

SIEMENS



Siemens Automates à café 2016

Nos automates à café ne se distinguent pas des autres.
Ils sortent clairement du lot.

siemens-home.ch

Siemens. Le futur s'installe chez vous.





EQ.9

La ligne EQ.9	4
Aperçu des appareils	8-9

EQ.8

Le Siemens EQ.8	10
Aperçu des appareils	11

EQ.6

La ligne EQ.6	12
Aperçu des appareils	14-15

EQ.5

La ligne EQ.5	16
Aperçu des appareils	18-21

surpresso compact

Aperçu des appareils	22
----------------------	----

Le service Siemens

Accessoires spéciaux	23
Déclaration de marchandise pour machines	24-25
Le label énergétique	26
Service après-vente et Expositions	27

La ligne EQ.9: Le vrai plaisir continue là où d'autres s'arrêtent.

Pour profiter pleinement du plaisir du café, il faut pouvoir oublier le côté technique pour se concentrer uniquement sur l'arôme des grains fraîchement moulus, sur l'écoulement silencieux et continu du café fumant ou encore sur la symbiose parfaite avec le lait chaud. Innovation, design et matériaux haut de gamme: les concepteurs du EQ.9 ont pensé à tout pour créer des moments de plaisir et d'insouciance parfaits.

Un nettoyage à la vapeur entièrement automatique assure l'entretien nécessaire après chaque boisson à base de lait. Un réglage fin de l'arôme ainsi que deux réservoirs à grains séparés dotés chacun d'un broyeur offrent une expérience gustative précise. Un système unique assure une température de percolation toujours parfaite. Entièrement en inox, l'EQ.9 séduit et s'intègre harmonieusement dans chaque environnement.



La technologie de l'EQ.9. Pour un plaisir du café totalement personnalisé.

Avantages goût.



Une température de percolation idéale pour un arôme maximal: système sensoFlow

Le système sensoFlow de Siemens, unique au monde, garantit toujours le plaisir de la dégustation d'un bon espresso grâce à une température de percolation idéale et constante.



Arôme puissant et crème incomparable: système aromaPressure.

Arôme puissant et crème incomparable – grâce au piston de presse convexe et à un système d'extraction intelligent.



Saveur parfaite sur simple pression d'un bouton: fonction oneTouch.

Peu importe la spécialité de café que vous choisissez: il suffit d'appuyer sur un bouton pour pouvoir déguster des boissons à base de lait comme un cappuccino par exemple.



aromaIntense:

Extraction des arômes encore plus élevée en raison de la vitesse de brassage réglable: aromaIntense.



Pour un café extra corsé: aromaDouble Shot.

Un café extra corsé s'obtient avec deux processus de broyage et de percolation. Ainsi, les substances amères se libèrent moins et le café n'a donc pas un arrière-goût amer.

Avantages confort.



Système dualBean¹:

deux réservoirs à grains de café pour déguster deux variétés de café différentes en parallèle. Des broyeurs distincts garantissent un goût authentique.



Enregistrer jusqu'à dix profils d'utilisateurs: le système individualCoffee².

Jusqu'à dix utilisateurs peuvent enregistrer leurs préférences en termes de café et ce, pour chaque type de café ou de boisson à base de lait.



oneTouch DoubleCup:

tous les cafés ou spécialités à base de lait sur simple pression d'un bouton – même pour deux tasses simultanément.



Savouer en silence: avec superSilent.

Nette réduction du bruit pour les automates à café les plus silencieux de Siemens.

Avantages performance.



Finesse inimitable, silence inimitable: silentCeram Drive.

Extrêmement silencieux, offrant une mouture extra fine et une durée de vie extrêmement longue, le broyeur premium en céramique de grande qualité et résistante à l'usure extrait encore plus d'arôme de chaque grain de café.



Extrait toujours le meilleur des grains de café: système coffeeSensor.

Le broyeur intelligent s'adapte à tous les types de grains et broie toujours la quantité de café idéale pour l'intensité de café souhaitée.



Un plaisir renouvelé, tasse après tasse: avec la garantie 15 000 tasses³.

Avec la garantie 15 000 tasses, Siemens garantit une qualité élevée et uniforme de l'appareil – pour un plaisir du café parfaitement préservé de la première à la 15 000^e tasse.

Avantages hygiène.



Un plaisir pur, sinon rien: autoMilk Clean.

Les passionnés de spécialités de café aromatiques ne renoncent à rien, y compris au niveau de la préparation; seul le nettoyage régulier du système d'écoulement du lait leur est fastidieux.

Siemens l'a bien compris et a spécialement développé le système autoMilk Clean. Le nettoyage à la vapeur entièrement automatique assure une hygiène optimale après chaque boisson et vous évite ainsi d'avoir à entretenir quotidiennement le système d'écoulement du lait. Ainsi, aucun dépôt de lait ne reste dans le système. Vous pouvez donc vous détendre totalement et profiter du plaisir raffiné de vos spécialités de café à base de lait.



Savouer plus longtemps: avec calc'nClean.

Avec le programme d'entretien calc'nClean, détartrage et nettoyage se font en une seule fois.

¹ Uniquement pour TI907F01DE

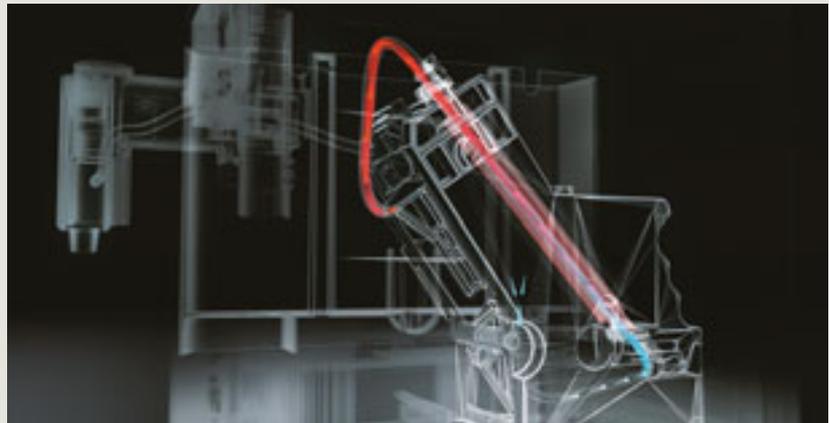
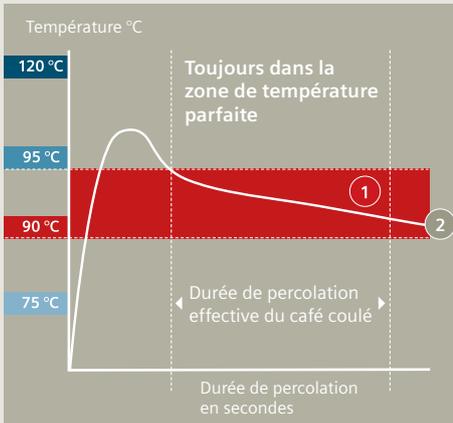
² Sur TI903509DE jusqu'à 6 personnes

³ Garantie en cas d'utilisation à des fins non professionnelles jusqu'à 15 000 tasses, maximum 24 mois.

Une température de percolation idéale pour un arôme maximal: Le système sensoFlow

Le système sensoFlow de Siemens, unique au monde, garantit toujours le plaisir de la dégustation d'un bon espresso grâce à une température de percolation idéale et constante. Afin que l'arôme de l'espresso puisse se révéler pleinement, le café doit être préparé à bonne température. Pour un espresso parfait, la température idéale de

l'eau se situe à 90 et 95°C. Seuls les automates à café EQ, dotés du système sensoFlow unique en son genre, chauffent toujours l'eau à la bonne température et ce, durant tout le processus de percolation. C'est ainsi qu'une technique remarquable garantit un café remarquable.



- 1 Zone de température parfaite pour la préparation d'un espresso
- 2 Evolution de la température lors de la préparation d'un espresso dans un appareil EQ

Une technologie de pointe au cœur de l'appareil: le système sensoFlow.
L'illustration montre l'emplacement de l'élément de chauffe en continu ultrafin dans l'appareil. De là, il assure une température de percolation toujours parfaite et ce, de manière précise et efficace en énergie.



Un café pour les vrais connaisseurs grâce au réglage fin de l'arôme du baristaMode.¹

Pour obtenir un café ou un espresso parfait, cinq paramètres sont déterminants: la force du café, la quantité de remplissage, la température, la proportion café/lait et la vitesse de percolation. En passant du mode normal au baristaMode, des

nuances encore plus fines et individuelles sont possibles. Un café pour tous les goûts. Ce réglage optimisé exalte l'art de la préparation du café.



En mode normal, la force du café et la quantité peuvent être choisies selon les préférences.



Le baristaMode permet de régler en plus la température, l'intensité et, pour les spécialités de café à base de lait, la proportion de lait.



Treize niveaux de force sont disponibles: de très doux à doubleShot fort ++.



L'intensité peut être réglée selon trois niveaux: de normal à intensif +.

¹ Uniquement pour TI907F01DE + TI905501DE

Un autre ravissement: l'équipement très classe de l'EQ.9 extraKLASSE.

L'EQ.9 offre un confort maximal pour un plaisir ultime du café: touches éclairées, chauffe-tasses et une buse d'écoulement du café réglable en hauteur. Des verres à latte macchiato mesurant jusqu'à 14,5 cm de haut se placent sans problème en dessous, tout comme une tasse à expresso. Le nettoyage est aussi simple que la préparation: la chambre de percolation est amovible et se lave rapidement et de manière hygiénique à l'eau courante.

Système dualBean: des réservoirs à grains séparés pour un goût authentique

Grâce au système dualBean, il est très aisé de préparer la spécialité de café souhaitée avec le grain idéal, y compris avec l'automate à café. Grâce à deux réservoirs à grains séparés disposant chacun d'un broyeur, le mélange des grains n'est plus possible. Cela garantit systématiquement l'obtention du goût souhaité.



Les nouveaux automates à café EQ.9.

Automates à café EQ.9

TI 907F01DE
EQ.9 extraKLASSE



Équipement commun à tous les automates à café EQ.9:

Goût

- Intelligent Heater inside: le sensoFlow System garantit un maximum d'arôme grâce à la température de percolation toujours idéale et constante
- aromaPressure System: pression de contact idéale pour une extraction optimale de l'arôme
- aromaDouble Shot: un café extra corsé à la teneur en substances amères réduite grâce à deux processus de broyage et de percolation

Confort

- Buse d'écoulement du café et émulsifonneur à lait réglables en hauteur: des verres à latte macchiato mesurant jusqu'à 14,5 cm de haut se placent sans problème en dessous
- Remplissage de deux tasses pour café et espresso: service de deux tasses simultanément

Performance

- Diminution du temps de chauffe: temps record pour la première tasse • Puissance raccordée: 1500 watts
- Système coffeSensor: le broyeur s'adapte automatiquement au type de grains de café
- Fonction One-Touch: pour les spécialités de café à base de lait avec une mousse de lait vaporeuse grâce à l'innovante buse à lait
- Possibilité d'obtenir de la mousse de lait, du lait chaud et de l'eau chaude séparément
- Trappe séparée pour café moulu, p. ex. décaféiné
- Garantie 15 000 tasses: pour un plaisir du café parfaitement préservé de la première à la 15 000e tasse¹

	Couleur face avant / boîtier	Inox / inox
	Préparation de boissons à base de lait par simple pression sur une touche grâce à la fonction oneTouch	Cappuccino, latte macchiato, café au lait et espresso macchiato
GOÛT	myCoffee: boisson individuelle avec proportion de lait et d'expresso réglable	■
	Extraction de l'arôme	baristaMode
	Réglage individuel de la température des boissons: café / eau chaude	6 positions / 5 positions
	Réservoir à grains / Broyeur	2 (235 / 200 gramme) / 2
	Préparation oneTouch DoubleCup: tous les cafés ou spécialités à base de lait sur simple pression d'un bouton – même pour deux tasses simultanément	■
CONFORT	Affichage / Commande	Grand écran couleur TFT avec sélection interactive des menus
	superSilent: nette réduction du bruit	■
	Système individualCoffee: menu de boissons personnalisé	jusqu'à 10 personnes
	Réglage individuel de la taille des tasses grâce à la fonction individualCup Volume	■
	Volume du réservoir d'eau / réservoir d'eau vide	2,3 l / Avertissement précoce
	Tiroir récolte-gouttes avec capteur	■
	Nettoyage du système de lait	autoMilk Clean
PERFORMANCE	Broyeur en céramique résistante à l'usure	2 x silentCeram Drive
	Pompe à eau	19 bars de pression
	Préchauffage actif des tasses, activation/désactivation possibles	■
	Eclairage de la buse d'écoulement du café	■
ACCES- SOIRES	Réservoir à lait	0,7 l intégré
	Filtre à eau BRITA Intenza	■
	Appareils exclusifs commerce spécialisé	■
	Dimensions de l'appareil (mm) H x L x P	382 x 316 x 470
	PVC ²	CHF 2'650.– CHF 2'453.70
		exkl. vRG CHF 2.50 exkl. vRG CHF 2.31

TI 905501DE
EQ.9 s500



TI 903509DE
EQ.9 s300



Hygiène

- Unité de percolation amovible: nettoyage facile et hygiénique à l'eau courante
- autoMilk Clean: nettoyage à la vapeur entièrement automatique du système d'écoulement du lait après chaque boisson
- Mousseur à lait amovible et résistante au lave-vaisselle
- Programme de rinçage automatique à la mise Arrêt / Marche
- Tiroir récolte-gouttes et réservoir pour marc amovibles et résistants au lave-vaisselle
- calc'nClean: programme de nettoyage et de détartrage automatique
- Rappel de changement de filtre, détartrage, nettoyage; avec indication du nombre de préparations restantes

Autres

- Réservoir à lait intégré: facile à enlever, se range dans la porte du réfrigérateur, convient pour le lave-vaisselle
- Eclairage des touches, de la sortie du café
- Finesse de mouture réglable (plusieurs niveaux)
- Possibilité de sélectionner la langue du menu
- Sécurité enfants: processus de percolation involontaire impossible
- Cordon d'alimentation 1 mètre
- Consommation d'énergie 45 kWh / annum

Accessoires

- Autres accessoires fournis: cuillère à doser pour le café moulu, bandelettes de test pour la dureté de l'eau
- Accessoires spéciaux³: Adaptateur pour réservoir à lait (TZ 90008), Pastilles de nettoyage (TZ 80001), Pastilles de détartrage (TZ 80002), BRITA Intenza Wasserfilter (TZ 70003), Set de Nettoyage (TZ 80004), Réservoir à lait isolé (TZ 80009N)

	Inox / inox	Inox / noir ultra-brillant
	Cappuccino, latte macchiato, café au lait et espresso macchiato	Cappuccino, latte macchiato, café au lait et espresso macchiato
	■	■
	baristaMode	aromaIntense
	6 positions / 5 positions	3 positions / 5 positions
	1 (235 gramme) / 1	1 (235 gramme) / 1
	■	■
	Grand écran couleur TFT avec sélection interactive des menus	Écran couleur TFT avec sélection interactive des menus
	■	■
	jusqu'à 10 personnes	jusqu'à 6 personnes
	■	■
	2,3 l / Avertissement précoce	2,3 l / Avertissement précoce
	■	■
	autoMilk Clean	autoMilk Clean
	silentCeram Drive	silentCeram Drive
	19 bars de pression	19 bars de pression
	■	-
	■	■
	0,7 l intégré	0,7 l intégré
	en option (TZ 70003)	en option (TZ 70003)
	-	-
	382 x 316 x 470	382 x 316 x 470
	CHF 2'300.- exkl. vRG CHF 2.50 CHF 2'129.63 exkl. vRG CHF 2.31	CHF 1'950.- exkl. vRG CHF 2.50 CHF 1'805.56 exkl. vRG CHF 2.31

Siemens EQ.8: la précision qui donne du goût. Un goût qui se voit.

Qui a des exigences exclusives, attend plus du produit et ne veut pas se contenter du minimum. Nous avons développé l'EQ.8, une ligne d'appareils premium comme il n'y en a encore jamais eu chez Siemens, spécialement pour répondre aux exigences élevées. Elle vous offre la possibilité de célébrer la culture du café d'une façon entièrement nouvelle et propose ainsi bien plus que les machines à café automatiques traditionnelles.

Les nouveaux automates à café EQ.8 sont des bijoux de perfection technique et d'esthétique absolue. La technique d'arôme enthousiasme par sa perfection et sa précision. L'utilisation convainc par son confort moderne et le design fascine par son expressivité visionnaire qui attire tous les regards.



A savourer: la technologie parfaite de la ligne EQ.8.



Une température de percolation idéale pour un arôme maximal: le système sensoFlow.

Le système sensoFlow de Siemens, unique au monde, garantit toujours le plaisir de la dégustation d'un bon espresso grâce à une température de percolation idéale et constante.



Mousse de lait parfaite: creamCenter.

L'émulsionneur à lait fait tourbillonner le lait au maximum donnant naissance à une délicieuse mousse de lait aérée et extrêmement crémeuse du plus haut niveau – bien évidemment avec la fonction oneTouch.



Arôme puissant et crème incomparable: système aromaPressure.

Arôme puissant et crème incomparable – grâce au piston de presse convexe et à un système d'extraction intelligent.



Finesse inimitable, silence inimitable: silentCeram Drive.

Extrêmement silencieux, offrant une mouture extra fine et une durée de vie extrêmement longue, le broyeur premium en céramique de grande qualité et résistante à l'usure extrait encore plus d'arôme de chaque grain de café.

Automates à café EQ.8 series 600

TE 806501DE



Goût

- Nouveau système de chauffage : sensoFlow System, ne chauffe que la quantité nécessaire entre 90 et 95°C
- aromaPressure System: pression de contact idéal pour l'extraction de l'arôme optimal.
- Fonction «One touch»:Espresso, Café, Cappuccino, Latte Macchiato
- aromaDouble Shot:Fonction double arôme: café «très fort» et «très très fort». Percolation en 2 temps pour un café serré sans goût amère.
- Température des boissons réglable individuellement: Café : 3 réglages, Eau chaude : 4 réglages

Confort

- LCD-Display et menu interactif
- superSilent
- individualCoffee System:Carte des boissons pour un maximum de 6 personnes
- Verseau de café et oui réglable en hauteur: Même un verre à macchiato de 15 cm (max) de haut passe en dessous
- Deux options de sélection cups pour Espresso, Kaffee: préparer deux tasses simultanément
- Réservoir à eau amovible avec un contenu de (2.4 l Volumen) litres

Puissance

- Broyeur haut de gamme en céramique «silent cream drive»
- coffeeSensor system: Pour un arôme optimal du broyeur s'adapte automatiquement à chaque variété de haricot
- creamCenter: Des boissons à base de lait en appuyant sur une touche avec une mousse de lait parfaite
- Préparation de mousse de lait, Lait chaud et buse eau chaude disponibles séparément
- Pompe à eau avec 19 bars de pression
- Préchauffage actif des tasses on-/off
- Ouverture séparée pour l'introduction de café moulu
- Arrêt automatique après un temps défini: zéro consommation d'énergie
- Garantie de 15.000 tasses: Une qualité élevée et constante de l'appareil dès la première tasse jusqu'à la 15 000 ème²

Hygiène

- Chambre de percolation amovible
- singlePortion Cleaning: nettoyage automatique des conduits de l'appareil après chaque préparation. Hygiène parfaite et un maximum d'arômes
- Programme de rinçage automatique à la mise Arrêt / Marche,

- Nettoyage aisé des accessoires de préparation du lait en-dessous du robinet ou dans le lave-vaisselle
- Bac de récupération pour les gouttes et réservoir de marc de café amovibles
- calc'nClean: Programme automatique de nettoyage et détartrage

Autres

- Illumination des éléments, sortie du café
- Réservoir pour grains frais avec couvercle préservant les arômes (300 g)
- Degré de mouture réglable (multi-étagés)
- Puissance raccordée 1600 W max.
- Dimensions du produit (mm): 385 x 301 x 458

Accessoires

- Réservoir pour lait bien isolé (0.5 l volume)
- Accessoires: 1 x cuillère pour doser le café moulu, 1 x bandes test, 1 x réservoir à lait
- Accessoires disponibles séparément: comprimés de nettoyage (TZ80001), pastilles de détartrage (TZ80002), filtre BRITA INTENZA eau (TZ70003), les soins prévus pour une machine à espresso entièrement automatiques (TZ80004), pot à lait isolé (TZ80009N)³

PVC¹

CHF 1'990.-
CHF 1'842.59

exkl. vRG CHF 2.50
exkl. vRG CHF 2.31

¹ Prix de vente conseillé par le fabricant. ² En cas d'utilisation à des fins non professionnelles jusqu'à 24 mois.
³ Plus d'informations sur les accessoires spéciaux à la page 23

Le café, un art de vivre – une réalité avec l'EQ.6.

Dès le premier coup d'œil, vous verrez que l'EQ.6 extraklasse est bien plus qu'une machine à café entièrement automatique destinée à préparer d'excellentes spécialités à base de café et de lait à la perfection: l'éclat de l'inox brossé haut de gamme trouve toute son expression dans ce design aux lignes sobres. Il ne vous suffit plus que d'allumer l'appareil et de déguster.

L'écran coffeeSelect vous révèle en un coup d'œil toute la diversité des spécialités à base de café et de lait, qui peuvent être ainsi sélectionnées et préparées en toute simplicité par simple effleurement. Et ce, également pour deux tasses en même temps*, grâce à oneTouch DoubleCup

* Système double tasse pour spécialités à base de lait uniquement sur EQ.6 extraKLASSE et series 500.



Une expérience unique grâce à la simplicité d'utilisation de l'écran coffeeSelect.

Allumer l'appareil et déguster: avec l'écran coffeeSelect, l'expérience de savourer un excellent café commence dès l'activation de ce dernier. La surface de commande généreuse vous invite à choisir parmi une diversité impressionnante de spécialités à base de café et de lait. Grâce à la logique de

commande intuitive, toutes les fonctions peuvent être activées directement par simple effleurement des capteurs. Et une simple préparation de café devient alors une expérience unique.

De bon goût: la technologie parfaite de la ligne EQ.6.

Avantages goût.



Une température de percolation idéale pour un arôme maximal: système sensoFlow.

Le système sensoFlow de Siemens, unique au monde, garantit toujours le plaisir de la dégustation d'un bon espresso grâce à une température de percolation idéale et constante.



Arôme puissant et crème incomparable: système aromaPressure.

Arôme puissant et crème incomparable – grâce au piston de presse convexe et à un système d'extraction intelligent.



Saveur parfaite sur simple pression d'un bouton: fonction oneTouch.

Peu importe la spécialité de café que vous choisissez: il suffit d'appuyer sur un bouton pour pouvoir déguster des boissons à base de lait comme un cappuccino par exemple.



Pour un café extra corsé: aromaDouble Shot.

Un café extra corsé s'obtient avec deux processus de broyage et de percolation. Ainsi, les substances amères se libèrent moins et le café n'a donc pas un arrière-goût amer.

Avantages hygiène.



Une eau toujours fraîche: singlePortion® Cleaning.

Un café toujours frais grâce à un nettoyage en profondeur de tous les conduits après chaque processus de percolation.



Une hygiène optimale en un tournemain: milkClean.

Une hygiène optimale en un tournemain: une seule pression sur un bouton suffit pour que milkClean nettoie le système d'émulsion du lait très facilement et de manière particulièrement hygiénique grâce au jet de vapeur.



Savouer plus longtemps: avec calc'nClean.

Avec le programme d'entretien calc'nClean, détartrage et nettoyage se font en une seule fois.

Avantages performance.



Finement moulu, encore plus de goût: ceramDrive.

Le moulin haut de gamme ceramDrive moule les grains de café de façon particulièrement régulière et permet ainsi aux nombreux arômes de se déployer lors de la percolation. Par ailleurs, la céramique étant quasiment inusable par rapport aux moulins en acier, la saveur de première qualité est ainsi garantie durablement.



Interruption automatique de l'alimentation: zeroEnergy Auto-off.

L'appareil se met automatiquement hors tension au bout d'un laps de temps programmé.



Un plaisir renouvelé, tasse après tasse: avec la garantie 15 000 tasses¹.

Avec la garantie 15 000 tasses, Siemens garantit une qualité élevée et uniforme de l'appareil – pour un plaisir du café parfaitement préservé de la première à la 15 000^e tasse.

Avantages confort.



Le tout d'une seule pression sur un bouton - même pour deux boissons: oneTouch DoubleCup*.

Espresso ou cappuccino - avec oneTouch Double Cup, votre machine à café entièrement automatique vous prépare chaque boisson d'une seule pression sur un bouton. Et si vous le désirez, même pour deux tasses en même temps.



Adaptation de la taille des tasses pour toutes les boissons: individualCup Volume.

Les trois quantités de remplissage pré-réglées «petite», «moyenne» et «grande» peuvent être adaptées de façon individuelle à la taille de tasse souhaitée. Il existe pour ce faire 5 niveaux.

¹ Garantie en cas d'utilisation à des fins non professionnelles jusqu'à 15 000 tasses, maximum 24 mois.

* Sur EQ.6 series 300 uniquement café et espresso.

Les automates à café EQ.6.

Automates à café EQ.6

TE 607F03DE / TE617F03DE ¹
extraKLASSE



Équipement commun à tous les automates à café EQ.6:

Goût

- Intelligent Heater inside: Le système de chauffe innovant sensoFlow garantit un maximum d'arôme grâce à une température de percolation idéale et constante
- Système aromaPressure: pression idéale pour une extraction optimale de l'arôme
- aromaDouble Shot: café extra corsé à la teneur en substances amères réduite grâce à deux processus de broyage et de percolation
- Fonction oneTouch: Espresso, Café Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Café au lait avec une seule touche

Confort

- coffeeSelect Display: les cafés et les spécialités à base de lait peuvent être sélectionnés et préparés par une simple pression sur l'écran
- Verseur de café et réglable en hauteur: Même un verre à macchiato de 14 cm de haut passe en dessous
- Rappel de changement de filtre, détartrage, nettoyage – indication du nombre de préparations restantes avant que l'appareil doit être détartré et/ou nettoyé
- Notice court toujours à portée de main à l'intérieur appareil

Puissance

- Diminution du temps de chauffe: temps record pour la première tasse
- Puissance raccordée: 1500 watts
- Préparation de mousse de lait, lait chaud et buse eau chaude disponibles séparément
- Ouverture séparée pour l'introduction de café moulu
- zeroEnergy Auto-off: Arrêt automatique après un temps défini
- Garantie de 15 000 tasses: Une qualité élevée et constante de l'appareil dès la première tasse jusqu'à la 15 000^e tasse²

	Couleur face avant / boîtier	acier / gris moyen
GOÛT	Préparation oneTouch DoubleCup: chaque spécialité de café ou à base de lait sur simple pression d'une touche – aussi pour deux tasses en même temps	Cappuccino, latte macchiato et café au lait
	Température de la boisson réglable individuellement	3 positions
CONFORT	Préparation oneTouch DoubleCup: tous les cafés ou spécialités à base de lait sur simple pression d'un bouton – même pour deux tasses simultanément	■
	Affichage / Commande	coffeeSelect Display
	individualCup Volume: ajustement individuel des tailles de tasses pour que votre tasse soit aussi pleine que vous le souhaitez	■
	Réservoir à eau amovible avec un contenu de	1.7 l
	Réservoir à eau ou réservoir à grains de café vide	Avertissement précoce / détection
	Tiroir récolte-gouttes avec capteur	■
	Dépuration du système d'émulsion du lait	milkClean
PERFORMANCE	Broyeur en céramique résistante à l'usure	ceramDrive
	Pompe à eau	19 bars
	Eclairage de la buse d'écoulement du café	■
ACCES- SOIRES	Réservoir à lait	0.5 l isolé avec couvercle freshLock
	Filtre à eau BRITA Intenza	en option (TZ 70003) / incl. sur TE617F03DE
	Appareils exclusifs commerce spécialisé	■
	Dimensions de l'appareil (mm) H x L x P	385 x 280 x 479
	PVC ³	CHF 1660.– hors TAR CHF 2.50 CHF 1537.04 hors TAR CHF 2.31

¹ Disponible env. dès mai 2016 ² En cas d'utilisation à des fins non professionnelles jusqu'à 24 mois. ³ Prix de vente conseillé par le fabricant. ⁴ Plus d'informations sur les accessoires sur

TE 605509DE
series 500



TE 603501DE / TE613501DE ¹
series 300



Hygiène

- Unité de percolation amovible: nettoyage facile et hygiénique à l'eau courante
- singlePortion Cleaning: nettoyage automatique des conduits de l'appareil après chaque préparation
- Programme de rinçage automatique à la mise Arrêt / Marche
- Nettoyage aisé des accessoires pour préparer le lait en-dessous du robinet ou dans le lave-vaisselle
- calc'nClean: programme automatique de nettoyage et détartrage

Autres

- Réservoir pour grains frais avec couvercle préservant les arômes (300 g)
- Degré de mouture réglable (multi-étagés)
- Langue de l'écran programmable
- Consommation d'énergie 45 kWh/annum

Accessoires

- Cuillère à doser pour café moulu
- Tuyau à lait immergé en plexiglas
- Tuyau de raccordement en silicone à la buse à lait
- Bandelettes de test pour la dureté de l'eau
- Disponibles en tant qu'accessoires spéciaux :
Pastilles de nettoyage (TZ 80001)
Pastilles de détartrage (TZ 80002)
Filtre à eau BRITA Intenza (TZ 70003)
Set de nettoyage (TZ 80004)
Réservoir à lait isolé (TZ 80009N)

Vernis piano noir / noir	argent / gris moyen
Cappuccino, latte macchiato, café au lait	Cappuccino, latte macchiato, café au lait
3 positions	3 positions
■	–
coffeeSelect Display	coffeeSelect Display
■	■
1.7 l	1.7 l
détection	détection
–	–
milkClean	milkClean
ceramDrive	ceramDrive
19 bars	15 bars
–	–
en option (TZ 80009N)	en option (TZ 80009N)
en option (TZ 70003)	en option (TZ 70003) / incl. sur TE613501DE
–	–
385 x 280 x 479	385 x 280 x 479
CHF 1500.– CHF 1388.89	CHF 1350.– CHF 1250.00
	hors TAR CHF 2.50 hors TAR CHF 2.31



La ligne EQ.5: La solution parfaite pour un plaisir du café personnalisé.

Chaque être humain est unique. Rien d'étonnant donc à ce que chacun ait aussi des goûts tout à fait personnels en matière de café: l'un accordera par exemple de l'importance à une mousse de lait aérée et à un design moderne, tandis que l'autre souhaitera un espresso extra corsé, sans pour autant vouloir renoncer à une utilisation intuitive. Ceci et bien d'autres choses encore sont désormais possibles, sans aucun problème. Car, quels que soient vos goûts, les

nouveaux automates à café EQ.5 efficaces en énergie de Siemens réalisent vos rêves de café les plus fous grâce leur technologie de chauffe en continu innovante. Découvrez un plaisir du café incomparable au plus haut niveau technique et ce, sans compromis en termes de confort ou de design. C'est ce que promet la garantie 15 000 tasses de Siemens. Avec elle, nous vous garantissons un plaisir du café parfaitement préservé de la première à la 15 000^e tasse.

De bon goût: la technologie parfaite de la ligne EQ.5.

Avantages goût.



Une température de percolation idéale pour un arôme maximal: système sensoFlow.

Le système sensoFlow de Siemens, unique au monde, garantit toujours le plaisir de la dégustation d'un bon espresso grâce à une température de percolation idéale et constante.



Arôme puissant et crème incomparable: système aromaPressure.

Arôme puissant et crème incomparable – grâce au piston de presse convexe et à un système d'extraction intelligent.



Saveur parfaite sur simple pression d'un bouton: la fonction oneTouch¹.

Peu importe la spécialité de café que vous choisissez: il suffit d'appuyer sur un bouton pour pouvoir déguster des boissons à base de lait comme un cappuccino par exemple.



Pour un café extra corsé: aromaDouble Shot¹.

Un café extra corsé s'obtient avec deux processus de broyage et de percolation. Ainsi, les substances amères se libèrent moins et le café n'a donc pas un arrière-goût amer.

Avantages hygiène.



Une eau toujours fraîche: singlePortion[®] Cleaning.

Un café toujours frais grâce à un nettoyage en profondeur de tous les conduits après chaque processus de percolation.



Propreté et pureté: creamCleaner².

Hygiène en un tournemain: le nettoyage du système d'émulsion du lait se fait sur simple pression d'une touche.



Savouer plus longtemps: avec calc'nClean.

Avec le programme d'entretien calc'nClean, détartrage et nettoyage se font en une seule fois.

Avantages performance.



Un rêve: une mousse de lait onctueuse grâce à autoWhirl Plus¹.

L'émulsionneur à lait est intégré dans l'écoulement du café et prélève le lait directement dans le réservoir à lait (accessoire spécial). Réussir votre boisson à base de lait n'a jamais été aussi facile – sur simple pression d'un bouton.



Garantie de réussite pour une mousse de lait à nulle autre pareille: milkPerfect³.

Grâce à l'émulsion automatique du lait dans la tasse, vous réussissez maintenant à coup sûr une mousse de lait ferme et aérée, même si vous n'êtes pas un expert.



Finement moulu, encore plus de goût: ceramDrive.

Le broyeur, petit joyau en céramique résistante à l'usure, broie le café très finement.



Interruption automatique de l'alimentation: zeroEnergy Auto-off.

L'appareil se met automatiquement hors tension au bout d'un laps de temps programmé.



Un plaisir renouvelé, tasse après tasse: avec la garantie 15 000 tasses⁴.

Avec la garantie 15 000 tasses, Siemens garantit une qualité élevée et uniforme de l'appareil – pour un plaisir du café parfaitement préservé de la première à la 15 000^e tasse.

¹ Seulement sur TE 515501DE + TE 515509DE.

² Seulement sur TE 515501DE + TE 515509DE + TE 502506DE.

³ Seulement sur TE 502506DE + TE 501505DE + TE 501501DE.

⁴ Garantie en cas d'utilisation à des fins non professionnelles jusqu'à 15 000 tasses, maximum 24 mois.

Les automates à café EQ.5.

Automates à café EQ.5

TE 515509DE



Équipement commun à tous les automates à café EQ.5:

Goût

- Système sensoFlow: le système de chauffe innovant garantit un maximum d'arôme grâce à une température de percolation idéale et constante.
- Compatible avec les filtres à eau BRITA Intenza: améliore le goût du café et augmente la durée de vie de l'appareil

Confort

- Écoulement de café réglable en hauteur même les verres à latte macchiato de 15 cm de haut peuvent être placés dessous sans problème
- Préparation simultanée de deux tasses d'expresso, de café: coulez deux tasses en même temps

Puissance

- Puissance: 1600 watts
- Trappe séparée pour café moulu, p. ex. décaféiné
- zeroEnergy Auto-off: interruption automatique de l'alimentation au bout d'un laps de temps prééglé
- Garantie 15 000 tasses: pour un plaisir du café parfaitement préservé de la première à la 15 000^e tasse. Tasse¹

Couleur face avant / boîtier		Vernis piano noir / noir
GOÛT	Préparation de boissons à base de lait par simple pression sur une touche grâce à la fonction oneTouch	Cappuccino, latte macchiato
	aromaDouble Shot: café extra corsé à la teneur en substances amères réduite grâce à deux processus de broyage et de percolation	■
	Réglage individuel de la température du café	3 positions
CONFORT	Système aromaPressure: pression idéale pour une extraction optimale de l'arôme	■
	Commande intuitive directe par sélecteur rotatif et affichage en texte clair de haute qualité	■
	Commande intuitive directe par sélecteur rotatif et affichage LED	-
	Possibilité de sélectionner plusieurs tailles de tasses prééglées	■
	Réservoir à eau amovible pour un remplissage facile	1.7 l
Solution flexible pour le lait: décidez vous-même quel récipient vous utilisez	■	
PERFORMANCE	Système d'émulsion du lait	autoWhirl Plus
	Broyeur de haute qualité en céramique résistante à l'usure	ceramDrive
	Diminution du temps de chauffe: temps record pour la première tasse	■
	Pompe à eau	15 bars
	Possibilité d'obtenir de la mousse de lait, du lait chaud et de l'eau chaude séparément	■ - ■
creamCleaner: nettoyage rapide et facile du système d'émulsion du lait	■	
Appareils exclusifs commerce spécialisé		-
Dimensions de l'appareil (mm) H x L x P		385 x 280 x 479
PVC ²		CHF 1300.- hors TAR CHF 2.50 CHF 1203.70 hors TAR CHF 2.31

¹ En cas d'utilisation à des fins non professionnelles jusqu'à 24 mois. ² Prix de vente conseillé par le fabricant. ³ Plus d'informations sur les accessoires spéciaux à la page 23.

TE 515501DE



TE 502506DE



Hygiène

- Unité de percolation amovible: nettoyage facile et hygiénique à l'eau courante
- singlePortion Cleaning: vidange complète de tous les conduits après chaque processus de percolation
- Programme de nettoyage automatique à la mise sous tension/hors tension de l'appareil
- Emulsionneur à lait amovible et résistant au lave-vaisselle
- Tiroir récolte-gouttes et réservoir pour marc amovibles et résistants au lave-vaisselle
- calc'nClean: programme de nettoyage et de détartrage automatique
- Rappel de changement de filtre, détartrage, nettoyage

Autres

- Réservoir à grains avec couvercle pour préserver les arômes (capacité de 300 g)
- Finesse de mouture réglable (plusieurs niveaux)
- Possibilité de sélectionner la langue du menu
- Compartiment pour cordon d'alimentation (1 m)
- Consommation d'énergie kWh 43/annum

Accessoires

- Cuillère à doser pour café moulu, tuyau de raccordement en silicone à la buse à lait*, bandelettes de test pour la dureté de l'eau
- Disponibles en tant qu'accessoires spéciaux³: pastilles de nettoyage (TZ 80001), pastilles de détartrage (TZ 80002), filtre à eau BRITA Intenza (TZ 70003), set de nettoyage pour automate à café (TZ 80004), réservoir à lait isolé* (TZ 80009N)

* à l'exception de TE 502506DE + TE 501505DE + TE 501501DE

Gris foncé / gris clair	Anthracite / noir
Cappuccino, latte macchiato	–
■	–
3 positions	3 positions
■	■
■	■
–	–
■	■
1.7 l	1.7 l
■	–
autoWhirl Plus	milkPerfect
ceramDrive	ceramDrive
■	■
15 bars	15 bars
■ – ■	– – ■
■	■
–	–
385 x 280 x 479	385 x 280 x 479
CHF 1250.– hors TAR CHF 2.50 CHF 1157.41	CHF 990.– hors TAR CHF 2.50 CHF 916.67
hors TAR CHF 2.31	hors TAR CHF 2.31

Les automates à café EQ.5.

Automates à café EQ.5

TE 501505DE



Équipement commun à tous les automates à café EQ.5:

Goût

- Système sensoFlow: le système de chauffe innovant garantit un maximum d'arôme grâce à une température de percolation idéale et constante.
- Compatible avec les filtres à eau BRITA Intenza: améliore le goût du café et augmente la durée de vie de l'appareil

Confort

- Écoulement de café réglable en hauteur même les verres à latte macchiato de 15 cm de haut peuvent être placés dessous sans problème
- Préparation simultanée de deux tasses d'expresso, de café: coulez deux tasses en même temps

Puissance

- Puissance: 1600 watts
- Trappe séparée pour café moulu, p. ex. décaféiné
- zeroEnergy Auto-off: interruption automatique de l'alimentation au bout d'un laps de temps pré-réglé
- Garantie 15 000 tasses: pour un plaisir du café parfaitement préservé de la première à la 15 000^e tasse. Tasse!

Couleur face avant / boîtier		Noir / noir
GOÛT	Préparation de boissons à base de lait par simple pression sur une touche grâce à la fonction oneTouch	–
	aromaDouble Shot: café extra corsé à la teneur en substances amères réduite grâce à deux processus de broyage et de percolation	–
	Réglage individuel de la température du café	3 positions
CONFORT	Système aromaPressure: pression idéale pour une extraction optimale de l'arôme	■
	Commande intuitive directe par sélecteur rotatif et affichage en texte clair de haute qualité	–
	Commande intuitive directe par sélecteur rotatif et affichage LED	■
	Possibilité de sélectionner plusieurs tailles de tasses pré-réglées	■
	Réservoir à eau amovible pour un remplissage facile	1.7 l
	Solution flexible pour le lait: décidez vous-même quel récipient vous utilisez	–
PERFORMANCE	Système d'émulsion du lait	milkPerfect
	Broyeur de haute qualité en céramique résistante à l'usure	ceramDrive
	Diminution du temps de chauffe: temps record pour la première tasse	■
	Pompe à eau	15 bars
	Possibilité d'obtenir de la mousse de lait, du lait chaud et de l'eau chaude séparément	– – ■
creamCleaner: nettoyage rapide et facile du système d'émulsion du lait	–	
Appareils exclusifs commerce spécialisé		–
Dimensions de l'appareil (mm)		385 x 280 x 479
PVC ²		CHF 885.– hors TAR CHF 2.50 CHF 819.44 hors TAR CHF 2.31

TE 501501DE



Hygiène

- Unité de percolation amovible: nettoyage facile et hygiénique à l'eau courante
- singlePortion Cleaning: vidange complète de tous les conduits après chaque processus de percolation
- Programme de nettoyage automatique à la mise sous tension/hors tension de l'appareil
- Emulsionneur à lait amovible et résistant au lave-vaisselle
- Tiroir récolte-gouttes et réservoir pour marc amovibles et résistants au lave-vaisselle
- calc'nClean: programme de nettoyage et de détartrage automatique
- Rappel de changement de filtre, détartrage, nettoyage

Autres

- Réservoir à grains avec couvercle pour préserver les arômes (capacité de 300 g)
- Finesse de mouture réglable (plusieurs niveaux)
- Possibilité de sélectionner la langue du menu
- Compartiment pour cordon d'alimentation (1 m)
- Consommation d'énergie kWh 43/annum

Accessoires

- Cuillère à doser pour café moulu, tuyau de raccordement en silicone à la buse à lait*, bandelettes de test pour la dureté de l'eau
- Disponibles en tant qu'accessoires spéciaux³: pastilles de nettoyage (TZ 60001), pastilles de détartrage (TZ 80002), filtre à eau BRITA Intenza (TZ 70003), set de nettoyage pour automate à café (TZ 80004), réservoir à lait isolé* (TZ 80009N)

*à l'exception de TE 502506DE + TE 501505DE + TE 501501DE.

Anthracite / noir

–

–

3 positions

■

■

–

■

1.7 l

–

milkPerfect

ceramDrive

■

15 bars

– – ■

■

–

385 x 280 x 479

CHF 885.–
CHF 819.44

hors TAR CHF 2.50
hors TAR CHF 2.31

surpresso compact.

Automate à café

TK 53009



Highlights

- Préparation automatique de café, de l'Espresso en actionnant un seul bouton
- Optimisation d'arôme avec le système d'extraction «aroma whirl system plus»
- Broyeur conique en acier trempé
- Bloc thermique – système de pompe à pression 15 bar

Boissons

- Sélecteur de café et d'eau réglable
- Degré de mouture réglable (multi-étagés)
- Ecoulement du café réglable en hauteur
- Fonction vapeur et eau-chaude

Hygiène

- Rinçage automatique lors de l'enclenchement et du déclenchement
- Fonction single portion cleaning
- calc'nClean – Détartrage et nettoyage combinés
- Chambre de percolation amovible
- Bac de récupération amovible avec grille

Plusieurs marques

- Réservoir d'eau amovible 1.8 Litres
- Réservoir pour grains (ca. 250 g): degré de mouture réglables
- Accessoire en option: filtre d'eau qui prévient l'entartrage (TZ 60003)

Accessoires en option²

- TZ80001: Pastilles de nettoyage
- TZ60003: Filtre à eau
- TZ80002: Pastilles de détartrage

Caractéristiques

- Couleur de l'appareil: Noir
- Couleur secondaire: Noir
- Poids net (kg): 8.3
- Dimensions du produit (mm): 340 x 260 x 450

Types de consommation et de connexion

- Tension (V): 220-240
- Puissance raccordée 1400 W max.

PVC¹

CHF 885.-
CHF 819.44

hors TAR CHF 2.50
hors TAR CHF 2.31

¹ Prix de vente conseillé par le fabricant. ² Plus d'informations sur les accessoires spéciaux à la page 23



Accessoires spéciaux pour tous les automates à café.

Pastilles de nettoyage (TZ 80001)	Pastilles de détartrage (TZ 80002)	Filtre à eau BRITA Intenza ¹ (TZ 70003)	Set de nettoyage ^{1/2} (TZ 80004)	Réservoir à lait isolé ³ (TZ 80009N)	Adaptateur pour réservoir à lait ⁴ (TZ 90008)
					
Contenu: 10 pastilles	Contenu: 3 pastilles				
CHF 14.– CHF 12.96	CHF 14.– CHF 12.96	CHF 18.– CHF 16.67	CHF 44.– CHF 40.74	CHF 44.– CHF 40.74	CHF 32.– CHF 29.63

¹ non disponible pour TK53009

² Contenu:

10 pastilles de nettoyage

3 pastilles de détartrage

1 filtre à eau BRITA Intenza

1 brosse de nettoyage pour la buse de lait

³ non disponible pour TK53009 / TE501** / TE502506DE / T190***

⁴ uniquement pour T190***

Vous trouverez d'autres accessoires spéciaux pour les automates à café Siemens auprès de votre revendeur.



Pour plus d'arôme: la cartouche de filtre à eau BRITA Intenza.

Le filtre à eau BRITA INTENZA évite les dépôts de calcaire, ce qui permet de rallonger la durée de vie de l'appareil et d'améliorer le goût du café. Les impuretés telles que résidus de chlore, plomb ou cuivre sont réduites.

Plus de fraîcheur: le réservoir à lait isolé.

Métal noble à l'extérieur et plastique résistant au lave-vaisselle à l'intérieur. Son isolation permet de garder le lait frais pendant plusieurs heures sans altérer sa qualité. Le niveau de remplissage du réservoir se lit aisément depuis l'extérieur. Et le récipient intérieur de 0.5 l amovible trouve sans problème sa place dans n'importe quelle porte de réfrigérateur.

Plus d'entretien: le set de nettoyage pour les automates à café.

Pour entretenir et nettoyer les automates à café EQ.5 de manière optimale, le set de nettoyage contient 10 pastilles de nettoyage et 3 pastilles de détartrage, 1 tuyau à lait immergé en plexiglas, 1 brosse de nettoyage spéciale pour la buse de lait/tuyau à lait immergé et 1 filtre à eau BRITA INTENZA.

Déclaration de marchandise pour machines



La déclaration de marchandise standardisée ci-après est conforme aux directives publiées par la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques) en coopération avec les organisations de consommateurs. Cette déclaration de marchandise est basée sur la méthode de mesure de la FEA / du CECED (Comité Européen de la Construction d'appareils Domestiques) ainsi que sur les normes de la CEI (Commission électrotechnique internationale) et du CENELEC (Comité européen de normalisation en électronique et en électrotechnique).

SOCIÉTÉ OU MARQUE				
MODÈLE / RÉFÉRENCE		TI907F01DE	TI905501DE TI903509DE	TE806501DE
VOIR PAGE		8	9	11
DONNÉES RELATIVES À LA CONSOMMATION				
Classe d'efficacité énergétique		A	A	A
Consommation d'énergie	kWh	45	45	41
Fonction économie d'énergie				
Déclenchement automatique programmable	min	30	30	30
CARACTÉRISTIQUES D'UTILISATION				
Machine à café automatique		•	•	•
Machine à café à capsules / à dosettes				
Machine à café à piston				
Buse à eau chaude		•	•	•
Buse à vapeur				
Cappuccino manuel / automatique		•	•	•
Fonction pour chocolats chauds				
TYPE DE POSE				
Appareil à pose libre		•	•	•
Appareil encastrable				
DIMENSIONS				
Hauteur	cm	38.2	38.2	38.5
Largeur	cm	31.6	31.6	30.1
Profondeur	cm	47	47	45.8
Dimensions d'encastrement L/H/P (largeur / hauteur / profondeur)	cm			
POIDS À VIDE	kg	12.3	11.3 / 11.1	10.8
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
ALIMENTATION ELECTRIQUE				
Raccordement électrique selon plaque signalétique				
Tension	(V)	220-240	220-240	220-240
Puissance	(W)	1500	1500	1600
CAPACITÉ				
Réservoir à eau	litres (l)	2.3	2.3	2.4
Conteneur à grains	grammes (g)	235/200	235	300
Réservoir à lait	litres (l)	0.7	0.7	0.5
ÉCOULEMENT de café / de lait				
Réglable en hauteur de / jusqu'à	cm	7 jusqu'à 14.5	7 jusqu'à 14.5	7 jusqu'à 15
SÉCURITÉ ET SERVICES				
Conformes aux prescriptions suisses de sécurité				
Pays d'origine / fabrication		SL	SL	SL
Garantie		2 ans	2 ans	2 ans
Service après-vente effectué par				
Nom et adresse du fournisseur				
ÉQUIPEMENT / ACCESSOIRES		1 x cuillère pour doser le café moulu 1x filtre à eau BRITA Intenza 1 x bandes test	1 x cuillère pour doser le café moulu 1 x bandes test	1x Cuillère à doser pour café moulu, 1x tuyau à lait immergé, 1x tuyau de raccordement en silicone à la buse à lait, 1x bandelettes de test pour la dureté de l'eau, 1x Réservoir à lait

à café.

conseil
technique

Siemens

TE607F03DE	TE605509DE	TE603501DE	TE515509DE TE515501DE	TE502506DE	TE501501DE TE501505DE	TK53009
14	15	15	18 / 19	19	20 / 21	22
A	A	A	A	A	A	A
45	45	45	43	43	43	45
30	30	30	30	30	30	–
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
38.5	38.5	38.5	38.5	38.5	38.5	34
28	28	28	28	28	28	26
47.9	47.9	47.9	47.9	47.9	47.9	45
9.9	9.4	9.4	9.6	9.3	9.3	8.3
220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
1500	1500	1500	1600	1600	1600	1400
1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.8
300	300	300	300	300	300	250
7 jusqu'à 14	7 jusqu'à 14	7 jusqu'à 14	7 jusqu'à 15	7 jusqu'à 15	7 jusqu'à 15	8 jusqu'à 12
SL	SL	SL	SL	SL	SL	PT
2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans

BSH service après-vente

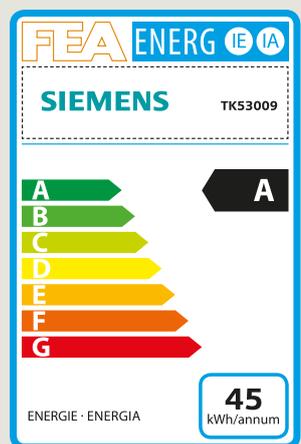
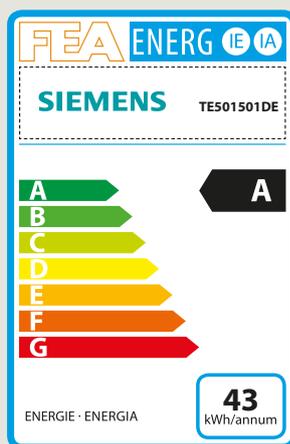
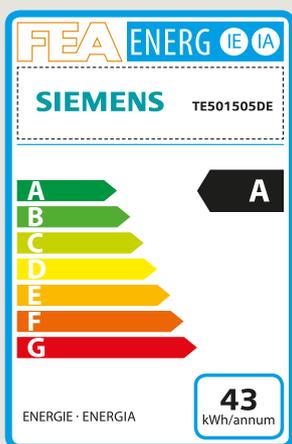
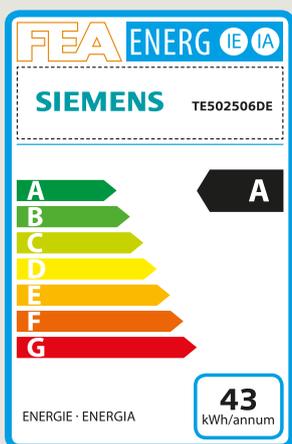
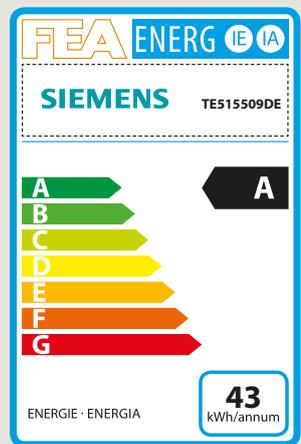
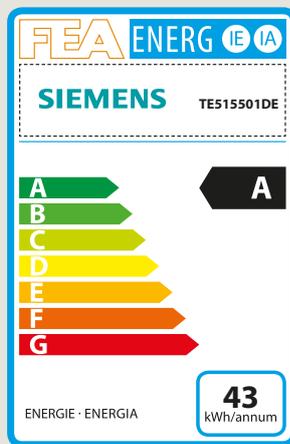
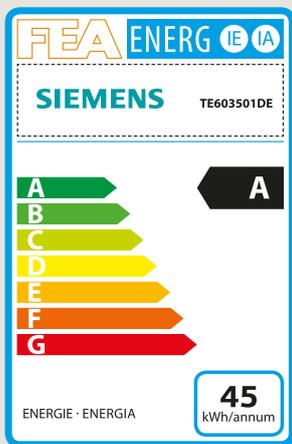
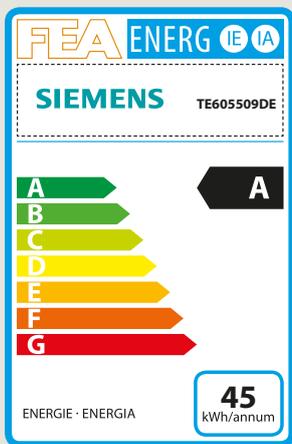
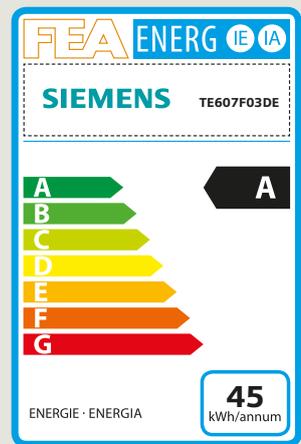
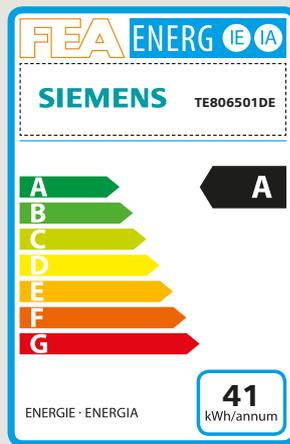
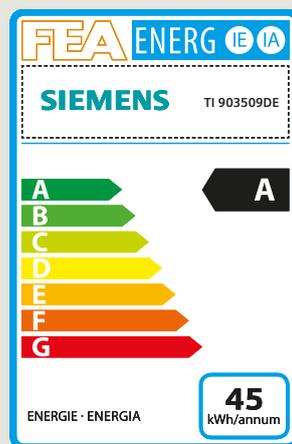
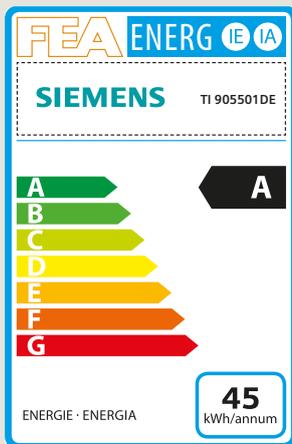
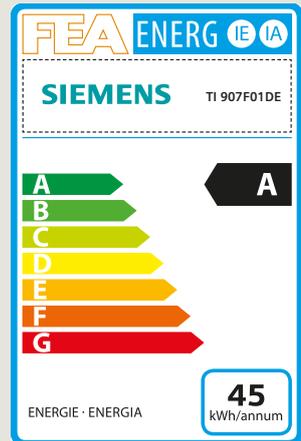
BSH Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil

1x Cuillère à doser pour café moulu, 1x tuyau à lait immergé, 1x tuyau de raccordement en silicone à la buse à lait, 1x bandelettes de test pour la dureté de l'eau, 1x Réservoir à lait isolé	1x Cuillère à doser pour café moulu, 1x tuyau à lait immergé, 1x tuyau de raccordement en silicone à la buse à lait, 1x bandelettes de test pour la dureté de l'eau	1x Cuillère à doser pour café moulu, 1x tuyau à lait immergé, 1x tuyau de raccordement en silicone à la buse à lait, 1x bandelettes de test pour la dureté de l'eau	1x Cuillère à doser pour café moulu, 1x tuyau de raccordement en silicone à la buse à lait, 1x bandelettes de test pour la dureté de l'eau	1 x cuillère pour doser le café moulu, 1x bandelettes de test pour la dureté de l'eau	1 x cuillère pour doser le café moulu, 1x bandelettes de test pour la dureté de l'eau	–
--	--	--	--	--	--	---

Plus de transparence pour une consommation d'énergie plus faible.

Le label énergétique.

Le label énergétique aide les consommateurs à choisir des appareils ménagers économes en énergie. A compter du janvier 2015, une étiquette devra être apposée sur tous les automates à café commercialisés en Suisse. Les méthodes de test standardisées et normalisées fournissent des valeurs comparables.





Contact	
Service de réparation	0848 840 040
	Fax 0848 840 041/ch-reparatur@bshg.com
Commande de pièces de rechange et d'accessoires	0848 880 080
	Fax 0848 880 081/ch-ersatzteil@bshg.com
eShop 24 heures sur 24	www.siemens-eshop.com

Geroldswil

BSH Hausgeräte AG
Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil

Heures d'ouverture

Lu – ve 08h00–12h00, 13h00–17h00

Sa 08h30–13h00

Tél.: 043 455 40 00

Fax 043 455 40 79

ch-info.hausgeraete@bshg.com

Renens

BSH Electroménager SA
7, avenue de Baumettes, 1020 Renens

Heures d'ouverture

Lu – ve 08h00–12h00, 13h00–17h00

Tél.: 021 637 13 00

Fax 021 637 13 10

ch-info.menagers@bshg.com

Berne

BSH Hausgeräte AG
Steigerhubelstrasse 3, 3008 Berne

Heures d'ouverture

Ma – ve 13h30–17h30

Sa 09h00–13h00

Tél.: 031 398 28 48 (ligne directe)

Tél.: 043 455 40 00 (Geroldswil)

Fax 043 455 40 79

ch-info.hausgeraete@bshg.com

Bioggio

BSH Elettrodomestici SA
Via Campagna 30, 6934 Bioggio

Heures d'ouverture

Lu – ve 08h00–12h00, 13h30–17h00

Tél.: 043 455 40 28

Fax 091 600 21 32

ch-info.elettrodom@bshg.com



Les prix indiqués sont en francs suisses, TVA incl. / hors TVA. Tous les prix sont hors taxe anticipée de recyclage (TAR) obligatoire. Tous les prix sont mentionnés à titre indicatif; nos partenaires distributeurs sont libres de fixer leurs prix. Sous réserve de modifications des modèles, des prix et des coloris.

© Copyright BSH Electroménager SA, 8954 Geroldswil.
Le Groupe BSH est titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG.

Tél. 0848 888 500

Fax 0848 888 501

siemens-home.ch

imprimé en
suisse



3/2016 (1500)