

Senseo®

THE ORIGINAL COFFEE POD SYSTEM

Latte Select

Heerlijke koffietraktaties voor elk moment **NL**

Jederzeit leckerer Kaffeegenuss **DE**

De délicieux cafés pour tous les moments de la journée **FR**



**DOUWE
EGBERTS**

PHILIPS



*De ultieme combinatie van vers opgeschuimde melk
en sensationele koffie.*

*Eine besondere Mischung aus aromatischem Kaffee
und frisch aufgeschäumter Milch.*

*L'ultime alliance d'une mousse de lait
et d'un café sensationnel.*



***Gefeliciteerd met de aanschaf van uw
SENSEO® Latte Select-koffiemachine!***

Nu kunt u genieten van heerlijke koffiespecialiteiten bereid met vers opgeschuimde melk. Kies met één druk op de knop uit cappuccino, latte macchiato, café latte en gewone zwarte SENSEO® koffie. Het automatische opschuimsysteem zorgt ervoor dat u elke keer perfect opgeschuimde melk hebt.

Wat SENSEO® betreft, zijn Philips en Douwe Egberts onlosmakelijk met elkaar verbonden. De machine en de koffie zijn tenslotte speciaal voor elkaar gemaakt! Gebruik daarom voor de beste resultaten altijd Douwe Egberts SENSEO®-coffee pads.

***Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen
SENSEO® Latte Select Kaffeemaschine!***

Jetzt können Sie besonders köstliche Kaffeespezialitäten mit frisch aufgeschäumter Milch genießen. Wählen Sie zwischen Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte und normalem schwarzem SENSEO® Kaffee – ganz einfach auf Knopfdruck. Und das automatische Milchaufschäumsystem sorgt jedes Mal für perfekt aufgeschäumte Milch.

Wenn es um SENSEO® geht, sind Philips und Douwe Egberts untrennbar. Schließlich sind die Maschine und der Kaffee füreinander gemacht. Den besten Geschmack erreichen Sie nur mit den SENSEO® Kaffeepads von Douwe Egberts.

***Félicitations pour l'achat de cette
machine à café SENSEO® Latte Select!***

Désormais, la préparation du café devient un vrai plaisir grâce à de délicieuses spécialités au café mélangées à une mousse de lait frais. Vous pouvez réaliser de délicieux Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte ou votre café noir SENSEO® habituel en appuyant simplement sur un bouton. Grâce au système de production de mousse automatique, obtenez un lait moussé à la perfection à chaque fois.

S'agissant de SENSEO®, Philips et Douwe Egberts sont inséparables. Il est vrai que la machine et le café sont faits l'un pour l'autre! Pour des résultats optimaux, utilisez toujours des coffee pads SENSEO® de Douwe Egberts.



Met één druk op de knop biedt de SENSEO® Latte Select-koffiemachine verscheidene heerlijke koffiespecialiteiten.

Geniet van cappuccino, latte macchiato of café latte. Allemaal bereid met sensationele koffie en vers opgeschuimde melk.

Cappuccino: een heerlijke combinatie van koffie en verse, warme melk met een romig schuimlaagje.

Latte macchiato: een aantrekkelijke drank bestaande uit 3 lagen, waarbij zwarte koffie zich tussen een dikke laag verse, warme melk en een schuimlaag van melk bevindt.

Café latte: een zachte, harmonieuze combinatie van koffie en verse, warme melk, met een dun schuimlaagje.

Die SENSEO® Latte Select Kaffeemaschine bietet zahlreiche köstliche Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck.

Genießen Sie Cappuccino, Latte Macchiato oder Café Latte aus sensationellem Kaffee und frisch aufgeschäumter Milch.

Cappuccino: eine gehaltvolle Kombination aus Kaffee und frischer, heißer Milch, gekrönt von cremigem Milchschaum.

Latte Macchiato: ein köstliches, dreischichtiges Getränk aus schwarzem Kaffee zwischen einer großzügigen Schicht aus frischer, heißer Milch und leckerem Milchschaum.

Café Latte: eine fein abgestimmte Mischung aus Kaffee und frischer, heißer Milch, gekrönt von herrlichem Milchschaum.

La machine à café SENSEO® Latte Select offre une grande variété de délicieuses spécialités au café en appuyant simplement sur un bouton. Découvrez les Cappuccino, Latte Macchiato et Café Latte élaborés avec un café exquis et une mousse de lait frais.

Cappuccino: une association gourmande de café et de lait chaud, couronnée d'une couche de lait crémeuse.

Latte Macchiato: une étonnante boisson à 3 couches, composée de café noir niché entre une généreuse couche de lait chaud et recouvert d'une couche de mousse de lait.




Café Latte: l'équilibre idéal entre café et lait chaud, couronné d'une fine couche de mousse.

Cappuccino



Cappuccino is één van de ultieme koffiespecialiteiten omdat deze zo ontzettend lekker is!

Nu kunt u thuis in drie eenvoudige stappen een volle en romige cappuccino maken met uw SENSEO® Latte Select:




- Vul het melkreservoir tot  met verse, koude melk.
- Plaats een SENSEO®-coffee pad in de machine. Wij raden u aan de variant Regular te gebruiken.
- Selecteer  boven op de machine en druk op .

Wilt u eens iets anders proberen? Laat u inspireren door de volgende recepten. Geniet ervan!

Tip: Als u warme cappuccino maakt, verwarm de kopjes dan eerst met heet water voor een professioneel resultaat.

Cappuccino ist eine der ultimativen Kaffeespezialitäten, denn er ist einfach köstlich!

Mit Ihrer SENSEO® Latte Select können Sie jetzt auch zu Hause ganz leicht in drei einfachen Schritten einen gehaltvollen, cremigen Cappuccino zubereiten:




- Füllen Sie den Milchbehälter bis zum  mit frischer, kalter Milch.
- Legen Sie ein SENSEO® Kaffeepad in die Maschine ein – wir empfehlen die Geschmacksrichtung "Klassisch".
- Wählen Sie  auf der Oberseite der Maschine, und drücken Sie .

Sie möchten mal etwas Neues ausprobieren? Dann lassen Sie sich von den folgenden Rezepten inspirieren. Guten Appetit!

Tip: Wärmen Sie die Tassen mit heißem Wasser vor, wenn Sie warmen Cappuccino zubereiten. So erhalten Sie ein wirklich professionelles Ergebnis.

Le Cappuccino, une de nos dernières spécialités au café, doit son succès à son goût absolument délicieux!

Désormais, vous pouvez facilement préparer un Cappuccino riche et crémeux à la maison avec votre machine à café SENSEO® Latte Select en seulement trois étapes:

- Remplissez le récipient à lait jusqu'à  avec du lait frais.
- Placez une coffee pad SENSEO® dans la machine - nous conseillons d'utiliser la variété Regular.
- Sélectionnez  en haut de l'appareil, puis appuyez sur .

Envie de nouveautés? Découvrez les recettes suivantes. Bonne dégustation!

Conseil: lorsque vous préparez un Cappuccino chaud, préchauffez vos tasses avec de l'eau chaude pour un résultat vraiment professionnel.



Ingrediënten:

- 1 theelepel hazelnootsiroop
- 1 kardemompeul
- 1 theelepel bruine suiker

Zutaten:

- 1 Teelöffel Haselnussirup
- 1 Kardamomschote
- 1 Teelöffel brauner Zucker

Ingrédients:

- 1 cuillère à café de sirop de noisette
- 1 gousse de cardamome
- 1 cuillère à café de cassonade

Warme herfstcappuccino

Doe een lepel hazelnootsiroop in een koffiekopje en voeg de cappuccino toe. Gebruik een vijzel en een stamper om een kardemompeul samen met een theelepel bruine suiker te vermalen en strooi dit over het schuim van uw cappuccino.

Warmer Herbstcappuccino

Geben Sie einen Löffel Haselnussirup in eine Kaffeetasse, und fügen Sie den Cappuccino hinzu. Zerreiben Sie eine Kardamomschote zusammen mit einem Teelöffel braunem Zucker in einem Mörser, und streuen Sie die Mischung auf den Milchschaum Ihres Cappuccinos.

Cappuccino chaud d'automne

Versez une cuillère de sirop de noisette dans une tasse de café. Ajoutez-y le cappuccino. Dans un mortier, mettez une gousse de cardamome et une cuillère à café de cassonade douce, puis écrasez le tout avec un pilon. Enfin, saupoudrez la mousse du cappuccino avec le mélange obtenu.

Warme

Schotse cappuccino

Schep de whisky en de bruine kandij in uw cappuccinokop en voeg de cappuccino toe. Sluit uw ogen en denk aan de Schotse hooglanden.

Warmer schottischer Cappuccino

Geben Sie den Whiskey und den braunen Zucker in die Tasse, und fügen Sie dann den Cappuccino hinzu. Schließen Sie Ihre Augen, und denken Sie an die Highlands..

Cappuccino chaud d'Écosse

Versez le whisky et la cassonade cristallisée dans votre tasse, puis ajoutez-y le cappuccino. Il ne vous reste plus qu'à fermer les yeux et à rêver aux Highlands d'Écosse.

Ingrediënten:

- 1 eetlepel whisky
- 1 eetlepel bruine kandij

Zutaten:

- 1 Esslöffel Whiskey
- 1 Esslöffel Kandiszucker

Ingrédients:

- 1 cuillère à soupe de whisky
- 1 cuillère à soupe de cassonade cristallisée



Ingrediënten:

8 ijsklontjes
1 eetlepel sinaasappellikeur
(of sinaasappelranja)
1 theelepel geraspte sinaasappelschil

Zutaten:

8 Eiswürfel
1 Esslöffel Orangenlikör
(oder Orangenlimonade)
1 Teelöffel geriebene Orangenschale

Ingredients:

8 glaçons
1 cuillère à soupe de liqueur d'orange
(ou limonade à l'orange)
1 cuillère à café de zestes d'orange râpés

Koude**sinaasappellcappuccino**

Maal ijsblokjes fijn in een keukenmachine of wikkel de blokjes in een theedoek en sla ze stuk met een grote houten lepel. Doe het ijs in een cappuccinokop en voeg de sinaasappellikeur toe. Bereid de cappuccino in dezelfde kop en voeg een beetje geraspte sinaasappelschil toe.

Kalter Orangen-Cappuccino

Zerkleinern Sie die Eiswürfel in einer Küchenmaschine, oder legen Sie sie in ein Handtuch, und zerstoßen Sie sie mit einem großen Holzlöffel. Geben Sie das Eis in eine Cappuccinotasse, und fügen Sie den Orangenlikör hinzu. Bereiten Sie dann in der gleichen Tasse den Cappuccino zu, und geben Sie zum Schluss etwas fein geriebene Orangenschale auf die Schaumkrone.

Cappuccino glacé à l'orange

Broyez finement les glaçons dans un robot ménager. Vous pouvez également les placer dans un torchon et les écraser avec une grande cuillère en bois. Mettez la glace pilée dans une tasse, puis versez la liqueur d'orange. Préparez le cappuccino dans la même tasse. Enfin, ajoutez-y des zestes d'orange finement râpés.






Latte Macchiato



Dankzij de SENSEO® Latte Select is één druk op de knop genoeg voor een overheerlijke latte macchiato.

Maak deze overheerlijke drank bestaande uit drie lagen in drie eenvoudige stappen:




- Vul het melkreservoir tot  met verse, koude melk.
- Plaats een SENSEO®-coffee pad in de machine. Wij raden u aan de variant Dark Roast te gebruiken.
- Selecteer  boven op de machine en druk op .

Met slechts een aantal extra ingrediënten maakt u een warme of koude, smakelijke latte macchiato-traktatie. Verwen uzelf met de volgende recepten. Geniet ervan!

Tip: Als u warme latte macchiato maakt, verwarm de kopjes dan eerst met heet water voor een professioneel resultaat.

Mit der neuen SENSEO® Latte Select können Sie auf Knopfdruck einen hervorragenden Latte Macchiato zubereiten.

Die Zubereitung dieses köstlichen, dreischichtigen Getränks erfolgt in drei einfachen Schritten:




- Füllen Sie den Milchbehälter bis zum  mit frischer, kalter Milch.
- Legen Sie ein SENSEO® Kaffeepad in die Maschine ein – wir empfehlen die Geschmacksrichtung "Kräftig".
- Wählen Sie  auf der Oberseite der Maschine, und drücken Sie .

Mit einigen Extrazutaten können Sie einen köstlichen warmen – oder sogar kalten – Latte Macchiato zubereiten. Verwöhnen Sie sich mit den folgenden Rezepten. Guten Appetit!

Tip: Wärmen Sie die Tassen mit heißem Wasser vor, wenn Sie warmen Latte Macchiato zubereiten. So erhalten Sie ein wirklich professionelles Ergebnis.

Grâce à votre SENSEO® Latte Select, la préparation d'un café Latte Macchiato au goût exceptionnel est un jeu d'enfant!

Créez cette délicieuse boisson à trois couches en seulement trois étapes :

- Remplissez le récipient à lait jusqu'à  avec du lait frais.
- Placez une coffee pad SENSEO® dans la machine - nous conseillons d'utiliser la variété Strong.
- Sélectionnez  en haut de l'appareil, puis appuyez sur .

Grâce à quelques ingrédients supplémentaires, vous pouvez préparer un Latte Macchiato au goût exquis, chaud ou froid. Faites-vous plaisir avec les recettes suivantes. Bonne dégustation !

Conseil: lorsque vous préparez un Latte Macchiato chaud, préchauffez vos tasses avec de l'eau chaude pour un résultat vraiment professionnel.





Ingrediënten:

1 eetlepel cognac
1 theelepel rietsuiker
1 grote eetlepel slagroom
(naar smaak gezoet)
Cacaopoeder

Zutaten:

1 Esslöffel Cognac
1 Teelöffel Rohrzucker
1 großer Esslöffel Sahne
(nach Geschmack gesüßt)
Kakaopulver

Ingrédients:

1 cuillère à soupe de cognac
1 cuillère à café de sucre de canne
1 grande cuillère à soupe de
crème fouettée (sucrée en
fonction de vos goûts)
Cacao en poudre

Warme Franse latte macchiato

Schep de cognac en de rietsuiker in uw kopje voordat u uw macchiato bereidt. Serveer de macchiato met slagroom. Bestrooi de macchiato met een beetje cacao poeder.

Warmer französischer Latte Macchiato

Geben Sie den Cognac und den Rohrzucker in die Espressotasse, bevor Sie den Latte Macchiato zubereiten. Servieren Sie den Latte mit einem Löffel Sahne. Streuen Sie etwas Kakaopulver obenauf.

Latte macchiato chaud à la française

Versez le cognac et le sucre de canne dans la tasse d'expresso, puis préparez votre macchiato. Ajoutez-y une cuillère de crème fouettée. Saupoudrez de cacao en poudre.

**Warme
vloeibare bonbon**

Doe de chocolade in uw kopje voordat u de hete macchiato toevoegt. Voorzichtig roeren en u hebt een vloeibare bonbon.

Warmes flüssiges Bonbon

Geben Sie die Schokolade in die Tasse, bevor Sie darin einen heißen Latte Macchiato zubereiten. Rühren Sie vorsichtig um und schon haben Sie ein flüssiges Bonbon.

Bonbon fondant chaud

Placez le chocolat dans votre tasse, puis préparez un latte macchiato chaud. Remuez soigneusement: vous obtiendrez un bonbon fondant.

Ingrediënten:

2 stukjes
hele pure chocolade
(70% cacao)

Zutaten:

2 Stücke
sehr dunkle Schokolade (70 %)

Ingrédients:

2 carrés de
chocolat très noir (70 %)



Ingrediënten:

1 limoen
1 kleine bol (biologisch) vanille-ijs

Zutaten:

1 Limone
1 kleine Kugel (organisches) Vanilleeis

Ingrédients:

1 citron vert
1 petite cuillère de crème glacée à la vanille (naturelle)

Ijsslatte met limoen

Gebruik een zesteur (citrusrasp) om een dunne lange reep van de schil van een limoen te schrapen en doe deze reep samen met het ijs in uw koffiekopje voordat u uw latte macchiato bereidt.

Gefrorener Limonen-Latte

Schälen Sie mit einer Reibe einen langen dünnen Streifen Limonenschale ab, und geben Sie diesen zusammen mit der Eiscreme in die Kaffeetasse, bevor Sie Ihren Latte Macchiato zubereiten.

Lait glacé au citron vert

À l'aide d'un zesteur, râpez le citron vert très finement de manière à obtenir un zeste fin et long. Mettez le zeste et la crème glacée dans la tasse de café, puis préparez votre latte macchiato.






Café Latte



Ga er lekker bij zitten en geniet van een ronde café latte wanneer u dat wilt.

Deze maakt u in een handomdraai met uw SENSEO® Latte Select in drie eenvoudige stappen




- Vul het melkreservoir tot  met verse, koude melk.
- Plaats een SENSEO®-coffee pad in de machine. Wij raden u aan de variant Mild Roast te gebruiken.
- Selecteer  boven op de machine en druk op .

Laat u inspireren door de volgende café latte-recepten en ontdek een nieuwe favoriet die uw koffiemomenten nog meer smaak geeft. Geniet ervan!

Tip: Als u een warme café latte maakt, verwarm de kopjes dan eerst met heet water voor een professioneel resultaat.

Genießen Sie jederzeit einen leckeren Café Latte.

Mit der SENSEO® Latte Select können Sie ihn in drei einfachen Schritten ganz schnell zubereiten:




- Füllen Sie den Milchbehälter bis zum  mit frischer, kalter Milch.
- Legen Sie ein SENSEO® Kaffeepad in die Maschine ein – wir empfehlen die Geschmacksrichtung "Mild".
- Wählen Sie  auf der Oberseite der Maschine, und drücken Sie .

Lassen Sie sich von den folgenden Café Latte Rezepten auf der Suche nach Ihrem neuen Lieblingskaffee inspirieren. Guten Appetit!

Tipp: Wärmen Sie die Tassen mit heißem Wasser vor, wenn Sie warmen Café Latte zubereiten. So erhalten Sie ein wirklich professionelles Ergebnis.

Asseyez-vous et dégustez un Café Latte doux à tout moment de la journée.

Grâce à la SENSEO® Latte Select, c'est très facile et seules trois étapes sont nécessaires:

- Remplissez le récipient à lait jusqu'à  avec du lait frais.
- Placez une coffee pad SENSEO® dans la machine - nous conseillons d'utiliser la variété Mild.
- Sélectionnez  en haut de l'appareil, puis appuyez sur .

Inspirez-vous des recettes Café Latte suivantes et découvrez le café qui vous convient le mieux. Bonne dégustation!

Conseil: lorsque vous préparez un Café Latte chaud, préchauffez vos tasses avec de l'eau chaude pour un résultat vraiment professionnel.





Ingrediënten:

¼ vanillestokje
1 theelepel cacao
1 eetlepel rietsuiker

Zutaten:

¼ Vanilleschote
1 Teelöffel Kakaopulver
1 Esslöffel Rohrzucker

Ingédients:

¼ gousse de vanille
1 cuillère à café de
cacao en poudre
1 cuillère à café
de sucre de canne

Warme chocolade met vanille

Snijd een vanillestokje open en doe een mespuntje van de verse zaadjes in uw koffiekopje. Schep de cacao-poeder en de rietsuiker in een glas en bereid de latte. Goed roeren.

Warmer Vanille-Schoko-Latte

Schneiden Sie eine frische Vanilleschote auf, und geben Sie eine Prise des Vanillemarks in Ihre Kaffeetasse. Geben Sie das Kakaopulver und den Rohrzucker in ein Glas und bereiten Sie dann den Latte zu. Gut umrühren.

Chocolat chaud à la vanille

Ouvrez une gousse de vanille fraîche et mettez-en quelques graines dans votre tasse de café. Versez le cacao en poudre et le sucre de canne dans un verre, puis préparez le lait. Mélangez bien.

**Warme
honinglatte
met chocoladeamandelen**

Rooster een handvol amandelschaafsel in een koekenpan met antiaanbaklaag en smelt de chocolade gedurende 1 minuut in de magnetron. Roer bijna al het amandelschaafsel door de chocolade en maak op een vel keukenpapier 6 kleine bergjes. Leg de bergjes 5 minuten in de koelkast. Doe een snufje kaneel in een glas en voeg de honing toe. Bereid vervolgens de latte en serveer de chocoladeamandelen erbij.

Warmer Honig-Latte mit Mandelschokolade

Rösten Sie eine Handvoll gehobelte Mandeln in einer antihafbeschichteten Pfanne, und schmelzen Sie die Schokolade für eine Minute in der Mikrowelle. Rühren Sie den größten Teil der Mandeln unter die Schokolade, und formen Sie auf Backpapier 6 kleine Häufchen. 5 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Geben Sie eine Prise Zimt in ein Glas, und fügen Sie den Honig hinzu. Bereiten Sie dann den Latte zu, und servieren Sie dazu die Mandelschokolade.

Lait chaud au miel et chocolats aux amandes

Faites griller une poignée d'amandes effilées dans une poêle antiadhésive et faites fondre le chocolat au micro-ondes pendant 1 minute. Mélangez une bonne partie des amandes effilées avec le chocolat. Avec le mélange obtenu, confectionnez 6 petits dômes sur du papier de cuisson. Mettez au réfrigérateur pendant 5 minutes. Versez une pincée de cannelle dans un verre, puis ajoutez le miel. Enfin, préparez le lait et servez, accompagné des chocolats aux amandes.

Ingrediënten:

2 eetlepels
amandelschaafsel
50 g pure chocolade
1 snufje kaneel
1 eetlepel honing

Zutaten:

2 Esslöffel gehobelte Mandeln
50 g dunkle Schokolade
1 Prise Zimt
1 Esslöffel Honig

Ingédients:

2 cuillères à soupe d'amandes effilées
50 g de chocolat noir
1 pincée de cannelle
1 cuillère à soupe de miel



Ingrediënten:

1 eetlepel goudstroop
1 grote bol (biologisch) vanille-ijs

Zutaten:

1 Esslöffel Goldsirup
1 große Kugel (organisches) Vanilleeis

Ingrédients:

1 cuillère à soupe de mélasse claire
1 grosse cuillère de crème glacée à la vanille (naturelle)

Gouden ijskoffie

Giet een eetlepel goudstroop in een glas voordat u de latte toevoegt. Eindig met een bolletje (biologisch) vanille-ijs.

Goldener Eiskaffee

Geben Sie einen Esslöffel Goldsirup in ein Glas, bevor Sie den Latte hinzufügen. Geben Sie zum Schluss eine Kugel (organisches) Vanilleeis hinzu.

Café glacé doré

Mettez une cuillère à soupe de mélasse claire dans un verre, puis versez-y le Café latte. Terminez la préparation en ajoutant une cuillère de crème glacée à la vanille (naturelle).





Leer uw SENSEO® Latte Select beter kennen: sla deze pagina open en ontdek hoe u uw koffiemomenten nog specialer kan maken!

Ervaar SENSEO® Latte Select op
www.senseo.com/latteselect

Lernen Sie Ihre SENSEO® Latte Select etwas besser kennen: blättern Sie einfach um und entdecken Sie viele Details für ganz besondere Kaffeeerlebnisse.

Erleben Sie die SENSEO® Latte Select unter
www.senseo.com/latteselect

Découvrez tous les détails relatifs à votre SENSEO® Latte Select et vos pauses café seront encore meilleures!

Découvrez la SENSEO® Latte Select à l'adresse suivante : www.senseo.com/latteselect





Verwijderbaar reservoir voor verse melk

Dankzij het geïntegreerde, verwijderbare reservoir kunt u naar wens verse melk toevoegen.

Abnehmbarer Milchbehälter

Mit dem integrierten abnehmbaren Behälter können Sie Ihrem Getränk je nach Belieben frische Milch hinzufügen.

Réceptif à lait frais amovible

Le réceptif amovible intégré permet d'ajouter le lait de votre choix.



Automatisch opschuimsysteem

Automatisch opschuimsysteem voor perfect opgeschuimde melk en een onovertroffen melkschuimlaagje.

Automatisches Aufschäumssystem

Das automatische Aufschäumssystem sorgt für perfekt aufgeschäumte Milch und einen köstlichen Milchschaum.

Système de production de mousse automatique

Grâce au système de production de mousse automatique, obtenez un lait parfaitement mousseux et une couche de mousse exceptionnelle.



Easy-Clean-functie

De schoonmaakknop helpt u melkrestjes eenvoudig uit het apparaat te verwijderen.

Easy-Clean-Funktion

Die Reinigungstaste erleichtert das Entfernen von Milchrückständen aus der Maschine.

Fonction Easy-clean

Grâce au bouton de nettoyage, il est très facile d'ôter les résidus de lait de votre cafetière.



Duidelijke waarschuwing wanneer schoonmaken noodzakelijk is

Er wordt duidelijk aangegeven wanneer het melkreservoir moet worden schoongemaakt en wanneer het apparaat moet worden ontkalkt.

Eindeutige Reinigungsanzeige

Sie erhalten detaillierte Informationen darüber, wann der Milchbehälter gereinigt werden muss, und wann es Zeit ist, die Maschine zu entkalken.

Indicateur clair de nettoyage

L'indicateur signale clairement lorsque le récipient à lait doit être nettoyé lorsqu'il est temps de détartrer votre cafetière.



Extra groot waterreservoir

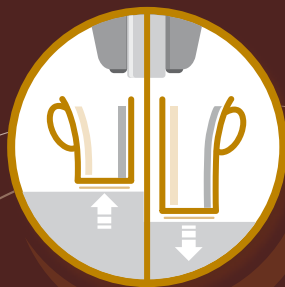
Het extra grote, verwijderbare waterreservoir zorgt ervoor dat u minder vaak hoeft bij te vullen.

Besonders großer Wasserbehälter

Mit dem großen abnehmbaren Wasserbehälter müssen Sie nicht mehr so häufig Wasser nachfüllen.

Réservoir d'eau extra-large

Réservoir d'eau extra-large amovible pour un remplissage moins fréquent.



Instelbaar plateau

Het instelbare plateau is geschikt voor zowel lage cappuccinokopjes als hoge latte macchiato-glazen.

Höhenverstellbares Tassentablett

Das höhenverstellbare Tassentablett lässt sich leicht an kleine Cappuccino-Tassen oder hohe Latte Macchiato-Gläser anpassen.

Repose-tasses réglable

Le repose-tasses réglable convient aussi bien aux tasses moyennes pour le Cappuccino qu'aux grandes tasses pour le Latte Macchiato.



Volumekeuze

Hiermee kiest u meer of minder water om uw zwarte SENSEO®-koffie te drinken zoals u deze het lekkerst vindt.

Mengenauswahl

Wählen Sie eine größere oder kleinere Wassermenge zur Zubereitung Ihres SENSEO®-Kaffees nach Ihrem Geschmack.

Sélection du volume

Choisissez le volume d'eau souhaité pour la préparation de votre café noir SENSEO® de Douwe Egberts.



1 of 2 koppen per keer

Zet 1 of 2 koppen zwarte koffie of 1 koffiespecialiteit met melk per keer

1 oder 2 Tassen gleichzeitig

Mit dieser Funktion können Sie 1 oder 2 Tassen schwarzen Kaffee oder 1 Tasse einer Kaffeespezialität mit Milch zubereiten.

1 ou 2 tasses à la fois

Prépare 1 ou 2 tasses de café noir à la fois ou 1 tasse de spécialité au café mélangée au lait frais.

Senseo®



**DOUWE
EGBERTS**

PHILIPS

www.senseo.com/latteselect