

SIEMENS

Collectie 2017-2018



Ontdek een nieuwe wereld van ultiem koffiegenot.

De volautomatische espressomachines.

siemens-home.bsh-group.com/be

Siemens. Breng de toekomst binnen.



Maak van uw koffiepauze
een van de beste momenten van de dag...

De volautomatische EQ-espressomachines van Siemens.
Of hoe hoogstaand innovatieve technologie en tijdloos design mooi samengaan.



EQ.3, EQ.6, EQ.9... In "EQ", de naam van onze reeks espressomachines zit "Espresso Quality", maar het zou ook kunnen staan voor "Engineering Quality", want dat is wat Siemens doet: kwaliteit ontwikkelen. Vakkundig ontwikkelde intelligente technologie zorgt er namelijk voor dat u altijd kunt genieten van een perfecte espresso, latte macchiato en cappuccino, met slechts een enkele druk op de knop. Want Siemens houdt rekening met alle details voor een perfect koffiemoment. Natuurlijk is smaak van het allergrootse belang wanneer het aankomt op subliem genot. Maar is dat voldoende reden om onze andere zintuigen te verwaarlozen? Dat dachten we niet. Daarom bekoren onze toestellen ook door hun design, en ook inzake gebruik en ergonomie komen ze aan alle wensen tegemoet.



Koffie... Van de bes tot de explosie van aroma's.

Er wordt hevig naar hem verlangd: 's morgens, tijdens de pauze, na een lekkere maaltijd en zeker bij gebak. Soms is hij zwart, soms wit, soms groot, dan weer klein, pittig, mild, romig of zoet. In elk geval montert hij ons op: koffie.

Het begint in de bergen langs de evenaar.

Koffie dankt zijn ongeëvenaarde aroma en temperament aan de groeiplaats, de soort bonen en een uiterst arbeidsintensief proces. Dit vergt veel handenarbeid omdat de topografie van de hoogtes waar koffie groeit, het gebruik van machines vaak onmogelijk maakt. Deze hoogtes bevinden zich ergens langs de evenaar, in de zogenaamde "Coffee Belt", waar in ongeveer 50 landen koffie met een totaal verschillend karakter wordt geproduceerd. De meest bekende soorten zijn ongetwijfeld de arabica en de robusta.

Net zoals bij wijn, beïnvloeden de specifieke milieufactoren het aroma van de koffie (denk aan de hoogte, temperatuurverschillen, vochtigheid en samenstelling van de bodem). En er is net zoveel zorg en vakmanschap nodig om het aroma volledig tot zijn recht te laten komen.

De bessen worden met de hand geplukt of met behulp van een kam. Dan moeten ze zo snel mogelijk worden herleid tot waar het om draait, met name de boon! Hiervoor worden de koffiebessen geweekt en met veel

We genieten ervan thuis of elders, heerlijk uitgebreid of inderhaast, en af en toe ook waar het chic staat. Maar wat weten we nu eigenlijk over deze veelzijdige drank in ons kopje? Een alternatief reisverslag...

water gespoeld. Tijdens de daaropvolgende gisting komt het vruchtvlees, ook pulp genaamd, los. De bessen worden in een pulpmachine van hun loszittende vruchtvlees ontdaan. De nu zichtbare koffiebbonen bevatten een enzym en zullen in dit stadium fermenteren waardoor overbodige bestanddelen oplossen. Daarna worden de bonen nog eens gewassen om alle resten en schadelijke stoffen die de smaak kunnen beïnvloeden, te verwijderen. Om een goede kwaliteit te garanderen moet de boon immers schoon zijn! Deontveldebonen moeten nudrogen, zodathunvochtigheidsgehalte daalt tot 14 à 17%. De koffiebbonen liggen daarvoor twee weken lang uitgespreid in de zon en moeten voortdurend met de hand worden gedraaid. Of ze worden in grote trommels met hete lucht gedroogd. Na het droogproces hebben de koffiebbonen allereerst rust nodig en worden ze enkele weken in goed verluchte silo's opgeslagen. Vervolgens worden ze ingescheept naar de landen van verbruik. En eenmaal hun bestemming bereikt, wordt het pas echt heet!



*Het geheim waarom een lekker kopje koffie ons gelukkig maakt...
Door zijn cafeïnegehalte heeft koffie inderdaad een opwekkend effect, omdat cafeïne de werking van de adenosinereceptoren blokkeert. Door de blokkering van adenosine stijgt het niveau van het gelukshormoon serotonine en verbetert dus ons humeur!*

Het einde van de reis, in handen van de koffiebrander.

De rauwe koffiebonen moeten immers worden gebrand om hun typische uiterlijk en vooral hun heerlijke aroma te krijgen. Tijdens het branden worden wel tot 1.000 aroma's vrijgemaakt en versterkt.

Door de gassen die in de bonen zijn opgeslagen, verdubbelt hun volume. Daarbij "poppen" de bonen; het is dit geluid dat de koffiebrander vertelt wanneer de koffie klaar is.

Naast het absolute vakmanschap van de koffiebrander komt het nu vooral op twee dingen aan: temperatuur en duur. Als het snel moet gaan, worden de koffiebonen gedurende twee minuten bij 500°C gebrand. Als de koffie een milde en volle smaak moet hebben, worden de bonen gedurende 15 à 18 minuten bij 200°C gebrand. De precieze duur en temperatuur zijn het geheim van de branderij.

Bij het branden worden 5 gradaties onderscheiden, van licht tot donker. Licht gebrande bonen hebben een milde, rinse smaak, terwijl donker gebrande bonen eerder bitter-zoet zijn.

Om uit de verschillende kwaliteiten van koffie het allerbeste te halen, zijn er verschillende mogelijkheden. Verschillende topkwaliteiten worden puur gedronken, om hun unieke smaak te kunnen ervaren.

Zoals u ondertussen weet, wordt het aroma van koffie bepaald door herkomst, kwaliteit en branding.

Net zoals bij wijn kan ook hier een zogenaamde cuvée worden samengesteld om de bijzondere smaken van de verschillende koffiesoorten te vermengen.

De meeste koffiemengelingen, ook blends genaamd, hebben bovendien nog een andere functie. Omdat koffie een natuurproduct is, kunnen de typische kenmerken van oogst tot oogst verschillen. Deze schommelingen kunnen door het mengen van verschillende koffiesoorten worden opgevangen. Het doel is voor een vol en evenwichtig eindproduct te zorgen met een constante kwaliteit en typische smaak die de gebruiker gewend is.

Koffie ... Aroma voor de zintuigen.

De geur en het aroma van de koffie wekken verlangen in ons op.
Maar waarom ruikt koffie zo lekker?





*“Koffie is een heerlijk en sensueel drankje.
Met meer dan 1000 aroma’s weet hij ons telkens opnieuw te verrassen.”*

Michael Gliss, gediplomeerd koffiesommelier

Sinds 1995 hebben wetenschappers door analyse en verdunningsprocessen uit 1.000 vluchtige stoffen 25 “geuractieve” stoffen gefilterd die een belangrijke rol spelen bij onze smaak- en geurgewaarwording en absoluut noodzakelijk zijn voor het aroma.

Elk aroma ontvouwt een karakteristieke geur. De substanties ruiken naar aardappel, boter, aarde of zelfs naar gras. Sommige van die aroma’s zijn weliswaar overheersend, maar over het algemeen ontstaat het aroma van koffie in al zijn nuances pas echt door het samengaan van alle afzonderlijke stoffen.

Tegelijkertijd wordt het aroma sterk beïnvloed door het land van herkomst van de bonen, door teelt en keuze van de bonen, de behandeling van de groene koffie, het branden, de opslag en het klaarmaken van de koffie.

Zuurstof en vochtigheid zijn de grote vijanden van koffie. Hij moet dan ook altijd afgesloten, koel, ongemalen en donker worden bewaard. Indien optimaal opgeslagen, kan koffie maandenlang worden bewaard. In het andere geval verliezen gebrande bonen reeds na twee weken hun aroma, bij gemalen koffie is dat al na 3 à 5 dagen het geval.

De stoffen die bij het branden in de boon ontstaan, komen bij het malen en brouwen vrij. Vers gezette koffie smaakt het lekkerst. Door koffie langer te laten staan, vervliegt het

aroma en worden er zuren gevormd waardoor de koffie ondrinkbaar wordt.

Koffiearoma’s: voor elke smaak de juiste combinatie.

Sommigen hebben hem liefst puur, voor anderen mag het iets zoeter zijn... suiker geeft aan elke bereiding een persoonlijk aroma. Witte suiker die industrieel wordt geraffineerd verzacht de koffie, maar geeft geen grote smaken af, terwijl niet-geraffineerde bruine rietsuiker een sterkere smaak produceert met kenmerkende tinten van karamel.

Voor de schuimkragen van specialiteiten zoals latte macchiato en cappuccino, speelt voornamelijk het proteïnegehalte een rol in het verkrijgen van romig schuim. Bijgevolg is ook sojamelk geschikt. Bij een laag vetgehalte zal bijzonder volumineus schuim worden verkregen. Verse volle melk zal daarentegen een intensieve smaak voortbrengen en een smeuïge textuur.

Voor het water is vooral de zuurtegraad bepalend voor de smaak. De aanwezigheid van mineralen, chloor en calcium beïnvloedt de smaak van koffie. Zo zal zacht water – waar weinig kalk in zit – bepaalde aroma’s optimaal doen vrijkomen. Daarom beveelt Siemens het gebruik van Brita-filters aan, die bovendien de levensduur van uw toestel zullen verlengen.

Onze formule voor het perfecte koffiegenot: techniek en design.



Ieder mens is uniek. Ook bij het genieten van koffie heeft iedereen zijn persoonlijke voorkeur. De ene hecht bijvoorbeeld belang aan luchtig melkschuim en perfecte techniek, de andere daarentegen heeft liever een extra sterke espresso zonder te moeten afzien van intuïtief bedieningsgemak.

Omdat genieten ook een kwestie van techniek is, hebben de volautomatische en energiezuinige espressotoestellen uit de EQ.3, EQ.6 en EQ.9-reeks verschillende technische kenmerken gemeen. Allemaal kunnen ze uw mooiste koffiedromen waarmaken, onder andere dankzij hun innovatieve sensoFlow System dat voor een optimale en constante temperatuur bij de bereiding zorgt.



Vol aroma en een perfecte crema: aromaPressure System.

Echt genieten van een heerlijk kopje koffie met subtiel aroma en romig schuim, dankzij de gebogen stamper en het intelligente druksysteem. De gemalen koffie wordt perfect samengedrukt zodat het aroma mooi kan loskomen bij de bereiding.



Intensere koffiearoma's zijn mogelijk: aromaIntense.

Met aromaIntense heeft u de keuze uit twee zetsnelheden. Hoe langzamer het water door de gemalen koffie stroomt, hoe meer smaak er vrijkomt.



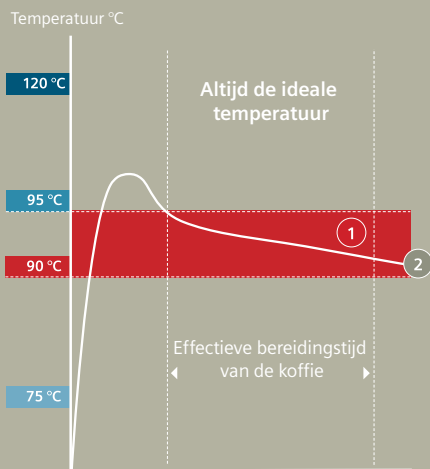
Volmaakt genieten door een druk op de knop: oneTouch Function.

Welke koffie u vandaag ook wil degusteren, met slechts één druk op de knop kunt u alle melk/koffie-combinaties bereiden, zoals latte macchiato, cappuccino en koffie verkeerd.

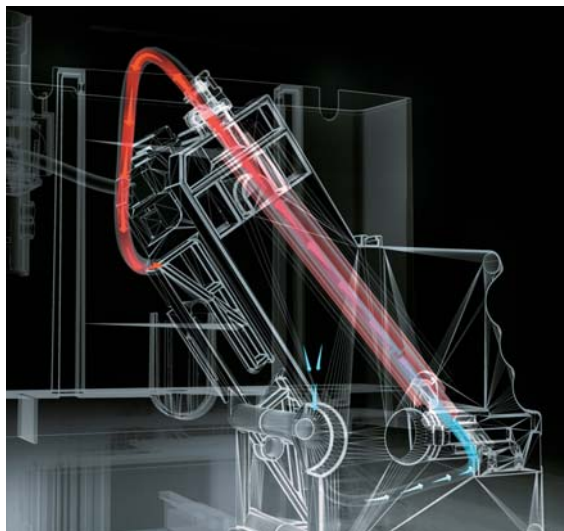


Altijd vers water als u koffie zet: singlePortion Cleaning.

De leidingen reinigen zichzelf na elk kopje, de garantie voor altijd verse koffie.



- 1 Ideale temperatuur voor het bereiden van een espresso
- 2 Evolutie van de temperatuur bij de bereiding van een espresso met een EQ-toestel



De afbeelding toont de plaats van de instant waterverwarmer met langwerpig design. Deze laat met precisie toe een ideale bereidings-temperatuur te bereiken en is daarbij energiezuinig.



Verbluffend geslaagde espresso: sensoFlow System.

Het unieke sensoFlow-systeem warmt het water in een recordtijd op en zorgt voor een optimale temperatuur tijdens het hele bereidingsproces. Een espresso moet met de juiste bereidings-temperatuur worden gemaakt, wil u zijn aroma volledig tot zijn recht laten komen. De ideale bereidings-temperatuur voor een perfecte espresso ligt tussen 90°C en 95°C.

Als de temperatuur te laag is, wordt slechts een gedeelte van de aromastoffen uit de koffie opgelost. Bij een te hoge temperatuur smaakt de koffie al gauw verbrand.

Daarom verhitten de EQ-koffiemachines met het wereldwijd unieke sensoFlow-systeem het water altijd tot de juiste temperatuur, en dat gedurende het gehele bereidingsproces. Zo zorgt deze meesterlijke techniek voor een meesterlijke espresso.

EQ.3 – De formule voor een nieuwe koffiebeleving.

Alle koffiespecialiteiten met maar één druk op de knop.





Wilt u bij u thuis cappuccino serveren als een volleerde barista? Dan heeft Siemens de oplossing voor u: de nieuwe volautomatische espressomachine EQ.3. Het model is ideaal voor wie een klasse hoger wil gaan. De EQ.3 zal u bekoren met zijn unieke sensoFlow System dat volle aroma's garandeert, en met het optimaal gebruikskomfort van de coffeeDirect en de oneTouch Function. Een enkele druk op een toets volstaat om uw koffie te bereiden of om u volledig automatisch een cappuccino met mooi opgeschuimde melk te serveren. Eenvoudiger kan het niet voor perfecte koffie!



De rechtstreekse weg naar optimaal koffiegenot: coffeeDirect.

Koffieliefhebbers hechten veel belang aan aroma's, maar ook aan de snelheid en het gemak waarmee ze hun koffie kunnen bereiden. Of het nu om een espresso gaat, een latte macchiato of een cappuccino, alle functies voor koffie- en melkspecialiteiten zijn handig terug te vinden op het touchscreen met achtergrondverlichting. Uw geliefkoosde bereiding staat zo voor u klaar met een druk op de toets.

Bovendien is de melkschuimer milkPerfect verwijderbaar en eenvoudig te reinigen onder stromend water of in de vaatwasser.



Hoe maak je een cappuccino barista waardig:



Individueel koffiegenot begint als volgt: giet de gewenste hoeveelheid melk in een kop.



Plaats de kop onder de koffieuitloop, schuif de melkopschuimer in de kop en druk op de toets voor de koffie/melkspecialiteit van uw keuze.



Warme stoom doet de melk in de kop schuimen tot ze de ideale consistentie heeft bereikt.



Als het opschuimen van de melk klaar is, wordt de koffie er automatisch bij geschonken. Uw koffie- en melkspecialiteit is klaar, eccolo qua!

EQ.6 – Ultiem genieten van uw koffiemoment.

De eenvoudige bediening met handig display is een unieke ervaring.



New

coffeeSelect display



oneTouch DoubleCup



De nieuwe volautomatische espressomachine EQ.6 biedt u een unieke en persoonlijke ervaring bij de bereiding van heel wat koffiespecialiteiten. Espresso, cappuccino en latte macchiato worden eenvoudig en perfect gezet. Het unieke koffiezetstelsel verspreidt vanaf het eerste kopje een intens aroma. Het strakke design, het touchscreen en de afwerkingen in geborsteld inox verleiden u in een oogopslag. De EQ.6, een must voor elke levensgenieter.



Uiterst gebruiksgemak voor een uniek koffiemoment: coffeeSelect display.

Met het grote aanraakscherm kunt u in één oogopslag zicht hebben op alle beschikbare variëteiten van koffie- of melkdranken. Dankzij de intuïtieve bediening maakt u eenvoudig uw keuze door op de gewenste velden te drukken (keuze van de drank, één of twee koppen, hoeveelheid en sterkte van de koffie).



Alle functies door een eenvoudige druk op een knop – zelfs voor twee koppen tegelijk: oneTouch DoubleCup.

Of het nu om een stevige espresso gaat, een romige cappuccino, een latte macchiato of een gewone koffie, met de oneTouch DoubleCup-functie maakt uw inbouwkeukiemachine elke drank perfect en in een wip. Met één enkele druk op de knop.



Ongeëvenaard melkschuim: creamCenter.

De driedubbele wervelkamer zorgt voor fijn, extra romig en luchtig melkschuim. Het allerhoogste genot.



Individueel instellen van de kopgrootte: individualCup Volume.

Bij de drie vooraf geprogrammeerde kopgroottes (klein, middel en groot) is het mogelijk om per kopgrootte nogmaals vijf verschillende hoeveelheden in te stellen.



Voor extra sterke koffie zonder in te leveren op aroma: aromaDouble Shot.

Met de innovatieve aromaDouble Shot-functie zorgen twee maal- en brouwsessies altijd voor het lekkerste aroma.

Door minder water te gebruiken, komen er ook minder bittere stoffen vrij en wordt automatisch een bittere nasmaak vermeden.



Hygiënisch schoon in geen tijd: milkClean.

Met een druk op de milkClean-knop wordt het melksysteem grondig en hygiënisch gereinigd met een stoomstoot.

EQ.9 – Perfect in gebruik, uniek in design.

Het gebruikscomfort van het display maakt van koffiezetten een unieke belevenis.



TFT-kleurendisplay met interactief menu



dualBeam System



Home Connect



Siemens legt zich nieuwe kwaliteitsstandaarden op met de EQ.9-espressomachines. Deze paradepaardjes van de EQ-reeks met hun modern design, zijn nog beter aangepast aan de individuele smaak van de gebruiker en bieden hoogstaand gebruikscomfort. Zo kunt u in alle rust van uw koffie genieten. De EQ.9 beschikt over nieuwe functies, zoals een automatische stoomreiniging van het melksysteem. Dankzij het dualBean System en de baristaMode kunt u de smaak van uw koffie exact bepalen. Zijn afwerking in geborsteld inox is een ware streling voor het oog.



Volledig automatische reiniging van het melksysteem: autoMilk Clean.

Wie een passie heeft voor koffiespecialiteiten en aroma's wil geen etappe van de bereiding overslaan. Alleen die van de dagelijkse reiniging van het melksysteem. Daarom heeft Siemens autoMilk Clean bedacht. De volledig automatische stoomreiniging zorgt na elke drankbereiding voor een optimale hygiëne van het melksysteem en ontslaat u zo van uw dagelijkse reinigingstaak. Zo krijgen melkresten nooit de kans zich af te zetten.



Twee gescheiden bonenreservoirs, voor de puurste smaakbeleving: dualBean System.

Optimaal koffiegenot kan worden bereikt door voor elke bereiding de keuze van de bonen aan te passen. De twee bonenreservoirs van 235 en 200 g zijn verbonden met twee gescheiden malers en staan zo garant voor een zeer persoonlijke koffiebeleving.



Haal altijd het beste uit de bonen: coffeeSensor System.

Het maalsysteem wordt automatisch aan de boonsoort aangepast waardoor steeds de gewenste hoeveelheid bonen wordt gemaal.



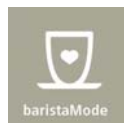
Individuele programmatie: individual CoffeeSystem.

U kan voor 2 tot 10 verschillende personen de persoonlijke koffie-instellingen bepalen en meteen bereiden.



Geniet in stilte: superSilent.

De stilste koffiemachines van Siemens kunnen hun geluid in belangrijke mate beperken door een speciaal doeltreffende isolatie.



Koffie voor puristen met de automatische instellingen van de baristaMode.

De espressomachines van de EQ.9-reeks bieden ook opties voor de echte connaisseurs: de verfijnde instellingen van de baristaMode maken nog subtielere en persoonlijker smaaknuances mogelijk.

Home is where your app is.

Siemens huishoudtoestellen met Home Connect.
Bedien uw toestellen waar en wanneer u wilt.





Eén interface voor meerdere toestellen.



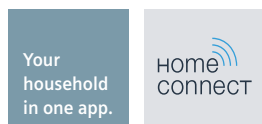
Unieke functies voor een gemakkelijk leven.



Alle functies zijn eenvoudig te bedienen.



Nieuwe technologieën, nieuwe mogelijkheden. Dankzij de Siemens huishoudtoestellen met wifi en Home Connect haalt u nieuwe technologieën in huis die uw dagelijkse leven op slag rijker maken. De combinatie van wifi-geschikte toestellen, intelligente software en de intuïtieve Home Connect app biedt eindeloos veel mogelijkheden. Sommige functies verlichten uw werk, terwijl andere dingen doen die u nooit voor mogelijk had gehouden. Nooit eerder kon u zo gemakkelijk onthaasten. En bovendien houdt u met de app tijd over voor de dingen die u écht belangrijk vindt.



De technologie van morgen. Nu reeds beschikbaar.

Home Connect biedt talrijke voordelen voor espressomachines die ermee zijn verbonden zoals:

- coffeeWorld in uw Home Connect app geeft u een bijkomend aanbod aan heerlijke koffiespecialiteiten uit alle hoeken van de wereld.
- Met coffeePlaylist stuurt u de voorkeuren van al uw gasten in één keer naar het toestel – de espressomachine zet de ene koffie na de andere.

Wasmachines of droogautomaten, ovens, dampkappen, koel/vriescombinaties en vaatwassers van Siemens... Wil u weten welke voordelen Home Connect u kan bieden voor deze toestellen?

Ga naar siemens-home.bsh-group.com/be/nl/HomeConnect.



Geniet van elk kopje, 15.000 kopjes lang.

Het hoogste genot op het hoogste technische niveau, daarvoor staat Siemens borg, 15.000 koppen lang.

(2 jaar waarborg voor een particulier verbruik van 15.000 koppen.)



New



VOLAUTOMATISCHE ESPRESSOMACHINES	EQ.3		
	TI 30A209RW Serie 100	TI 303203RW Serie 300	TI 305206RW Serie 500
Algemene kenmerken	■ Innovatief sensuFlow System (constante bereidingstemperatuur) ■ aromaPressure System voor een perfecte samendrukking (het aroma komt mooi vrij) ■ Het maalsysteem kan worden aangepast ■ oneTouch DoubleCup voor 2 kopjes tegelijkertijd (zie oneTouch)		
Kleur	Antraciet	Titanium / Zwart	Inox / Glanzend zwart
Pompdruksysteem	15 bar	15 bar	15 bar
Bonenreservoir	250 g	250 g	250 g
Waterreservoir / Melkreservoir	1,4 liter / —	1,4 liter / —	1,4 liter / —
Instellen temperatuur koffie / warm water	— / —	— / —	— / —
aromaDouble Shot (sterke koffie met perfect aroma) / aromaIntense	— / —	— / —	— / ■
individualCoffee System - Individuele instelling naar eigen wensen	—	—	—
individualCup Volume - Individuele instelling van de kopgrootte	—	—	—
Instelling van de koffiesterkte	3	5	6
oneTouch Function Espresso / Ristretto / Doppio Café Creme / Cappuccino Latte Machiato / Café Latte / Espresso Macchiato Melkschuim / Warme melk / Warm water (2) = 2 kopjes mogelijk Americano / Flat white / Café Cortado	■ (2) / — / — ■ (2) / ■ ■ / — / — ■ / — / — — / — / —	■ (2) / — / — ■ (2) / ■ ■ / — / — ■ / — / — — / — / —	■ (2) / — / — ■ (2) / ■ ■ / — / — ■ / — / — — / — / —
baristaMode	—	—	—
Opgeschuimde melk en warme melk	■ milkPerfect	■ milkPerfect	■ milkPerfect
Display voor functie selectie	—	2 tekstlijnen	2 tekstlijnen
Hoogwaardig keramisch maalwerk ceramDrive / silentCeram Drive	■ / —	■ / —	■ / —
Kopjesverwarming / Verlichting van kopjes	— / —	on/off / —	on/off / —
superSilent	—	—	—
Reiniging van het melksysteem milkClean / autoMilk Clean	■ / —	■ / —	■ / —
Maximale aansluitwaarde	1300 W	1300 W	1300 W
EAN	4242003804278	4242003734254	4242003769386
Marktprijs op 01/09/2017 (Vrijblijvend aanbevolen marktprijs. BTW en Recupelbijdrage € 0,05 inbegrepen)	€ 599,99	€ 629,99	€ 669,99

Aanvullende informatie betreffende deze toestellen, zie pagina's 30 tot 33 – Glossarium, zie pagina 35 – Toebehoren, zie pagina's 22 en 23



New



New



New

Your household
in one app.home
connect

EQ.6

EQ.9

TE 654319RW
Serie 400**TE 655203RW**
Serie 500**TE 657313RW**
Serie 700**TI 903209RW**
Serie 300**TI 905201RW**
Serie 500**TI 907201RW**
Serie 700**TI 909701HC**
Serie 900

Function) ■ Koffie uitloop in hoogte verstelbaar ■ Uitneembaar koffiereservoir ■ Uitneembare druppelschaal met koffiedik-reservoir
 ■ **singlePortion Cleaning** voor de reiniging van de leidingen na elk kopje ■ Automatisch spoelprogramma bij in- en uitschakeling
 ■ Automatisch reinigings- en ontkalkingsprogramma **calc'n'clean** ■ Melkschuimtoebehoren eenvoudig te reinigen onder stromend water of in de vaatwasser
 ■ Automatische uitschakeling na gebruik **Zero Energy Auto-Off**

Inox zwart/Zwart	Inox/Zwart	Inox	Glanzend zwart/Inox	Inox	Inox	Inox
15 bar	19 bar	19 bar	19 bar	19 bar	19 bar	19 bar
300 g	300 g	300 g	235 g	235 g	235 g + 200 g	235 g + 200 g
1,7 liter / —	1,7 liter / —	1,7 liter / —	2,3 liter / 0,7 liter	2,3 liter / 0,7 liter	2,3 liter / 0,7 liter	2,3 liter / 0,7 liter
3 niveaus / 3 niveaus	3 niveaus / 3 niveaus	3 niveaus / 3 niveaus	3 niveaus / 5 niveaus	6 niveaus / 5 niveaus	6 niveaus / 5 niveaus	6 niveaus / 5 niveaus
■ / —	■ / —	■ / —	■ / —	■ / ■	■ / ■	■ / ■
■ (2 profielen)	■ (2 profielen)	■ (4 profielen)	■ (6 profielen)	■ (10 profielen)	■ (10 profielen)	■ (10 profielen)
5 niveaus	5 niveaus	5 niveaus	22 niveaus	22 niveaus	22 niveaus	22 niveaus
6	6	6	13	13	13	13
■ (2) / — / — ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / —	■ (2) / — / — ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2)	■ (2) / — / — ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2)	■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ / ■ / ■ — / — / —	■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ / ■ / ■ — / — / —	■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ / ■ / ■ — / — / —	■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) ■ (2) / ■ (2) / ■ (2) ■ / ■ / ■ — / — / —
—	—	—	—	■	■	■
■ creamCenter	■ creamCenter	■ creamCenter	■	■	■	■
coffeeSelect Display	coffeeSelect Display	coffeeSelect Display	Kleuren TFT-display	Kleuren TFT-display	Kleuren TFT-display	Kleuren TFT-display
■ / —	■ / —	■ / —	— / ■	— / ■	— / ■	— / ■
— / —	— / —	— / ■	— / ■	automatisch / ■	automatisch / ■	automatisch / ■
—	—	—	■	■	■	■
■ / —	■ / —	■ / —	— / ■	— / ■	— / ■	— / ■
1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
4242003510743	4242003806395	4242003806364	4242003685570	4242003685594	4242003685099	4242003780794
€ 1.029,99	€ 1.049,99	€ 1.259,99	€ 1.499,99	€ 1.699,99	€ 2.299,99	€ 2.499,99



iQ700 – Inbouw-espressomachine.

Siemens biedt een uitzonderlijk hoogtechnologische espressomachine aan, die volledig geïntegreerd kan worden in het gamma van de iQ700 ovens dankzij een uniform bedieningspaneel.

Door additioneel een warmhoudlade onder te bouwen, – BI 630 CNS1 (zwart) of BI 630 CNW1 (wit) – kunnen uw kopjes steeds de ideale temperatuur hebben. Wat voor het perfecte aroma van uw koffie zal zorgen – en dus extra comfort bij het degusteren!



Your household in one app.

home connect

VOLAUTOMATISCHE INBOUW-ESPRESSOMACHINES COMPACT45	iQ700		
	CT 636LES1	CT 636LEW1	CT 636LES6
Algemene kenmerken	■ Innovatief sensioFlow System (constante bereidingstemperatuur) ■ aromaPressure System voor een perfecte samendrukking (het aroma komt mooi vrij) ■ Het maalsysteem kan worden aangepast ■ oneTouch DoubleCup voor 2 kopjes tegelijkertijd (zie oneTouch Function) ■ Koffie uitloop in hoogte verstelbaar ■ Uitneembaar koffiereservoir ■ Uitneembare druppelschaal met koffiedik-reservoir ■ singlePortion Cleaning voor de reiniging van de leidingen na elk kopje ■ Automatisch spoelprogramma bij in- en uitschakeling ■ Automatisch reinigings- en ontkalkingsprogramma calc'n'clean ■ Melkschuimtoebehoren eenvoudig te reinigen onder stromend water of in de vaatwasser ■ Automatische uitschakeling na gebruik Zero Energy Auto-Off		
Kleur	Zwart/Inox	Wit/Inox	Zwart/Inox
Pompdruksysteem	19 bar		
Bonenreservoir / Waterreservoir / Melkreservoir	500 g / 2,4 liter / 0,5 liter		
Instellen temperatuur koffie / warm water	3 / 4		
aromaDouble Shot / aromaIntense	■ / —		
individualCoffee System - Individuele instelling naar eigen wensen	—		
individualCup Volume - Individuele instelling van de kopgrootte	—		
Instelling van de koffiesterkte	5		
oneTouch Function Espresso / Ristretto / Doppio Café Creme / Cappuccino Latte Machiato / Café Latte / Espresso Macchiato Melkschuim / Warme melk / Warm water <i>(2x) = 2 kopjes mogelijk</i> myCoffee (bewaar 8 koffievoorkeuren)	■ (2x) / ■ (2x) / — ■ (2x) / ■ (2x) ■ / ■ / — ■ / ■ / ■ ■		
Opgeschuimde melk en warme melk	■ creamCenter		
Display voor functie selectie	3,7" TFT grafische kleurendisplay met directTouchfunctie		
Hoogwaardig keramisch maalwerk silentCeram Drive	—		
Verlichting van kopjes	■		
superSilent	■		
Reiniging van het melksysteem autoMilk Clean	■		
Maximale aansluitwaarde	1600 W		
EAN	4242003734254	4242003734254	4242003769386
Marktprijs op 01/09/2017 (Vrijblijvend aanbevolen marktprijs. BTW en Recupelbijdrage € 0,05 inbegrepen)	€ 2.499,99	€ 2.499,99	€ 2.599,99
Aanvullende informatie betreffende deze toestellen, zie pagina 34 – Glossarium, zie pagina 35 – Toebehoren, zie pagina's 22 en 23			



Een espressomachine van Siemens is een toestel dat beantwoordt aan de hoogste standaarden voor kwaliteit, design en technologie.

Met de originele onderhoudsproducten van Siemens kunt u ervoor zorgen dat uw toestel probleemloos voor lange tijd volgens die standaarden blijft werken. Een goede reiniging met perfect daarvoor aangepaste producten zorgt ervoor dat uw espressomachine hygiënisch proper blijft. Zo kan uw toestel feilloos koffie vol aroma voor u blijven brouwen, en dat voor nog vele jaren.



Optimaal en koel uitgerust: het geïsoleerde melkreservoir met freshLock-deksel.

Dit geïsoleerde melkreservoir (0,5 liter) zorgt ervoor dat de melk voor langere tijd koel wordt gehouden zonder kwaliteitsverlies. Door de perfecte isolatie en het hermetisch sluitend freshLock-deksel, blijft de inhoud beschermd tegen eventuele koelkastluchtjes.

TZ 80009N

EAN: 4242003656860

€ 69,99*



Ontkalkingsabletten. Voor het snel en doeltreffend verwijderen van kalkaanslag.

Regelmatig ontkalken verhoogt de levensduur van het toestel. Dubbele werking: verwijdert kalkaanslag en beschermt tegen corrosie.

Inhoud: 3 tabletten van 40 g

TZ 80002

EAN: 4242003667880

€ 14,99*



Melkbuisje voor EQ.9-toestellen – voor bereidingen met melk, eenvoudig en handig.

Speciaal ontworpen voor de EQ.9: met dit accessoire kunt u alle melk in verpakking, zoals tetrabrik of flessen, maar ook het melkreservoir TZ 80009N, rechtstreeks op de espressomachine aansluiten. Het onderhoud van dit buisje is zeer eenvoudig, het mag in de vaatwasser.

TZ 90008

EAN: 4242003723999

€ 29,99*



Reinigingstabletten. Volledige en doeltreffende reiniging - zodat uw koffie zijn perfecte smaak kan bewaren.

Levert perfecte reinigingsresultaten, zelfs in de leidingen. Koffievetresten worden grondig verwijderd.

Inhoud: 10 tabletten

TZ 80001

EAN: 4242003708569

€ 8,99*

* Vrijblijvend aanbevolen marktprijs op 01/09/2017. BTW inbegrepen.

Voor blijvend koffiegenot – en voor een langere levensduur van uw toestel.

Originele toebehoren en onderhoudsproducten van Siemens.



Telkens opnieuw het beste aroma:
BRITA INTENZA waterfilter.

Dankzij de BRITA INTENZA waterfilter wordt kalkafzetting sterk gereduceerd; de levensduur van uw toestel verhoogd en het koffiearoma komt volledig tot zijn recht. Tevens wordt het water gezuiverd (van chloor, lood- en koperresten) vooraleer de koffiebereidingen worden gestart.

TZ 70003

EAN: 4242003442340

€ 12,99*



De beste zorgen:
de espresso onderhoudskit.

Door regelmatig uw espressomachine te reinigen en te ontkalken verhoogt u de levensduur van het toestel en blijft u zeker van een perfect aroma bij iedere bereiding. De kit bevat 10 reinigingstabletten, 3 ontkalkingstabletten, een reinigingsborstel en een BRITA INTENZA-waterfilter.

TZ 80004

EAN: 4242003653265

€ 37,99*

Ontdek onze onderhouds- en reinigingsmiddelen via **Siemens eShop**.

Surf op **www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/shop**.

Het gamma is tevens beschikbaar bij uw verdeler.

Onderhoud op maat, bij u thuis.

Elke espressomachine kan rekenen op de expertise van onze specialisten.

Contacteer Siemens Service voor het onderhoud van uw espressomachine. Kijk op **www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/service**, rubriek "Onderhoud aan huis" voor meer informatie en tarieven.

* Vrijblijvend aanbevolen marktprijs op 01/09/2017. BTW inbegrepen.



De ontbijtsets van Siemens.

Meer design, technologie en genot om de dag goed te beginnen.



ONTBIJTSETS	KOFFIEMACHINES	
	TC 8650S	TC 86504
Kleur	Grijs	Bordeaux
Kenmerken koffiezetters		
Maximale aansluitwaarde	1100 W	
Inhoud	1 liter	
Schenkan voor	8 grote / 12 kleine kopjes	
Timer met geheugen	■	
Materiaal schenkan	Isoleerkan inox	
Zwenkbare en afneembare filterdrager	■	
Druppelstop	■	
Afneembaar waterreservoir	■	
Kenmerken waterkokers		
Maximale aansluitwaarde		
Inhoud		
Dekselopening		
Uitneembare kalkfilter		
Inox bodem		
Verborgen weerstand		
Temperatuur afstelbaar op		
Warmhoudfunctie		
Kenmerken toasters		
Maximale aansluitwaarde		
Broodjes opzetstuk		
Functies		
Temperatuurstelling		
Uitneembare kruimelslede		
Roostergraadinstelling		
EAN	4242003592182	4242003541289
Marktprijs op 01/09/2017	€ 149,99*	€ 149,99*

* Vrijblijvend aanbevolen marktprijs op 01/09/2017. BTW en Recupelbijdrage € 0,05 inbegrepen.



WATERKOKERS		TOASTERS	
TW 86105P	TW 86104P	TT 86105	TT 86104
Grijs	Bordeaux	Grijs	Bordeaux
2400 W			
1,5 liter			
Druk op de knop			
■			
■			
■			
70°C, 80°C, 90°C of 100°C			
■			
		860 W	
		■	
		Ontdooien, opwarmen, crisp en geheugen	
		Digitaal	
		■	
		Kwartsglasverwarming (uiterst delicate bruining)	
4242003683972	4242003683958	4242003592212	4242003541319
€ 89,99*	€ 89,99*	€ 89,99*	€ 89,99*



Koffiemachine: timer met geheugen, klokfunctie + veiligheids-, ontkalkings- en "aromaSensePlus" programma.



Waterkoker: instelbare temperatuur (70°C, 80°C, 90°C, 100°C) + warmhoudfunctie.



Toaster: digitale roostergraadinstelling + ontdooi-, opwarm-, crisp- en geheugenfunctie.

* Vrijblijvend aanbevolen marktprijs op 01/09/2017. BTW en Recupelbijdrage € 0,05 inbegrepen.

5 recepten met koffie.

Overtref de grote klassiekers.
Heerlijk eenvoudig.



Espresso Martini.

Ingrediënten voor 1 glas

2 ijsklontjes
50 ml koude espresso
20 ml martini
30 ml koffielikeur

Ijsklontjes – Bevroren koffiebonen

Materiaal

Martini glas – Shaker – Zeef

Doe alle ingrediënten in een shaker en mix.

Vul een Martini glas met voldoende ijsklontjes en bevroren koffiebonen.

Giet hier de espresso-martini door een zeef in.

Vanilla latte.

Ingrediënten voor 2 glazen

300 ml melk
Merg van 1/2 vanillestokje
20 g suiker
2 sterke espresso's

Materiaal

Een kookpot – 2 glazen

Meng de melk met het suiker en het vanillemerg.

Verwarm en klop de melk op (opschuimen).

Verdeel het melkschuim over 2 glazen en laat in elk glas langzaam de espresso lopen.



Espresso crème brûlée.

Ingrediënten voor 4 à 6 personen

1 vanillestokje

200 ml melk

200 ml room

3 eieren

2 eigeel

3 el suiker

100 ml espresso

Gemalen koffiebonen

Materiaal

4 tot 6 vlakke keramische vormpjes

2 kookpotten – Zeef

Eventueel: een brander

Snijd het vanillestokje in de lengte door en haal het merg eruit.

Breng 200 ml melk en 200 ml slagroom aan de kook en voeg er beide helften aan toe.

Neem een tweede pan en meng 3 eieren, 2 eidooiers en 3 el suiker.

Voeg hier al roerend het melk-room mengsel aan toe.

Verwarm het geheel voorzichtig tot de crème licht bindt.

Blijf daarbij steeds roeren.

Voeg er vervolgens 100 ml espresso aan toe.

Neem 4 vlakke keramische vormpjes waarover u het mengsel via een zeef verdeelt.

Laat ze gedurende 50 minuten in de oven koken bij 80°C Warme lucht (circulatielucht).

Haal de vormpjes vervolgens uit de oven, bedek met broodpapier en laat afkoelen.

Voor het serveren bestrooit u de porties met een beetje suiker en plaatst u ze onder de ovengril (om ze sneller te karameliseren kunt u een brander gebruiken).

Tenslotte kunt u met enkele grof gemalen koffiebonen garneren.



Kaneel koffie flan.

Ingrediënten voor 4 personen

125 ml water
150 g suiker
3 eieren
4 eidooiers
1 tl vanillesuiker
1/4 tl kaneelpoeder
250 ml room
80 ml espresso

Materiaal

4 vormpjes – Handmixer
Kookpot – Diepe bakplaat

Breng 125 ml water met 100 g suiker aan de kook en wacht tot de suiker goudbruin is gekarameliseerd (niet roeren).

Bedek vervolgens de bodem van 4 vormpjes met karamel.

Verwarm de oven voor op 120°C (onderwarmte).

Klop met een handmixer 50 g suiker, de eieren en eidooiers romig.

Roer vervolgens de vanillesuiker, de kaneel, de room en de koffie erdoor heen.

Verdeel het mengsel over de vormpjes en zet ze in een diepe bakplaat.

Giet kokend water rond de vormpjes tot u ongeveer een hoogte van 3 cm bereikt.

Zet ze vervolgens in een voorverwarmde oven gedurende 35 minuten.

Laat de flan gedurende 2 u 30 opstijven in het waterbad en laat vervolgens 4 uur hard worden in de koelkast.

Nu kunt u de flan met een mes uit de vormpjes losmaken en op een dessertbord presenteren.



Panna Cotta.

Ingrediënten voor 4 personen (piramides van 150 ml)

*7 blaadjes gelatine
350 ml zure room
50 g suiker
1/2 vanillestokje
200 g slagroom
100 g donkere chocolade in stukjes
1/2 tl kaneelpoeder
100 ml espresso*

Materiaal

4 piramidevormpjes – 1 kookpot – 1 kom

Week 2 gelatineblaadjes gedurende 5 minuten in koud water.

Roer de uitgeknepen blaadjes door 100 ml espresso totdat deze opgelost zijn, het mengsel over 4 piramidevormpjes.

Laat gedurende 1 uur in de koelkast opstijven.

Week vervolgens 5 gelatineblaadjes gedurende 5 minuten in koud water.

Breng zure room met suiker en vanillemerg aan de kook en los hier de uitgeknepen gelatineblaadjes in op.

Roer er de slagroom door en verdeel de helft van de massa over de vormpjes.

Laat opstijven in de koelkast.

Smelt de chocolade, voeg er de kaneel aan toe en meng onder de tweede roomhelft.

Verdeel de massa meteen over de vormpjes en laat opstijven.

Zet de vormpjes voor het ontvormen met de bodem in warm water.

Serveer eventueel met vers fruit.

EQ.3



TI 30A209RW



TI 303203RW



TI 305206RW

	TI 30A209RW Antraciet	New	TI 303203RW Titanium / Zwart	TI 305206RW Inox / Glanzend zwart
Smaak	• sensoFlow System • oneTouch Function (zie p. 18-19) • Koffiesterkte individueel instelbaar (zie p. 18-19)			
Comfort / Veiligheid	• coffeeDirect • Koffie uitloop in hoogte te verstellen: zelfs 13 cm hoge latte macchiato glazen passen er onder • Eenvoudig te onderhouden en schoon te maken doordat de deur aan de voorkant opengaat • Afneembaar waterreservoir eenvoudig te vullen (1,4 liter inhoud) • Zero Energy Auto-off (automatische uitschakeling na gebruik)			
			• Display met 2 tekstlijnen	• Display met 2 tekstlijnen
Prestatie	• Pompdrukstelsysteem: 15 bar • milkPerfect • Hoogwaardig keramisch maalwerk "ceramDrive" • Melkschuim, warme melk en heet water niet apart beschikbaar • Minimale opwarmtijd: het snelste eerste kopje • Instelbare maalgraad • Bonenreservoir met aroma deksel (250 gram)			
			• Kopjesverwarming	• Kopjesverwarming
Hygiëne / Reiniging	• Uitneembare zetgroep (eenvoudig en hygiënisch te reinigen onder de kraan) • Melkschuimer eenvoudig afneembaar en vaatwasmachinebestendig • Volautomatisch spoelprogramma bij in- en uitschakelen • singlePortion Cleaning • Lekschaal en koffiedikreservoir uitneembaar en vaatwasserbestendig • calc'nClean			
Overige	• Displaytaal instelbaar • Kabellengte: 1 m • Aansluitwaarde: 1300 W			
Afmetingen	• H 37,8 x B 24,7 x D 42 cm			
Meegeleverde toebehoren	• 1 x testband			
Toebehoren in optie	• Reinigingstabletten (TZ 80001) • Ontkalkingstabletten (TZ 80002) • BRITA Intenza waterfilter (TZ 700003) • Onderhoudskit (TZ 80004)			

	TE 654319RW Inox zwart / Zwart	New	TE 655203RW Inox / Zwart	New	TE 657313RW Inox	New
Smaak	• sensoFlow System • oneTouch Function (zie p. 18-19) • aromaDouble Shot • Koffiesterkte en koffie- en warm watertemperatuur individueel instelbaar (zie p. 18-19)					
Comfort / Veiligheid	• coffeeSelect Display • individualCup Volume • Koffie uitloop in hoogte te verstellen: zelfs 14 cm hoge latte macchiato glazen passen er onder • oneTouch DoubleCup • Zijdelings afneembaar waterreservoir eenvoudig te vullen (1,7 liter inhoud) • Flexibele melktoevoer: bepaal zelf of u gebruik maakt van een optioneel verkrijgbare melkcontainer of van een melkpak of direct uit een melkpak te laten nemen • Verkorte handleiding altijd bij de hand in apparaat • Verwittigt op tijd dat het bonen- en/of waterreservoir leeg geraakt • Zero Energy Auto-off (automatische uitschakeling na gebruik)					
	• individualCoffee System (2 profielen)		• individualCoffee System (2 profielen)		• individualCoffee System (4 profielen)	
Prestatie	• Hoogwaardig keramisch maalwerk “ceramDrive” • creamCenter • Melkschuim, warme melk en heet water apart beschikbaar • Minimale opwarmtijd: het snelste eerste kopje • Aparte vulschacht voor gemalen koffie • Instelbare maalgraad • Bonenreservoir met aroma deksel (300 gram)					
	• Pompdruksysteem: 15 bar		• Pompdruksysteem: 19 bar		• Pompdruksysteem: 19 bar	
Hygiëne / Reiniging	• Uitneembare zetgroep (eenvoudig en hygiënisch te reinigen onder de kraan) • milkClean • Melkschuimer eenvoudig afneembaar en vaatwasmachinebestendig • Volautomatisch spoelprogramma bij in- en uitschakelen • singlePortion Cleaning • Lekschaal en koffiedikreservoir uitneembaar en vaatwasserbestendig • calc’nClean • Weergave van het aantal kopjes voordat het toestel ontkalkt en/of gereinigd moet worden					
Overige	• Verlichte toetsen • Displaytaal instelbaar • Kinderbeveiliging • Kabellengte:1 m • Aansluitwaarde: 1500 W					
	• BRITA Intenza waterfilter				• Verlichte koffie uitloop • BRITA Intenza waterfilter	
Afmetingen	• H 38,5 x B 28 x D 47,9 cm					
Meegeliverde toebehoren	• 1 x maatlepel, 1 x testband, 1 x ontkalkingstabletten, 1 x flexibele melktoevoer					
Toebehoren in optie	• Reinigingstabletten (TZ 80001) • Ontkalkingstabletten (TZ 80002) • BRITA Intenza waterfilter (TZ 700003) • Onderhoudskit (TZ 80004) • Geïsoleerde melkreservoir (TZ 80009N)					

EQ.6



TE 654319RW



TE 655203RW



TE 657313RW

EQ.9



TI 903209RW



TI 905201RW



Waarborg voor 15.000 kopjes.

Het hoogste genot op het hoogste technische niveau, daarvoor staat Siemens borg, 15.000 koppen lang. (Gedurende 2 jaar voor een particulier verbruik van 15.000 koppen)

	TI 903209RW Glanzend zwart /Inox	TI 905201RW Inox
Smaak	• sensoFlow System • oneTouch Function (zie p. 18-19) • aromaDouble Shot • Koffiesterkte en koffie- en warm watertemperatuur individueel instelbaar (zie p. 18-19)	
		• baristaMode • aromaIntense
Comfort / Veiligheid	• Kleuren TFT-display met interactief menu • superSilent • individualCup Volume • Koffie uitloop in hoogte te verstellen: zelfs 15 cm hoge latte macchiato glazen passen er onder • oneTouch DoubleCup • Zijdelings afneembaar XXL-waterreservoir eenvoudig te vullen (2,3 liter inhoud) • Verwittigt op tijd dat het bonen- en/of waterreservoir leeg geraakt • Zero Energy Auto-off (automatische uitschakeling na gebruik)	
	• individualCoffee System (6 profielen)	• individualCoffee System (10 profielen)
Prestatie	• Pompdruksysteem: 19 bar • Hoogwaardig keramisch maalwerk "silentCeram Drive" • coffeeSensor System • creamCenter • Melkschuim, warme melk en heet water apart beschikbaar • Minimale opwarmtijd: het snelste eerste kopje • Aparte vulschacht voor gemalen koffie • Instelbare maalgraad	
	• Bonenreservoir met aroma deksel (235 gram)	• Bonenreservoir met aroma deksel (235 gram) • Kopjesverwarming
Hygiëne / Reiniging	• Uitneembare zetgroep (eenvoudig en hygiënisch te reinigen onder de kraan) • autoMilk Clean • Melkschuimer eenvoudig afneembaar en vaatwasmachinebestendig • Volautomatisch spoelprogramma bij in- en uitschakelen • singlePortion Cleaning • Lekschaal en koffiedikreservoir uitneembaar en vaatwasserbestendig • calc'nClean • Weergave van het aantal kopjes voordat het toestel ontkalkt en/of gereinigd moet worden	
Overige	• Verlichte toetsen en koffie uitloop • Displaytaal instelbaar • Kinderbeveiliging • Kabellengte: 1 m • Aansluitwaarde: 1500 W • Geïntegreerde melkcontainer: uitneembaar, passend in de koelkast en vaatwasserbestendig	
Afmetingen	• H 38,2 x B 31,6 x D 47 cm	
Meegeleverde toebehoren	• 1 x maatlepel, 1 x testband	• 1 x maatlepel, 1 x testband
Toebehoren in optie	• Reinigingstabletten (TZ 80001) • Ontkalkingstabletten (TZ 80002) • BRITA Intenza waterfilter (TZ 700003) • Onderhoudskit (TZ 80004) • Adapter voor melkpakken (TZ 90008)	

	TI 907201RW Inox	TI 909701HC - Home Connect* Inox
Smaak	• sensoFlow System • oneTouch Function (zie p. 18-19) • aromaDouble Shot • Koffiesterkte en koffie- en warm watertemperatuur individueel instelbaar (zie p. 18-19)	• baristaMode • aromaIntense
Comfort / Veiligheid	• Kleuren TFT-display met interactief menu • superSilent • individualCup Volume • Koffie uitloop in hoogte te verstellen: zelfs 15 cm hoge latte macchiato glazen passen er onder • oneTouch DoubleCup • Zijdelings afneembaar XXL-waterreservoir eenvoudig te vullen (2,3 liter inhoud) • Verwittigt op tijd dat het bonen- en/of waterreservoir leeg geraakt • Zero Energy Auto-off (automatische uitschakeling na gebruik)	• individualCoffee System (10 profielen) • Functie koffiezet • dualBean System
Prestatie	• Pompdruksysteem: 19 bar • Hoogwaardig keramisch maalwerk "silentCeram Drive" • coffeeSensor System • creamCenter • Melkschuim, warme melk en heet water apart beschikbaar • Minimale opwarmtijd: het snelste eerste kopje • Aparte vulschacht voor gemalen koffie • Instelbare maalgraad	• 2 bonenreservoirs met aroma deksel (235 gram / 200 gram) • Kopjesverwarming
Hygiëne / Reiniging	• Uitneembare zetgroep (eenvoudig en hygiënisch te reinigen onder de kraan) • autoMilk Clean • Melkschuimer eenvoudig afneembaar en vaatwasmachinebestendig • Volautomatisch spoelprogramma bij in- en uitschakelen • singlePortion Cleaning • Lekschaal en koffiedikreservoir uitneembaar en vaatwasserbestendig • calc'nClean • Weergave van het aantal kopjes voordat het toestel ontkalkt en/of gereinigd moet worden	
Overige	• Verlichte toetsen en koffie uitloop • Displaytaal instelbaar • Kinderbeveiliging • Kabellengte: 1 m • Aansluitwaarde: 1500 W • Geïntegreerde melkcontainer: uitneembaar, passend in de koelkast en vaatwasserbestendig	
Afmetingen	• H 38,2 x B 31,6 x D 47 cm	
Meegeliverde toebehoren	• 1 x BRITA Intenza waterfilter, 1 x maatlepel, 1 x testband	• 1 x BRITA Intenza waterfilter, 1 x maatlepel, 1 x testband
Toebehoren in optie	• Reinigingstabletten (TZ 80001) • Ontkalkingstabletten (TZ 80002) • BRITA Intenza waterfilter (TZ 700003) • Onderhoudskit (TZ 80004) • Adapter voor melkpakken (TZ 90008)	

EQ.9



TI 907201RW



TI 909701HC

- * Home Connect: bediening op afstand.** (Zie p. 17)
- **coffeeWorld:** 18 internationale recepten beschikbaar via de app
 - **coffeePlaylist**
 - De app biedt een verscheidenheid aan recepten waarin koffie wordt verwerkt. Deze recepten kunnen meteen op het espresso toestel of een oven met Home Connect overgedragen worden.
 - De app bevat interessante informatie over koffie
 - Een digitale gebruiksaanwijzing in de app binnen handbereik.
 - Bij technische problemen kunt u, indien gewenst, Siemens Service toegang bieden tot het toestel.

iQ700



CT 636 LES 1

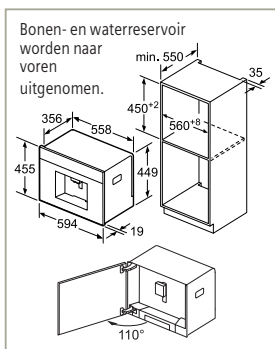


CT 636 LEW 1



CT 636 LES 6

Your household
in one app.



	CT 636 LES 1 Zwart/Inox	CT 636 LEW 1 Wit/Inox	CT 636 LES 6 - Home Connect* Zwart/Inox
Smaak	• sensoFlow System • oneTouch Function (zie p. 21) • aromaDouble Shot • Koffiesterkte en koffie- en warm watertemperatuur individueel instelbaar (zie p. 21)		
Comfort / Veiligheid	• 3,7" TFT grafische kleurendisplay met directTouch-functie • superSilent • individualCup Volume • individualCoffee System (6 profielen) • Koffie uitloop in hoogte te verstellen: zelfs 15 cm hoge latte macchiato glazen passen er onder • oneTouch DoubleCup • Afneembaar XXL-waterreservoir eenvoudig te vullen (2,4 liter inhoud) • Flexibele melktoevoer: bepaal zelf of u gebruik maakt van de meegeleverde melkcontainer of van een melkpak • Verwittigt op tijd dat het bonen- en/of waterreservoir leeg geraakt • Zero Energy Auto-off (automatische uitschakeling na gebruik)		
Prestatie	• Pompdrukstelsysteem: 19 bar • Hoogwaardig keramisch maalwerk "silentCeram Drive" • coffeeSensor System • creamCenter • myCoffee • Melkschuim, warme melk en heet water apart beschikbaar • Minimale opwarmtijd: het snelste eerste kopje • Aparte vulschacht voor gemalen koffie • Instelbare maalgraad • Bonenreservoir met aroma deksel (500 gram)		
Hygiëne / Reiniging	• Uitneembare zetgroep (eenvoudig en hygiënisch te reinigen onder de kraan) • autoMilk Clean • Melkschuimer eenvoudig afneembaar en vaatwasmachinebestendig • Volautomatisch spoelprogramma bij in- en uitschakelen • singlePortion Cleaning • Lekschaal en koffiedikreservoir uitneembaar en vaatwasserbestendig • calc'nClean • Weergave van het aantal kopjes voordat apparaat ontkalkt en/of gereinigd moet worden		
Overige	• Verlichte toetsen en koffie uitloop • Displaytaal instelbaar • Kinderbeveiliging • Kabellengte: 1 m • Aansluitwaarde: 1600 W • Geïsoleerd melkreservoir met afneembaar metalen omhulsel (inhoud: 0.5 L)		
Afmetingen (HxBxD)	• Toestel: 45,5 x 59,4 x 38,5 cm • Inbouw: 44,9 x 55,8 x 35,4 cm		
Meegeleverde toebehoren	• 1 x BRITA Intenza waterfilter, 1 x maatlepel, 1 x testband, 9 x montageschroeven		
Toebehoren in optie	• Reinigingstabletten (TZ 80001) • Ontkalkingstabletten (TZ 80002) • BRITA Intenza waterfilter (TZ 700003) • Onderhoudsset (TZ 80004) • Geïsoleerde melkreservoir (TZ 80009N)		

* Home Connect: bediening op afstand. (Zie p. 17 en 33)

Glossarium

A

aromaDouble Shot

Twee maal- en brouwsessies zorgen altijd voor het lekkerste aroma. (Zie p. 13)

aromaIntense

U heeft de keuze uit 2 zetsnelheden. Hoe langzamer het water door de gemalen koffie stroomt, hoe meer smaak er vrij komt. (Zie p. 8)

aromaPressure System

Voor een vol aroma en een perfecte crema. (Zie p. 8)

autoMilk Clean

Een automatische grondige stoomreiniging van het melksysteem na elk kopje. (Zie p. 15)

B

baristaMode

Verfijnde instellingen maken nog subtielere en persoonlijker smaaknuances mogelijk. (Zie p. 15)

C

calc'nClean

Dit programma ontkalkt en reinigt het volledige toestel in één enkele handeling en verlengt de levensduur ervan.

ceramDrive

Het bijzonder hoogwaardige en slijtvast keramische maalwerk maalt de koffie uiterst fijn en haalt zo nog meer aroma uit elke boon.

coffeeDirect

Eén enkel druk op een toets volstaat om uw koffie te bereiden of om u volledig automatisch een cappuccino met mooi opgeschuimde melk te serveren. (Zie p. 11)

coffeeSelect Display

Het grote touchscreen display toont u, in één oogopslag, alle soorten koffie en melkdranken die beschikbaar zijn. (Zie p. 13)

coffeeSensor System

De koffiemaler past zich automatisch aan elke koffieboon aan. (Zie p. 15)

creamCenter

Voor een ongeëvenaarde melkschuim. (Zie p. 13)

D

dualBean System

2 bonenreservoirs voor verschillende bonen. Met 2 gescheiden maalwerken voor de puurste beleving. (Zie p. 15)

I

individualCoffee System

Een individuele programmering van 2 tot 10 verschillende profielen (volgens model). (Zie p. 15)

individualCup Volume

Individueel instellen van de kopgrootte. (Zie p. 13)

M

milkClean

Stoomreiniging van het melksysteem voor een optimale hygiëne. (Zie p. 15)

milkPerfect

Een melkopschuimsysteem dat de melk perfect opschuimt, direct in de kop. (Zie p. 11)

myCoffee

Dankzij de oneTouch Function kunt u 8 favoriete koffievoorkeuren bewaren.

O

oneTouch DoubleCup

Alle functies met één druk op de knop – zelfs voor twee kopjes tegelijkertijd. (Zie p. 13)

oneTouch Function

Welke koffie u vandaag ook wil degusteren, met slechts één druk op de knop kunt u alle melk-/koffiecombinaties bereiden. (Zie p. 8)

S

sensoFlow System

Het wereldwijd unieke sensoFlow System van Siemens garandeert immers het volle espresso-genot dankzij een optimale en constante watertemperatuur. (Zie p. 9)

silentCeram Drive

Een bijzonder fijn malend en uiterst geluids-arm dankzij een ingekapseld precisiemaalwerk uit hoogwaardig, slijtvast keramisch materiaal.

singlePortion Cleaning

De leidingen reinigen zichzelf na elk kopje. (Zie p. 8)

superSilent

Aanzienlijke geluidsreductie met een speciale isolatie. (Zie p. 15)

Z

Zero Energy Auto-Off

Energiebesparend: automatische uitschakeling van het toestel.

Siemens service. Kwaliteitsservice voor kwaliteitsproducten.

Kwaliteitsvolle service rechtstreeks door de fabrikant.

De reparatiedienst:

- 24 u per dag en 7 dagen per week telefonisch bereikbaar op 02/475.70.02.
- 24 maanden waarborg op elke herstelling.
- Herstelling aan huis, ook op zaterdag.
- Dicht servicenet. Altijd iemand in uw buurt.
- Contactname door eigen technische specialisten, 30 minuten voor de interventie.
- Service in 1 day. Service binnen 24 uur.
(enkel in het arrondissement Brussel-Hoofdstad)

Al onze diensten op www.siemens-home.bsh-group.com/be:

- Gebruiksaanwijzing downloaden.
- Siemens online shop voor onderdelen, onderhoudsmiddelen en toebehoren.
- Servicebezoek aanvragen op de voor u meest passende datum.
- 5 jaar zekerheid: 2 jaar fabrieksgarantie + 3 jaar Siemens Verlengde Waarborg (€ 89,99 incl. BTW per toestel).

Diensten op maat:

- Onderhoud van uw toestel bij u thuis.
- Installatiedienst.

www.siemens-home.bsh-group.com/be

September 2017. Wijzigingen, zet- en drukfouten voorbehouden.

BSH Home Appliances nv – Laarbeeklaan 74, 1090 Brussel – BE 0465.054.226 RPR Brussel

De BSH groep is een handelsmerklicentiehouder van Siemens AG.

Uw Siemens-verdeler: