

Espresso EQ

Entrez dans un  
monde de plaisir



# Trouvez celle qui a été conçue pour vous



EQ300

EQ6 plus

EQ900

EQ700

EQ500

Chaque personne est unique. Dès lors, est-il surprenant que chacun ait sa préférence personnelle lorsqu'il s'agit de savourer son café ? L'un attache de l'importance à une mousse de lait légère et à une technique parfaite, l'autre au contraire préfère un espresso extra-fort sans devoir se priver d'un confort d'utilisation intuitif.

Aujourd'hui, Siemens propose une gamme complète de machines à espresso entièrement automatiques qui raviront certainement les amateurs de cappuccino, de café latte, de latte macchiato, ... ou d'espresso les plus exigeants.

## Contenu

La gamme de machines à espresso Siemens est composée de plusieurs séries: EQ300, EQ500, EQ6 plus, EQ700 et EQ900.

Chaque série a ses propres spécificités, mais elles ont toutes en commun la caractéristique "EQ". Ces initiales représentent "Espresso Quality" ou "Engineering Quality" de Siemens. En effet, Siemens met un point d'honneur à garantir la meilleure qualité pour tous ses produits.

### Découvrir le monde du café avec Siemens.

4	Le café
6	iAroma
8	Home Connect
24	Glossaire
30	3 recettes au café

### Les machines à espresso Siemens.

12	EQ300
14	EQ500
16	EQ6 plus
18	EQ700
20	EQ900
22	De EQ300 à EQ900 - Tableau comparatif

### Le service Siemens.

26	Les accessoires
28	La Garantie Prolongée Siemens



# Le café

## Une belle histoire de la cerise au grain

On le désire intensément: le matin, à la pause, après un bon repas et, bien entendu, avec une pâtisserie. Il peut être noir, au lait, grand ou petit, corsé, doux, crémeux ou sucré. Dans tous les cas, il nous fait du bien. C'est le café, bien sûr! Nous le dégustons à la maison ou ailleurs, à notre aise ou en vitesse, et même dans un endroit chic.

Mais que savons-nous vraiment de ce breuvage aux multiples facettes qui se trouve dans notre tasse? Prêt pour un voyage étonnant !

### Au départ, dans les montagnes le long de l'équateur.

Le café doit son arôme inégalable et son tempérament au lieu de sa culture, au type de grains et à un processus exigeant et laborieux.

Les cultures de caféiers se situent en altitude, le long de l'équateur, dans ce qu'on appelle la "Coffee Belt", où l'on produit, dans une cinquantaine de pays, des cafés aux caractères totalement différents suivant l'altitude, les écarts de température, l'humidité et les propriétés du sol qui influencent son arôme.

Le soin et le savoir-faire nécessaires pour mettre cet arôme parfaitement en valeur sont tout aussi importants.

Les cerises sont récoltées manuellement; les altitudes auxquelles pousse le caféier rendant impossible une récolte automatisée. Elles sont ensuite trempées et rincées à l'aide de grandes quantités d'eau puis dépulpées dans une machine. Les grains de café désormais visibles sont alors une nouvelle fois lavés afin d'en-

lever les substances nocives susceptibles d'influencer leur goût. Une fois parfaitement propres, ils doivent sécher, étalés au soleil et constamment retournés à la main ou dans de grands tambours, pour que leur taux d'humidité atteigne 14 à 17%. Les grains de café verts ont alors besoin de repos et sont stockés quelques semaines dans des silos bien ventilés.

Prêts à partir pour les régions de consommation, c'est à ce moment que la chaleur monte pour eux...



### La fin du voyage, entre les mains du torréfacteur.

A l'état brut, les grains de café doivent être torréfiés pour obtenir leur aspect typique, mais surtout leur délicieux arôme. Pendant la torréfaction, jusqu'à un millier d'arômes sont libérés et renforcés.

En plus du savoir-faire absolu du torréfacteur, deux éléments s'avèrent essentiels: la température et la durée. On distingue cinq niveaux de torréfaction, de blonde à très brune.

Les grains légèrement torréfiés ont un goût doux et acidulé, alors que les grains plus fortement torréfiés sont plutôt doux-amers.

Tout comme le vin, on peut ici aussi assembler une cuvée, appelée "blends", afin d'associer les saveurs particulières de différentes sortes

de café et de gommer les variations de goût possibles d'une récolte à l'autre; l'objectif étant de fournir un produit final équilibré, qui a du corps et est de qualité constante, avec un goût typique auquel le consommateur est habitué.





# iAroma

## Une perfection technique du grain à la tasse

**iAroma  
System**

### 4 technologies innovantes se combinent pour un pur plaisir café.

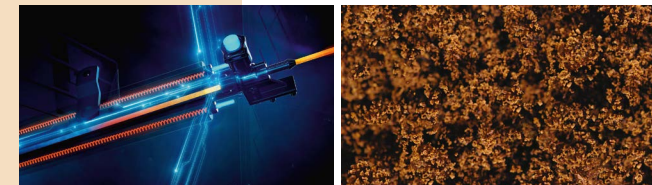
Grâce au système iAroma, les machines à espresso entièrement automatiques de Siemens assurent toujours la meilleure qualité pour chaque boisson chaude – avec chaque grain de café et chaque dureté d'eau.

C'est un système élaboré et entrelacé dans lequel tous les composants travaillent parfaitement ensemble dans un but ultime: votre plaisir.



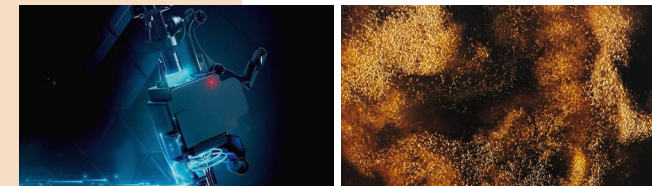
### 1 - Un broyeur en céramique.

La conception exclusive de ses meules en céramique très résistantes offre différentes finesses de mouture qui maximisent la libération de l'arôme de chaque grain.



### 2 - Un système de chauffe unique et intelligent sensoFlow.

Grâce au sensoFlow System, la température d'extraction optimale est garantie tout au long du processus. A partir de la première préparation!



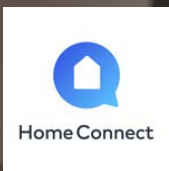
### 3 - Une pompe à eau pour une pression optimale.

La pompe à eau de toutes les machines à espresso EQ ajuste de façon optimale la quantité d'eau et sa vitesse d'écoulement à chaque moment.



### 4 - Une unité de percolation amovible.

Une unité de haute qualité où l'eau, la chaleur et le café moulu se transforment en boisson revigorante selon votre choix. Amovible, elle est facile à entretenir.



# Home Connect



## Et si vos préférences en matière de café s'adaptait à votre style de vie ?

Avec les machines à café Siemens dotées du Wi-Fi et Home Connect, ce n'est plus une utopie. L'appli Home Connect conviviale vous donne accès aux réglages de votre machine à espresso avec votre smartphone ou en utilisant les assistants vocaux\* (voiceControl) et vous permet de les gérer où et quand vous le souhaitez. Vous pouvez ainsi paramétrer vos routines quotidiennes, comme par exemple préparer votre café préféré au moment où vous vous levez.

\* Veuillez vérifier si le service "Home Connect" dans l'application Amazon Alexa ou Google Home Assistant est disponible pour votre pays.

## coffeePlaylist.

### Surprenez et gâtez vos invités.

Grâce à l'appli Home Connect, vous pouvez transmettre à l'appareil, simultanément et à distance, les préférences de tous vos invités. La machine à espresso préparera les spécialités de café d'après la liste, les unes après les autres.



## coffeeWorld.

### Découvrez le monde des spécialités de café.

Intégré à l'app. Home Connect, coffeeWorld vous propose une sélection supplémentaire de délicieuses spécialités au café, issues des quatre coins du monde.

## Notifications de nettoyage.

Surveillez les réglages de vos appareils et ce où que vous soyez. Lorsque votre machine à café doit être nettoyée ou détartrée par exemple, Home Connect vous envoie simplement une notification "push".



Plus d'info sur [siemens-home.bsh-group.com/be/fr/appareils/appareils-connectes/machines-a-cafe](https://siemens-home.bsh-group.com/be/fr/appareils/appareils-connectes/machines-a-cafe)



» Rêver chaque jour  
de destinations lointaines.

## Connectez-vous au monde des spécialités internationales de café.



Dégustez jusqu'à 21 spécialités internationales de café.

Exclusivement avec l'appli Home Connect, le Siemens coffeeWorld vous apporte le goût fantastique de 21 spécialités\* de café de 10 pays différents.

Sur votre smartphone, sélectionnez dans la liste, votre café favori et envoyez votre choix à votre machine à espresso. Vous pouvez ainsi découvrir l'univers de chaque boisson d'un simple clic – sans quitter le confort de votre maison.

\* Toutes les spécialités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

<b>Australie</b>	
<b>Flat White</b>	Made down under – Un cappuccino plus audacieux avec de la micro mousse de lait mais sans mousse sur le dessus et une saveur de café plus forte
<b>Autriche</b>	
<b>Verlängerter</b>	Café à l'autrichienne – Un espresso fort, dilué avec une quantité égale d'eau chaude
<b>Wiener Melange</b>	Tout droit sorti des cafés viennois – Un espresso fort avec du lait chaud et crémeux et recouvert de mousse de lait
<b>Verlängerter Brauner</b>	Un café crème allongé – Le café garni de lait chaud est un favori viennois
<b>Grosser Brauner</b>	Double plaisir – Un double espresso avec un trait de lait chaud, souvent complété par de la crème fouettée
<b>Kleiner Brauner</b>	Petit, mais oh la la ! – Un délicieux espresso avec du lait ou de la crème fouettée dans une petite tasse
<b>Colombie</b>	
<b>Cortado</b>	Tout droit sorti de Colombie – Un Ristretto fort rencontre une quantité égale de lait chaud dans cette boisson sud-américaine
<b>Espagne</b>	
<b>Café con Leche</b>	Buenos dias – Moitié espresso et moitié lait chaud mousseux pour bien commencer la journée
<b>Café Cortado</b>	Un avant-goût d'Espagne – Un espresso "coupé" avec un trait de lait chaud, comme en vacances
<b>Etats-Unis</b>	
<b>Red Eye</b>	Bienvenue en Amérique – Un mélange de café et d'espresso bu à l'origine pour rester éveillé après un long vol
<b>Black Eye</b>	Pour les fans de caféine – Lorsque le Red Eye ne vous décroche pas, combinez le café avec deux doses d'espresso
<b>Dead Eye</b>	Un bon coup de fouet – Le café avec trois doses d'espresso pour rester éveillé toute la nuit
<b>France</b>	
<b>Café au lait</b>	Le style français – Le café au lait qui se compose à parts égales de café et de lait chaud, parfait pour le petit-déjeuner
<b>Inde</b>	
<b>Kaapi</b>	Une touche exotique du sud de l'Inde – Du lait chaud mousseux généralement sucré avec un peu de café très concentré
<b>Italie</b>	
<b>Ristretto</b>	Court et puissant – Un espresso audacieux et aromatique fait avec moins d'eau
<b>Espresso Macchiato</b>	Un favori italien – Un espresso aromatique surmonté d'un peu de mousse de lait
<b>Doppio</b>	Réveillez-vous en Italie – Commencez la journée du bon pied avec un double espresso
<b>Americano</b>	Espresso mais différent – Ce café est infusé comme un espresso classique, puis étiré avec deux fois plus d'eau chaude
<b>Pays-Bas</b>	
<b>Koffie verkeerd</b>	Let's go Dutch – Du café au lait ? Cette boisson douce ressemble davantage à beaucoup de lait chaud avec un peu de café
<b>Portugal</b>	
<b>Galão</b>	A la portugaise – Servi dans un grand verre transparent, il suffit d'ajouter à l'espresso de la mousse de lait jusqu'à remplir le verre
<b>Garoto</b>	Une tasse plus légère – Un espresso mélangé avec une part égale de mousse de lait chauffée à la vapeur

EQ300

# Une utilisation facile, un goût fantastique



15 bar

Profitez d'un goût exceptionnel grâce à la pression d'eau idéale et constante de 15 bars.



Un écran tactile pour une sélection rapide de vos préparations de café favorites.



Une sélection de 5 préparations de café différentes en une seule simple pression sur une touche



Un système de moussage du lait parfait directement dans la tasse grâce à l'accessoire amovible milkPerfect très facile à utiliser.

iAroma  
System



Le coffeeDirect et un plateau chauffe-tasses\*



L'unité de percolation aisément accessible par l'ouverture frontale



milkPerfect pour une mousse de lait parfaite directement dans la tasse

\* En fonction du modèle.

## EQ500

# Une utilisation intuitive, un plaisir parfait



iAroma  
System

**15 bar**  
Profitez d'un goût exceptionnel grâce à la pression d'eau idéale et constante de 15 bars.

**aromaDouble Shot**  
Une double session de mouture et de mélange assure toujours un arôme intense.

**coffeeSelect Display**  
Un large display tactile à l'utilisation intuitive pour visualiser, en un coup d'œil, l'ensemble des variétés de cafés disponibles.

**individualCup Volume**  
Un réglage individuel de la taille de la tasse et de la quantité de préparation dans chaque type de tasse.

**one Touch Function**  
Une sélection de 9 préparations de café différentes en une seule simple pression sur l'écran.

**autoMilk Clean**  
Un nettoyage à la vapeur entièrement automatique du système de lait après chaque préparation pour une hygiène optimale.

**oneTouch DoubleCup**  
Préparation de deux cafés ou deux boissons lactées simultanément en appuyant sur un bouton.



Le coffeeSelect Display et le plateau chauffe-tasses



EQ500 Integral - Le lait conservé au frais grâce au réservoir amovible



oneTouch DoubleCup pour une préparation de 2 tasses en une fois



## EQ6 plus

# Toutes les spécialités parfaitement préparées



iAroma  
System

19 bar

Profitez d'un goût exceptionnel grâce à la pression d'eau idéale et constante de 15 ou 19 bars\*.



Une double session de mouture et de mélange assure toujours un arôme intense.



Un large display tactile à l'utilisation intuitive pour visualiser, en un coup d'œil, l'ensemble des variétés de cafés disponibles.



Un réglage individuel de la taille de la tasse et de la quantité de préparation dans chaque type de tasse.



Une sélection de 12 préparations de café différentes en une seule simple pression sur l'écran.



Possibilité d'enregistrer des préférences de goût dans des profils individuels\* afin de profiter, en un clic, d'un café personnalisé.



Préparation de deux cafés ou deux boissons lactées simultanément en appuyant sur un bouton.



Un nettoyage à la vapeur entièrement automatique du système de lait après chaque préparation pour une hygiène optimale.



Sélection de la préparation en appuyant sur les champs voulus (choix de la boisson, 1 ou 2 tasses, quantité et force du café).

\* En fonction du modèle.

EQ700

# Découvrir l'univers du café en un clic



19 bar

Profitez d'un goût exceptionnel grâce à la pression d'eau idéale et constante de 19 bars.



Une double session de mouture et de mélange assure toujours un arôme intense.



Un grand écran tactile intuitif très simple et rapide dans son utilisation au quotidien.



Possibilité d'enregistrer jusqu'à 30 préférences individuelles\* afin de profiter, en un clic, d'un café personnalisé.



Une sélection de 32 préparations de café différentes<sup>1)</sup> en une seule simple pression sur l'écran.\*



Un nettoyage à la vapeur entièrement automatique du système de lait après chaque préparation pour une hygiène optimale.



Préparation de deux cafés ou deux boissons lactées simultanément en appuyant sur un bouton.



Intégré à l'app. Home Connect, une sélection supplémentaire de spécialités internationales à base de café.



Un plateau chauffe-tasses pour une dégustation parfaite



intelligent Strength adjustment – Réglage automatique de la quantité de grains en fonction de l'intensité et du volume choisis

EQ900

# Un voyage enchanteur dans le monde du café



19 bar

Profitez d'un goût exceptionnel grâce à la pression d'eau idéale et constante de 19 bars.



Un pur plaisir grâce aux deux réservoirs à grains et aux deux disques de broyage séparés.\*



Un grand écran tactile intuitif très simple et rapide dans son utilisation au quotidien.



Pour les puristes – Une sélection pointue des réglages pour garantir le meilleur arôme de vos grains



Une sélection de 30 préparations de café différentes<sup>1)</sup> en une seule pression sur l'écran.\*



Possibilité d'enregistrer des préférences de goût dans des profils individuels\* afin de profiter, en un clic, d'un café personnalisé.



Préparation de deux cafés ou deux boissons lactées simultanément en appuyant sur un bouton.



Un nettoyage à la vapeur entièrement automatique du système de lait après chaque préparation pour une hygiène optimale.



Une double session de mouture et de mélange assure toujours un arôme intense.



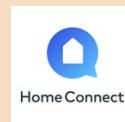
Intégré à l'app. Home Connect, une sélection supplémentaire de spécialités internationales à base de café.



la reconnaissance des grains sélectionnés pour obtenir le meilleur rendement des arômes.



Une réduction importante du bruit grâce à une isolation spéciale et performante.



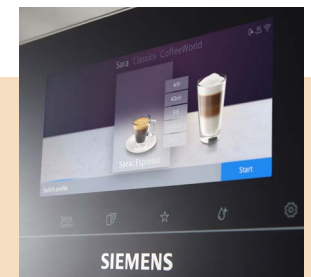
iAroma System



Le choix entre une sélection de base comfortMode et baristaMode



Un plateau chauffe-tasses pour une dégustation parfaite



Son profil personnel pour enregistrer toutes ses préférences individuelles

\* En fonction du modèle. – <sup>1)</sup> Jusqu'à 9 préparations de base + 21 préparations via Home Connect (coffeeWorld).



Machines à espresso entièrement automatiques	EQ300	EQ500	EQ500	EQ6 plus	EQ700		EQ900	
		Serie Classic		Serie Integral		Serie Classic	Serie Integral	

## Caractéristiques générales

• **iAroma System**: 4 technologies combinées dont le système de chauffe novateur **sensoFlow System** (température stable) • **aromaPressure System** pour une pression de contact idéale (extraction optimale de l'arôme) • Réglage du degré de mouture à plusieurs niveaux • **oneTouch DoubleCup** pour une préparation de 2 tasses simultanément (voir oneTouch Function)

• Écoulements du café et du lait réglables en hauteur • Groupe de café amovible • Bac collecteur de gouttes et de marc à café amovibles • **singlePortion Cleaning** pour le nettoyage du système à café • Programme de rinçage automatique à la mise sous/hors tension • Programme automatique de nettoyage et de détartrage **calc'n'clean** • Nettoyage aisé (robinet ou lave-vaisselle) des accessoires de préparation du lait • Arrêt automatique après usage **Zero Energy Auto-Off**

Couleur face avant : Inox / Argenté / Noir / Blanc*	■ / ■ / ■ / -	■ / ■ / ■ / ■		■ / ■ / ■ / ■	■ / ■ / ■ / -	■ / ■ / ■ / ■	■ / ■ / ■ / ■	■ / - / ■ / -	■ / - / ■ / -
Home Connect	-	-		-	-	■	■	■	■
Pression de la pompe à eau	15 bars	15 bars		15 bars	19 bars	19 bars	19 bars	19 bars	19 bars
Capacité réservoir à grain frais	250 g	270 g		270 g	300 g	350 g	350 g	375 g	270 g + 250 g
Capacité réservoir à eau / à lait	1,4 l / -	1,7 l / -		1,7 l / 0,7 l	1,7 l / -	2,4 l / -	2,4 l / 0,7 l	2,3 l / 0,7 l	2,3 l / 0,7 l
Réglage en niveaux de la température du café / de l'eau chaude	- / -	3 / 3		3 / 3	3 / 3	3 / 5	3 / 5	3 / 5	3 / 5
aromaDouble Shot (café très corsé avec arôme parfait)	-	■		■	■	■	■	■	■
individualCoffee System / Favorites - Programmation individuelle du goût*	- / -	- / -		- / -	■ (4 profils) / -	- / ■ (30 favoris)	- / ■ (30 favoris)	■ (3 profils) / -	■ (3 profils) / -
individualCup Volume - Réglage de la quantité de café	-	5 niveaux		5 niveaux	5 niveaux	4 niveaux	4 niveaux	4 niveaux	4 niveaux
beanIdent (reconnaissance des grains)	-	-		-	-	-	-	-	■
Réglage de l'intensité de café	5	6		6	6	4	4	4	4
oneTouch Function + doubleCup Function* (préparation possible de 2 tasses simultanément) 1) Une tasse par préparation	Espresso / Doppio / Americano / Caffè Grande Caffè Crème / Caffè XL / Flat White / Cappuccino Espresso Macchiato / Latte Macchiato / Caffè Latte Café Cortado / Mousse de lait / Lait chaud / Eau chaude Préparations coffeeWorld	■ 1) / - / - / - ■ 1) / - / - / 1) - / ■ 1) / - - / ■ 1) / - / - -		■ / ■ / ■ / - ■ / - / ■ / ■ ■ / ■ / - - / ■ / - / ■ -	■ / ■ / ■ / ■ ■ / - / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ -	■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ (21 boissons)	■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ (21 boissons)	■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ (21 boissons)	■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ ■ / ■ / ■ / ■ ■ (21 boissons)
baristaMode / Option "Cafetière" pour 12 tasses	- / -	- / -		- / -	- / -	- / -	- / -	■ / ■	■ / ■
Mousse de lait pour boissons à base de lait	■ milkPerfect	■ creamCenter		■ creamCenter	■ creamCenter	■	■	■	■
Ecran pour le choix des fonctions	coffeeDirect	coffeeSelect Display		coffeeSelect Display	coffeeSelect Display	5" iSelect Display	5" iSelect Display	6,8" iSelect Display	6,8" iSelect Display
Broyeur haut de gamme en céramique <b>ceramDrive</b> / <b>silentCeram Drive</b>	■ / -	■ / -		■ / -	■ / -	■ / -	■ / -	- / ■ (eGrinder)	- / ■ (eGrinder)
Plateau chauffe-tasses / Eclairage de la tasse à café*	■ / -	■ / -		■ / -	■ / -	■ / ■	■ / ■	■ / ■	■ / ■
superSilent	-	-		-	-	-	-	■	■
Nettoyage du système à lait <b>milkClean</b> / <b>autoMilk Clean</b>	■ / -	- / ■		- / ■	- / ■	- / ■	- / ■	- / ■	- / ■
Puissance maximale absorbée	1300 watts	1500 watts		1500 watts	1500 watts	1500 watts	1500 watts	1500 watts	1500 watts

Ceci est un aperçu de la gamme des machines à espresso, sujette à modifications.

\* En fonction du modèle.

# Glossaire

## Les machines à espresso EQ de Siemens de A à Z.

### **aromaDouble Shot**

Pour un café extra-fort sans compromis sur l'arôme. Grâce à la fonction innovante aromaDouble Shot, une double session de mouture et de mélange assure toujours l'arôme le plus délicieux. En utilisant moins d'eau, on libère aussi moins de substances amères et on évite automatiquement tout arrière-goût désagréable.

### **aromaPressure System.**

Un arôme subtil et une crème mousseuse parfaite grâce à la forme courbe et à la technique intelligente du système de pression. Le café moulu est comprimé de manière à libérer parfaitement ses arômes une fois humidifié.

### **aromaSelect**

aromaSelect vous permet d'adapter le goût du café à vos préférences personnelles. Vous pouvez choisir entre trois réglages d'arômes différents: doux, équilibré ou distinctif.

### **autoMilk Clean**

Un nettoyage à la vapeur entièrement automatique du système de lait après chaque préparation garantit une hygiène optimale.

### **baristaMode**

Pour les vrais connaisseurs, vous pouvez personnaliser vos boissons pour avoir des nuances de goût plus subtiles et individuelles. baristaMode permet de régler au plus juste les boissons: force, température, ratio lait/café pour chaque boisson lactée, niveaux de pré-infusion, longueur de café en tasse.

### **beanIdent System**

Tirez le meilleur parti de vos grains de café. La EQ900 accorde tous les réglages de préparation au type de grain choisi, pour obtenir le meilleur rendement possible des arômes.

### **calc'nClean**

Le programme détartre et nettoie complètement l'appareil en une seule opération pour une longue durée de vie et une hygiène parfaite.

### **ceramDrive**

Le moulin en céramique de très grande qualité, résistant à l'usure, moule le café extra-fin pour extraire encore plus d'arôme de chaque grain.

### **coffeePlaylist**

Voir p. 9

### **coffeeWorld**

Voir p. 10 et 11

### **creamCenter**

La triple chambre de turbulence à spirale garantit une mousse de lait inégalable: fine, aérienne et très crémeuse.

### **Displays**

#### **- coffeeDirect (EQ300)**

C'est la méthode la plus simple pour choisir son café. Les fonctions pour toutes les spécialités à base de café et de lait sont affichées sur l'écran et disponibles d'une simple pression de touche.

#### **- coffeeSelect Display (EQ500 et EQ6 plus)**

Un large display tactile à l'utilisation intuitive permet de visualiser, en un coup d'œil, l'ensemble des variétés de cafés et de boissons à base de lait disponibles et de sélectionner simplement le choix de la boisson, une ou deux tasses, la quantité et la force du café.

#### **- iSelect Display (EQ700 et EQ900)**

Le nouvel écran tactile est très simple et rapide dans son utilisation au quotidien car il dispose des mêmes interactions qu'un smartphone. Il accompagne l'utilisateur à chaque instant, du choix du café à l'entre-

tien, grâce à son interface en texte clair accompagné de visuels. Il n'a jamais été aussi facile d'adapter son café à ses goûts et préférences personnels.

### **dualBean System**

Les deux réservoirs à grains ainsi que les deux disques de broyage séparés permettent de garder toutes les saveurs intactes de chaque grain pour un vrai plaisir de connaisseur.

### **eGrinder**

La série EQ900 propose un broyeur en céramique silentCeram Drive électronique qui peut régler en un seul geste la mouture des grains idéale pour la boisson choisie.

### **Favorites**

Enregistrez vos préférences individuelles pour le café et les spécialités de lait (vos favoris). Sélectionnez et enregistrez simplement l'intensité du café, la taille de la tasse, la température et la quantité de lait souhaitées. Accédez à vos paramètres personnels à tout moment en appuyant juste sur un bouton.

### **Home Connect**

Voir p. 8 et 9

### **iAroma System**

Voir p. 6 et 7

### **individual coffeeSystem**

Possibilité de créer de 2 à 6 profils différents, contenant chacun des sélections personnelles (des favoris) afin de profiter chaque jour, en un clic, de vos préparations de café préférées.

### **individualCup Volume**

Un réglage individuel de la taille de la tasse et de la quantités de préparation dans chaque type de tasse.

### **intelligent Strength adjustment**

Réglage automatique de la quantité de grains de café en fonction de l'intensité et du volume choisis; pour un goût toujours constant. Valable sur tous les EQ700 et EQ900

### **milkPerfect**

Un système de moussage du lait parfait directement dans la tasse grâce à l'accessoire amovible milkPerfect très facile à utiliser et qui peut se rincer à l'eau ou se laver au lave-vaisselle.

### **oneTouch DoubleCup**

Que ce soit un espresso, un cappuccino, un latte macchiato ou un simple café, avec le oneTouch DoubleCup, votre machine à espresso prépare la boisson rapidement et idéalement par la simple pression d'un bouton – y compris pour deux tasses simultanées.

### **oneTouch Function**

Vous pouvez préparer toutes les combinaisons café/lait, latte macchiato, cappuccino ou lait russe d'une seule pression sur le bouton.

### **silentCeram Drive**

Une préparation extrêmement silencieuse, un café moulu extrêmement fin et une durée de vie extrêmement longue grâce au moulin à café en céramique de première qualité.

### **singlePortion Cleaning**

Un nettoyage automatique des conduits à eau après chaque tasse. C'est la garantie d'un café toujours frais et d'une hygiène parfaite.

### **superSilent**


Les machines les plus silencieuses de Siemens offre une réduction importante du bruit grâce à une isolation spéciale et performante.

### **Zero Energy Auto-Off**

Une économie d'énergie par l'arrêt automatique de l'appareil après usage.

# Faites que chaque tasse goûte comme la première

Des accessoires et des produits d'entretien sont spécialement développés par Siemens pour préserver les arômes et contribuer à la longévité de votre appareil.

[www.siemens-home.bsh-group.com/bel/fr/nos-services/nettoyage-entretien/machines-a-cafe](http://www.siemens-home.bsh-group.com/bel/fr/nos-services/nettoyage-entretien/machines-a-cafe) 



**EQ900 / EQ700**  
Réservoir à lait  
TZ90009



**EQ6 plus**  
Conteneur à lait isolant  
TZ80009N



**EQ900 / EQ700**  
Adaptateur à lait  
TZ70001



**EQ500**  
Adaptateur à lait  
TZ50001



**EQ300**  
Mousseur de lait  
TZ30008

Un nettoyage de haute qualité avec des produits parfaitement adaptés permet à votre machine à espresso de rester hygiéniquement propre pour vous confectionner sans problème des cafés plein d'arômes et cela pendant de très nombreuses années.

1

#### 2 en1 - Tablettes de nettoyage

Nettoyage complet et fiable. Les résidus d'huile de café sont idéalement éliminés.

TZ80001

2

#### 2 en1 - Tablettes de détartrage

Supprime le calcaire et protège contre la corrosion.

TZ80002

3

#### Kit d'entretien espresso

10 tablettes pour nettoyer, 3 pour détartrer, 1 brosse de nettoyage et 1 filtre à eau BRITA.

TZ80004

4

#### 3 filtres à eau BRITA INTENZA

Élimine le calcaire et réduit les impuretés et les résidus de chlore, de plomb et de cuivre.

TZ70033

## » Une boisson lactée toujours parfaite.

Pour les couronnes de lait des spécialités telles que le Latte macchiato et le Cappuccino, c'est la teneur en protéines qui assure la mousse crémeuse, par conséquent, le lait de soja est également approprié. Avec une faible teneur en matières grasses, la mousse de lait sera particulièrement volumineuse. Le lait entier frais donnera au contraire un goût intensif, et une texture onctueuse.

#### Filtre à eau BRITA INTENZA (non illustré)

Élimine le calcaire et réduit les impuretés et les résidus de chlore, de plomb et de cuivre.

TZ70003

Le goût de l'eau dépend de son pH. C'est sa richesse en minéraux, chlore et calcaire qui influencera le goût du café. Ainsi, une eau pauvre en calcaire libèrera au maximum certains arômes. C'est pour cela que Siemens recommande l'utilisation des filtres Brita qui en plus contribueront à augmenter la longévité de l'appareil.



Gratuit  
Garantie Prolongée  
Siemens

Profitez GRATUITEMENT d'une sécurité de 1 an ou 2 ans suivant le modèle acheté, en plus de votre garantie d'usine de 2 ans, sur les machines à espresso EQ pose libre\*\* après enregistrement online.

## La Garantie Prolongée Siemens gratuite, une sérénité assurée

Tous nos appareils sont des produits de première qualité qui vous donneront entière satisfaction pendant de nombreuses années. La garantie d'usine étant de 24 mois, nous avons imaginé la Garantie Prolongée Siemens qui vous offre une sécurité additionnelle de 12 ou 24 mois suivant le modèle acheté\*.

Nous offrons cette Garantie Prolongée Siemens GRATUITE, exclusivement sur les machines à espresso EQ pose libre. Elle ne sera valable qu'après l'enregistrement online de l'appareil sur [www.siemens-home.bsh-group.com/be/fr/mysiemens](http://www.siemens-home.bsh-group.com/be/fr/mysiemens) dans les 8 semaines suivant la date de facturation.

### Garantie Prolongée Siemens: les avantages en un coup d'œil.

- 3 ou 4 ans de sécurité (suivant le modèle) en matière de coûts de réparation.
- Un service de qualité assuré par des techniciens spécialement formés par Siemens.
- Tous les frais (déplacement, main-d'oeuvre, et pièces détachées) sont pris en charge par Siemens.

### Comment demander votre Garantie Prolongée Siemens gratuite sur votre machine à espresso EQ.

1. Créez un compte ou identifiez-vous sur [siemens-home.bsh-group.com/be/fr](http://siemens-home.bsh-group.com/be/fr) en cliquant sur l'icône (👤) à l'extrême droite du bandeau supérieur.
2. Inscrivez votre appareil avec l'E-nr<sup>1)</sup>, le numéro FD<sup>1)</sup>, le numéro Z<sup>1)</sup> et la date d'achat et enregistrez-le.
3. Validez en sélectionnant le produit concerné et en cliquant ensuite sur "Votre garantie prolongée" et "Complétez votre enregistrement".
4. La garantie est activée. Vous pouvez télécharger votre certificat.

# Recettes au café ...

Faciles et délicieuses, elles revisitent des grands classiques.



## Espresso Martini\*

### Ingrédients pour 1 verre

60 ml de vodka – 30 ml de Kahlua (liqueur de café) –  
30 ml d'espresso fraîchement préparé – Sirop de sucre de canne –  
Glaçons – Grains de café

### Matériel

Verre à Martini – Shaker – Passoire à cocktail

Versez les ingrédients dans un shaker. Ajoutez une dizaine de glaçons et shaker énergiquement pendant 15 secondes pour faire mousser le café.

Versez dans une verre à cocktail en filtrant les glaçons.

Déposez 3 grains de café sur la surface mousseuse.



## Vanilla latte

### Ingrédients pour 2 verres

300 ml de lait – Une demie gousse de vanille – 20 g de sucre –  
2 cafés espresso forts

### Matériel

Un poêlon – 2 verres

Mélangez le lait avec le sucre et les graines de la gousse de vanille.

Chauffez le lait dans un poêlon et battez-le en mousse.

Partagez la mousse dans deux verres et ajoutez lentement un espresso dans chacun.



## Crème brûlée à l'espresso

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 gousse de vanille – 200 ml de lait – 200 ml de crème –  
3 œufs – 2 jaunes d'œufs – 3 cuillères à soupe de sucre –  
100 ml d'espresso – Grains de café moulus

### Matériel

4 à 6 ramequins – 2 casseroles – Chinois fin  
Eventuellement: un brûleur

Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de sa longueur et retirez les graines.

Portez à ébullition 200 ml de lait et 200 ml de crème et ajoutez-y les deux moitiés de la gousse de vanille.

Prenez une seconde casserole et mélangez-y les 3 œufs, les 2 jaunes d'œufs et les 3 cuillères à soupe de sucre.

Ajoutez-y le mélange du lait et de la crème.

Chauffez délicatement le tout jusqu'à ce que la crème soit épaissie. Continuez à mélanger.

Ajoutez ensuite les 100 ml d'espresso.

Prenez quatre ramequins en céramiques et divisez le mélange à travers un chinois.

Faites-les cuire au four pendant 50 minutes, Air pulsé (circulation d'air) à 80°C.

Ensuite, retirez les moules du four, couvrez-les avec du papier sulfurisé et laissez refroidir.

Sapoudrez les portions avec un peu de sucre et placez-les sous le grill du four (utiliser un brûleur pour les caraméliser plus rapidement).

Enfin, vous pouvez garnir avec quelques grains de café moulu grossièrement.




# Restez en contact avec votre imagination

Pour plus d'inspirations et d'informations sur le monde du café Siemens

[www.siemens-home.bsh-group.com/be/fr/appareils/machines-a-cafe/machines-a-cafe-pose-libre-entierement-automatiques](http://www.siemens-home.bsh-group.com/be/fr/appareils/machines-a-cafe/machines-a-cafe-pose-libre-entierement-automatiques) 



Pour toutes questions concernant le SAV, les accessoires ainsi que la réparation et la garantie

[www.siemens-home.bsh-group.com/be/fr/nos-services](http://www.siemens-home.bsh-group.com/be/fr/nos-services) 






Visitez notre Siemens Experience Center 

Tour & Taxis, Gare Maritime  
BSH Home Appliances – Siemens Experience Center  
Rue Picard 7, 1000 Bruxelles



[www.siemens-home.bsh-group.com/be](http://www.siemens-home.bsh-group.com/be)

Suivez Siemens Home sur   

Septembre 2023. Sous réserve de modifications et d'erreurs d'impression.

BSH Home Appliances s.a. – Rue Picard 7, Box 400, 1000 Bruxelles – BE 0465.054.226 RPM Bruxelles