feu au premier bouillon. Laissez refroidir en remuant de temps en temps.

CARAMELS AU CAFÉ

300 g de sucre - 1/2 cuillerée à café de vinaigre - 30 g de beurre - 2/3 tasse de café très très fort - 100 g de crème fraîche - noisettes écrasées.

Dans une casserole mettez le sucre, le vinaigre et le beurre. Laissez cuire à feu doux en remuant avec une cuillère en bois. Ajoutez le café puis la crème fraîche. Laissez bouillir 7 à 8 minutes en tournant constamment le mélange.

A la fin de la cuisson ajoutez les noisettes et étalez immédiatement le caramel sur une plaque à pâtisserie beurrée. Découpez avec un couteau dont vous aurez huilé la lame.

SOUFFLÉ AU CAFÉ

1/4 de litre de café froid très très fort - 1/4 de litre de lait froid - 50 g de beurre - 50 g de farine - 4 œufs - 150 g de sucre en poudre.

Mettez le beurre à fondre dans une casserole sur feu doux. Ajoutez la farine et remuez vivement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez alors en une seule fois le café et le lait en remuant jusqu'au premier bouillon.

Retirez du feu et incorporez le sucre et les jaunes d'œufs, un à un. Battez les blancs en neige ferme et mélangez-les à la préparation, délicatement, cuillerée par cuillerée. Videz le tout dans un moule à soufflé beurré; remplissez jusqu'aux 2/3 seulement.

Mettez à cuire à four moyen (thermostat 5) pendant 20 minutes.

Servez le soufflé brûlant après l'avoir légèrement saupoudré de sucre.