

EQ.7: Genuss ist eben auch eine Frage der Technik.

Der einzige Vollautomat, der die optimale Brühtemperatur während des gesamten Brühzeitraums hält.



Der übernächste Schritt der Espresso-Vollautomaten.

Die Zukunft zieht ein.

SIEMENS

Alles, was man für den perfekten Espresso braucht: vollendete Technik für vollendeten Genuss.

Seit über 160 Jahren stellt Siemens den Menschen in den Mittelpunkt seiner Entwicklungen. Deshalb haben wir weit mehr als die Innovation im Espresso-Vollautomaten-Segment entwickelt. Mit dem EQ.7 schaffen wir ein völlig neues, vollkommenes Espresso-Erlebnis. Das Ziel, das sich unsere Ingenieure gesetzt haben: den absolut perfekten Espresso. Dafür haben wir seine Zubereitung von Grund auf analysiert – und revolutioniert.

Das einzigartige senso flow system garantiert eine konstant optimale Brühtemperatur während des gesamten Brühzeitraums. Dank aroma pressure system entfaltet jede einzelne Kaffeebohne ihr volles Aroma, und die unnachahmliche Crema verspricht höchsten Kaffeegenuss. Mit dem cream center bekommt der Milchschaum eine bisher unerreichte, extrasahnige Konsistenz. Und weil der Anspruch unserer Ingenieure nicht beim Gerät endet, bieten wir Ihnen erlesene Kaffeeröstmischungen an, die Siemens-Kaffee-Cuvées, eigens auf Ihren EQ.7 abgestimmt. Ebenso einzigartig: das grundlegend neu entwickelte Espresso- und Cappuccino-Geschirr-Set.

Unsere Ingenieure haben ihr Ziel übertroffen: EQ.7 bietet ein unvergessliches Espresso-Erlebnis in Perfektion. Einen kleinen Vorgeschmack servieren wir Ihnen auf den folgenden Seiten.

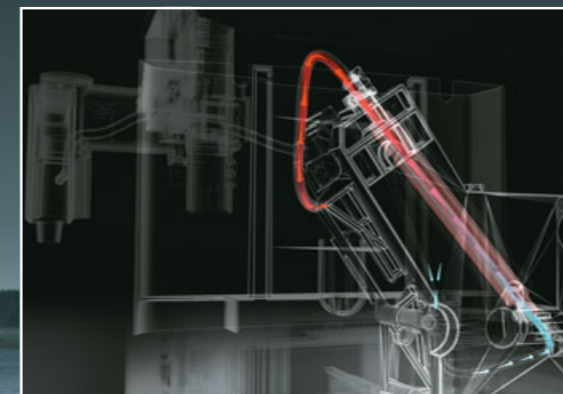
Siemens. Die Zukunft zieht ein.



senso flow system

Schon den ersten Espresso serviert der EQ.7 mit genau der richtigen Temperatur. Dafür sorgt das weltweit einzigartige senso flow system: Hightech-Sensoren messen die Temperatur am Anfang und am Ende des Durchlauferhitzers. Das Wasser wird auf die exakt richtige Brühtemperatur erhitzt – und auch nur dann, wenn es benötigt wird. Aromatischer und energieeffizienter geht es kaum.

senso flow system



Perfektion bis ins kleinste Detail für Genuss im ganz großen Stil.

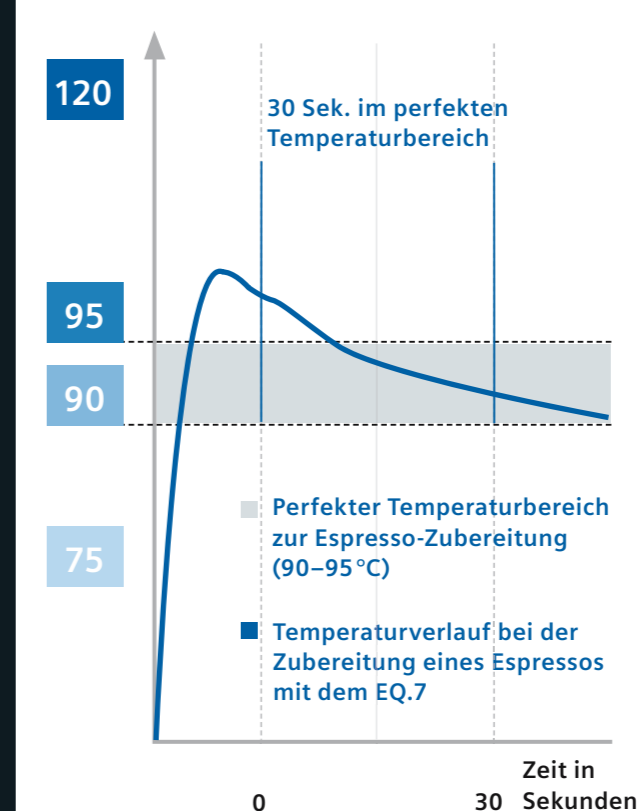
aroma pressure system

Einzigartiges Aroma, vollendete Crema – dafür sorgt das aroma pressure system. Dank seines präzisen Drucksystems wird das Kaffeemehl unabhängig von der Menge immer perfekt zusammengepresst. Durch die gewölbte Form des Anpress-Stempels durchläuft das Wasser einen längeren Weg im gemahlene Kaffee – so werden mehr Aromastoffe herausgefiltert. Das Ergebnis: ein unvergesslich aromatischer Kaffeegenuss.

aroma pressure system



Temperatur
°C



Die schnellste erste Tasse und dabei immer der volle Espresso-Genuss.

Damit sich das Espresso-Aroma voll entfalten kann, muss der Kaffee mit der richtigen Brühtemperatur zubereitet werden. Die ideale Brühtemperatur eines perfekten Espressos liegt zwischen 90 und 95 °C. Nur der EQ.7 mit dem einzigartigen senso flow system erhitzt das Wasser immer auf die richtige Temperatur, und das im idealen Brühzeitraum. So garantiert meisterhafte Technik einen meisterhaften Espresso.

senso flow system

Weltweit einzigartig: Während des gesamten Brühzeitraums wird die optimale Brühtemperatur gehalten, und das schon bei der ersten Tasse in Rekordzeit.

aroma pressure system

Volles Aroma, unnachahmliche Crema: dank konvexem Anpress-Stempel und intelligentem Drucksystem.

silent ceram drive

Extrem geräuscharm, extrem fein mahlend, extrem langlebig: das Präzisionsmahlwerk aus hochwertiger Keramik.

cream center

Der einzige Vollautomat mit 3fach-Wirbelkammerprinzip für extrasahnigen Milchschaum und mit nahezu für alle Glas- und Tassengrößen passendem Schwenkarm.

cream center cleaner

Hygiene im Handumdrehen: die automatische Milchdüsenreinigung ganz komfortabel per Tastendruck.

auto valve-system

Entkalkung und Kaffeegenuss per Tastendruck: dank nahezu verschleißfreiem, intelligentem Keramik-Ventilsystem.

one touch function®

Ob Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato: Jede Kaffeespezialität ist nur noch einen Tastendruck entfernt.

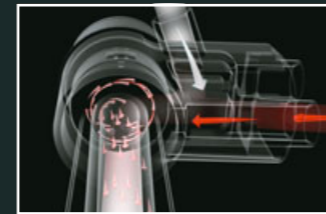
single portion cleaning

Frische garantiert: dank hygienischer Reinigung sämtlicher Leitungen zwischen Heizsystem und Brüheinheit nach jedem Brühvorgang.

Funktion ist die Pflicht.
Design ist die Kür.
Das hier ist die Perfektion.

cream center

Erst ein unnachahmlich vollendeter, extrasahniger Milchschaum überzeugt den wahren Kenner der Kaffee-kunst. Deshalb haben wir für den EQ.7 das weltweit einzigartige 3fach-Wirbelkammerprinzip entwickelt. Die innovative Milchdüse erzeugt auf engstem Raum extrastarke Verwirbelungen. Das Ergebnis: unglaublich feinporiger, cremiger Milchschaum. Zudem ist die Düse höhenverstellbar und spülmaschinenfest. Der wärmeisolierte Milchbehälter hält die Milch für Stunden kühl und frisch.



cream center

Flexibler Kaffeeauslauf.

Auch über den Kaffeeauslauf haben unsere Ingenieure völlig neu nachgedacht – und einen zukunftsweisenden, weil unglaublich flexiblen Kaffeeauslauf entwickelt. Er ist nicht nur höhenverstellbar, sondern auch um 180 Grad schwenkbar – so können Sie Ihre Kaffeespezialitäten aus bis zu 15 cm hohen Tassen oder Gläsern genießen. Zudem sorgt eine elektronische Positionsüberwachung dafür, dass garantiert nichts danebengeht.



silent ceram drive

Unglaublich leise, unnachahmlich fein: das absolut geräuscharme, aromagekapselte Premiümmahlwerk aus hochwertiger Keramik. Drei ausgeklügelte Mahlzonen sorgen für eine konstant ideale Korngrößenverteilung des Kaffeemehls und ein hervorragendes Mahlergebnis. Und da Keramik- im Gegensatz zu Stahlmahlwerken nahezu verschleißfrei arbeiten, ist dauerhafter Espresso-Genuss in Premiumqualität garantiert.

single portion cleaning

one touch function



Ob Milchkaffee, Cappuccino oder Latte Macchiato – der EQ.7 serviert vollendeten Kaffeegenuss mit nur einem Tastendruck. Und das Beste: Er bereitet alle Milchkaffeegetränke zu, ohne dass Sie die Tasse oder das Glas verrücken müssen. Je nach gewählter Kaffeespezialität wechselt das System vollautomatisch zwischen heißer Milch, Milchschaum und Kaffee. Einfach und schnell zum vollendeten Kaffeegenuss – mit der one touch function des EQ.7.

one touch function®

Wer Espresso neu erfinden will, muss bei der Bohne beginnen und darf bei der Tasse nicht aufhören.

auto valve-system

Um die Bedienung des EQ.7 so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir ein innovatives Leitungssystem entwickelt: das auto valve-system mit hochwertigen, verschleißfreien Keramik-Ventilen. Für den immer vollkommenen Kaffeegenuss wird die Ausgabe von Wasser, Dampf und Milch separat und vollautomatisch gesteuert. Zudem kann sich dank der patentierten, völlig neu entwickelten Wasserführung kaum Kalk ansetzen. Das Ergebnis: Mit dem EQ.7 wird die Kaffeezubereitung genauso einfach wie die Reinigung. Einmalig einfach – und einfach einmalig.



Siemens-Cuvée

Ob Ingenieur oder Kaffeekenner – beide geben alles für die perfekte Komposition. Und so vollkommen der EQ.7 ist, so vollendet sind die Siemens-Cuvée-Qualitäts-Mischungen. Denn die Siemens-Kaffee-Cuvéés wurden mit viel Sorgfalt bis zur letzten Aromanuance auf den Siemens EQ.7 abgestimmt – und bilden so die Grundlage für ein unvergleichlich aromatisches Genusserlebnis.



Ein Gesamtkunstwerk: Siemens-Espresso-Design.

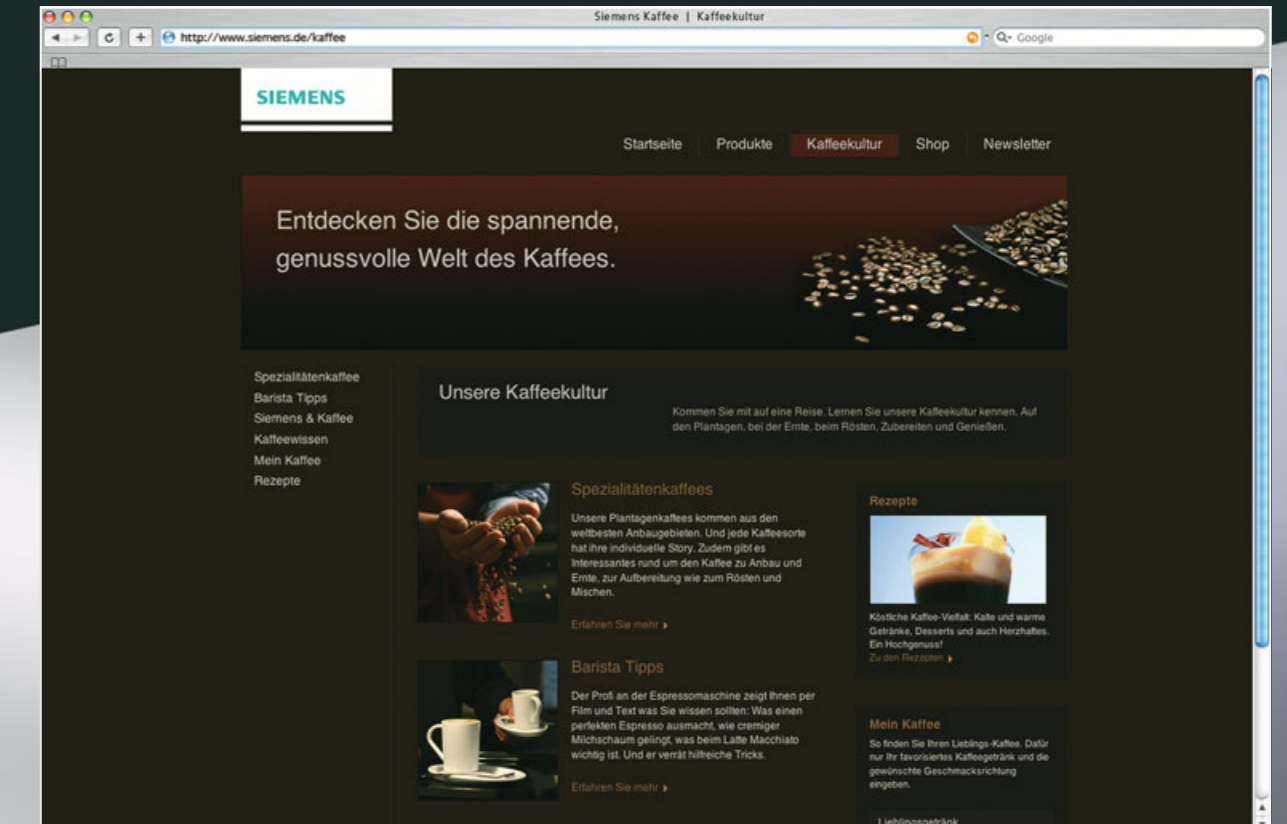
Um ein völlig neues Genusserlebnis zu schaffen, haben unsere Ingenieure und Designer das klassische Espresso-Geschirr genau analysiert. Herausgekommen ist eine nie dagewesene Symbiose aus zeitlosem Design und Funktionalität. Mit dem Siemens-Kaffeelöffel haben unsere Designer eine richtungsweisende Formsprache entwickelt. Seine gerillte Spitze sorgt für zusätzliche Verwirbelungen, und der flache Stiel bewahrt beim Umrühren die empfindliche, wertvolle Crema. Die Siemens-Espresso-Tasse besitzt innen eine konvexe Wölbung – so bleibt der Kaffeesatz in der Tasse zurück und der Genuss ungetrübt, und auf der oval geformten Untertasse ist endlich genügend Platz für den Löffel.



Unser ganzes Wissen über Espresso steckt in diesem Vollautomaten. Und in diesem Internetportal.

Ob Espresso-Einsteiger oder Meister-Barista – auf dem neuen Siemens-Kaffee-Internetportal servieren wir Ihnen sämtliche Informationen zum Thema Kaffeegenuss. Von der erntefrischen Kaffeebohne über die richtigen Zubereitungsarten bis hin zur Zukunft des Espresso-Vollautomaten: dem Siemens EQ.7.

Übersichtlich, umfangreich, informativ und anregend – wir freuen uns auf Ihren Besuch: www.siemens.de/kaffee



Service in einer neuen Dimension: Siemens-Service 24 Plus.

Wir von Siemens finden, dass Sie als unser Kunde einen Service verdienen, der genauso einzigartig ist wie der EQ.7. Deshalb haben wir unsere höchsten Serviceansprüche verwirklicht – und setzen neue Maßstäbe:

- 24 Monate Garantie auf Ihren EQ.7.
- Ersatzteillieferungen 24 Stunden am Tag.
- 24 Monate Reparaturservice rund um die Uhr – im Garantiefall natürlich kostenlos.
- Mindestens zehnjährige Bevorratung für sämtliche Funktionsteile Ihres EQ.7.

So können Sie sich wirklich zurücklehnen und die Zukunft des Espresso-Vollautomaten genießen. Andere nennen es außergewöhnlich – wir nennen es Service 24 Plus.





Innovativ und intuitiv: das Lichtdesign.

Unglaublich einfache Bedienung dank eines optischen Meisterwerks: das intuitive Lichtdesign. Ein elegantes Lichtkonzept begleitet die Zubereitungsphasen von der Drucktaste über das silent ceram drive bis hin zur Ausgabe der von Ihnen gewählten Kaffeespezialität. Eben ein echtes Highlight in Funktionalität und Design.

Sorgt für Klarheit: der BRITA-Wasserfilter.

Reduziert den Kalkgehalt im Wasser: der integrierte Marken-Wasserfilter von BRITA. So müssen Sie das Wasser nicht extern filtern und umfüllen – einfacher geht es nicht. Praktisch: Dank der elektronischen Anzeige wissen Sie immer, wann ein Filterwechsel erforderlich ist.

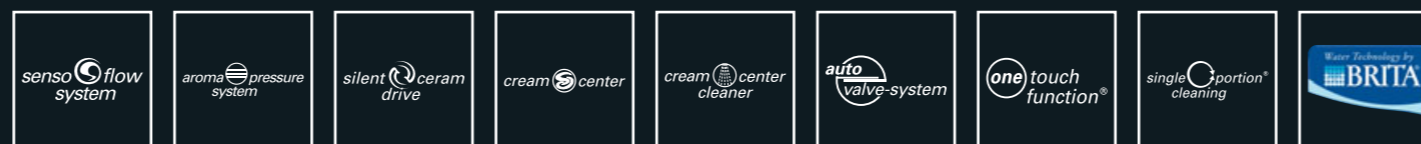
cream center cleaner

Damit das Milchsystem nicht verstopft oder verschmutzt, muss es täglich gereinigt werden. Beim EQ.7 genügt ein Tastendruck: Das Milchsystem wird durchgespült, eine gründliche Reinigung ist nur alle 14 Tage erforderlich. Und sogar die geht einfach von der Hand – leicht und komfortabel im Geschirrspüler.



single portion cleaning

In Leitungssystemen vieler Espresso-Vollautomaten bleibt nach jedem Brühvorgang Restwasser zurück. Nicht so im Siemens EQ.7: dank eines raffinierten Ventilsystems. So bleiben die Leitungen frei, und das Kaffeewasser ist stets frisch.



ESPRESSO-VOLLAUTOMAT EQ.7	TK 76009 EQ.7 / Z-SERIES Klavierlack schwarz
Anschlusswert	1.700 Watt max.
one touch function	Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee und Personalisierungsfunktion „My coffee“
Beste Kaffeequalität durch BRITA-Wasserfilter-Technologie	■ (inkl. Gratisfilter)
Beleuchtung	Kaffeeauslauf, Bohnenbehälter und Drehwähler
Echtmetallkappe auf Milchschaumer	■
Aktive Tassenvorwärmung (ein-/ausschaltbar)	■
Frühwarnung, wenn Bohnenbehälter oder Wassertank bald leer	■
Milchbehälter mit 0,7 l Füllvolumen	■ Isolierter Milchbehälter mit Metallummantelung
Kaffeeauslauf aus hochwertigem Echtmittel	■
Hochwertiges Grafikdisplay, Sprache programmierbar	■ Mit Hochglanzabdeckung
Uhrzeit im Display anzeigbar	■
EAN-Code	4242003437353
Unverbindliche Preisempfehlung	1.499,- €
Zubehör	■ Isolierter Milchbehälter ■ Verbindungsschlauch zur Milchdüse ■ Plexiglas-Milchsteigrohr ■ BRITA-Wasserfilter ■ Reinigungs- und Entkalkungstabletten ■ Teststreifen zur Wasserhärtegradbestimmung

Gemeinsame Ausstattung aller Espresso-Vollautomaten EQ.7 (TK 76009, TK 76001 und TK 73001)

- Vollautomatische Zubereitung von Espresso und Kaffee auf Knopfdruck
- Innovatives sensorgesteuertes Heizsystem **sensu flow system**
- Innovative Brühtechnik mit **aroma pressure system**
- Hochwertiges Keramikmahlwerk **silent ceram drive**
- Hochwertige Milchdüse mit Ansaugfunktion **cream center**
- Komfortable Schnellreinigung des Milchsystems **cream center cleaner**
- Intelligentes **auto valve-system** zum automatischen Umschalten zwischen Dampf- und Heißwasserfunktion
- Innovative **single portion cleaning**-Funktion für guten Geschmack und Hygiene
- Automatisches Reinigungs- und Entkalkungsprogramm **calc'n'clean**
- Vorbrühfunktion
- Minimierung der Aufheizzeit: schnellste erste Tasse
- 150 mm Abstand zwischen Kaffeeauslauf und Tassenpodest zum Unterstellen von hohen Latte Macchiato-Gläsern
- Schallisolierung zur Verringerung des Betriebsgeräusches
- Seitlich entnehmbarer Wassertank zum leichten Befüllen (2,1 l Volumen)
- Wasserpumpe mit 19 bar Druck
- Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel (300 g Volumen)
- Individuell einstellbare Kaffeetemperatur (3-stufig), Heißwassertemperatur (4-stufig) und Mahlgrad (4-stufig)
- Anzeige der verbleibenden Tassenbezüge, bis das Gerät gereinigt oder entkalkt werden muss
- Erkennung, wenn Bohnenbehälter oder Wassertank leer
- Herausnehmbare Brüheinheit
- Milchdüse entnehm- und teilbar zum einfachen Reinigen unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler
- Milch- und Wasserwege in Milchdüse getrennt
- Aufschäum- und Heißwasserfunktion
- Kaffeeauslauf und Milchdüse höhenverstellbar
- Kaffeeauslauf horizontal schwenkbar
- Abnehmbare Tropfschale mit Kaffeesatzbehälter
- Doppeltassenbezug bei Espresso und Kaffee mit zwei Mahl- und Brühvorgängen
- Vollautomatisches Spülprogramm beim Ein- und Ausschalten
- Separater Einfüllschacht für gemahlene Kaffeebohnen
- Elektronische Wasserfilterwechselanzeige
- Netzschalter zum vollständigen Trennen des Gerätes vom Stromnetz
- Kindersicherung: unbeabsichtigter Brühvorgang nicht möglich
- Integriertes Zubehörfach für Kaffeepulverlöffel, Milchschaum- und Kurz-Gebrauchsanleitung
- Kabelstaufach (Anschlusskabelänge: 1 m)



TK 76001 EQ.7 / I-SERIES dunkelgrau	TK 73001 EQ.7 / L-SERIES silber
1.700 Watt max.	1.700 Watt max.
Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee und Personalisierungsfunktion „My coffee“	Latte Macchiato und Cappuccino
■ (inkl. Gratisfilter)	■
Kaffeeauslauf, Bohnenbehälter und Drehwähler	Kaffeeauslauf
■	–
■	■
■	–
■ Isolierter Milchbehälter mit Metallummantelung	■
■	–
■ Mit Hochglanzabdeckung	■
■	–
4242003437360	4242003437384
1.399,- €	1.149,- €
■ Isolierter Milchbehälter ■ Verbindungsschlauch zur Milchdüse ■ Plexiglas-Milchsteigrohr ■ BRITA-Wasserfilter ■ Reinigungs- und Entkalkungstabletten ■ Teststreifen zur Wasserhärtegradbestimmung	■ Milchbehälter ■ Verbindungsschlauch zur Milchdüse ■ Plexiglas-Milchsteigrohr ■ Reinigungs- und Entkalkungstabletten ■ Teststreifen zur Wasserhärtegradbestimmung



Ihr Fachhändler berät Sie zuverlässig und ist auch nach dem Kauf für Sie da.

Bestell-Nr. Q9S1EB0138. Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten. ® Eingetragenes Warenzeichen.

© 2008 by Siemens-Electrogeräte GmbH, München. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers. Printed in Germany 08/2008 (Reprodukt/Weber).

www.siemens.de/hausgeraete