

Espresso EQ

Stap in een wereld
van puur genieten



Vind de espressomachine die bij jou past



EQ300

EQ6 plus

EQ900

EQ700

Iedereen is anders. Is het dan verwonderlijk dat iedereen ook andere, persoonlijke voorkeuren heeft voor z'n kopje koffie? De ene houdt van een luchtig laagje melkschuim en een perfecte techniek. De andere valt voor een extra sterke espresso en een toestel met intuïtief gebruiksgemak.

Siemens stelt je vandaag een uitgebreid gamma volautomatische espressomachines voor. Een gamma dat in de smaak zal vallen bij de liefhebbers van cappuccino, café latte, latte macchiato... én bij de meest veeleisende espresso lovers.

Inhoud

Het gamma espressomachines van Siemens bestaat uit de series EQ300, EQ500, EQ6 plus, EQ700 en EQ900.

Elke serie heeft z'n eigen specificaties, maar ze dragen allemaal het kenteken "EQ". Deze initialen staan voor "Espresso Quality" of "Engineering Quality" van Siemens. We maken er bij Siemens immers een erezaak van om topkwaliteit te garanderen voor elk van onze producten.



EQ500

Ontdek de wereld van koffie met Siemens.

- 4 Koffie
- 6 iAroma
- 8 Home Connect
- 24 Woordenlijst
- 30 Drie koffierecepten

De Siemens espressomachines.

- 12 EQ300
- 14 EQ500
- 16 EQ6 plus
- 18 EQ700
- 20 EQ900
- 22 Van EQ300 tot EQ900 – Vergelijkende tabel

De Siemens services.

- 26 Toebehoren
- 28 De Siemens Verlengde Waarborg



Koffie

Een prachtig verhaal van bes tot boon

We kunnen er echt naar snakken: 's morgens, in de pauze, na de maaltijd en – waarom niet? – bij een stukje taart. Hij kan zwart zijn, met melk, groot of klein, sterk, zacht, romig of gesuikerd. In welke vorm dan ook... het doet ons goed, dat kopje koffie! We genieten ervan thuis of elders, zelfs op chique plekken, in alle rust of in de haast.

Maar wat weten we écht over die veelzijdige drank in ons kopje? Maak je klaar voor een verrassende reis!

Het vertrekpunt: de heuvels langs de evenaar.

Koffie heeft zijn onovertroffen aroma en karakter te danken aan de plaats waar hij wordt verbouwd, aan de graansoort en een bewerkelijk, arbeidsintensief proces.

Koffiestruiken groeien op een zekere hoogte, langs de evenaar, in wat we de 'Coffee Belt' noemen. In een gebied van een vijftigtal landen wordt koffie geproduceerd met compleet verschillende kenmerken, afhankelijk van de hoogte, temperatuurschommelingen, vochtigheid en de eigenschappen van de bodem, factoren die het aroma beïnvloeden.

De zorg en knowhow die nodig zijn om de smaak volledig tot zijn recht te laten komen, zijn minstens even belangrijk.

De koffiebesen worden met de hand geoogst. Door de hoogte waarop de koffiestruik groeit, is een machinale oogst onmogelijk. Daarna worden de besen geweekt en gespoeld met grote hoeveelheden water, waarna ze in een machine belanden die het vruchtvlees en de schil verwijdert waardoor de koffiebonen

vrijkomen. Die worden nog een keer gewassen om alle schadelijke stoffen te verwijderen die de smaak kunnen beïnvloeden. Zodra de bonen perfect schoon zijn, mogen ze drogen in de zon. Ze worden daarbij voortdurend gedraaid – ofwel met de hand, ofwel in grote vaten – tot hun vochtigheidsgraad 14 à 17% bedraagt. De groene koffiebonen hebben rust nodig en worden gedurende enkele weken opgeslagen in goed verluchte silo's. Maar voor ze vertrekken naar plekken waar ze in een kopje belanden, moet de temperatuur nog even flink de hoogte in...



Het einde van de reis: de handen van de koffiebrander.

De rauwe koffiebonen worden gebrand om hun typische bruine kleur en vooral hun heerlijke aroma te krijgen. Tijdens het branden zullen tot een miljoen aroma's vrijkomen en worden versterkt.

Bovenop de vakkennis van de koffiebrander zijn twee aspecten bepalend voor de smaak: de temperatuur en de duurtijd. We kunnen vijf brandniveaus onderscheiden, van licht tot donker gebrande koffie. Bonen die lichtjes werden gebrand, smaken wat zoeter en zuurder, terwijl donker gebrande bonen een eerder bitterzoet aroma hebben.

Net zoals bij wijn kan ook een cuvee worden samengesteld, een zogenaamde 'blend'. Zo wordt de smaak van verschillende soorten

koffie gecombineerd en eventuele smaakverschillen tussen verschillende oogsten uitgewist. Het resultaat? Een mooi uitgebalanceerd eindproduct met body, steeds dezelfde kwaliteit en een typische smaak waaraan de consument gehecht raakt.





iAroma

Technische perfectie van boon tot kopje

**iAroma
System**

4 vernieuwende technologieën werken samen voor de perfecte kop koffie.

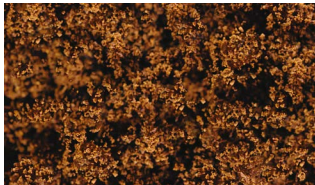
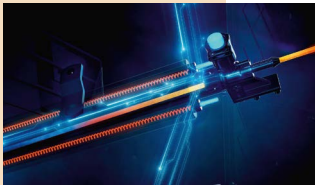
Dankzij het iAroma System verzekeren de volautomatische espressomachines van Siemens altijd de beste kwaliteit voor elke warme drank, ongeacht welke koffiebonen je gebruikt of de waterhardheid.

Ontdek een uitgebreid en geconnecteerd systeem waarbij alle onderdelen naadloos samenwerken voor dat ene, ultieme doel: puur genieten.



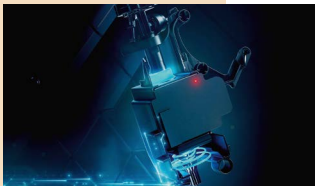
1 - Keramische maalschijven.

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



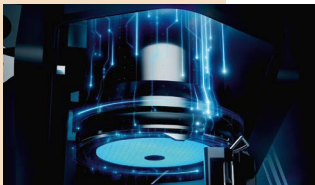
2 - Uniek, intelligent verwarmingssysteem sensoFlow.

Dankzij dit systeem blijft de ideale extractietemperatuur behouden tijdens het hele bereidingsproces, vanaf de eerste kop!



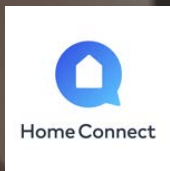
3 - De waterpomp regelt de ideale waterdruk.

De waterpomp in de EQ espressomachines regelt op ieder moment de ideale hoeveelheid water en de doorloopsnelheid.

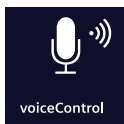


4 - Uitneembare zetgroep.

De zetgroep van hoogwaardige kwaliteit zorgt ervoor dat water, warmte en gemalen koffie worden omgetoverd tot de verkwikkende drank van je keuze. Eenvoudig uitneembaar en dus makkelijk te reinigen.



Home Connect



Wat als je koffievoorkeur bij je levensstijl zou passen?

Dankzij de Siemens espressomachines uitgerust met Wi-Fi en Home Connect is dat niet langer een droombeeld!

De gebruiksvriendelijke app Home Connect geeft je toegang tot de instellingen van je espressomachine. Dankzij je smartphone of via stembediening* (voice control) kan je de instellingen beheren waar en wanneer je wilt. Zo kan je je dagelijkse gewoontes instellen en bijvoorbeeld je favoriete kopje koffie bereiden precies op het moment dat je opstaat.

* Controleer of de Home Connect service voor jouw land beschikbaar is in de Amazon Alexa of Google Home Assistant.

coffeePlaylist.

Verras en verwen je gasten.

Dankzij de Home Connect app kan je tegelijk en vanop afstand de gewenste dranken van al je gasten doorgeven. Je espressomachine zal het lijstje afwerken en de ene koffiespecialiteit na de andere bereiden.



coffeeWorld.


Ontdek een wereld van koffiespecialiteiten.

coffeeWorld – geïntegreerd in de Home Connect app – biedt je een bijkomende selectie heerlijke koffiespecialiteiten uit alle uithoeken van de wereld.

Een melding wanneer reiniging nodig is.

Controleer de instellingen van je toestel waar je ook bent. Wanneer je toestel moet worden gereinigd of ontkalkt, stuurt Home Connect je heel eenvoudig een pushbericht.



Meer info op siemens-home.bsh-group.com/be/nl/toestellen/verbonden-huishoudtoestellen/koffiemachines 



» Elke dag dromen
van verre bestemmingen.

Verbind je met een wereld van internationale koffiespecialiteiten.



Proef tot 21 koffiespecialiteiten uit de hele wereld.

Siemens coffeeWorld schenkt je – exclusief via de Home Connect app – de verrukkelijke smaak van 21 koffiespecialiteiten uit 10 verschillende landen. Selecteer met je smartphone je favoriete koffie uit de lijst en stuur je bestelling naar je espressomachine. Zo ontdek je, met één simpele klik, de wereld van elke drank zonder je huis te verlaten.

* Niet alle specialiteiten zijn beschikbaar op alle modellen.

Amerika	
Red Eye	I like to be in America! – Een combinatie van koffie en espresso, ontwikkeld om wakker te blijven na een lange vlucht.
Black Eye	Voor echte cafeïnelovers. Nog niet genoeg aan Red Eye? Kies voor Black Eye, met twee shots espresso.
Dead Eye	Een flinke opkikker. Koffie met drie shots espresso om de hele nacht wakker te blijven.
Australië	
Flat White	Een gewaagde cappuccino zoals ze hem 'down under' maken. Met microschuim maar zonder schuimkraag bovenop en een sterkere koffiesmaak.
Colombia	
Cortado	Deze komt recht uit Colombia! Deze Zuid-Amerikaanse drank combineert een sterke Ristretto met eenzelfde hoeveelheid warme melk.
Frankrijk	
Café au lait	Koffie op z'n Frans. Café au lait bestaat uit gelijke delen koffie en warme melk, ideaal bij het ontbijt.
Indië	
Kaapi	Met een exotisch tintje uit het zuiden van Indië. Warme, schuimige en meestal gezoute melk met een beetje sterke koffie.
Italië	
Ristretto	Kort en krachtig – Een gedurfde, aromatische espresso gemaakt met een weinig water.
Espresso Macchiato	De favoriet van de Italianen. Een aromatische espresso afgetopt met een beetje melkschuim.
Doppio	Goedemorgen, Italië! – Begin de dag goed met een dubbele espresso.
Americano	Espresso, maar dan anders – Deze koffie wordt op dezelfde manier gemaakt als een klassieke espresso, en dan aangelengd met twee keer zoveel water.
Nederland	
Koffie verkeerd	Let's go Dutch – Koffie met melk? Niet echt. Dit zachte drankje is eerder het omgekeerde: veel warme melk met een beetje koffie.
Oostenrijk	
Verlängerter	Koffie op z'n Oostenrijks. Een sterke espresso, verdund met eenzelfde hoeveelheid heet water.
Wiener Melange	Eentje recht uit de Weense koffiehuizen! Een sterke espresso met warme, romige melk en bedekt met melkschuim.
Verlängerter Brauner	Een grote café crème. Deze koffie afgewerkt met warme melk is de lieveling van de inwoners van Wenen.
Grosser Brauner	Dubbel plezier! Een dubbele espresso met een wolkje warme melk, vaak afgewerkt met slagroom.
Kleiner Brauner	Klein, maar oh la la! Een heerlijke espresso met melk of slagroom in een klein kopje.
Portugal	
Galão	Op z'n Portugees – Deze koffie wordt geserveerd in een groot, doorzichtig glas. Bovenop de espresso komt melkschuim tot het glas vol is.
Garoto	Een licht kopje koffie - Een espresso samen een even groot deel gestoomd melkschuim.
Spanje	
Café con Leche	Buenos días – De helft espresso en de helft schuimige, warme melk om de dag goed te beginnen.
Café Cortado	Een voorsmaakje van Spanje – Een espresso met een wolkje warme melk, precies zoals op vakantie.

EQ300

Eenvoudige bediening, een fantastische smaak



iAroma
System

15 bar

Geniet van een uitstekende smaak dankzij de constante, ideale waterdruk van 15 bar.



Een touchscreen waarmee je je favoriete koffie snel selecteert.



5 verschillende koffiebereidingen met één druk op de knop.



Een perfect melkschuimsysteem, rechtstreeks in het kopje dankzij milkPerfect, een uitneembaar en gebruiksvriendelijk hulpstuk.



coffeeDirect en een plaat als kopjesverwarmer*



De zetgroep is makkelijk bereikbaar via de deur vooraan



milkPerfect voor perfect melkschuim direct in de kop

*Afhankelijk van het model.

EQ500

Comfortabele bereiding, intuïtieve bediening



15 bar

Geniet van een uitstekende smaak dankzij de constante, ideale waterdruk van 15 bar.



Dubbel maal- en zetproces voor extra sterke koffie.



Een groot touchscreen dat je intuïtief bedient en waarmee je in één oogopslag alle beschikbare koffievariëteiten ziet.



De grootte van het kopje en de hoeveelheid van de bereiding is individueel regelbaar.



9 verschillende koffiebereidingen met één druk op de knop.



Een volledig automatische stoomreiniging van het melksysteem voor een optimale hygiëne na elke melkbereiding.



Bereiding van twee koffies of twee melkbereidingen tegelijkertijd, met één druk op de knop.



Het coffeeSelect Display en een plaat als kopjesverwarmer



EQ500 Integral – Het verwijderbare reservoir houdt de melk koel



oneTouch DoubleCup, ideaal om twee kopjes tegelijk te maken

EQ6 plus

Een brede waaier koffiespecialiteiten



19 bar

Geniet van een uitstekende smaak dankzij de constante, ideale waterdruk van 15 of 19 bar*.



Dubbel maal- en zetproces voor extra sterke koffie.



Een groot touchscreen dat je intuïtief bedient en waarmee je in één oogopslag alle beschikbare koffievariëteiten ziet.



De grootte van het kopje en de hoeveelheid bereiding is individueel regelbaar.



12 verschillende koffiebereidingen met één druk op de knop.



Optie om de verschillende smaakvoorkeuren te bewaren in individuele profielen*. Zo geniet iedereen in huis van z'n favoriete koffie met één druk op de knop.



Bereiding van twee koffies of twee melkbereidingen tegelijkertijd, met één druk op de knop.



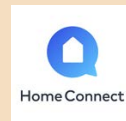
Een volledig automatische stoomreiniging van het melk-systeem voor een optimale hygiëne na elke melkbereiding.



Bereiding kiezen met een druk op de gewenste velden (keuze van de drank, 1 of 2 kopjes, hoeveelheid en sterkte van de koffie).

EQ700

Reis door de wereld van koffie met één swipe



19 bar

Geniet van een uitstekende smaak dankzij de constante, ideale waterdruk van 19 bar.



Dubbel maal- en zetproces voor extra sterke koffie.



Eenvoudige intuïtieve bediening via een groot, full-touchscreen. Snel in dagelijks gebruik.



Optie om de verschillende smaakvoorkeuren te bewaren in individuele profielen*. Zo geniet iedereen in huis van z'n favoriete koffie met één druk op de knop.



32 verschillende koffiebereidingen** met één druk op het scherm.*



Een volledig automatische stoomreiniging van het melksysteem voor een optimale hygiëne na elke melkbereiding.



Bereiding van twee koffies of twee melkbereidingen tegelijkertijd, met één druk op de knop.



coffeeWorld – geïntegreerd in de Home Connect app – biedt je een bijkomende selectie internationale koffiespecialiteiten.



Een kopjesverwarmer voor een perfect kopje koffie



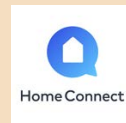
intelligent Strength adjustment – Automatische aanpassing van de hoeveelheid bonen in functie van de gekozen sterkte en de hoeveelheid

*Afhankelijk van het model.

**Tot 11 koffiebereidingen op het toestel + 21 koffiespecialiteiten via Home Connect (coffeeWorld).

EQ900

Een betoverende reis door de wereld van koffie



19 bar

Geniet van een uitstekende smaak dankzij de constante, ideale waterdruk van 19 bar.



Puur genieten dankzij twee bonenreservoirs en twee aparte maalschijven.*



Eenvoudige intuïtieve bediening via een grote, full-touchscreen. Snel in dagelijks gebruik.



Voor echte barista's: haarfijn aanpasbare instellingen garanderen dat het aroma optimaal vrijkomt.



30 verschillende koffiebereidingen** met één druk op het scherm.



Optie om de verschillende smaakvoorkeuren te bewaren in individuele profielen*. Zo geniet iedereen in huis van z'n favoriete koffie met één druk op de knop.



Bereiding van twee koffies of twee melkbereidingen tegelijkertijd, met één druk op de knop.



Een volledig automatische stoomreiniging van het melk-systeem voor een optimale hygiëne na elke melkbereiding.



Dubbel maal- en zetproces voor extra sterke koffie.



coffeeWorld – geïntegreerd in de Home Connect app – biedt je een bijkomende selectie internationale koffiespecialiteiten.



Herkenning van de geselecteerde koffiebonen om het beste aroma te verkrijgen.



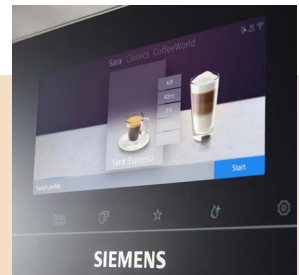
Aanzienlijke geluidsdemping dankzij de doeltreffende geluidsisolatie.



Keuze tussen comfortMode en baristaMode



Een kopjesverwarmer voor een perfect kopje koffie



Persoonlijk profiel om ieders voorkeuren op te slaan

* Afhankelijk van het model.

**Tot 9 koffiebereidingen op het toestel + 21 koffiespecialiteiten via Home Connect (coffeeWorld).



Volautomatische espressomachines	EQ300	EQ500
		Serie Classic

- **iAroma System**: 4 gecombineerde technologieën, waaronder het innovatieve **sensuFlow System** (constante bereidingstemperatuur)
- **aromaPressure System** voor een perfecte samendrukking (het aroma komt mooi vrij) • Het maal-systeem kan worden aangepast • **oneTouch DoubleCup** voor 2 kopjes tegelijkertijd (zie oneTouch Function)

Algemene kenmerken

Kleur behuizing: Inox / Zilver / Zwart / Wit*	■ / ■ / ■ / —	■ / ■ / ■ / ■
Home Connect	—	—
Pompdruksysteem	15 bar	15 bar
Bonenreservoir	250 g	270 g
Waterreservoir / Melkreservoir	1,4 l / —	1,7 l / —
Instellen temperatuur koffie / warm water in niveau	— / —	3 / 3
aromaDouble Shot (sterke koffie met perfect aroma)	—	■
individualCoffee System / Favorites - Programmatie van persoonlijke smaakvoorkeuren*	— / —	— / —
individualCup Volume - Individuele instelling van de kopgrootte	—	5 niveaus
beanIdent (herkenning van de bonen)	—	—
Instelling van de koffiesterkte	5	6
oneTouch Function + doubleCup Function* <i>(bereiding van 2 kopjes mogelijk)</i> ¹⁾ <i>Eén kopje per keer</i>	Espresso / Doppio / Americano / Caffè Grande / Caffè Crème / Caffè XL / Flat White / Cappuccino Espresso Macchiato / Latte Macchiato / Caffè Latte Café Cortado / Melkschuim / Warme melk / Warm water / koffiespecialiteiten coffeeWorld	■ / ■ / ■ / — ■ / — / ■ / ■ ■ / ■ / — — / ■ ¹⁾ / — — / ■ ¹⁾ / — / — —
baristaMode / Optie 'Koffiezetapparaat' voor 12 kopjes	— / —	— / —
Opgeschuimde melk en warme melk	■ milkPerfect	■ creamCenter
Display voor functie selectie	coffeeDirect	coffeeSelect Display
Hoogwaardig keramisch maalwerk ceramDrive / silentCeram Drive	■ / —	■ / —
Kopjesverwarming / Verlichting van kopjes	■ / —	■ / —
superSilent	—	—
Reiniging van het melksysteem milkClean / autoMilk Clean	■ / —	— / ■
Maximale aansluitwaarde	1300 watt	1500 watt

Dit is een overzicht van het gamma van espresso machines, wijzigingen mogelijk.

* In functie van het model.



EQ500	EQ6 plus	EQ700		EQ900	
Serie Integral		Serie Classic	Serie Integral		dualBean

- 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 • Melkschuim-toebehoren eenvoudig te reinigen onder stromend water of in de vaatwasser • Automatisch reinigings- en ontcalcingsprogramma **calc'n'clean** • Automatische uitschakeling na gebruik **Zero Energy Auto-Off**

■ / ■ / ■ / ■	■ / ■ / ■ / —	■ / ■ / ■ / ■	■ / ■ / ■ / ■	■ / — / ■ / —	■ / — / ■ / —
—	—	■	■	■	■
15 bar	19 bar	19 bar	19 bar	19 bar	19 bar
270 g	300 g	350 g	350 g	375 g	270 g + 250 g
1,7 l / 0,7 l	1,7 l / —	2,4 l / —	2,4 l / 0,7 l	2,3 l / 0,7 l	2,3 l / 0,7 l
3 / 3	3 / 3	3 / 5	3 / 5	3 / 5	3 / 5
■	■	■	■	■	■
— / —	■ (4 profielen) / —	— / ■ (30 favorieten)	— / ■ (30 favorieten)	■ (3 profielen) / —	■ (3 profielen) / —
5 niveaus	5 niveaus	4 niveaus	4 niveaus	4 niveaus	4 niveaus
—	—	—	—	—	■
6	6	4	4	4	4
■ / ■ / ■ / — ■ / — / ■ / ■ ■ / ■ / — — / ■ / — / ■ —	■ / ■ / ■ / ■ ■ / — / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ —	■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ (21 dranken)	■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ (21 dranken)	■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ (21 dranken)	■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ (21 dranken)
— / —	— / —	— / —	— / —	■ / ■	■ / ■
■ creamCenter	■ creamCenter	■	■	■	■
coffeeSelect Display	coffeeSelect Display	5" iSelect Display	5" iSelect Display	6,8" iSelect Display	6,8" iSelect Display
■ / —	■ / —	■ / —	■ / —	— / ■ (eGrinder)	— / ■ (eGrinder)
■ / —	■ / —	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■
—	—	—	—	■	■
— / ■	— / ■	— / ■	— / ■	— / ■	— / ■
1500 watt	1500 watt	1500 watt	1500 watt	1500 watt	1500 watt

Woordenlijst

De Siemens EQ espressomachines van A tot Z.

aromaDouble Shot

Voor een extra sterke koffie zonder toegevingen aan het aroma. Het dubbele maalwerk van de vernieuwende aromaDouble Shot-functie zorgt voor het beste aroma. Omdat er minder water wordt gebruikt, komen ook minder bittere stoffen vrij wat een onaangename nasmaak automatisch voorkomt.

aromaPressure System

Een subtiel aroma en een perfect schuimige crème dankzij de gebogen vorm en de slimme waterpomp die de juiste waterdruk regelt. De gemalen koffie wordt zo samengeperst dat de aroma's perfect vrijkomen wanneer ze in contact komen met water.

aromaSelect

Dankzij aromaSelect kan je je koffie aanpassen aan je persoonlijke voorkeuren. Je kan kiezen uit drie verschillende aroma-instellingen: mild, evenwichtig of intens.

autoMilk Clean

Een volledig automatische stoomreiniging van het melksysteem voor een optimale hygiëne na elke melkbereiding.

baristaMode

Voor echte koffiekenneren. Je kan het toestel zo fijn afstellen dat je geniet van subtielere en individuelere smaaknuances. Met baristaMode kan je de volgende parameters zelf instellen: koffiesterkte, temperatuur, melk/koffie-verhouding voor elke bereiding met melk, kopjesgrootte.

beanIdent System

Haal het beste uit je koffiebonen. De EQ900 gebruikt automatisch de bereidingsinstellingen die passen bij de gekozen boonsoort om zo het best mogelijke aroma te verkrijgen.

calc'nClean

Dit programma reinigt en ontkalkt je toestel in één beweging voor een lange levensduur en onberispelijke hygiëne.

ceramDrive

De hoogwaardige en slijtvaste keramische maalschijven malen de koffie extra fijn om zo nog meer aroma uit elke koffieboon te halen.

coffeePlaylist

Zie p. 9

coffeeWorld

Zie p. 10 en 11

creamCenter

Het drievoudige en spiraalvormige opklopsysteem zorgt voor ongeëvenaard melkschuim: fijn, luchtig en zeer romig.

Displays

-coffeeDirect (EQ300)

Koffie kiezen was nog nooit zo eenvoudig. Alle mogelijke functies voor de koffie- en de melkvariëteiten zijn meteen zichtbaar op het scherm. Een druk op de knop en klaar.

-coffeeSelect Display (EQ500 en EQ6 plus)

Dankzij het grote en makkelijk intuïtief te bedienen touchscreen zie je in een oogopslag alle beschikbare variëteiten koffie en melkdranken. Klik en selecteer heel eenvoudig de gewenste drank, één of twee kopjes, de hoeveelheid en de koffiesterkte.

-iSelect Display (EQ700 en EQ900)

Dit nieuwe touchscreen is heel eenvoudig en snel dagelijks te gebruiken omdat het op dezelfde manier werkt als een smartphone. Begeleidt de gebruiker op elk moment, van de koffiekeuze tot het onderhoud, dankzij de gebruiksvriendelijke interface in een heldere taal, verduidelijkt door beelden. Nooit eerder

was het zo makkelijk om je koffie zo juist af te stemmen op je persoonlijke smaak en voorkeur.

dualBean System

Dankzij de twee aparte bonenreservoirs en twee aparte maalschijven blijft de smaak van elke boonsoort intact. Voor echte koffiekenners.

eGrinder

De EQ900 serie heeft een keramische, elektronische maalschijf silentCeram Drive waarmee je in één swipe de malingsgraad voor elke kop aanpast.

Favorites

Geef je persoonlijke voorkeuren in voor je koffie en je melkdranken. Selecteer en registreer eenvoudig de koffiesterkte, de grootte van de tas, de temperatuur en de gewenste hoeveelheid melk. Bekijk en bewerk je keuzes met één druk op de knop wanneer je maar wilt.

Home Connect

Zie p. 8 en 9

iAroma System

Zie p. 6 en 7

Individual coffeeSystem

Mogelijkheid om 2 à 6 verschillende profielen te creëren, met persoonlijke voorkeuren voor elk profiel (Favorites). Zo geniet iedereen elke dag in één klik van zijn geliefkoosde koffievariëteiten.

individualCup Volume

De grootte van het kopje en de hoeveelheid drank zijn voor elk type mok apart regelbaar.

Intelligent Strenght adjustment

Automatische aanpassing van de hoeveelheid koffiebonen in functie van de gekozen koffiesterkte en hoeveelheid koffie. Zo blijft

de smaak altijd dezelfde. Beschikbaar op alle EQ700 en EQ900 toestellen.

milkPerfect

Een ingenieus melkschuimsysteem waardoor het melkschuim rechtstreeks in het kopje terecht komt. Dit uitneembare hulpstuk is heel handig in gebruik en makkelijk schoon te maken onder de kraan of in de afwasmachine.

oneTouch DoubleCup

Of je nu kiest voor een espresso, een cappuccino, een latte macchiato of een eenvoudige koffie... je espressomachine maakt je koffie met één druk op de knop, zelfs als je twee kopjes tegelijk wenst.

oneTouch Function

Maak alle koffie- en melkcombinaties, latte macchiato, cappuccino of koffie verkeerd met één druk op de knop.

silentCeram Drive

Een uitzonderlijk stille bereiding, zeer fijn gemalen koffie en een extreem lange levensduur dankzij een keramisch maalsysteem van topkwaliteit.

singlePortion Cleaning

Automatische reiniging van de waterleidingen na elk kopje garandeert altijd verse koffie en een onberispelijke hygiëne.

superSilent


De stilste toestellen van Siemens verminderen aanzienlijk het geluid van koffiezetten dankzij de speciale, doeltreffende geluidsisolatie.

Zero Energy Auto-Off

Je toestel schakelt automatisch uit na gebruik waardoor je energie bespaart.

Laat elk kopje smaken zoals het eerste

Siemens ontwikkelde deze toebehoren en onderhoudsproducten speciaal om het aroma van je koffie zo goed mogelijk te bewaren en de levensduur van je toestel te verlengen.

www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/service/reiniging-onderhoud/koffiezetapparaten 



**EQ900 / EQ700
Melkreservoir**
TZ90009



**EQ6 plus
Geïsoleerde
melkcontainer**
TZ80009N



**EQ900 / EQ700
Melkadapter**
TZ70001



**EQ500
Melkadapter**
TZ50001



**EQ300
Melkopschuimer**
TZ30008

» Altijd een perfect kopje met melk.

Wist je dat voor koffiespecialiteiten met melk, zoals Latte macchiato en Cappuccino, het eiwitgehalte ervoor zorgt dat de melk mooi opschuimt? Sojamelk is dus evenzeer geschikt. Melk met een laag vetgehalte garandeert zeer volumineus melkschuim, terwijl volle melk eerder resulteert in een melkschuim met een intensieve smaak en een romige textuur.



Dankzij een hoogwaardige reiniging met perfect aangepaste producten blijft je espressomachine perfect hygiënisch schoon. Dé voorwaarde om zonder probleem nog vele jaren te genieten van koffie barstensvol aroma.

1

2-in-1 - Reinigings-tabletten

Complete en betrouwbare reiniging. Verwijdert nauwgezet restjes koffievet.

TZ80001

2

2-in-1 - Ontkalkings-tabletten

Verwijdert kalk en beschermt tegen corrosie.

TZ80002

3

Espresso onderhoudskit

10 reinigingstabletten, 3 ontkalkingstabletten, 1 reinigingsborsteltje en 1 BRITA waterfilter.

TZ80004

4

3 BRITA INTENZA waterfilters

Verwijdert kalk en vermindert onzuiverheden, chloorresten, lood en koper.

TZ70033

BRITA INTENZA waterfilter

(niet getoond)

Verwijdert kalk en vermindert onzuiverheden, chloorresten, lood en koper.

TZ70003

De smaak van water hangt af van de pH-waarde. Ook de hoeveelheid mineralen, chloor en kalk kunnen de smaak van je kopje koffie beïnvloeden. Zo zal kalkarm water de aroma's maximaal vrijmaken. Daarom adviseert Siemens om Brita waterfilters te gebruiken. Gefilterd water helpt bovendien de levensduur van je toestel te verlengen.



Gratis Siemens Verlengde Waarborg, je gemoedsrust verzekerd

Je mag erop rekenen. Al onze toestellen zijn van een hoogwaardige kwaliteit waardoor je jarenlang 100% tevreden zal zijn. Bovenop de fabrieksgarantie van 24 maanden schenken we je de Siemens Verlengde Waarborg die een extra garantie biedt van 12 of 24 maanden, afhankelijk van het type toestel dat je kocht*.

We bieden deze Gratis Siemens Verlengde Waarborg uitsluitend op de vrijstaande EQ espressomachines. Ze geldt slechts nadat je je toestel online hebt geregistreerd op www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/mysiemens binnen de 8 weken na de facturatiedatum. 🖱️


Gratis
Siemens Verlengde
Waarborg

Je geniet GRATIS een extra waarborg van 1 of 2 jaar – afhankelijk van het toestel dat je kocht – bovenop de fabrieksgarantie van 2 jaar. Een extra zekerheid voor Siemens EQ vrijstaande** espressomachines en enkel na online registratie.

Siemens Verlengde Waarborg, alle voordelen in één oogopslag.

- 3 tot 4 jaar waarborg (afhankelijk van het model) voor herstelkosten.
- Kwaliteitservice door techniekers die speciaal werden opgeleid door Siemens.
- Ook alle kosten (verplaatsing, werkuren, onderdelen) zijn voor rekening van Siemens.

Hoe krijg je je Gratis Siemens Verlengde Waarborg op je EQ espressomachines?

1. Maak een account aan of meld je aan op siemens-home.bsh-group.com/be/nl 
Klik daarvoor op het icoontje (🔍) in de rechterbovenhoek van de bovenbalk.
2. Registreer je toestel met het E-nummer¹⁾, het Z-nummer¹⁾ en de aankoopdatum.
3. Bevestig door het betreffende product te selecteren en vervolgens te klikken op 'Je Verlengde Waarborg' en 'Registratie voltooien'.
4. Je waarborg is geactiveerd. Je kan het bijhorende certificaat downloaden.

** De Siemens Verlengde Waarborg is enkel geldig voor toestellen gecommmercialiseerd in België.
Niet geldig op inbouw espressomachines. – ¹⁾ Je vindt deze gegevens op het typeplaatje van het toestel.

Koffierecepten...

Ontdek deze heerlijke en gemakkelijke recepten.



Espresso Martini*

Ingrediënten voor 1 glas

60 ml vodka – 30 ml Kahlua (koffielikeur) – 30 ml vers bereide espresso – rietsuikerstroop – ijsblokjes – Koffiebonen

Benodigheden

Martini-glas – shaker – Cocktailzeef

Giet de ingrediënten in een shaker. Voeg een tiental ijsblokjes toe en shake krachtig gedurende 15 seconden om de koffie te laten schuimen.

Giet in een cocktailglas, haal de ijsblokjes eruit en werk af met 3 koffiebonen op het laagje schuim.



Vanilla latte

Ingrediënten voor 2 glazen

300 ml melk – Een half vanillestokje – 20 g suiker – 2 sterke espresso's

Benodigheden

Steelpan – 2 glazen

Meng de melk met de suiker en de zaadjes van het vanillestokje. Verwarm de melk in een steelpannetje en klop schuimig. Verdeel het schuim over twee glazen en giet in elk glas traag een espresso.



Crème brûlée met espresso

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen

1 vanillestokje – 200 ml melk – 200 ml room – 3 eieren –
2 eidooiers – 3 soeplepels suiker – 100 ml espresso –
Gemalen koffie

Benodigheden

4 à 6 keramiek potjes – 2 kookpotten – Fijne puntzeef
Eventueel: een keukenbrander

Snij het vanillestokje overlangs in twee en schraap de zaadjes eruit. Breng 200 ml melk en 200 ml room aan de kook en voeg de twee helften van het vanillestokje toe. Neem de tweede kookpot en meng hierin de 3 eieren, 3 eidooiers en 3 soeplepels suiker. Voeg hier het melk-roommengsel aan toe. Verwarm het geheel zachtjes tot de room is ingedikt. Blijf roeren.

Voeg 100 ml espresso toe.

Giet het mengsel door de puntzeef in de keramiek potjes.

Bak 50 minuten in een heteluchtoven op 80°C.

Haal de potjes uit de oven, bedek ze met bakpapier en laat afkoelen.

Bestrooi met een beetje suiker en zet onder de grill. Je kan de suiker ook sneller karamelliseren met een keukenbrander.

Werk af met wat grof gemalen koffiebonen.

Blijf in contact met je verbeelding

Voor meer inspiratie en informatie, bezoek onze Siemens Koffiewereld

www.siemens-home.bsh-group.com/be/nl/toestellen/koffiemachines/vrijstaande-espresso-volautomaten 



Voor alle vragen met betrekking tot Service, het bestellen van onderdelen evenals herstelling en garantie

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



Bezoek onze Siemens Experience Center 

Tour & Taxis, Gare Maritime
BSH Home Appliances – Siemens Experience Center
Picardstraat 7, 1000 Brussel



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

Volg Siemens Home op 