

SIEMENS



Plně automatické kávovary Siemens – jedinečný požitek z kávy

Plně automatické kávovary Siemens EQ,
dokonalá souhra inovativní technologie
a nadčasového designu.

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

Siemens. Seznamte se s budoucností.

S kávovary Siemens je příprava kávy nejlepší částí dne

Plně automatické kávovary EQ pro ještě větší rozmanitost.

Kdo má vysoké nároky, očekává více a nechce se spokojit s málem. Speciálně pro tato vysoká očekávání vám představujeme nové, plně automatické kávovary Siemens ve své vizuálně a technicky nejvyšší dokonalosti. Obsluha je jednoduchá a intuitivní. Design fascinuje a upoutává na sebe všechny pohledy.

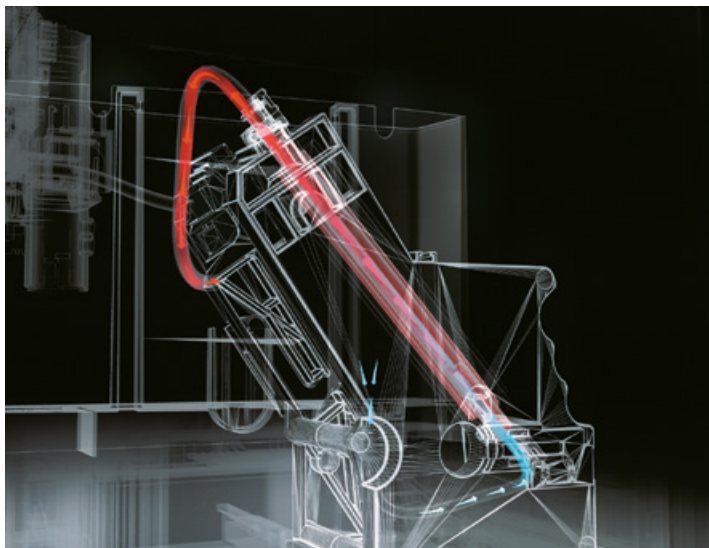
Jedinečný systém sensoFlow udržuje konstantní teplotu spařování a vytváří tak dokonalé aroma.

Přepnutím ze standardního režimu do režimu baristaMode je možné dosáhnout ještě jemnějšího a osobním potřebám vysoce přizpůsobeného nastavení.

Ti, kteří rádi experimentují....



Maximální aroma díky ideální teplotě spařování



Špičková technologie uvnitř spotřebiče: systém sensoFlow. Ilustrace znázorňuje, kde je ve spotřebiči umístěn úzký průtokový ohříváč. Z tohoto místa je neustále zajišťována dokonalá teplota spařování precizně a energeticky efektivně.

Celosvětově jedinečný systém sensoFlow od značky Siemens garantuje vždy plný požitek z espresso díky stále ideální a konstantní teplotě spařování. Aby se mohlo plně rozvinout aroma, musí být espresso připravováno se správnou teplotou spařování. Ideální teplota spařování pro dokonalé espresso je mezi 90 a 95 °C. Pokud je teplota příliš nízká, je z kávy uvolňována pouze část aromatických látek. Při příliš vysoké teplotě chutná káva spáleně. Proto plně automatické kávovary EQ s celosvětově jedinečným systémem sensoFlow ohřívají vodu vždy na správnou teplotu, a to v průběhu celého procesu spařování. Dokonalá technologie tak zaručuje dokonalé espresso.



EQ.9 connect

Rozšířte si své obzory

Strany 6–11



EQ.9

Pravý požitek pokračuje tam, kde ostatní končí

Strany 12–21



EQ.6 plus

Zažijte radost. Vychutnejte si ji

Strany 24–36



EQ.3

Pro každého, kdo se touží ponořit do nového světa potěšení

Strany 37–45

EQ.9 connect – Rozšiřte si své obzory

Objevte velký a bohatý svět kávy s kávovarem EQ.9 connect a s pomocí aplikace.



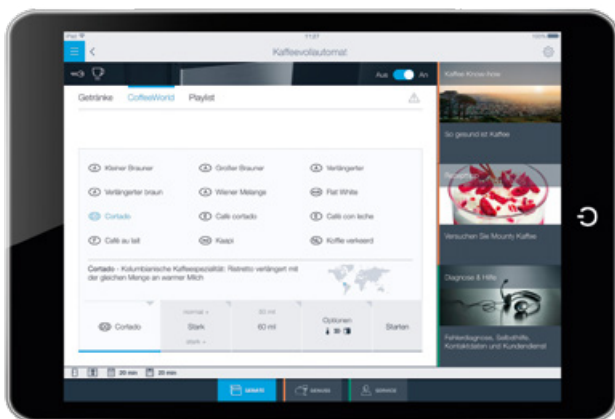
Zcela propojená domácnost přináší do vašeho každodenního života efektivnost a pohodlí. Nyní také maximální požitek. Home Connect znamená, že kávovar EQ.9 connect, nový špičkový produkt řady EQ, lze nyní také snadno připojit k síti WLAN, a ovládat ho tak pomocí chytrého telefonu nebo tabletu. Takže si můžete svůj oblíbený nápoj objednat a přitom stále odpočívat na pohovce. A to není vše: všestranná aplikace Home Connect vám otevírá dveře do velkolepého světa kávy. Tento nový rozměr pohodlných technologií, je vzrušující pro znalce kávy a stejně tak i pro nadšené fanoušky nových technologií.



Fascinující svět kávy v aplikaci Home Connect od Siemens pro potěšení bez omezení



Inovativní aplikace Home Connect je vaše přímá cesta k dokonalému potěšení z kávy a maximálnímu pohodlí. Stačí si jednoduše stáhnout aplikaci do chytrého telefonu nebo tabletu, zaregistrovat se jako uživatel, připojit systém EQ.9 connect plně automatického kávovaru k síti WLAN a objevíte široký a zcela nový svět kávy. Zkuste coffeeWorld a užívejte si například mezinárodní kávové speciality nebo sbírejte a ukládejte oblíbené volby kávových nápojů vašich přátel a hostů v seznamu coffeePlaylist, který pak můžete odeslat do plně automatického kávovaru EQ.9. A co víc - tato aplikace obsahuje také podrobné informace o kávě a recepty pro výrobu exkluzivních kávových nápojů. Tak můžete být v centru pozornosti jako znalec kávy nebo dělat kouzla jako gurmánský šéfkuchař. Zaručit naprosté potěšení je tak snadné.

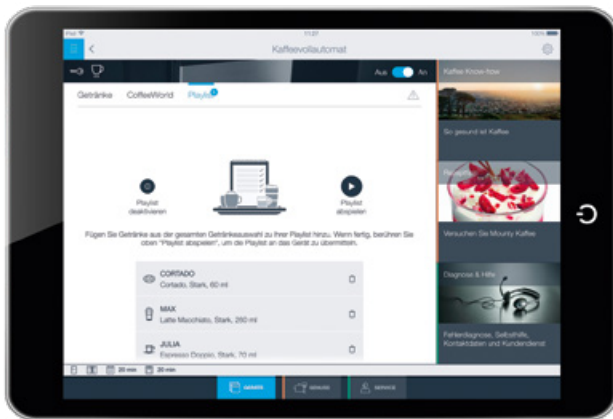


coffeeWorld

Vídeňská melange, Portugalské galão nebo Kaapi, jakou pijí v Indii? Kromě již rozsáhlého výběru nápojů poskytovaného kávovarem EQ.9 connect nabízí coffeeWorld dalších 18 mezinárodních kávových specialit, které jsou typické v různých zemích a které vám budou exkluzivně poskytnuty prostřednictvím této aplikace. Znamená to, že můžete objevit celý svět kávy ze svého domova nebo znovu prožít chuť vaší poslední dovolené. S coffeeWorld je velký a bohatý svět kávy na dosah pouhým kliknutím.

coffeePlaylist

Mnoho hostů, mnoho různých požadavků na kávu – pro hostitele mnoho informací k zapamatování. S coffeePlaylist můžete nyní všechna nápojová přání zadat najednou do aplikace, a dokonce je vytvářet individuálně. Aplikace posílá informace do plně automatického kávovaru EQ.9 connect. Nápoje jsou zcela individuálně opatřeny jménem hosta a připravovány postupně. Své hosty tak můžete rozmazlovat pohodlně a téměř automaticky.



Kávové recepty

Aplikace Home Connect nabízí exkluzivní přístup k vybraným receptům na téma káva: jako aperitiv, hlavní chod nebo zákusek. Můžete si tak vychutnávat tento fascinující nápoj stále znovu, ale jiným způsobem. Zvláště pohodlně s EQ.9 connect – flexibilní plně automatický kávovar připraví vždy podle receptu dokonalou kávu i pro ty nejneobvyklejší kreace. Vedle rafinovaných nápadů nabízí inovativní aplikace Home Connect také mnoho zajímavého a nového o kávových zrnech, jejich pěstování a pražení nebo o různých odrůdách kávových zrn. I skuteční znalci si tak mohou ještě prohloubit své znalosti o kávě.

Další funkce pro ještě větší požitek z kávy

- sensoFlow System
- autoMilk Clean
- baristaMode
- dualBean
- oneTouch DoubleCup
- superSilent

Podrobné popisy k těmto a mnoha dalším funkcím najdete na stránkách EQ.9.



EQ.9 – Pravý požitek pokračuje tam, kde ostatní končí



Kdo chce zažít naprostý požitek z kávy, nemusí již myslet na technologie, ale jen na vůni čerstvě namletých kávových zrn. Na plynulý tichý tok horké kouřící kávy. Nebo na dokonalou symbiózu s horkým mlékem. Protože plně automatický kávovar EQ.9 myslí absolutně na všechno.

Plně automatické čištění pomocí páry se tak například postará o potřebnou péči po přípravě každého nápoje s mlékem. Jemné nastavení aroma, dvě oddělené nádoby na kávová zrna a mlýnky pro chuťový zážitek. Nebo jedinečný systém pro neustále ideální teplotu spařování. Navíc je EQ.9 zahalený do ušlechtilé oceli také požitekem pro oko v jakémkoli prostředí.



Dokonalý zážitek

- Dokonalé pro všechny kávové mléčné speciality: funkce autoMilk Clean automaticky čistí mléčný systém.
- Individuální chuťový zážitek: díky systému dualBean se dvěma oddělenými mlýnky a dvěma samostatnými zásobníky na kávová zrna a se systémem baristaMode pro přesné nastavení aroma.
- Nejlepší aroma se systémem sensoFlow: díky neustále ideální teplotě spařování.



Mléčný program pro čirý požitek

- Dokonale integrovaný zásobník na mléko, který se vejde i do chladničky.
- Plně automatické parní čištění pro důkladnou péči po každém nápoji: autoMilk Clean.
- Celá řada nových možností pro přípravu mléčně kávových nápojů – od cappuccina až po espresso macchiato.
- Mnoho nápojů na přání i pro dva šálky současně – díky oneTouch DoubleCup.

V nejlepší kávě se skrývá víc než jen ta nejlepší kávová zrna

Inovativní mléčný program v EQ.9



Dokonalý požitek, nic jiného: autoMilk Clean pro plně automatické čištění mléčného systému

Kdokoli, kdo je nadšeným fanouškem opravdu dobré aromatické kávy, rád vynaloží maximální úsilí při její kvalitní přípravě – s výjimkou pravidelného čištění mléčného systému. A proto Siemens vyvinul technologii autoMilk Clean. Tento plně automatický systém čištění párou se aktivuje po každém nápoji a zajišťuje tak dokonalou hygienu, zatímco vám ulehčí od každodenního čištění mléčného systému. Zbytky mléka tak nebudou mít žádnou šanci. Vy se tedy můžete pohodlně usadit a vychutnat si šálek skvělé kávy.



Vše pouze jedním stiskem tlačítka – i pro dva nápoje: oneTouch DoubleCup

Nezáleží na tom, který z mnoha druhů kávových nápojů si vyberete, zda se jedná o silné espresso, krémové cappuccino, latte macchiato nebo kávu s mlékem, se systémem oneTouch DoubleCup vám váš plně automatický kávovar připraví požadovaný nápoj zcela jednoduše a pohodlně stisknutím tlačítka. A pokud si budete přát tak i dva šálky současně.



Pro mléko přímo z obalu – adaptér na nádobu na mléko

Toto zvláštní příslušenství vyvinuté speciálně pro EQ.9 dokonale propojí téměř každou nádobu na mléko s plně automatickým kávovarem. Mléko pro přípravu kávových specialit tak lze použít přímo z obalu. Použití adaptéru je snadné a navíc je vhodný pro mytí v myčce nádobí. Je k dispozici jako volitelné příslušenství.

Technologie v EQ.9 pro zcela individuální požitek z kávy

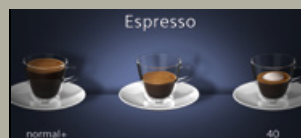
Samostatné zásobníky na kávová zrna pro ryzí chuť: systém dualBean

Se systémem dualBean¹ můžete také snadno zvolit ideální zrnkovou kávu pro přípravu vašeho oblíbeného kávového nápoje v plně automatickém kávovaru. Díky dvěma odděleným zásobníkům na kávová zrna s oddělenými mlýnky již není možné mísení zrn. Pro každý nápoj zůstává uložen naposledy zvolený zásobník. To zaručuje vždy požadovanou chuť.

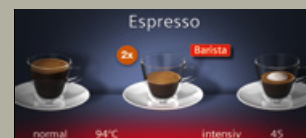


Káva pro opravdové znalce díky jemnému nastavení aroma v baristaMode

Pro nejlepší kávu nebo espresso je rozhodujících pět parametrů: síla kávy, množství, teplota, poměr kávy a mléka a rychlost spařování. Přepnutím z režimu Normal do režimu baristaMode, dokážete vytvořit ještě jemnější kávu vyrobenou zcela podle vlastního vkusu. Pro dokonalou chuť každé kávy. Toto optimalizované nastavení vám umožní oslavit umění přípravy kávy.



V režimu Normal lze zcela podle přání zvolit sílu kávy a její množství.



V režimu Barista máte ještě více možností nastavení, můžete nastavit například teplotu a intenzitu. U kávových speciálit s mlékem také podíl mléka.



Lze zvolit 13 stupňů síly: od velmi slabý po DoubleShot silný ++.



Intenzitu lze nastavit ve třech stupních: od normální po intenzivní ++.

Výbava plně automatického kávovaru EQ.9

EQ.9 nabízí maximální komfort pro dokonalý požitek z kávy. Osvětlená tlačítka a výškově nastavitelná výpusť kávy – až 14,5 cm vysoké sklenice na latte macchiato lze umístit stejně jako šálek na espresso. Následné čištění je stejně snadné jako příprava – spařovací jednotku lze vyjmout a rychle hygienicky vyčistit pod tekoucí vodou.

¹ Systém dualBean pouze u EQ.9 connect s900



Maximální aroma díky ideální teplotě spařování

Jedinečný systém sensoFlow. Siemens zaručuje plný požitek z espressa díky stále ideální a konstantní teplotě spařování.



Užívejte si ticha s funkcí superSilent

Všechny plně automatické kávovary EQ.9 se nesporně vykazují nízkou hlučností, jsou ty nejtišší, které může Siemens nabídnout.

Plně automatické kávovary EQ.9

T1909701HC
EQ.9 connect s900T1905201RW
EQ.9 s500T1903209RW
EQ.9 s300

EQ.9 – Pravý požitek pokračuje tam, kde ostatní končí

Běžné prvky – plně automatické kávovary EQ.9

Chuť • systém sensoFlow: maximální aroma díky stále ideální a konstantní teplotě spařování • systém aromaPressure: ideální tlak pro optimální aroma • aromaDouble Shot: extra silná káva se sníženým obsahem hořkých látek díky dvojitému mletí a spařování

Komfort • výškově nastavitelná výpusť kávy a zpeřovač mléka – lze umístit až 14,5 cm vysoké sklenice • velikost šálků lze individuálně přizpůsobit prostřednictvím individualCup Volume • snímatelná nádržka na vodu pro snadné plnění (objem 2.3 l) • odkapávací miska se senzorem

Výkon • systém coffeeSensor: mlýnek se automaticky přizpůsobí druhu kávových zrn • One-Touch kávové mléčné speciality s obzvlášť jemně pórovitou mléčnou pěnou díky inovativní trysce na mléko • je možný oddělený odběr mléčné pěny, teplého mléka a horké vody • oddělený zásobník na mletou kávu, např. na kávu bez kofeinu • minimalizace doby nahřívání – nejrychlejší první šálek • Záruka 15.000 šálků – konstantně vysoká kvalita spotřebiče od prvního do 15.000. šálku! • osvětlená výpusť kávy

Hygiena • snímatelná spařovací jednotka – snadné a hygienické čištění pod tekoucí vodou • autoMilk Clean: plně automatické parní čištění mléčného systému po každém výdeji nápoje • snímatelný zpeřovač mléka vhodný do myčky nádobí • automatický proplachovací program při zapnutí a vypnutí • odkapávací miska a nádoba na kávovou sedlinu, snímatelné a vhodné do myčky nádobí • calc'nClean: automatický čistící a odvápnovací program • včas připomene výměnu vodního filtru, odvápnění, čištění; včetně ukazatele počtu zbývajících nápojů do výměny

Ostatní • integrovaná nádoba na mléko – snadno snímatelná, lze umístit do dvířek chladničky, vhodná do myčky nádobí • osvětlené tlačítko, výpusť kávy • vícestupňové nastavení stupně mletí • volitelný jazyk displeje • dětská pojistka – není možný proces spařování bez dozoru • délka přírodního kabelu 1 m • příkon 1500 W

Příslušenství • odměrka na mletou kávu, testovací proužek pro určení tvrdosti vody • zvláštní příslušenství viz strany 58/59

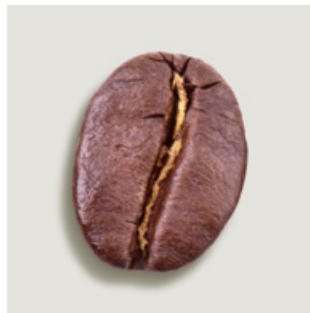
Barva přední části / krytu	Ušlechtilá ocel / Ušlechtilá ocel	Ušlechtilá ocel / Ušlechtilá ocel	Ušlechtilá ocel / Černá vysoký lesk
CHUŤ			
oneTouch: příprava mléčných nápojů stiskem jediného tlačítka	Cappuccino, latte macchiato, káva s mlékem, espresso macchiato, + 18 mezinárodních kávových specialit	Cappuccino, latte macchiato, káva s mlékem a espresso macchiato	Cappuccino, latte macchiato, káva s mlékem a espresso macchiato
myCoffee: individuální nápoj s nastavitelným poměrem směsi espressa	■	■	■
Extrakce aroma	baristaMode	baristaMode	aromaIntense
Individuálně nastavitelná teplota nápoje: Káva / Horká voda	6stupňový / 5stupňový	6stupňový / 5stupňový	3stupňový / 5stupňový
Zásobníky na kávová zrna / Počet mlýnků	2 (235 g / 200 g) / 2	1 (235 g) / 1	1 (235 g) / 1
Příprava oneTouch DoubleCup: každá kávová nebo mléčná specialita stiskem jednoho tlačítka – i pro dva šálky současně	■	■	■
KOMFORT			
Displej / Obsluha	Velký TFT barevný displej s interaktivním menu a dálkovým ovládáním pomocí chytrého telefonu nebo tabletu.	Velký TFT barevný displej s interaktivním menu.	TFT barevný displej s interaktivním menu.
superSilent: výrazné snížení hluku	■	■	■
Systém individualCoffee: osobní nápojové menu	až 10 osob	až 10 osob	až 6 osob
Objem nádržky na vodu / Prázdná nádržka na vodu	2,3 l / včasné varování	2,3 l / včasné varování	2,3 l / včasné varování
Čištění mléčného systému	autoMilk Clean	autoMilk Clean	autoMilk Clean
VÝKON			
Mlýnek z neopotřebitelné keramiky	2 x silentCeram Drive / dualBean	silentCeram Drive	silentCeram Drive
Čerpadlo na vodu	Tlak 19 barů	Tlak 19 barů	Tlak 19 barů
Aktivní předehřívání šálků, lze zapnout/vypnout	■	■	–
PŘÍSLUŠENSTVÍ			
Nádržka na mléko	0,7 l integrovaná	0,7 l integrovaná	0,7 l integrovaná
Vodní filtr BRITA Intenza TZ 70003	■	Volitelný	Volitelný
EAN	4242003780794	42420036666 61	4242003666685
NCD ²	62.990 CZK	45.990 CZK	38.990 CZK

Od zrnka ke kávě

Láska k ní je doslova „horká“: ráno, o pauzách, po dobrém jídle a přirozeně k zákusku. Někdy je černá, jindy bílá, jidny velká, malá, silná, plná, jemná, krémová nebo sladká. Ale na každý pád nás probudí: káva.

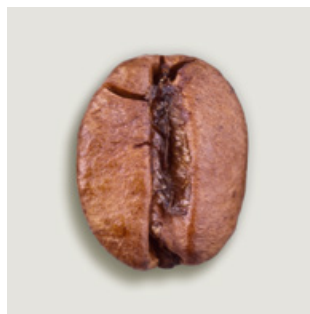
A vychutnáváme si ji doma i jinde. V pohodlí, na skok nebo také v moderních kavárnách. Ale co vlastně víme o tomto pokladu v našich šálcích? Trochu jiný cestopis: za své nezaměnitelné aroma vděčí místu, odkud pochází, druhu kávových zrn a extrémně pracnému procesu zpracování. Velmi důležitá je ruční práce – kvůli nadmořské výšce, ve které káva roste, nelze téměř používat stroje

Každý kávový bob obsahuje zpravidla dvě jádra – kávová zrna. Ta jsou obklopena různými membránami a vnější dužinou.



Arabica (*Coffea arabica*)

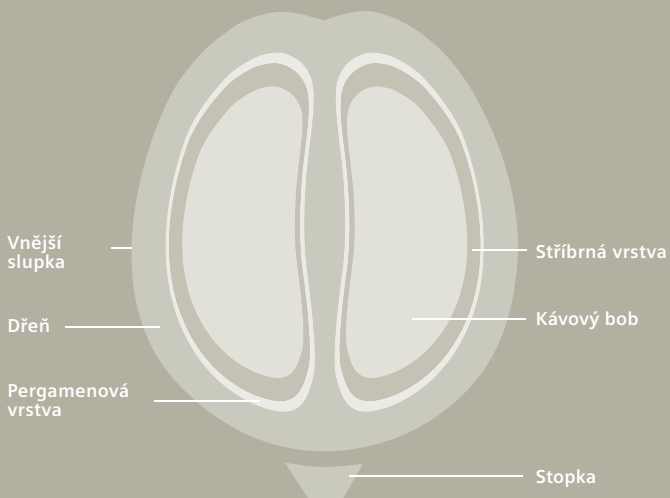
Kávový bob Arabica je oválný a má zakřivený zářez. Jeho chuť je mnohvrstevná a jemná.



Robusta (*Coffea canephora*)

Kávový bob Robusta je kulatý a má rovný zářez. Jeho chuť je ve srovnání s Arabica více trpká a hořká.

Kávový bob



Coffee-Belt

Státy pěstující kávu tvoří široký stále zelený pás okolo rovníku. Mezi 23. stupněm severní a 25. stupněm jižní šířky je ideální klima pro tuto choulostivou rostlinu.





EQ.6 plus – Mimořádné chvíle s kávou

Na první pohled vidíte, že od kávovaru EQ.6 plus s700 můžete očekávat víc než jen přípravu dokonalé kávy a mléčných specialit. Kartáčovaná nerezová ocel nejvyšší kvality doplňuje čistý a elegantní design s typickým leskem. Zapněte jej a užijete si!

Více možností pro vaše osobní chvíle s kávou

Kromě tradičních kávových specialit, jako jsou espresso, cappuccino, caffè crema nebo latte macchiato, nabízí kávovar EQ.6 plus širší výběr mezinárodních kávových specialit. Bonusovým tlačítkem si nyní můžete vybrat také exotické speciality, například americano nebo flat white.



Přednosti kávovarů EQ.6 plus

- Ideální teplota spařování pro maximální aroma: systém sensoFlow.
- Intuitivní ovládání díky displeji coffeeSelect.
- Kávové a mléčné speciality pouhým stiskem jednoho tlačítka díky funkci oneTouch DoubleCup – na přání také 2 šálky najednou.

* Příprava 2 mléčných specialit najednou pouze u modelových řad EQ.6 plus s500 a EQ.6 plus s700.



Inovované technologie Siemens v kávovarech EQ.6 plus



Bez námahy – funkce autoMilk Clean vyčistí mléčný systém zcela automaticky

Každý milovník / fanoušek opravdu dobré kávy rád vynaloží svůj čas na její kvalitní přípravu. S výjimkou pravidelného čištění mléčného systému. A proto Siemens vyvinul technologii autoMilk Clean. Tento plně automatický systém čištění párou se spouští po přípravě každého nápoje a zajišťuje tak dokonalou hygienu, zatímco vám ulehčí od každodenního čištění mléčného systému.



Vše pouhým stisknutím tlačítka – dokonce i dva šálky najednou: one-Touch DoubleCup

Espresso, krémové cappuccino, latte macchiato nebo caffee latte: s funkcí oneTouch DoubleCup si svůj nápoj připravíte pouhým stisknutím tlačítka. Ano, tak jednoduché to je. A dokonce ještě lepší – můžete si připravit i dva šálky najednou.



Váš oblíbený nápoj stiskem tlačítka: Oblíbené

Vaše oblíbená káva kdykoliv máte chuť. Do oblíbených si můžete uložit až čtyři kávové nápoje. Stačí, když si jednou navolíte vámi preferovanou intenzitu kávy, její velikost, teplotu a množství mléka – přesně tak, jak to máte rádi. Pak toto nastavení uložíte do oblíbených nápojů.



Ideální teplota spařování pro maximální aroma: systém sensoFlow

Aby bylo možné uvolnit plné aroma vašeho espressa, je třeba kávu připravit při správné teplotě pro spařování. Ideální teplota vody ke spařování pro perfektní espresso je mezi 90 °C a 95 °C. Pokud je teplota příliš nízká, z kávy se chuť a vůně uvolní pouze částečně. Pokud je teplota příliš vysoká, káva okamžitě získá připálenou chuť. Plně automatický kávovar EQ.6 plus se systémem sensoFlow – jediný systém svého druhu na světě – vždy zahřeje vodu na správnou teplotu a tuto teplotu udržuje po celou dobu spařování. Profesionální technologie, která garantuje profesionálně připravené espresso.

Obyčejný úkon přemění na jedinečný zážitek: displej coffeeSelect

Zapněte jej a užijte si. Díky displeji coffeeSelect začíná dokonalé potěšení z kávy už v momentě, kdy spotřebič zapnete. Velké uživatelské rozhraní představuje lákavý výběr mezinárodních aromatických kávových a mléčných specialit. Díky konceptu intuitivního používání má uživatel přímý přístup ke všem funkcím pouhým stisknutím sensorových ovladačů – obyčejný úkon přípravy kávy se stává jedinečným zážitkem.

Plně automatické kávovary EQ.6 plus

TE657313RW
EQ.6 plus s700

TE655319RW
EQ.6 plus s500



EQ.6 plus – Mimořádné chvíle s kávou

Běžné prvky – plně automatické kávovary EQ.6 plus

Chuť • systém sensoFlow: maximální aroma díky stále ideální a konstantní teplotě spařování • systém aromaPressure: ideální tlak pro optimální aroma • aromaDouble Shot: extra silná káva se sníženým obsahem hořkých látek díky dvojitému mletí a spařování

Komfort • nastavitelný poměr mléka a kávy u všech nápojů • výškově nastavitelná výpusť kávy mléka – až 14 cm vysoké skleničky na latte macchiato • individualCup: individuálně nastavitelná velikost šálku, abyste měli šálek naplněný přesně tak, jak chcete

Výkon • oddělený odběr mléčné pěny, teplého mléka, horké vody • minimální doba nahřívání – nejrychlejší první šálek • separátní zásobník na mletou kávu, např. na kávu bez kofeinu • záruka 15000 šálků kávy – konstantně vysoká kvalita spotřebiče od prvního do 15.000. šálku¹

Hygiena • vyjímatelná spařovací jednotka – snadné a hygienické čištění pod tekoucí vodou • automatický čistící program při zapnutí a vypnutí • autoMilk Clean: plně automatické parní čištění mléčného systému po každé přípravě mléčného nápoje. • tryska na mléko vyjímatelná a omyvatelná v myčce • odkapávací miska a nádoba na kávovou sedlinu, snímatelné a vhodné do myčky nádobí • calc'nClean: automatický čistící a odvápnovací program • ukazatel počtu zbývajících šálků před výměnou vodního filtru, odvápněním a čištěním

Ostatní • podsvícení tlačítek • zásobník na kávová zrna s víkem, který udržuje aroma kávy • nastavitelný stupeň mletí (vícestupňové) • jazyk displeje programovatelný • dětská pojistka • příhrádka na napájecí kabel; délka kabelu 1m • příkon max. 1500 W

Příslušenství • spojovací hadička k mléčné trysce, trubka na mléko z plexiskla, kontrolní testovací proužky ke stanovení tvrdosti vody, tuk k promazání spařovací jednotky • zvláštní příslušenství viz strany 58/59

Barva přední části / krytu		Nerez	Černá
CHUŤ	OneTouch: příprava mléčných nápojů stiskem jediného tlačítka	Cappuccino, espresso macchiato, káva s mlékem, latte macchiato	Cappuccino, espresso macchiato, káva s mlékem, latte macchiato
	AromaDouble Shot – extra silná káva při zachování správného aroma	■	■
	Extrakce aroma	–	–
KOMFORT	Individuálně nastavitelná teplota nápoje: Káva / Horká voda	3stupňový / –	3stupňový / –
	Zásobníky na kávová zrna / Počet mlynků	1 (300 g) / 1	1 (300 g) / 1
	CoffeeSelect Display: všechny kávové i mléčné nápoje mohou být jednoduše navoleny dotekem	■	■
	Oblíbené: uložte oblíbené nápoje	4	2
	IndividualCup: Individuálně nastavitelná velikost šálku, abyste měli šálek naplněný přesně tak, jak chcete	■	■
VÝKON	Objem nádržky na vodu / Prázdna nádržka na vodu	1,7 l / včasné varování	1,7 l / –
	OneTouch DoubleCup: Příprava dvou samostatných šálků u všech káv a mléčných specialit	■	■
	Čištění mléčného systému	autoMilk Clean	autoMilk Clean
	Mlýnek z neopotřebitelné keramiky	ceramDrive	ceramDrive
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Čerpadlo na vodu	Tlak 19 barů	Tlak 19 barů
	Aktivní předehřívání šálků, lze zapnout/vypnout	–	–
	Nádržka na mléko	Volitelné	Volitelné
	Vodní filtr BRITA Intenza TZ70003 v balení	■	■
EAN	4242003806364	4242003806388	
NCD ²	31 990 CZK	29 990 CZK	

¹ Při nekomerčním používání po dobu 24 měsíců. ² Nezávazné cenové doporučení výrobce vč. 21% DPH.

Plně automatické kávovary EQ.6 plus

TE655203RW
EQ.6 plus s500

TE653311RW
EQ.6 plus s300



EQ.6 plus – Mimořádné chvíle s kávou

Běžné prvky – plně automatické kávovary EQ.6 plus

Chuť • systém sensoFlow: maximální aroma díky stále ideální a konstantní teplotě spařování • systém aromaPressure: ideální tlak pro optimální aroma • aromaDouble Shot: extra silná káva se sníženým obsahem hořkých látek díky dvojitému mletí a spařování

Komfort • nastavitelný poměr mléka a kávy u všech nápojů • výškově nastavitelná výpusť kávy mléka – až 14 cm vysoké skleničky na latte macchiato • individualCup: individuálně nastavitelná velikost šálku, abyste měli šálek naplněný přesně tak, jak chcete

Výkon • oddělený odběr mléčné pěny, teplého mléka, horké vody • minimální doba nahřívání – nejrychlejší první šálek • separátní zásobník na mletou kávu, např. na kávu bez kofeinu • záruka 15000 šálků kávy – konstantně vysoká kvalita spotřebiče od prvního do 15.000. šálku¹

Hygiena • vyjímatelná spařovací jednotka – snadné a hygienické čištění pod tekoucí vodou • automatický čistící program při zapnutí a vypnutí • autoMilk Clean: plně automatické parní čištění mléčného systému po každé přípravě mléčného nápoje. • tryska na mléko vyjímatelná a omyvatelná v myčce • odkapávací miska a nádoba na kávovou sediment, snímatelná a vhodná do myčky nádobí • calcClean: automatický čistící a odvápňovací program • ukazatel počtu zbývajících šálků před výměnou vodního filtru, odvápněním a čištěním

Ostatní • podsvícení tlačítek • zásobník na kávová zrna s víkem, který udržuje aroma kávy • nastavitelný stupeň mletí (vícestupňové) • jazyk displeje programovatelný • dětská pojistka • příhrádka na napájecí kabel; délka kabelu 1m • příkon max. 1500 W

Příslušenství • spojovací hadička k mléčné trysce, trubka na mléko z plexiskla, kontrolní testovací proužky ke stanovení tvrdosti vody, tuk k promazání spařovací jednotky • zvláštní příslušenství viz strany 58/59

Barva přední části / krytu		Šedá	Stříbrná
CHUŤ	OneTouch: příprava mléčných nápojů stiskem jediného tlačítka	Cappuccino, espresso macchiato, káva s mlékem, latte macchiato	Cappuccino, espresso macchiato, káva s mlékem, latte macchiato
	AromaDouble Shot – extra silná káva při zachování správného aroma	■	■
	Extrakce aroma	–	–
KOMFORT	Individuálně nastavitelná teplota nápoje: Káva / Horká voda	3stupňový / –	3stupňový / –
	Zásobníky na kávová zrna / Počet mlynků	1 (300 g)/1	1 (300 g)/1
	CoffeeSelect Display: všechny kávové i mléčné nápoje mohou být jednoduše navoleny dotekem	■	■
	Oblíbené: uložte oblíbené nápoje	2	2
	IndividualCup: Individuálně nastavitelná velikost šálku, abyste měli šálek naplněný přesně tak, jak chcete	■	■
VÝKON	Objem nádržky na vodu / Prázdna nádržka na vodu	1,7 l / –	1,7 l / –
	OneTouch DoubleCup: příprava dvou samostatných šálků u všech káv a mléčných specialit	■	káva, espresso
	Čištění mléčného systému	autoMilk Clean	autoMilk Clean
	Mlýnek z neopotřebitelné keramiky	ceramDrive	ceramDrive
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Čerpadlo na vodu	Tlak 19 barů	Tlak 15 barů
	Aktivní předehřívání šálků, lze zapnout/vypnout	–	–
	Nádržka na mléko	Volitelné	Volitelné
	Vodní filtr BRITA Intenza TZ70003 v balení	–	■
EAN		4242003806395	4242003806418
NCD ²		29 990 CZK	26 990 CZK

¹ Při nekomerčním používání po dobu 24 měsíců. ² Nezávazné cenové doporučení výrobce vč. 21% DPH.

Káva – mnohotvárnost jedinečné chuti

Každá káva má své charakteristické aroma, které je ovlivňováno druhem kávy, jejím původem a pražením. Na začátku rozvíjení každé chuti je zelené kávové zrno, které ještě neodhalilo nic ze svého tajemství. Jedinečný bouquet se rozvine teprve při pražení, které vytváří nejrůznější chuťové profily.

Světlé pražení

Je označováno také jako bledé pražení nebo skořicové pražení, protože zrna při něm získávají světlý skořicový odstín. Světlé pražení znamená v zásadě krátkou dobu pražení. Při řemeslném pražení je surová káva zahřívána co nejšetrněji na teplotu mezi 180 a 210 °C. Doba pražení činí 8 až 12 minut.

Střední pražení

Je známé také pod označením americké pražení nebo snídaňové pražení. Při tomto tradičním, také neprůmyslovém pražení se surová káva zahřívá po dobu 14 až 18 minut na 218 až maximálně 220 °C.

Silné pražení

Je známé také pod označením vídeňské pražení. Při tomto pražení jsou surová kávová zrna zahřívána co nejšetrněji po dobu až 30 minut na maximálně 220 °C. Při tomto způsobu pražení rozvine káva své speciální aroma a tmavohnědou barvu.

Dvojitě pražení

Dnes nazývané jako kontinentální pražení nebo francouzské pražení. Při něm je surová káva nejprve krátce napražena, poté se proces přerušuje a zrnka se nechají vychladnout. Pak se uskladní ve speciální nádobě po dobu alespoň osmi hodin. Další den se káva dopraží při teplotě maximálně 220 °C, dokud nedosáhne svého typického tmavohnědého až černohnědého zbarvení.

Italské pražení

Je nejtmavší z pěti klasických stupňů pražení. Z důvodu jeho pozdějšího použití se nazývá Espresso pražení. Má nejdelší dobu pražení při teplotě maximálně 220 °C. Kávová zrna tím získávají tmavohnědou až černohnědou barvu.





EQ.3 – Pro každého, kdo se touží ponořit do nového světa potěšení

S novým kávovarem EQ.3 si můžete vyrábět své vlastní kávové speciality pouhým stisknutím jednoho tlačítka.

Chcete si dát doma cappuccino jako z kavárny? Siemens má pro vás řešení: nový plně automatický kávovar EQ.3. Dokonalý model pro každého, kdo zatouží po sofistikovaném zážitku. EQ.3 nabízí působivý a jedinečný systém sensoFlow pro maximální chuť a nadstandardní pohodlí. S funkcemi coffeeDirect a oneTouch dokážete napěnit mléko a vyrobit kávu plně automaticky, stisknutím jednoho tlačítka. Dokonalá káva naprosto jednoduše!



coffeeDirect

Snadná cesta k dokonalému kávovému zážitku: všechny funkce jsou viditelné na displeji a lze je snadno ovládat stiskem tlačítka.



oneTouch Function

Nezáleží na tom, pro kterou kávovou specialitu se rozhodnete: i nápoje s mlékem, jako např. cappuccino, připravíte stiskem jednoho tlačítka.



Snadná cesta k dokonalému požitku z kávy: coffeeDirect



Individuální požitek z kávy začíná zde: jednoduše nalijte do šálku oblíbené mléko.



Horká pára napění mléko v šálku do dokonalé konzistence.



Postavte šálek s mlékem pod výpusť kávy, zasuňte napěňovač mléka do šálku naplněného mlékem a stiskněte osvětlené tlačítko senzoru s požadovanou kávovou specialitou.



Jakmile se mléko napění, přitéká do šálku k mléku automaticky káva požadované síly. A kávová specialita je připravena.

Více technologií s EQ.3 pro větší požitek a pohodlí

Komfortní balíček (EQ.3 s500)

Všechny funkce jsou viditelné na displeji a lze je jednoduše ovládat stiskem tlačítka. Snadno srozumitelné texty a symboly na displeji zaručují rychlou obsluhu. Funkce dvou šálek připraví dvě kávové speciality současně jedním stiskem tlačítka. S funkcí výběru síly kávy lze stiskem tlačítka vybrat z pěti stupňů síly kávy. A pro trvalý požitek z kávy – aktivní nahřívání šálek – přesvědčivá přednost.

- 1 Texty a symboly na displeji
- 2 Funkce dva šálky najednou
- 3 5 stupňů intenzity kávy
- 4 Nahříváč šálek

Keramický mlýnek

Neomezené potěšení z kávy. Keramický mlýnek, který dokáže z každého zrnka kávy dostat plné aroma, zapůsobí dlouhou životností.

Servisní dvířka na čelní straně spotřebiče

Díky snadno přístupným servisním dvířkům v čelní části spotřebiče lze odkapávací misku, nádobu na kávovou sedlinu a spařovací jednotku v případě potřeby snadno zepředu vyjmout a vyčistit.



Maximální aroma díky ideální teplotě spařování

Jedinečný systém sensoFlow Siemens garantuje plný požitek z espressa díky stále ideální a konstantní teplotě spařování.



Plně automatické kávovary EQ.3

TI305206RW
EQ.3 s500TI303203RW
EQ.3 s300TI313219RW
EQ.3 s300

EQ.3 – Pro každého, kdo se touží ponořit do nového světa potěšení

Běžné prvky – plně automatické kávovary EQ.3

Chuť • systém sensoFlow: inovativní systém ohřevu zaručuje maximální aroma díky stále ideální a konstantní teplotě spařování • příprava oneTouch: espresso, caffè crema, cappuccino, latte macchiato pouze jedním stiskem tlačítka • vhodné pro vodní filtr BRITA Intenza: zmenšuje obsah vodního kamene ve vodě a snižuje množství látek způsobujících pachutí a zápach

Komfort • coffeeDirect: snadná cesta k dokonalému požitku z kávy • výškově nastavitelná výpusť kávy a zpeňovač mléka – lze umístit až 13 cm vysoké sklenice na latte macchiato • se snadno přístupnými servisními dvířky na přední straně spotřebiče je zaručena údržba a rychlé čištění • snímatelná nádržka na vodu o objemu 1,4 l pro snadné doplnění

Výkon • keramický mlýnek přesvědčí dlouhou životností a získá z každého kávového zrna maximální aroma • dodatečně lze k nápojem zvolit napěněné mléko • minimalizace doby nahřívání – nejrychlejší první šálek • záruka 15.000 šálek – stále vysoká kvalita od prvního do 15.000. šálku¹

Hygiena • snímatelná spařovací jednotka – snadné a hygienické čištění pod tekoucí vodou • automatický proplachovací program při vypnutí, zapnutí • snímatelný zpeňovač mléka • snímatelná odkapávací miska a nádoba na kávovou sedlinu, vhodné pro mytí v myčce nádobí • calc'nClean: automatický čistící a odvápnovací program

Jiné • nastavitelný stupeň mletí • volitelný jazyk displeje • přihrádka na přívodní kabel (1 m)

Příslušenství • testovací proužky pro určení stupně tvrdosti vody¹

Barva přední části / krytu		Nerez / Piano black	Titanová / Stříbrná	Černá
CHUŤ	Příprava mléčných nápojů oneTouch jedním stiskem tlačítka	Cappuccino, latte macchiato	Cappuccino, latte macchiato	Cappuccino, latte macchiato
	myCoffee: individuální nápoj s nastavitelným poměrem směsi espressa a mléka	–	–	–
	Extrakce aroma	–	–	–
	Individuálně nastavitelná teplota nápoje: Káva / Horká voda	– / –	– / –	– / –
KOMFORT	Zásobníky na kávová zrna / Mlýnky	1 (250 g) / 1	1 (250 g) / 1	1 (250 g) / 1
	Příprava oneTouch DoubleCup: každá kávová nebo mléčná specialita jen jedním stiskem tlačítka – také pro dva šálky současně	–	–	–
	Displej / Obsluha	coffeeDirect	coffeeDirect	coffeeDirect
	superSilent: výrazné snížení hluku	–	–	–
	Systém individualCoffee: osobní nápojové menu	–	–	–
	Individuálně přizpůsobitelná velikost šálek	■	■	■
	Objem nádržky na vodu / Prázdna nádržka na vodu	1,4 l / –	1,4 l / –	1,4 l / –
	Odkapávací miska se senzorem	–	–	–
	Čištění mléčného systému	– / zpeňovač mléka vhodný k mytí v myčce na nádobí	– / zpeňovač mléka vhodný k mytí v myčce na nádobí	– / zpeňovač mléka odolný vůči mytí v myčce nádobí
	Mlýnek z neopotřebitelné keramiky	■	■	■
VÝKON	Čerpadlo na vodu	Tlak 15 barů	Tlak 15 barů	Tlak 15 barů
	Aktivní přehřívání šálek, s možností zapnutí/vypnutí	■	■	■
	Osvětlená výpusť kávy	–	–	–
PŘÍSLUŠENSTVÍ	Vodní filtr Brita Intenza TZ 70003	Volitelné	Volitelné	Volitelné
	EAN	4242003769386	4242003734254	4242003777695
NCD ²	18 990 CZK	16 990 CZK	16 990 CZK	

¹ Při nekomerčním používání po dobu 24 měsíců. ² Nezávazné cenové doporučení výrobce vč. 21% DPH.



EQ.3 – Pro každého, kdo se touží ponořit do nového světa potěšení

Běžné prvky – plně automatické kávovary EQ.3

Chut' • systém sensoFlow: inovativní systém ohřevu zaručuje maximální aroma díky stále ideální a konstantní teplotě spařování • příprava oneTouch: espresso, caffè crema, cappuccino, latte macchiato pouze jedním stiskem tlačítka • vhodné pro vodní filtr BRITA Intenza: zmenšuje obsah vodního kamene ve vodě a snižuje množství látek způsobujících pachut' a zápach

Komfort • coffeeDirect: snadná cesta k dokonalému požitku z kávy • výškově nastavitelná výpusť kávy a zpěňovač mléka – lze umístit až 13 cm vysoké sklenice na latte macchiato • se snadno přístupnými servisními dvířky na přední straně spotřebiče je zaručena údržba a rychlé čištění • snímatelná nádržka na vodu o objemu 1,4 l pro snadné doplnění

Výkon • keramický mlýnek přesvědčí dlouhou životností a získá z každého kávového zrna maximální aroma • dodatečně lze k nápojům zvolit napěněné mléko • minimalizace doby nahřívání – nejrychlejší první šálek • záruka 15.000 šálek – stále vysoká kvalita od prvního do 15.000. šálku¹

Hygiena • snímatelná spařovací jednotka – snadné a hygienické čištění pod tekoucí vodou • automatický proplachovací program při vypnutí, zapnutí • snímatelný zpěňovač mléka • snímatelná odkapávací miska a nádoba na kávovou sedlinu, vhodné pro mytí v myčce nádobí • calc'nClean: automatický čistící a odvápnovací program

Jiné • nastavitelný stupeň mletí • volitelný jazyk displeje • příhrádka na přívodní kabel (1 m)

Příslušenství • testovací proužky pro určení stupně tvrdosti vody¹

Barva přední části/krytu	Černá	Černá
Příprava mléčných nápojů oneTouch jedním stiskem tlačítka	Cappuccino, latte macchiato	Cappuccino, latte macchiato
CHUŤ myCoffee: individuální nápoj s nastavitelným poměrem směsí espressa a mléka	–	–
Extrakce aroma	–	–
Individuálně nastavitelná teplota nápoje: Káva / Horká voda	– / –	– / –
Zásobníky na kávová zrna / Mlýnky	1 (250 g) / 1	1 (250 g) / 1
Příprava oneTouch DoubleCup: každá kávová nebo mléčná specialita jen jedním stiskem tlačítka – také pro dva šálky současně	–	–
KOMFORT Displej / Obsluha	coffeeDirect	coffeeDirect
superSilent: výrazné snížení hluku	–	–
Systém individualCoffee: osobní nápojové menu	–	–
Individuálně přizpůsobitelná velikost šálek	■	■
Objem nádržky na vodu / Prázdná nádržka na vodu	1,4 l / –	1,4 l / –
Odkapávací miska se senzorem	–	–
Čištění mléčného systému	– / zpěňovač mléka odolný vůči mytí v myčce nádobí	– / zpěňovač mléka vhodný k mytí v myčce na nádobí
VÝKON Mlýnek z neopotřebitelné keramiky	■	■
Čerpadlo na vodu	Tlak 15 barů	Tlak 15 barů
Aktivní předehřívání šálek, s možností zapnutí/vypnutí	■	■
Osvětlená výpusť kávy	–	–
PŘÍSLUŠENSTVÍ Vodní filtr Brita Intenza TZ 70003	Volitelné	Volitelné
EAN	4242003804278	4242003733219
NCD ²	15 990 CZK	15 990 CZK

Vychutnejte si kávu i mimo šálek!

Vychutnejte si kávu v pěti chodech

Již není tajemstvím, že aroma kávových zrn z Guetemaly, Brazílie nebo El Salvadoru lze kombinovat s chutnými menu. Kuchaři ve velkých gourmet restauracích již dlouhou dobu zjemňují své jídelní lístky hnědými zrnky. S našimi rafinovanými kávovými recepty pro čtyři osoby vám ukážeme, jak snadné je uvařit pro hosty chutné pětichodové menu, při kterém určitě nikdo neusne.



cca 250 g ocasů a klepet z humra
1 malý stroužek česneku
1/2 lusku chilli
1 limeta
1 espresso doppio (cca 50 ml)
6 polévkových lžic řepkového oleje
1 čajová lžička cukru
mořská sůl
1 cukrový meloun
1/2 svazek máty
1–2 lahůdkové cibulky

Předkrm: Melounový koktejl s humrem a espresso-inaigrettem

Příprava: Rozkrojte limetku a vymačkejte šťávu. Olupejte česnek a nasekejte jej nahrubo s luskem chilli, smíchejte s limetkovou šťávou, espresem, řepkovým olejem a cukrem. Ochuťte špetkou soli. Rozkrojte meloun na polovinu, odstraňte jádra, dužinu vyjměte pomocí kulaté naběračky na zmrzlinu nebo nakrájejte na malé kousky. Humra nakrájejte na kousky a zahřejte v malém hrnci se dvěma polévkovými lžicemi omáčky. Smíchejte kuličky melounu se zbylou omáčkou. Natrhejte lístky máty, očistěte lahůdkovou cibulku a nakrájejte na kolečka. Naservírujte meloun a humra a ozdobte bylinkami.





125 g šalotek
 6 snítek citronového tymiánu
 2 snítky rozmarýnu
 1 polévkové lžíce cukru
 4 cl kávového likéru
 sůl
 200 ml telecího vývaru
 4 malé telecí kotlety
 3 šálky espressa (cca 75 ml)
 2 polévkové lžíce oleje Fleur de Sel (mořská sůl)
 pepř
 2 srdíčka salátu
 150 g cherry rajčat
 na větvičky
 2 polévkové lžíce studených
 plátků másla
 4 snítky petržele

Hlavní chod: Grilované telecí s espresso šalotkami

Příprava: Olupejte šalotky a nakrájejte je na tenké plátky. Otrhajte lístky bylinek z větviček a nasekejte je. Svařte cukr se 2 polévkovými lžicemi vody, dokud nezakaramelizuje do světle hnědé. Sejměte ze sporáku, ochlaďte kávovým likérem, přidejte šalotky a telecí vývar a nechejte vařit přiklopené přibližně 30 minut na mírném ohni. Telecí kotlety ogrilujte na grilovací pánvi nebo na grilu při střední teplotě 6-8 minut, přitom jednou obraťte. Sejměte kotlety z pánve, nechejte krátce odpočinout a okořeňte mořskou solí a pepřem. Salátová srdíčka podélně rozpulte. Grilujte je s cherry rajčaty 2-3 minuty. Výpek z masa zchlaďte espresem, přidejte k šalotkám, ještě trochu povařte. Sejměte šalotky z vařiče, vmíchejte máslo, ochuťte. Kotlety naservírujte s rajčaty, salátem a lístky petržele. Jako příloha se hodí pečené brambory: Předehřejte troubu na 200 °C (horký vzduch 180 °C). 500 g malých nových brambor umyjte a nakrájejte na poloviny. Brambory smíchejte se 3 polévkovými lžicemi olivového oleje, solí a pepřem a řezem nahoru je položte na pečicí plech. Pečte 10 minut na střední úrovni. Přidejte tři větvičky rozmarýnu, šalvěje a tři stroužky rozmačkaného česneku, brambory obraťte a 20 minut dopékejte.

Dezert: Broskvové wantans s espresso zabaglione

Příprava: Broskve rozkrojte na poloviny a vypeckujte. Poloviny nakrájejte na 1 cm velké kostičky. Otrhajte lístky verbeny a nasekejte. Piniové oříšky a kávová zrna také nasekejte. Smíchejte broskve, verbenu a džem. Potřete pláty těsta na wantan trochou vody, rozdělte náplň na pláty. Pláty těsta přeložte diagonálně, okraje těsta přitlačte. Smíchejte žloutky s cukrem, espresem a vínem v malé kovové misce. Vyšlehejte nad vhodným hrncem s horkou vodou do krémové pěny – nejlépe šlehačem. Hotovou kávovou pěnu sejměte z vodní lázně a šlehejte ještě 1 minutu. Broskvové wantans opékejte 2 minuty na pánvi do zlatova, přitom jednou obraťte. Wantans nechejte odkapat na kuchyňské utěrce, kávová zrna a piniové oříšky krátce orestujte na másle, ve kterém se opékaly wantans. Wantans posypejte moučkovým cukrem, naservírujte na ně espresso zabaglione a potřete máslem s espresem a piniovými oříšky.



1–2 broskve (ca 180 g)
 2 větvičky citronové verbeny
 2 polévkové lžíce piniových
 oříšků
 1 čajová lžička kávových zrn
 na espresso
 1 polévková lžíce broskvového
 džemu
 12 plátů těsta na wantan
 3 žloutky
 3 polévkové lžíce cukru
 1 espresso doppio (cca 50 ml)
 4 cl Vin Santo (nebo výběr
 z bobulí)
 2 polévkové lžíce másla
 mletý cukr

Pro dokonalý požitek a dlouhou životnost spotřebiče

Pro mléko přímo z obalu: adaptér na nádobu s mlékem
Vyvinuto speciálně pro EQ.9, připojí toto zvláštní příslušenství dokonale téměř každou nádobu na mléko k plně automatickému kávovaru. Mléko pro přípravu kávových specialit tak lze používat přímo z obalu. Adaptér se snadno používá a je odolný vůči mytí v myčce nádobí.



TZ90008 EAN: 4242003723999 Doporučená MO*: 699 CZK



Více čerstvosti: samostatná nádoba na mléko s víčkem freshLock
V nádobě na mléko (0,5 litru) zůstává mléko zaručeně déle studené a čerstvé. Postará se o to izolace a víčko freshLock, které lze uzavřít téměř vzduchotěsně. Chrání tak obsah nádoby před ztrátou kvality a pachy.

TZ80009N EAN: 4242003656860 Doporučená MOC*: 1.290 CZK



Náhradní pěnič mléka pro EQ.3
Balení obsahuje jeden náhradní pěnič. Užitečné jako náhrada během čištění (např. pokud je první pěnič v myčce) nebo při přípravě kávy s jiným druhem mléka (např. bezlaktózovým).

TZ30008 EAN: 4242003792957 Doporučená MOC*: 459 CZK

Originální příslušenství k plně automatickým kávovarům Siemens

Čisticí tablety: důkladné a spolehlivé čištění pro ryzí aroma
Dokonalé aroma díky optimálnímu čištění. Odstraní ideálně zbytky olejů z kávy.



Obsah: 10 tablet

TZ80001N EAN: 4242003818893 Doporučená MOC*: 279 CZK

Odvápňovací tablety: pro úplné a bezpečné odstranění usazenin vodního kamene

Delší životnost díky optimální ochraně před usazeninami vodního kamene. 2 v 1 – odstraňuje vodní kámen a chrání před korozí.



Obsah: 3 tablety à 40 g

TZ80002N EAN: 4242003818862 Doporučená MOC*: 299 CZK

Více aroma: sada vodních filtrů BRITA Intenza

Snižuje obsah vodního kamene ve vodě, a tak chrání spotřebič. Snižuje obsah látek způsobujících pachy a pachutě jako např. chlór, aby se mohlo lépe rozvinout přirozené aroma kávy. Vhodné pro všechny plně automatické kávovary EQ.9, EQ.7, EQ.6, EQ.5, EQ.3 a vestavné plně automatické kávovary.



TZ70033 EAN: 4242003699775 Doporučená MOC*: 990 CZK

TZ70003 EAN: 4242003442340 Doporučená MOC*: 350 CZK

Více péče: pečující sada pro plně automatické kávovary

Pro optimální péči a čištění plně automatických kávovarů obsahuje tato sada 10 čisticích a 6 odvápňovacích tablet, 1 čisticí kartáček a 1 vodní filtr BRITA.



TZ80004 EAN: 4242003653265 Doporučená MOC*: 890 CZK

Užijte si dokonalé technologie řady spotřebičů EQ

Přednosti chuti



Maximální aroma díky ideální teplotě spařování
Jedinečný systém sensoFlow Siemens garantuje vždy plný požitek z espressa díky stále ideální a konstantní teplotě spařování.



Pro extra silnou kávu: aromaDouble Shot
Extra silná káva je vydávána se dvěma cykly mletí a spařování. Uvolní se tak méně hořkých látek a káva nemá hořkou příchuť.

Káva pro skutečné znalce

díky jemnému nastavení aroma v baristaMode¹

I plně automatické kávovary vydávají kávu pro skutečné znalce. Díky jemnému nastavení aroma v baristaMode jsou možné ještě jemnější a individuální chuťové nuance.

Přednosti komfortu



Dokonale propojený s všestrannou aplikací Home Connect²
Zvolte si mezinárodní kávové nápoje s coffeeWorld – zadejte a poté připravte mnoho nápojů najednou pomocí coffeePlaylist.



Oddělené nádoby na kávová zrna, nefalšovaná chuť: systém dualBean²
Dokonalý požitek z kávy s použitím vždy ideálních zrn. Dvě oddělené nádoby na kávová zrna s vlastním mlýnkem se postarají vždy o nefalšovanou chuť.



Vše jedním stiskem tlačítka – i pro dva nápoje: oneTouch DoubleCup³
Espresso nebo cappuccino – s oneTouch DoubleCup vám váš plně automatický kávovar připraví každý nápoj pouze jedním stiskem tlačítka. Na přání i pro dva šálky současně.



Dokonalý požitek stiskem tlačítka: funkce oneTouch
Nezáleží na tom, pro kterou kávovou specialitu se rozhodnete. Pouze jedním stiskem tlačítka se připraví mléčné nápoje jako např. cappuccino.



Pamatuje si až 10 uživatelů: systém individualCoffee³
Až deset uživatelů může uložit svá preferovaná nastavení kávy – pro každý kávový nebo mléčný nápoj.



Individuální přizpůsobení velikosti šálku: individualCup Volume³
Tři přednastavená množství „malý“, „střední“ a „velký“ lze individuálně přizpůsobit požadované velikosti šálku v pěti stupních.



Snadná cesta k dokonalému požitku z kávy⁵
Všechny funkce jsou viditelné na displeji a lze je zcela snadno ovládat stiskem tlačítka.

Inovativní zážitek z obsluhy: barevný TFT-Displej⁴

Barevný TFT-Displej s interaktivním menu pro maximální komfort obsluhy.

Snadná obsluha: displej coffeeSelect⁶

Velkorysý barevný displej s intuitivní logikou obsluhy pro dokonalý požitek z kávy.

Přednosti výkonu



Nenapodobitelně jemný, nenapodobitelně tichý: silentCeram Drive⁴
Extrémně tichý, s extrémně jemným mletím, extrémně odolný. Prémiový mlýnek z kvalitní, neopotřebitelné keramiky získá ještě více aroma z každého kávového zrna.

¹ T1909701HC, T1905201RW.

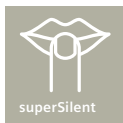
² Exkluzivní výbava modelů T1909701HC.

³ U všech plně automatických kávovarů EQ.9 a EQ.6 plus.

⁴ U všech plně automatických kávovarů EQ.9.

⁵ U všech plně automatických kávovarů EQ.3.

⁶ U všech plně automatických kávovarů EQ.6 plus.



Užívejte si ticha: superSilent¹
Výrazné snížení hluku pro nejnižší plně automatické kávovary Siemens.



Automatické odpojení od sítě: zeroEnergy Auto-off
Po nastaveném čase se spotřebič automaticky odpojí od elektrického proudu.



Šálek po šálku požítkem: záruka 15.000 šáleků²
Se zárukou 15.000 šáleků zaručuje Siemens stále vysokou kvalitu spotřebiče od prvního do 15.000. šálku.

Hygienicky čistě



Užívejte si déle: calc'nClean
Se servisním programem calc'nClean je odvápnění a čištění prováděno jako jeden proces.



Čirý požitek, nic jiného: autoMilk Clean³
Plně automatické parní čištění po každém nápoji převezme každodenní péči o mléčný systém zcela za vás.

Extra servis

Zákaznický servis Siemens

Chceme, abyste s našimi spotřebiči byli stále spokojeni. Zákaznický servis zaručuje, že v případě potřeby je učiněno vše, abychom rychle a spolehlivě vyhověli všem vašim nárokům.

Servisní hotline Siemens

Nabízíme také servisní hotline pro všechny dotazy ohledně spotřebiče, náhradních dílů a objednávek příslušenství a také příjem oprav.

Kontaktujte servisní tým Siemens:

+420 251 095 042
Po–Čt 8:00–18:00 Pá 8:00–17:00



Zažijte svět kávy z nového pohledu:
www.siemens-home.bsh-group.com/cz/kavovary

¹ U všech plně automatických kávovarů EQ.9.

² Při nekomerčním provozu během 24 měsíců.

³ U všech plně automatických kávovarů EQ.9 a EQ.6 plus.

© Skupina BSH je držitelem licence značky
Siemens AG.

www.siemens-home.bsh-group.com/cz/kavovary

Výše recyklačního poplatku na kávovary činí
3,50 Kč vč. DPH.

