



Der komfortabelste Kaffeevollautomat. beanIdent, comfortMode uvm. – Die Siemens EQ900 plus im Test –

■ Wesentliches

Für wen?

Für all diejenigen Verbraucherinnen & Verbraucher, die nach einem sehr modernen Vollautomaten suchen, der sich nicht bloß durch einen edlen Stil, sondern durch ein leichtgängiges Bedienerlebnis und Getränke von erlesenem Geschmack hervorheben soll, gleichgültig ob pur-schwarz oder aber mit Milch oder Milchalternativen aus Mandel, Soja usw.

Was ist wesentlich?

Das Modell kann 36 verschiedene Spezialitäten servieren, die sich durch einen voll justierbaren Mahl-, Brüh- und Schäumvorgang problemlos an vollkommen verschiedene Geschmäcker anpassen lassen. Durch den hier vorhandenen **baristaMode** wird ein enormer Spielraum bei der Wahl der einschlägigen Parameter erschlossen, also bspw. bei der Temperatur des Wassers, des Volumens uvm.

Was ist außerdem anzusprechen?

Durch die sehr eingängige App **Home Connect** lässt sich nicht bloß der volle Bedienungsvorgang spielend vornehmen. Man kann vielmehr auch in den Genuss sehr exklusiver Spezialitäten kommen, die über den Touchscreen des Modells nicht erreichbar sind, wie bspw. eines Black Eyes, eines Cortados oder eines Galãos.

Für viele Menschen ist ein Leben ohne Americano, Cappuccino & Co. nur schwer vorstellbar. Schließlich sind diese Getränke sehr viel mehr als wirksame Wachmacher: Sie stellen vielmehr wundervolle Genusserlebnisse dar, deren Geschmack den Gaumen verwöhnen und den Moment versüßen kann. Dank moderner Vollautomaten kann man auch ohne näheres Wissen über den Mahl-, Brüh- und Schäumprozess in einer ebenso schnellen wie simplen Weise in den Genuss eines solchen Getränks kommen. Schließlich kann ein solches Modell alles Wesentliche von allein verwirklichen, ohne dass man noch viel von Hand vornehmen muss. Nur $\approx 30\text{--}90\text{ s}$ nach der Wahl des Getränks und der passenden Mahl- und Brühparameter kann man es auch schon servieren. Wer sich aber wieder und wieder einer wirklich erlesenen Qualität sicher sein will, der muss sich einen modernen Vollautomaten ins Haus stellen, dem schon von Werk aus eine in allen Teilen verlässliche Technik verliehen wurde. Dieses Mal haben wir uns einem schon von außen her sehr edel wirkenden Modell von **Siemens** widmen können: Wir sprechen von der **EQ900 plus**, die sich spielend verwenden lassen und Getränke von meisterlicher Qualität servieren soll. Was man über das Modell wissen muss, wie wir den Gebrauch wahrnahmen, wie viel Eindruck die Technik der **EQ900 plus** während des Mahlens, Brühens und Schäumens hinterließ, in welchem Maße sich die verschiedenen Getränke an den persönlichen Geschmack anpassen lassen und vieles mehr stellen wir im Weiteren dar.

Gerade durch die moderne Technik und den von ihr erschlossenen Spielraum beim Personalisieren der Getränkeparameter will die **EQ900 plus** verlocken: So soll bspw. das verschleißarme Keramikmahlwerk des Modells in 6 verschiedenen Graden mahlen können und währenddessen so leise sein, dass man auch abends noch in den Genuss von Americano, Espresso usw. kommen kann, ohne dass sich dies von anderen Menschen im Haus wahrnehmen ließe. Die Materialien sollen solchermaßen solide sein, dass sie auch nach vielen Jahren des exzessiven Gebrauchs noch denselben erlesenen Genuss verwirklichen können. Was außerdem wesentlich ist: Das Genusserlebnis soll sich, wenn man dies denn will, in vollem Maße personalisieren lassen: So sollen sich bspw. im **baristaMode** die Stärke, die Größe, die Temperatur uvm.

nach Wunsch anpassen lassen – und das sehr viel präziser als bei einem Großteil der anderen Modelle, die man aktuell im Handel erwerben kann. All diese persönlichen Parameter lassen sich am Ende problemlos einspeichern, wahlweise im primären Menü oder in einem von 10 verschiedenen Spezialmenüs (Profilen), die sich einzelnen Verbraucherinnen & Verbrauchern im Haus widmen lassen. Und wer sich den Gebrauch noch sehr viel simpler machen will, der soll es im **comfortMode** bei ein paar Grundparametern bewenden lassen oder – weiter im **baristaMode** – immerhin per **beanIdent** einspeichern können, wie die Bohnen im Bohnenbehälter aussehen. Dann soll die **EQ900 plus** alles Weitere von allein passend einstellen. Ob das Modell bei alledem wirklich brillieren kann? Wir haben es geprüft!

Die Siemens EQ900 plus

Technik im Detail

Das Mahlwerk des Modells ist dank des hier vorhandenen Materials sehr verschleißarm. Wesentlich ist außerdem, dass der Schallausstoß während des Mahlens wirklich maßvoll ist, sodass man den Gebrauch der **EQ900 plus** schon aus ein paar Metern nur noch in schwachem Maße hören kann. Was der ein oder andere monieren wird: Dem Modell wurde keine spezielle Kammer verliehen, durch die sich Pulver verwenden ließe. Für Bohnen aber ist ein sehr sicher verschließbarer Bohnenbehälter **A** vorhanden: Dank seiner enormen Maße passen hier ≈ 410 g Bohnen hinein, sodass sich bspw. $\approx 128 - 23$ Espresso servieren lassen, ehe der Behälter leer ist (es werden $\approx 3,2 - 17,2$ g Bohnen pro Espresso verbraucht). Der Tank **B** ist an der Flanke des Modellkörpers erreichbar. Er kann ein sehr properes Volumen von $\approx 2,3$ l vorweisen, sehr viel mehr als ein Großteil aller anderen Vollautomaten, die wir uns bisher schon vornahmen: Mit dem im Tank vorhandenen Wasser lassen sich bspw. $\approx 46 - 65$ Espresso brühen, je nach Größe eines jeden Espressos ($\approx 35 - 50$ ml). Soll es anstelle eines

pur-schwarzen Genusses aber eine Spezialität mit Milch (Cappuccino, Flat White usw.) sein, so muss die **EQ900 plus** im Weiteren auch noch die Milch oder eine Alternative aus Kokos, Mandel, Soja o. Ä. schäumen. Der Schäumvorgang lässt sich dank des von Werk aus vorhandenen Milchcontainers **C** sehr bequem vornehmen: Man muss bloß die Milch in den Container einschenken und diesen dann durch einen druckvollen Schub in die passende Mulde ans Modell anschließen. Nach alledem kann man sich auch schon dem modernen Touchscreen **D** der **EQ900 plus** widmen: Hier lassen sich 24 verschiedene Spezialitäten wählen, während 12 weitere per App erreichbar sind. Nach der Wahl eines Getränks kann man diverse, in den Mahl-, Brüh- und Schäumvorgang einspielende Merkmale wie bspw. die Temperatur des Wassers, das Volumen usw. einstellen. Schließlich purzeln die Bohnen aus dem Behälter bis ins Mahlwerk hinein. Dessen Grad kann man i. Ü. auch per Touchscreen verändern. Schließlich wird aus dem Pulver ein solider Puck, durch den das Modell während des Brühvorgangs

druckvoll (≈ 19 bar Pumpendruck) Wasser hindurch pressen kann. Man kann auch einstellen, in welchem Tempo das Wasser durch den Puck sickern soll, was sich im Geschmack der Spezialität wahrnehmen lässt: Schließlich lösen sich währenddessen Lipide, Saccharide uvm. und verteilen sich im Wasser. Das Getränk verlässt die **EQ900 plus** am Ende durch einen Doppelauslass **E**, den man verschieben und so an die Größe des verwendeten Glases anpassen kann ($\approx 7,5 - 15,0$ cm). Der Milchschaum wird davor oder danach erstellt: Das lässt sich beim **Cappuccino** und beim **Espresso Macchiato** problemlos an den persönlichen Geschmack anpassen. Der Puck landet anschließend in dem Puckbehälter **F** des Modells, der nach dem Servieren von ≈ 13 Spezialitäten voll ist: Glücklicherweise stellt sich der Leerungsvorgang als sehr leichtgängig dar, weil er sich spielend packen, hervorziehen und wieder hineinschieben lässt. Erreichbar ist er über die vordere Wasserschale **G** am Fuße der **EQ900 plus**, in der sich bspw. während der kurzen & knappen Spülvorgänge Wasser sammeln kann.



Der Test im Überblick

Die **Siemens EQ900 plus** kann sich schon äußerlich durch ihren sehr modern wirkenden Stil, das viele Metall an ihren Wänden und den enormen, von vorne aus spielend erreichbaren Touchscreen aus der Masse anderer Modelle hervorheben: Alle Teile des Modells sind von Werk aus wunderbar verbunden worden. Auch nach sehr exzessivem Gebrauch haben wir an der **EQ900 plus** keine Verschleißspuren verzeichnen können.

Der Bedienungsvorgang ist sehr leichtgängig, auch weil man das Modell über einen verlässlich ansprechenden Touchscreen von erheblicher Größe bedienen kann. Ein Großteil dessen, was im Gebrauch der **EQ900 plus** wesentlich ist, lässt sich schon übers primäre Menü erreichen: Hier lassen sich 24 verschiedene Getränke wählen und im Weiteren alle ins Mahlen und Brühen einspielenden Parameter (also Geschmack, Größe, Temperatur usw.) verändern, wenn man dies denn will. Die **EQ900 plus** will ebenso sehr Connaisseurs & Connaisseusen ansprechen, die ihr Geschmackserlebnis in vollem Maße personalisieren wollen, wie auch solche Menschen, die sich über all das keinerlei Gedanken machen und bloß ein jedes Mal in den Genuss eines wunderbar schmeckenden Getränks kommen wollen. Die einen können dies in dem viel Spielraum erschließenden **baristaMode** verwirklichen, während die anderen es sich mit dem **comfortMode** bequem machen können. Durch **beanIdent** lässt sich bspw. auch einspeichern, wie die im Bohnenbehälter aktuell vorhandenen Bohnen aussehen: Das Modell kann dann alle erheblichen Parameter eines jeden einzelnen Getränks von allein einstellen und an diese Bohnen anpassen.

Dank der App **Home Connect** kann man das Modell aus allen Teilen des Hauses und auch von außerhalb ansprechen: So wird das Bedienerlebnis nochmals bequemer; auch sind 12 weitere Getränke erreichbar.

Genauso sehr loben müssen wir aber die Qualität der einzelnen Getränke, die das Modell nach dem Mahlen, Brühen und Schäumen servieren kann. Gerade dass sich die Getränkeparameter solchermaßen präzise an den persönlichen Geschmack anpassen lassen, ist von immensem Vorteil: Schließlich kann man so sicherstellen, dass die Getränke am Ende wirklich jeder-mann munden werden. Die Parameter lassen sich übrigens auch einspeichern, sodass man sie nur ein einzelnes Mal einstellen muss – wahlweise auch in einem der 10 verschiedenen persönlichen Menüs, die sich erstellen und im Weiteren über den Mainscreen des Modells erreichen lassen.

Das spielend verwendbare Milchsystem der **EQ900 plus** kann außer Milch auch verschiedene Alternativen wie bspw. Kokos-

Mandel- und Sojadrink problemlos in einen voluminösen Schaum verwandeln: Der lieblich-süße Schaum wird regelmäßig sehr viskos, sodass er Cappuccino & Co. schon durch seine schöne Textur prima abrunden kann. Einem Großteil des Schaums werden nur Mikroporen verliehen: Das ist Ausdruck einer wirklich eindrucksvollen Qualität, durch welche die **EQ900 plus** viele andere Modelle hinter sich lassen kann.

Die verschiedenen Teile der im Modell vorhandenen Technik, die während des Mahlens, Brühens und Schäumens wesentlich sind, erwiesen sich außerdem als sehr verlässlich: Geschmack, Größe, Temperatur usw. variieren bei wiederholten Bezugsvorgängen nur in minimalem Maße, sodass man sich wieder und wieder eines vollkommenen Geschmackserlebnisses sicher sein kann.

Ein enormer Vorteil der **EQ900 plus** ist, dass man sie sehr viel simpler säubern kann als alle anderen Modelle, die wir uns bisher schon vornahmen: Schließlich kann das Modell den Reinigungsvorgang dank **autoCalc'n Clean** von allein verwirklichen, wenn das Spezialkartuschenpaar von **Siemens** verwendet wird. Genauso leichtgängig lässt sich das Modell entkalken: Hier kann man per Touchscreen vorausplanen, wann dies regelmäßig passieren soll, bspw. also abends.

Der Verbrauch des Modells ist prinzipiell sehr maßvoll, sodass man auch sehr viele Americanos, Espressos usw. servieren kann, ohne dass einem der aktuelle Strompreis wirklich wesentlich sein muss. Genauso viel Eindruck hinterließen die Geräusche, die sich während des Gebrauchs des Modells wahrnehmen lassen: Gerade das verschleißarme Keramikmahlwerk des Modells ist so leise, dass man während des Mahlens nur ein schwaches Geräusch von dunklem Ton hören kann. Aus ≈ 1 m vor dem Modell ist das allemal wahrnehmbar, aus anderen Teilen des Hauses aber nur noch in einem sehr schwachen Maße.

Die **Siemens EQ900 plus** ist ein wirkliches Meisterwerk, an dessen eindrucksvoller Technik auch sehr anspruchsvolle Verbraucherinnen & Verbraucher sicherlich ihren Spaß haben werden: Sie kann durch einen sehr eingängigen Bedienungsvorgang, außerordentlich präzise anpassbare Getränkeparameter, ein exzellentes, per Touchscreen einstellbares Mahlwerk und Getränke von einer erlesenen Qualität brillieren, an die man so auch außer Haus nur schwerlich herankommen kann. Schließlich wird der Gebrauch des Modells durch viele Annehmlichkeiten wie bspw. **beanIdent** dermaßen simpel, dass wirklich alle Verbraucherinnen & Verbraucher in den Genuss phänomenaler Geschmackserlebnisse kommen können. Daher verleihen wir der **Siemens EQ900 plus** das Testurteil „sehr gut“ (96,4 %).

Siemens EQ900 plus

ETM TESTMAGAZIN

Siemens
EQ900 plus

SEHR GUT 96,4 %

Einzeltest
Kaffeevollautomat XX/2025

Die wesentlichen Merkmale

- **Milchsystem:**
Milchcontainer
- **Mahlwerk:**
Ceramic Drive
- **Max. Pumpendruck:**
19 bar
- **Getränke:**
36
- **Getränke anpassbar:**
ja
(Geschmack, Größe, Temperatur, Anteil v. Milch uvm.)



Größe, Gewicht & Co.

Die **Siemens EQ900 plus** ist äußerlich von einem sehr modernen Stil, was sich schon an dem reichlich vorhandenen pur-silbernen Metall der Wände erkennen lässt. Die an verschiedenen Stellen des Modells vorhandenen Teile in vornehmem Schwarz, von denen nur manche einen sehr erhabenen wirkenden Glanz vorweisen, runden den edlen Stil des Modellkörpers passend ab. Die Farben und Formen der **EQ900 plus** sind solchermassen chic, dass sie sich auch an einer prominenteren Stelle im Haus anschließen lässt.

Der Größe nach ist die **EQ900 plus** bloß ein bisschen ausladender als viele andere Modelle ($\approx 39,2 \times 31,5 \times 47,0$ cm, $H_{\max} \times B_{\max} \times T_{\max}$ d. Modells). Weil sie in der Breite aber sehr schlank ist, wird einem noch immer sehr viel Spielraum beim Abstellen des Modells erschlossen.

Das erheblichere Gewicht der **EQ900 plus** ($\approx 12,5$ kg, $m_{\max}$ d. Modells, ohne Wasser & C_{60}) ist nur von Vorteil: Schließlich lässt sich das Modell auch im Falle eines sehr erheblichen Stoßes nicht auch nur um einen Millimeter verschieben. Hier spielen auch noch vier Füßlein ein, die i. Ü. keinerlei Spuren an Holz, Metall oder Melamin verursachen.

Großen Eindruck hinterließen die Materialien der **EQ900 plus**: Sie sind vollkommen solide und schon von Werk aus dermaßen stabil verbunden worden, dass man sich auch bei exzessivem Gebrauch keinerlei Gedanken um Schäden machen muss. Auch der Verbund der Materialien ließ keine Makel erkennen: Weder nach dem Auspacken noch nach vielen Wochen des sehr erheblichen Gebrauchs in unserem Haus. Der Grund, aus dem sich keine wirklichen Spuren des Verschleißes von



36 verschiedene Getränke (in Teilen per **Home Connect** erreichbar); Bedienungsvorgang ist sehr eingängig (auch dank **iSelect** und **Touch&Slide**); Getränke lassen sich sehr präzise an den persönlichen Geschmack anpassen; Getränke sind von erlesener Qualität; Materialien sind sehr solide und makellos verbunden worden; Modell kann Getränkeparameter von allein an die Bohnen anpassen (**beanIdent**); Wartungsvorgänge spielen sich von allein ab (**autoCalc'n Clean**); Milchsystemreinigung vollzieht sich regelmäßig von allein (**autoMilk Clean**); Keramikmahlwerk ist sehr verschleißarm (**Ceramic Drive**); Grad des Mahlwerks ist jederzeit per Touchscreen einstellbar (**eGrinder**)

kein spezieller Einlass, durch den sich Pulver verwenden ließe



SIEMENS

Der **EQ900 plus** wurde ein wirklich sehr ansehnlicher, verlässlich ansprechender Touchscreen verliehen: Dank der enormen Maße von $\approx 16,0 \times 6,6$ cm kann man wirklich alles, was während des Gebrauchs des Modells wesentlich ist, problemlos einsehen. Die vielen Graphiken, die im Mainscreen des Modells Espresso & Co. visualisieren, sind von einem sehr schönen Stil und auch von properer Größe, sodass sie sich prima erkennen lassen ($\approx 2,6 - 3,8$ cm, abhängig vom Getränk). Das Modell kann alle Gesten am Touchscreen wie bspw. Swipes ohne Probleme erkennen. Nur bisweilen erscheinen die Animationen ein bisschen zäh.

dem Modell abhoben: Die in allen Teilen sehr clevere Konstruktion des Modellkörpers. Dies lässt sich bspw. an der Wasserschale des Modells veranschaulichen: Hier ist planes Metall vorhanden, von dem sich prinzipiell, würde man nun bspw. schwere Tassen darüber schieben, sehr schnell Spuren abheben. Dies aber wird durch die hier vorhandenen, sich nur ≈ 1 mm nach oben hin wölbenden Materialrippen aus schwarzem Kunststoff verlässlich vermieden. Genauso eindrucksvoll ist die vorbildlich ineinander passende Mechanik der **EQ900 plus**: Während des Heraushebens des Tanks, des Hervorholens der Wasserschale uvm. lässt sich kein Widerstand spüren, der all dies sehr viel schwergängiger machen würde.

Die Bedienung

Der Bedienungsvorgang ist sehr leichtgängig, auch weil die verschiedenen Menüs des Modells von

einem wirklich eingängigen Stil sind: Man kann in einem Mal erkennen, wie sich Americano, Espresso & Co. wählen lassen, wie man all die verschiedenen Spezialitäten personalisieren kann usw. Einer der Gründe, aus dem wir das Bedienerlebnis als solchermaßen intuitiv wahrnahmen, ist die clevere Menüstruktur: Die spezielleren Optionen, die in den Gebrauch der **EQ900 plus** einspielen (bspw. Sprachen, Timer usw.), sind in Spezialmenüs erreichbar, denen sehr anschauliche Menünamen verliehen wurden. Auch wenn ein Blick in die vorbildliche Bedienungsanleitung des Modells sehr sinnvoll ist: Einen Großteil dessen, was im regelmäßigen Gebrauch wesentlich ist, kann man durch simples Ausprobieren in ≈ 5 min lernen.

Nach dem Auspacken und Anschließen der **EQ900 plus** muss aber noch dem Einrichtungsvorgang

nachgegangen werden, ehe man bspw. einen Espresso servieren kann. Glücklicherweise ist dies sehr bequem, stellt das Modell doch alles, was man hier verwirklichen muss, sehr anschaulich dar. Grandios sind vor allem die vielen Hinweise, die währenddessen im Touchscreen erscheinen. Nach den Basics, also bspw. der Wahl der Sprache, muss man auch das Kalklevel des im Haus vorhandenen Wassers einspeichern, das sich mit einem von Werk aus vorhandenen Tester sehr schnell (≈ 60 s) messen lässt: Hier sind vier verschiedene Level von $1-7^\circ\text{dH}$ bis $22-30^\circ\text{dH}$ wählbar, von denen bspw. abhängig ist, nach wie vielen Getränken das Modell das Entkalkungsprogramm vornimmt ($\approx 33-100$). Dieses Kalklevel soll man schließlich auch am Fuße des Filters, den man vorab auswaschen und im Weiteren im Tank des Modells anschließen muss, einstellen, um die Filtration an das



Den Milchcontainer der **EQ900 plus** kann man problemlos ans Modell anschließen: Durch einen druckvollen Schub in die hier vorhandene Mulde hinein. Die hier verantwortliche Technik der **EQ900 plus** erwies sich als sehr eindrucksvoll: Schließlich kann sie außer Milch auch Alternativen aus Kokos, Mandel, Soja usw. in einen wundervollen Schaum verwandeln. Schön ist auch, dass die Temperaturen des Milchschaums während des Schäumens maximal $\approx 62,6^\circ\text{C}$ maßen. Dies ist von Vorteil, weil sich der Geschmack der Milch durch die in ihr vorhandenen Kohlenhydrate und Proteine verschlechtern kann, wenn sie heißer als $\approx 83^\circ\text{C}$ wird. Der Milchcontainer kann ein ansehnliches Volumen von $\approx 0,7\text{ l}$ vorweisen und weil er von wirklich schlanken Maßen ist, lässt er sich auch prima im Kühlschrank verwahren.

Kalklevel des Wassers anzupassen. Den Einrichtungsvorgang kann man eilends abschließen ($\approx 5\text{ min}$).

Großen Eindruck hinterließen die enormen Maße des vorderen Touchscreens (iSelect, $\approx 16,0 \times 6,6\text{ cm}$, $H_{\text{max}} \times B_{\text{max}}$ d. Touchscreens): Dieser kann alles, was während des Gebrauchs der **EQ900 plus** wesentlich ist, in einer properen Größe darstellen. Auch aus $\approx 1\text{ m}$ vor dem Modell ist alles prima ablesbar. Darüber hinaus ist der Touchscreen sehr verlässlich: Er kann Gesten wie bspw. Scrollen, Swipen usw. problemlos erkennen, sodass man spielend durch alle Menüs manövrieren kann. Allein bei prallem Sonnenschein lassen sich erhebliche Spiegelungen am Touchscreen verzeichnen: Aber auch dann kann man noch alle Texte in den Menüs sicher ablesen.

Was wirklich clever ist: Wenn mehrere Menschen in demselben Haus wohnen und das Modell sehr regelmäßig verwenden, aber verschiedene Ansprüche ans Aroma,

Volumen usw. stellen, können sie das Menü, in dem sich die Getränke wählen lassen, in vollem Maße personalisieren. Nach der Wahl eines neuen persönlichen Menüs (Profils)

kann man dessen Stil anpassen und einzelne Getränke so einspeichern, wie das Modell sie im Weiteren servieren soll: Wer sich von der **EQ900 plus** nun also bspw. nur

Die **EQ900 plus** ist auch per App verwendbar. Die Technik, durch die sich das Modell verbinden kann, ist schon von Werk aus vorhanden. Nach Vornahme des ebenso schnellen wie simplen Kopplungsvorgangs kann einem Großteil des Gebrauchs spielend per App nachgegangen werden: Das ist vor allem aus dem Grund sehr wertvoll, dass sich so noch mehr Getränke als diejenigen servieren lassen, die am Touchscreen wählbar sind. Bei den anspruchsvolleren Getränken wie bspw. dem Golden Spice Latte stellt die App den vollen Herstellungsvorgang in einem sehr anschaulichen Stil dar.





Dank der Materialrippen, die an den Seiten des vorderen Auslasses vorhanden sind, kann man diesen sehr sicher packen und ihn ohne Mühen hoch- und herabschieben. Währenddessen lässt sich nur ein Minimum an Widerstand wahrnehmen: Schließlich ist die Qualität der Mechanik auch in diesem Teil vorbildlich. Durch den verschiebbaren Auslass wird einem sehr viel Spielraum bei der Wahl von passenden Gläsern & Co. erschlossen. Man kann hier prinzipiell alle nur vorstellbaren Größen wählen und den Auslass im Weiteren an die Größen von Americano, Cappuccino uvm. anpassen. Wir maßen einen Spielraum von $\approx 7,5 - 15,0$ cm, der in der Praxis mehr als ausreichend ist.

Americano, Cappuccino und Cold Brew servieren lässt, der kann in seinem persönlichen Menü eben diese Getränke einspeichern und all die verschiedenen Parameter, die ins Mahlen und Brühen einspielen, an seinen persönlichen Geschmack anpassen. Dann muss man diese Parameter nie wieder von Neuem einstellen, sondern nur die Graphik des jeweiligen Getränks im passenden Menü wählen. Dadurch wird der Bedienungsvorgang nochmals leichtgängiger.

Man kann das Bedienerlebnis aber schon durch die Wahl des Bedienmodus in erheblichem Maße anpassen: So lässt sich per Touchpanel am Fuße des Touchscreens wahlweise der **baristaMode** oder der **comfortMode** einstellen. Während im **baristaMode** das volle Spektrum beim Anpassen der Mahl- und Brühparameter erreichbar ist, lässt sich das Modell im **comfortMode** sehr viel simpler und schneller verwenden, weil dann eben nur ein Teil dieser Parameter übers Menü

einstellbar ist. Was sich alles im **baristaMode** anpassen lässt, veranschaulichen wir an anderer Stelle noch im Einzelnen, s. S. [XXX]. Für einen Großteil der Menschen aber wird der **comfortMode** mehr als ausreichend sein, kann man hier doch alles Wesentliche schon im Grundmenü voreinstellen und im Weiteren auch noch in den Genuss spezieller Techniken des Modells wie bspw. **aromaBoost** und **aromaSelect** kommen: Während die Wahl von **aromaBoost** einen intensiveren Geschmack durchs Anpassen des Mahlwerks verheißt, kann man die Stärke durch **aromaSelect** durch die Wahl von einem aus 4 verschiedenen Leveln anpassen. Schließlich lässt sich im **comfortMode** übers Grundmenü vor allem der Grad des Mahlwerks in 3 Leveln und die Temperatur des Wassers in 3 Leveln einspeichern: Dies muss man im **comfortMode** also nur ein einzelnes Mal verwirklichen, während sich im **baristaMode** all diese Parameter bei jedem Getränk neu justieren lassen.

Was außerdem sehr dankbar ist: Man kann durch einen ≈ 3 s dauernden Druck des am Touchpanel vorhandenen Sternsymbols eines der über den Touchscreen wählbaren Getränke als **Favoriten** einspeichern. Danach lässt sich dieses Getränk durch denselben Teil des Touchpanels sehr viel bequemer erreichen. Wer sich also bspw. vorrangig Espresso von der **EQ900 plus** servieren lassen will, der kann hier Espresso einprogrammieren.

Die Technik des Modells kann aber auch durch ein solides Tempo bestechen: Schon ≈ 47 s nach dem Anschalten ist sie solchermaßen heiß, dass man Americano, Espresso usw. servieren kann. Was außerdem wunderbar ist: Währenddessen wird auch noch einem Spülvorgang nachgegangen, sodass man sich eines puren Geschmacks sicher sein kann. Genauso stabil ist das Tempo im Weiteren: So kann man sich bspw. nach nur ≈ 44 s einen Espresso (≈ 40 ml) und nach ≈ 86 s einen Cappuccino (≈ 180 ml)



Der Tank des Modells ist sehr voluminös ($\approx 2,3$ l), sodass man ihn wirklich nur ab und an mit neuem Wasser versehen muss. Dank eines hier erreichbaren Henkels lässt sich der Tank sehr sicher anheben. Weil sich der Henkel in vollem Maße in die Hand einpassen kann, ist der von ihm erschlossene Grip wirklich sicher: Auch wenn der Tank voller Wasser und daher sehr viel schwer ist ($\approx 3,2$ kg), wird hier niemand ein Problem haben. Durch diesen soliden Grip ist das Füllen eine spielend-leichte Sache: Gebrauchen kann man jeden der Wasserhähne im Haus. Wie viel Wasser sich in dem Tank verwahren lässt, stellt ein simpler, aber problemlos erkennbarer Marker an der Tankwand dar.

schmecken lassen, abhängig von den verwendeten Getränkeparametern. Gerade dann, wenn man in aller Schnelle in den Genuss eines wachmachenden Schmankerls kommen will, ist dies von erheblichem Vorteil. Sehr viel schneller als die **EQ900 plus** kann man solche Getränke nur schwerlich servieren, denn: Das Wasser muss in einem solchen Tempo durch den Puck sickern, dass es auch wirklich einen Großteil der willkommenen Geschmackskomponenten (Lipide, Saccharide usw.) lösen kann. Würde es noch schneller durch den Puck schießen, so wäre dies wohl mit Geschmackseinbußen verbunden; allein ein schnellerer Schäumprozess wäre prinzipiell vorstellbar.

Die Qualität

Aroma, Crema usw.

Doch nicht bloß beim Bedienerlebnis, sondern auch beim Mahlen, Brühen und Schäumen kann die **EQ900 plus** verlocken: 12 Testerinnen & Tester, die wir Americano, Cappuccino uvm. aus verschiedenen

Bohnen probieren ließen, haben sich von dem Modell sehr beeindrucken lassen.

So kann die **EQ900 plus** wirklich alle Getränke in einer vorbildlichen Qualität brühen: Einem Espresso wird eine sehr viskose Crema von properem Volumen verliehen, die von außen her schon durch ihren an warmes Gold erinnernden Ton Eindruck hinterließ. Ausdruck der exzellenten Qualität der Crema war aber vor allem Eines: Das sich in ihr beinahe nur Mikroporen erkennen ließen. So erschien die Crema wie ein solider, den pur-schwarzen Espresso von oben her verhüllender Mantel. Wunderbar außerdem: Die Crema war dermaßen solide, dass sich auch nach mehr als ≈ 60 s keinerlei Einbußen des Volumens verzeichnen ließen. Die Temperaturen des Espressos sind von der Temperaturprogrammierung abhängig: Wir maßen am Ende des Brühvorgangs $\approx 61,2^\circ\text{C}$, $\approx 64,7^\circ\text{C}$, $\approx 66,6^\circ\text{C}$, $\approx 68,2^\circ\text{C}$ und $\approx 69,8^\circ\text{C}$ in einer ursprünglich $\approx 20^\circ\text{C}$ warmen Tasse.

Gleichermaßen wesentlich ist das Milchsysteem der **EQ900 plus**: Wer regelmäßig Getränke mit Milch (Cappuccino, Espresso Macchiato usw.) servieren will, der wird sicherlich auch wissen wollen, wie wirksam das Modell Milchschaum produzieren kann. Hier müssen wir bei allen Getränken viel Lob aussprechen, vor allem beim Gebrauch von Vollmilch: Aus der Milch wird während des Schäumens ein warmer, sehr voluminöser Schaum, der solchmaßen stabil ist, dass er auch nach mehr als ≈ 60 s des Trinkens nur in Teilen verschwunden ist. Dank der vielen Mikroporen ist er auch von einer schön viskosen Textur. Sehr interessant ist auch, dass man übers Menü einstellen, wann die **EQ900 plus** beim Cappuccino und beim Espresso Macchiato die Milch schäumen soll – vor oder nach dem Brühen des Espressos. Übrigens: Wer Milchalternativen wie bspw. Sojadrink vorziehen sollte, der wird ebenso viel Spaß an dem hier vorhandenen Milchsysteem haben, s. S. [XXX].



Die **EQ900 plus** kann schon von Werk aus einen Filter des Typs **BRITA INTENZA** vorweisen, den man nach dem Auspacken des Modells nur noch ausspülen und im Tank anschließen muss. Er soll einen Großteil des im Wasser vorhandenen Kalks eliminieren und so alle Teile des Modells, die in den Brühvorgang einspielen, schonen. Sein Gebrauch soll aber noch mehr Vorteile erschließen: So soll er bspw. auch das Vorkommen von Chlor u. Ä. vermindern und so den Geschmack von Americano, Espresso usw. verbessern. Wie sehr sich das Geschmackserlebnis durch den Gebrauch des **BRITA INTENZA** verändern kann, ist von der Qualität des im Haus vorhandenen Wassers abhängig. Nach ≈ 50 l muss man ihn erneuern: Er lässt sich bspw. im Onlineshop von **Siemens** erwerben (49,99 € im Sechserpack, also $\approx 8,33$ € pro Filter).

Auch wenn das Modell nur Wasser ausspeien soll, kann man die Temperatur anpassen: Wer regelmäßig Tees servieren will, dem wird der enorme Temperaturspielraum sehr willkommen sein. So lassen sich Temperaturen von 70, 75, 80, 85, 90 und 95 °C einstellen, ein jedes Mal verbunden mit Hinweisen darüber, welche Temperatur bei welchem Tee sinnvoll ist. Die vielen wählbaren Temperaturen erlauben es, mit dem Wasser aus dem **EQ900 plus** alle nur vorstellbaren Tees zu brühen, auch Tees mit einem sehr sensiblen Aroma wie bspw. Weißen Tee. Weil das Wasser das Modell aus einem anderen Auslass verlässt, ist es vollkommen pur, ohne dass sich Geschmacksspuren von Americano, Espresso usw. wahrnehmen ließen. Wir maßen in einer ursprünglich ≈ 20 °C warmen Tasse Temperaturen von $\approx 60,2$ °C anstelle von 70 °C, $\approx 65,6$ °C anstelle von 75 °C, $\approx 70,4$ °C anstelle von 80 °C, $\approx 74,0$ °C anstelle von 85 °C, $\approx 77,2$ °C anstelle von 90 °C und $\approx 78,8$ °C anstelle von 95 °C, jeweils

in einer ursprünglich ≈ 20 °C warmen Tasse.

Das Modell kann per **oneTouch DoubleCup**, also durch einen Druck des korrespondierenden Teils des Touchpanels, den man vorab vornehmen muss, 20 verschiedene Getränke im Doppelpack servieren: Hier müssen angesichts des speziellen Herstellungsvorgangs bloß Cold Brew, Cold Brew Macchiato und Slow Brew außen vor bleiben. Loben müssen wir, dass die Größen der beiden Getränkeportionen am Ende sehr ähnlich sind: Wir maßen Unterschiede von nur ≈ 2 –6 ml, je nach Getränk.

Die Reinigung

Wie alle anderen Vollautomaten muss man auch die **EQ900 plus** regelmäßig säubern, um jahrelang Spaß an ihr zu haben und ein jedes Mal wieder in den Genuss eines vollkommen reinen Geschmacks zu kommen. Dies lässt sich mit ihr aber sehr viel leichtgängiger verwirklichen als mit allen anderen

Modellen, die wir bisher schon im Test hatten: Schließlich kann die **EQ900 plus** das volle Modellreinigungsprogramm von allein vornehmen, ohne dass man während des Gebrauchs auch nur einen Gedanken daran verschwenden muss. Das Reinigungsmittel ist in einer der beiden Spezialkartuschen vorhanden, sodass das Modell es problemlos erreichen und durch Schläuche & Co. pumpen kann. Man muss also weder die Vornahme des Modellreinigungsprogramms vorausplanen noch ein jedes Mal passendes Reinigungsmittel ins Modell dosieren. Wenn die **EQ900 plus** das Modellreinigungsprogramm vornehmen will, stellt es schon während des Gebrauchs einen ausdrücklichen Hinweis über den Touchscreen dar und nimmt es nach dem Wiederschalten des Modells vor.

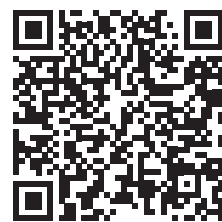
Daneben wird von dem Modell auch noch sehr schnellen Spülvorgängen nachgegangen, das eine Mal vor dem Anschalten und das andere Mal nach dem Ausschalten. Diese



Spülvorgänge sind nach nur ein paar Sekunden vorüber. Wann immer man das Milchsysteem spülen muss, wird nicht nur ein passender Hinweis über den Touchscreen erkennbar: Die **EQ900 plus** stellt vielmehr auch alles dar, was man im Weiteren verwirklichen muss, Step by Step. Wunderbar außerdem: Man kann alle Teile des Milchsystems in die Spülmaschine stellen, ebenso wie bspw. auch die vordere Schale des Modells, in der sich die Pucks sammeln.

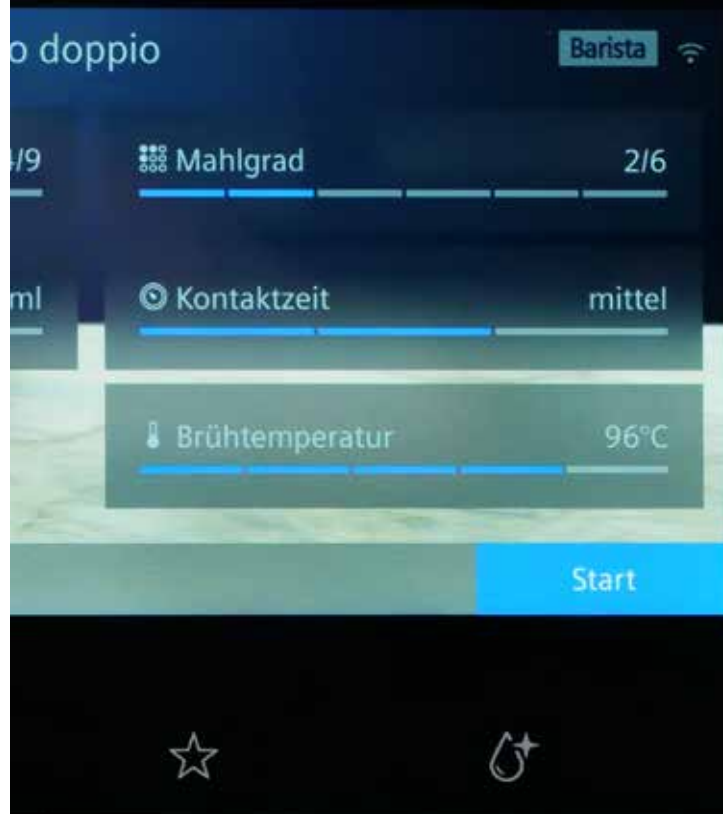
Genauso spielend kann man das Modell entkalken, woran die **EQ900 plus** nach dem Servieren von ≈ 33 bis 100 Getränken erinnert, abhängig von dem einprogrammierten Kalklevel des Wassers. Das Modell kann dank der anderen Spezialkartusche auch hier alles von allein verwirklichen. Was wir als sehr clever wahrnahmen: Schon während des ursprünglichen Einrichtungsvorgangs lässt sich einspeichern, wann die **EQ900 plus** das Entkalkungsprogramm vornehmen soll; sobald dies notwendig ist. Wer das Modell also bspw. abends nur sehr selten verwenden sollte, der kann eine Vornahme um 18:00, 20:00 oder 22:00 Uhr vorsehen.

Ein cleveres Merkmal, durch das sich die **EQ900 plus** aus der Masse aller anderen Modelle hervorheben kann, ist dieses äußerlich sehr simpel erscheinende Kartuschenpaar, das sich in ein an der Flanke des Modellkörpers erreichbares Fach hineinschieben lässt. Die Kartuschen enthalten diejenigen Mittel, die das Modell während der sich regelmäßig von allein abspielenden Entkalkungs- und Reinigungsvorgänge verwendet, um so bspw. Öle aus der **EQ900 plus** herauszulösen. Man muss das Kartuschenpaar nur alle ≈ 9 Monate auswechseln und kann bspw. im Onlineshop von **Siemens** ein neues erwerben (99,99 € pro Doppelpack, also $\approx 11,11$ € pro Monat). Dass man diese Mittel nicht eigens vor dem jeweiligen Entkalkungs- oder Reinigungsprogramm ins Modell dosieren muss, ist wirklich sehr bequem.



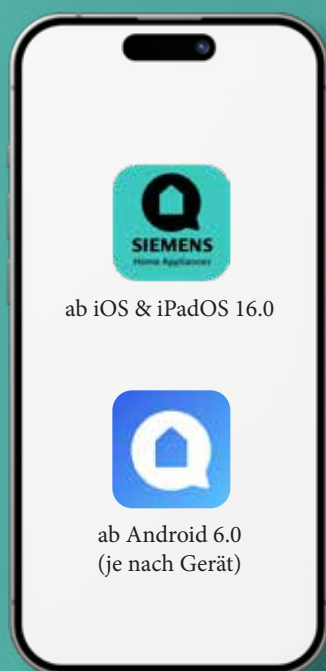
Schaum aus Kokos-, Mandel- & Sojadrink

Wie aber kann die **EQ900 plus** die immer populärer werdenden Alternativen aus Kokos, Mandel, Soja usw. schäumen? Wie viskos und voluminös der Schaum aus solchen Alternativen wird, haben wir dieses Mal auch erhoben. Durch einen Scan des hier vorhandenen Quick Response Codes können Sie sich Bilder von den verschiedenen Schäumen ansehen, die wir im unmittelbaren Nachgang des Schäumprozesses erstellt haben, einschließlich unserer Eindrücke. Grundsätzlich aber, so viel sei schon einmal an dieser Stelle verraten, kann die **EQ900 plus** auch solche Alternativen in einen sehr ansprechenden Schaum verwandeln. Wesentlich ist bloß Eines: Wirklich stabil werden Schäume nur aus solchen Alternativen, die viel Eiweiß enthalten, wie bspw. Sojadrink.



Der Bohnenbehälter der **EQ900 plus** kann durch seine enorme Größe Eindruck machen: Schließlich lassen sich ≈ 410 g Bohnen in ihm verwahren. Wie viel das ist, lässt sich anhand eines Espressobeispiels veranschaulichen: Wir maßen, dass die **EQ900 plus** pro Espresso $\approx 3,2 - 17,2$ g Bohnen ins Mahlwerk purzeln lässt, sodass sich prinzipiell $\approx 23 - 128$ Espresso servieren lassen, bevor man neue Bohnen herbeiholen muss. Schön ist vor allem, dass sich der Bohnenbehälter dank spezieller Lamellen in vollem Maße verschließen lässt, sodass man die Bohnen auch mehrere Wochen in ihm verwahren kann, ohne dass dies Geschmackseinbußen verursachen würde. Der hier erkennbare Hinweis **superSilent** soll verdeutlichen, dass die Geräusche während des Mahlens sehr leise sind, was sich von uns auch messen ließ (maximal $\approx 72,8$ dB aus ≈ 1 m vor dem Modell).

Das Mahlwerk des Modells ist ein solches des Typs **Ceram Drive** und von einer wirklich meisterlichen Qualität: Dank der hier vorhandenen Keramik muss man sich keinerlei Gedanken um den Verschleiß des Mahlwerks machen. Auch ein sehr exzessiver Gebrauch der **EQ900 plus** sollte hier keine Spuren hinterlassen. Das Modell kann die Bohnen in 6 verschiedenen Graden mahlen, sodass man das Geschmackserlebnis an die persönlichen Ansprüche anpassen kann: Bei minimalem Grad ist das Aroma schwächer, bei maximalem Grad stärker. Gerade weil sich das Geschmackserlebnis vor allem bei puren Spezialitäten wie Americano, Espresso usw. durch eine andere Mahlgradeinstellung sehr verändern kann, ist der hier vorhandene Spielraum so wertvoll. Wunderbar außerdem: Dank **eGrinder** kann man den Grad per Touchscreen verstellen, auch außerhalb eines Mahlvorgangs.



Die App Home Connect

Man kann die **EQ900 plus** sehr leichtgänglich per App ansprechen – aus allen Teilen des Hauses und auch von außerhalb. Hier kann man einen Großteil des normalen Bedienungsvorgangs verwirklichen, ebenso problemlos wie per Touchscreen. Auch werden noch ein paar andere Annehmlichkeiten erschlossen, die sich so nicht am Modell erreichen lassen. Durch einen Scan des hierunter zu sehenden Quick Response Codes können Sie sich einen näheren Eindruck von der App machen.



Der baristaMode

Dass der **baristaMode** sehr viel mehr Spielraum beim Einstellen der verschiedenen Getränkeparameter erschließt, haben wir schon erkennen lassen. Welche Parameter dies sind und in welchem Maße sie verstellbar sind, veranschaulichen wir hier. Man kann der **EQ900 plus** auch den andauernden Gebrauch dieser Parameter vorschreiben, sodass man sie nicht immer wieder von Neuem einstellen muss: Dies stellt das Modell auch über einen passenden Hinweis am Fuße des Touchscreens dar.



Die Stärke

Bei einem Großteil aller Getränke kann man einstellen, wie stark oder schwach das jeweilige Geschmackserlebnis sein soll. Hier ist eines von 5, 7 oder 9 Geschmacksleveln wählbar, je nach Getränk. Durch die Wahl des Geschmackslevels lässt sich dem Modell vorschreiben, wie viele Bohnen es mahlen soll und ob dies nur ein oder mehrmals passieren soll (**doubleShot** oder **tripleShot**). Wir maßen bspw. bei einem Espresso, dass nach der Wahl des 1. Levels nur $\approx 3,2$ g Bohnen und nach der Wahl des 9. Levels $\approx 17,2$ g Bohnen ins Mahlwerk purzeln. Das kann man am Ende auch sehr deutlich im Geschmack von Americano, Espresso usw. wahrnehmen.



Das Volumen

Auch kann man die Größe des Getränks, also dessen volles Volumen, einprogrammieren. Welche Volumenspanne erschlossen wird und wie präzise sich das Volumen verändern lässt, ist von dem jeweiligen Getränk abhängig. Das Prinzip ist bei pur-schwarzen Getränken wie Americano, Espresso usw. dasselbe wie solchen, denen vom Modell vor- oder nachher auch noch ein properer Milchschaum verliehen wird. Bei einem Espresso kann man bspw. ein Volumen von 35–50 ml in 5-ml-Schritten und bei einem Cappuccino ein solches von 140–260 ml in 20-ml-Schritten einprogrammieren.



Der Anteil von Milch & Co.

Bei all solchen Klassikern, die außer einer espressobasis auch noch Milchschaum einschließen (wie also bspw. Cappuccino, Espresso Macchiato usw.), kann man den Milchanteil in % einstellen. Welche Anteile wählbar sind, ist aber vom jeweiligen Getränk abhängig: Hier lassen sich bspw. bei einem Cappuccino 50–80 % einprogrammieren. Auch wenn die Wahl des Milchanteils in % prinzipiell plausibel ist, wäre es aus der Perspektive vieler Menschen doch sicherlich sehr viel simpler, wenn sich das Milchvolumen schlicht in ml einstellen ließe.



Die Temperatur

Auch die Temperatur des Wassers, das während des Brühens durch den Puck wandern soll, ist sehr viel präziser als bei einem Großteil aller anderen Modelle einstellbar: So sind als Temperaturen 90, 92, 94, 96 und 98 °C wählbar. Was aber wesentlich ist: Die Temperatur des Getränks in der Tasse ist am Ende sehr viel schwächer, weil ein Großteil der Wärme schon ans Material der Tasse verloren wird. Wir maßen bspw. in einer ursprünglich $\approx 20^\circ\text{C}$ warmen Tasse Temperaturen von $\approx 61,2\text{--}69,8^\circ\text{C}$, was zum Trinken aber wunderbar ist.



Der Grad des Mahlwerks

Man kann aus 6 verschiedenen Graden wählen, in denen das Mahlwerk die Bohnen mahlen soll: Anders als bei vielen anderen Modellen kann man den Grad nicht bloß während des Mahlens, sondern dank **eGrinder** vielmehr jederzeit anpassen. Die Größe der Bohnenpartikel im Puck und dadurch auch das Tempo, in dem das Wasser den Puck passieren kann, ist von diesem Grad abhängig: So ist der Geschmack von Americano, Espresso usw. bei der Wahl des 6. Grads sehr stark und bei der Wahl des 1. Grads sehr schwach.



Die Kontaktzeit

Schließlich lässt sich auch einstellen, wie eilends das Wasser im Weiteren durch den Puck schießen soll: Genauso wie schon der Grad des Mahlwerks kann auch dies in wahrnehmbarem Maße in das Geschmackserlebnis einspielen. Wählbar ist eines von 3 verschiedenen Levels, durch das sich die Dauer des Brühvorgangs verändern lässt: Wir maßen bspw. beim Brühen eines Espressos im 1. Level (**kurz**) eine Dauer von $\approx 42\text{ s}$, im 2. Level (**mittel**) eine solche von $\approx 44\text{ s}$ und im 3. Level (**lang**) eine solche von $\approx 46\text{ s}$.

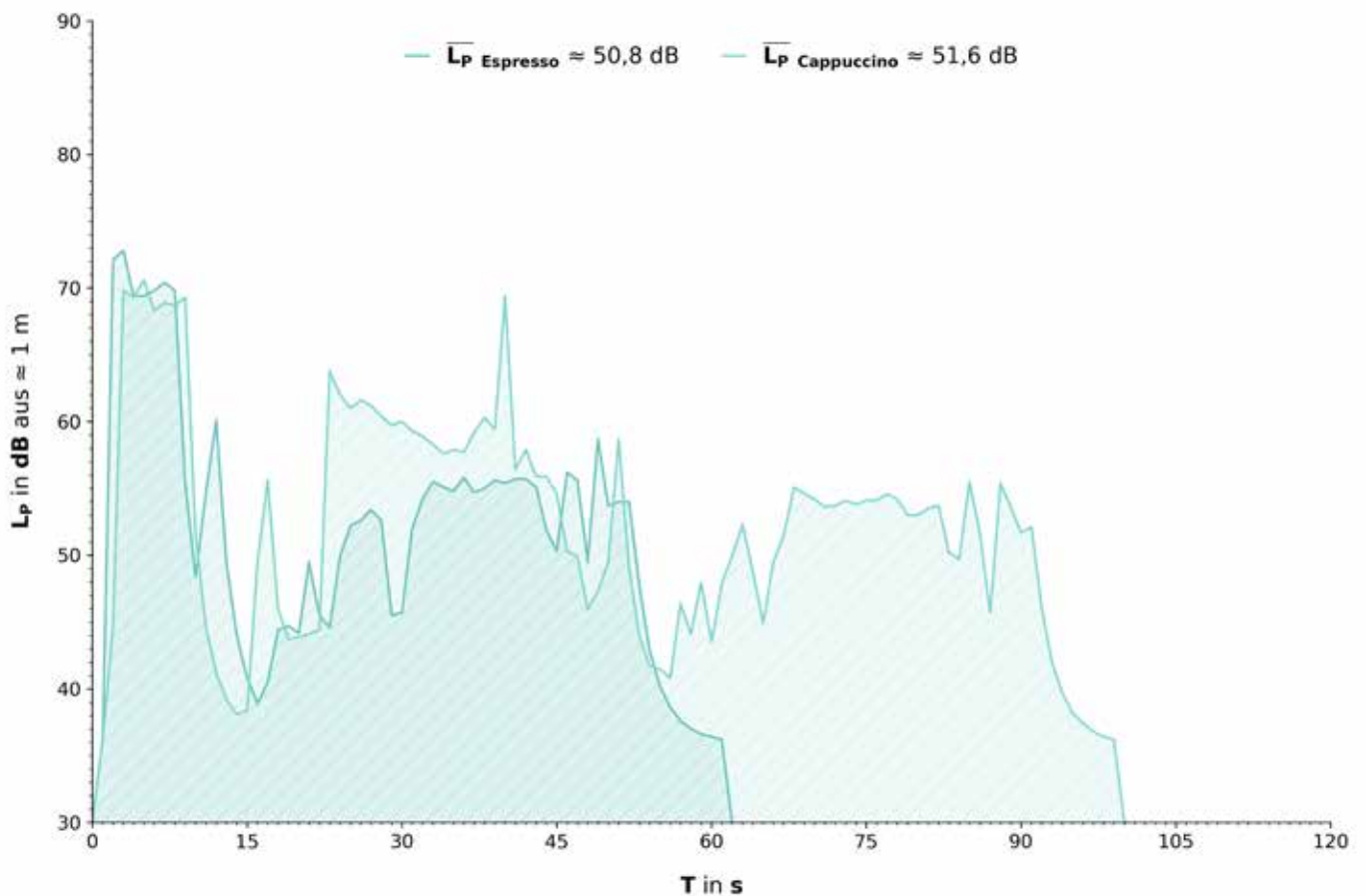
Grandios: Während der Parameterprogrammierung kann man sich von dem Modell Hinweise bzgl. eines jeden einzelnen Parameters einblenden lassen. Diese Hinweise stellen in einem kurzen & knappen, aber doch sehr eingängigen Stil dar, was man durch welchen Parameter erreichen kann. Das wird vielen Verbraucherinnen & Verbrauchern sehr willkommen sein: Schließlich werden viele Menschen, auch wenn sie sich einen edleren Vollautomaten wie die **EQ900 plus** ins Haus holen, keine Expertise in Sachen Mahlen, Brühen und Schäumen haben. Dass man hier nicht ein jedes Mal in die Bedienungsanleitung schauen muss, ist ein immenser Vorteil.



Der Schallausstoß



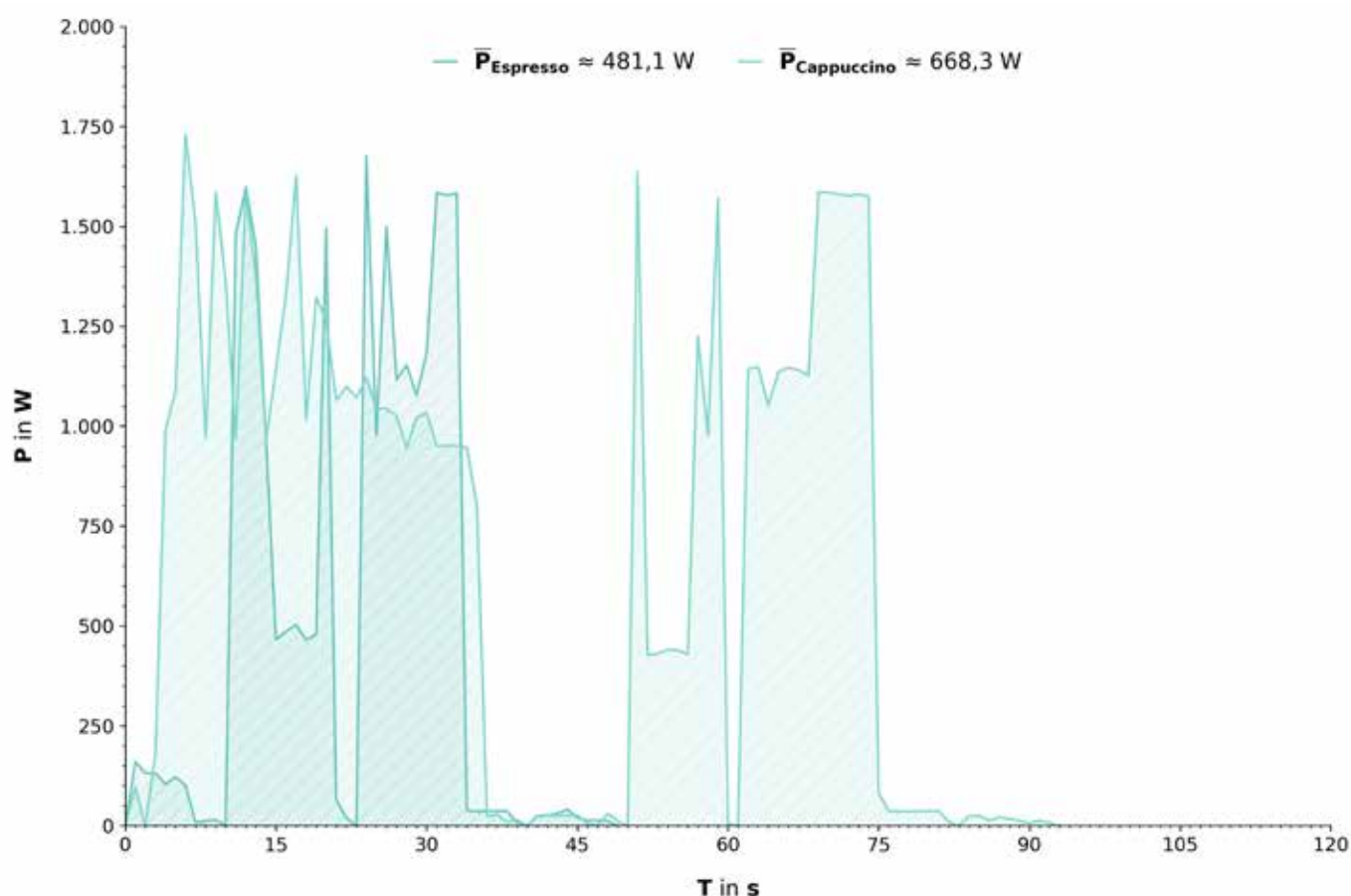
Die Geräusche, die sich während des Gebrauchs der EQ900 plus wahrnehmen lassen, sind ausgesprochen leise, auch wenn der Schallausstoß des Mahl-, Brüh- und Schäumvorgangs in erheblichem Maße variieren kann: Während wir von dem Modell einen Espresso bzw. einen Cappuccino servieren ließen, maßen wir einen durchschnittlichen Schalldruckpegel von nur $\approx 50,8$ dB bzw. $\approx 51,6$ dB aus ≈ 1 m vor der EQ900 plus. Das ist so maßvoll, dass man währenddessen bspw. auch noch Audiobooks, Podcasts u. Ä. hören kann. Teils werden die Schallpeaks erheblicher, was in der Praxis aber vollkommen einerlei ist. So ließ sich während des Mahlens bspw. ein Maximum von $\approx 72,8$ dB aus ≈ 1 m vor der EQ900 plus messen, was aber nach ≈ 1 s schon wieder vorüber war. Ein erheblicher Vorteil des Mahlwerks ist aber auch, dass dessen Geräusch von einem eher dunklen, dem Gehör sehr viel eher schmeichelnden Ton ist als die helleren, schrill wirkenden Töne, die viele andere Mahlwerke während des Gebrauchs so hören lassen.



Der Stromverbrauch



Schön ist auch, dass man die EQ900 plus sehr sparsam verwenden kann: Während des Anschaltvorgangs haben wir bspw. einen Leistungsbezug von $\approx 486,3 \text{ W}$ und während des anschließenden Mahl-, Brüh- und Schäumvorgangs, also während wir das Modell einen Espresso bzw. einen Cappuccino servieren ließen, einen solchen von $\approx 481,1 \text{ W}$ bzw. $\approx 668,3 \text{ W}$ messen können. Welchen Verbrauch man hier einplanen muss, veranschaulichen wir anhand eines simplen Beispiels: Das Servieren von ≈ 365 espressi bzw. cappuccini pro Jahr ist mit einem jährlichen Verbrauch von $\approx 2,44 \text{ kWh}$ bzw. $\approx 6,37 \text{ kWh}$ verbunden. Wird ein Strompreis von $\approx 0,29 \text{ €}$ pro kWh als Maßstab verwendet, so müssen Verbraucherinnen & Verbraucher hier Stromkosten von $\approx 0,71 \text{ €}$ bzw. $\approx 1,85 \text{ €}$ pro Jahr hinnehmen. Wird von der Vornahme eines An- und eines Ausschaltvorgangs pro Getränk ausgegangen, so sind es pro Jahr $\approx 3,48 \text{ kWh}$ ($\approx 0,99 \text{ €}$) mehr. Während des Standbys wandern i. Ü. nur $\approx 1,0 \text{ W}$ in das Modell hinein, wenn die EQ900 plus andauernd per WLAN verbunden sein soll; ansonsten sind es bloß $\approx 0,3 \text{ W}$. Hier ist auch die Ausschaltautomatik des Modells wesentlich: Sie schaltet die EQ900 plus $\approx 15\text{--}180 \text{ min}$ nach der Vornahme der letzten Geste per Touchscreen von allein aus – das lässt sich problemlos per Menü einstellen.





Cold Brew & Slow Brew

Die EQ900 plus kann sehr viel mehr als bloß Klassiker servieren: Es lassen sich über den Touchscreen vielmehr auch Getränke wählen, die aktuell in Amerika, Asien und Europa voll im Trend sind, wie bspw. Cold Brew und Slow Brew. Bei diesen Getränken ist der Brühvorgang eher langwierig, weil die Pumpen des Modells das Wasser nur in Pulsen, also in einem sehr maßvollen Tempo durch den Puck hindurch wandern lassen. Der Cold Brew ist vor allem im Sommer wunderbar, wenn man ein kühles, die säuerlichen Nuancen von Citrus & Co. hervorhebendes Geschmackswunderwerk servieren will. Der Slow

Brew wiederum kann einen sehr properen Körper und einen eindrucksvollen Geschmackskomplex vorweisen, der den ein oder anderen sicherlich an einen Pour Over erinnern wird, wie man ihn bspw. aus einer Chemex servieren kann. Cold Brew und Slow Brew ähneln einander also im Brühprinzip, sind aber von einer anderen Temperatur und erschließen am Ende auch vollkommen verschiedene Geschmackswelten: So lässt sich ein Cold Brew mit einem Volumen von ≈ 190 ml nach $\approx 4:58$ min und ein Slow Brew mit einem Volumen von ≈ 160 ml und einer Temperatur von $60,8\text{--}67,4^\circ\text{C}$ nach $\approx 2:32$ min servieren.



Das beanIdent System

Der Grad des Mahlwerks kann in erheblichem Maße in das Geschmackserlebnis von Americano, Espresso usw. einspielen. Durch die Wahl des Grades lässt sich die Größe der aus dem Mahlwerk rieselnden Teilchen verändern. Diese Größe kann sich während des Brühens auswirken: Schließlich ist das Tempo, in dem das Wasser durch den Puck sickern und Aromen annehmen kann, auch von der Größe der im Puck vorhandenen Teilchen abhängig. Wann der Gebrauch welchen Grades sinnvoll ist, lässt sich nur sehr schwer pauschalisieren, auch weil hier vollkommen verschiedene Merkmale wie bspw. der Ursprung der Bohnen wesentlich sind. Gerade aus diesem Grund sollte man prinzipiell bei neu erworbenen Bohnen immer mehrere Grade des Mahlwerks ausprobieren: Nur so kann man erkennen, welches Geschmackserlebnis durch welchen Grad erzielt wird. Glücklicherweise kann man den Grad des Mahlwerks, wie wir schon veranschaulicht haben, dank **eGrider** problemlos per Touchscreen verstellen, sodass dies eine ebenso schnelle wie simple Sache ist. Gleichwohl kann die **EQ900 plus** das Experimentieren obsolet machen: Dank **beanIdent** lässt sich einstellen, welche Bohnen man aktuell verwenden will, ob diese von außen her also bspw. **sehr hell, hell, mittel, dunkel oder extrem dunkel** sind. Dann kann das Modell im Weiteren alle wesentlichen Parameter, also vor allem auch den Grad des Mahlwerks, an die Bohnen anpassen und so sicherstellen, dass am Ende auch wirklich allen Getränken das volle Geschmackspotenzial der Bohnen verliehen wird. **beanIdent** erwies sich in der Praxis als sehr eindrucksvoll: So haben wir bspw. bei hellbraunen Bohnen aus Tansania ein süßliches Aroma von Waldbeeren mit einer nur subtilen Säure, bei mittelbraunen Bohnen aus Kolumbien einen verlockenden Geschmack von Haselnüssen und warmem Karamell und bei dunkelbraunen Bohnen aus Brasilien ein sehr reiches Aroma von herb-süßer Schokolade schmecken können. Natürlich lassen sich die einzelnen Parameter im Nachgang noch immer justieren: Das aber erschien uns nur sehr selten sinnvoll. Verbraucherinnen & Verbraucher also, die ohne Mühe in den Genuss eines erlesenen Aromas kommen wollen, werden **beanIdent** sehr willkommen heißen.



Technische Daten

Hersteller Modell	Siemens EQ900 plus TQ903DZ3
Größe, Gewicht usw.	
Größe des Modells (H _{max} × B _{max} × T _{max})	39,2 × 31,5 × 47,0 cm
Gewicht des Modells (m _{max} , ohne Wasser usw.)	12,5 kg
Volumen des Bohnenbehälters (V _{max})	410 g
Volumen des Wasserbehälters (V _{max})	2,3 l
Kapazität des Tresterbehälters	13 Portionen
Tassenhöhe (H _{max})	7,5 – 15,0 cm
Maße des Stromkabels (L _{max})	1,0 m
Zubehör	Filter (1 ×, BRITA INTENZA); Kartuschen (1 × CALC , 1 × CLEAN); Tuch (1 ×, Siemens); Wasserhärte-Tester (1 ×, AQUADUR);
Technik & Funktionalität	
Kompatibel mit	Bohnen
Mahlwerk	Mahlwerk aus Keramik (Ceram Drive)
Max. Pumpendruck (p _{max} , lt. Hersteller)	19 bar
Getränkpaar parallel herstellbar	ja (bei 20 Getränken)
Milch- & Milchschaumsystem	ja (Milchcontainer, 0,7 l)
Abschalt-Timer einstellbar	ja (nach 15, 30, 60, 120, 180 min)
Fläche zum Abstellen von Tassen aktiv beheizbar	nein
Fläche zum Abstellen von Tassen aktiv beleuchtbar	nein (aber passiv)

Hersteller Modell	Siemens EQ900 plus TQ903DZ3
App	ja (Home Connect ; Android ab variabel & iOS bzw. iPadOS ab 16.0 & watchOS ab 7.0)
Strom	
Elektrische Leistung (P _{max} , lt. Hersteller)	1.500 W
Elektrische Leistung (P ₀ bzw. P _{max} , ermittelt während des Herstellungsvorgangs)	Espresso: 481,1 bzw. 1.675,0 W Cappuccino: 668,3 bzw. 1.731,0 W
Elektrische Leistung (P ₀ bzw. P _{max} , ermittelt im Wartemodus)	7,8 bzw. 8,3 W
Schall	
Schalldruckpegel (L _{p0} bzw. L _{pmax} aus d: 1,0 m, ermittelt während des Herstellungsvorgangs)	Espresso: 50,8 bzw. 72,8 dB Cappuccino: 51,6 bzw. 70,6 dB
Mahlen, Brühen & Schäumen	
Dauer des Vorheizvorgangs (T ₀ , ermittelt)	47 s
Dauer des Herstellungsvorgangs (T ₀ , ermittelt)	Espresso: 44 s (≈ 40 ml) Cappuccino: 86 s (≈ 180 ml)
Volumen (V _{min} – V _{max} , ermittelt)	Espresso: 35 – 50 ml Cappuccino: 140 – 260 ml
Temperatur eines Espressos (t _{max} , ermittelt) *	90 °C: 61,2 °C; 92 °C: 64,7 °C; 94 °C: 66,6 °C; 96 °C: 68,2 °C; 98 °C: 69,8 °C
Temperatur eines Cappuccinos (t _{max} , ermittelt) *	90 °C: 58,2 °C; 92 °C: 60,0 °C; 94 °C: 61,3 °C; 96 °C: 65,2 °C; 98 °C: 66,1 °C
Temperatur von Wasser (t _{max} , ermittelt) *	70 °C: 60,2 °C; 75 °C: 65,6 °C; 80 °C: 70,4 °C; 85 °C: 74,0 °C; 90 °C: 77,2 °C; 95 °C: 78,8 °C

* Die Temperaturwerte wurden von unseren Testerinnen & Testern unmittelbar nach Abschluss des Herstellungsvorgangs in Tassen aus Porzellan (t_{max d. Materials}: ≈ 3,5 mm & t_{0 d. Materials}: ≈ 20 °C) ermittelt.

Was lässt sich wie individualisieren?

Hersteller Modell	Siemens EQ900 plus TQ903DZ3
Stärkespektrum	5 – 9 Level (je nach Getränk)
Mahlspektrum	6 Grade
Temperaturspektrum	90 – 98 °C (in 2-°C-Schritten wählbar)
Volumenspektrum – Spezialitäten (V_{min} – V_{max})	je nach Getränk (in 5-, 10- oder 20-ml-Schritten wählbar)
Volumenspektrum – Milch & Milchschaum (V_{min} – V_{max})	je nach Getränk (in 5-%-Schritten wählbar)
Spezialitäten	24 von Werk aus & 12 per App (scil. Affogato, Americano, Caffè Crema, Caffè Grande, Caffè Leccese, Caffè XL, Café Au Lait, Café Con Leche, Cappuccino, Chilled Brew, Cold Brew, Cold Brew Macchiato, Espresso, Espresso Doppio, Espresso Macchiato, Espresso Martini, Espresso Tonic, Fake Nitro Coffee, Flat White, Golden Harmony Cortado, Golden Spice Latte, Heißwasser, Kleiner Brauner, Koffie Verkeerd, Latte Macchiato, Lemon Cocoa Delight, Mandel-Karamell-Latte, Matcha Vanilla Delight, Milchkaffee, Milchschaum, Ristretto, Slow Brew, Verlängerter, Warme Milch, Wiener Choc, Wiener Melange)

Bewertung

Hersteller Modell	%	Siemens EQ900 plus TQ903DZ3
Leistung	50	94,1
Brühvorgang	30	91,3
Qualität der Crema	20	96,5
Qualität des Milchschaums	20	95,1
Heißwasserbezug	10	98,0
Mehrfachbezug	10	94,3
Milchbezug	10	92,0
Handhabung	20	95,3
Bedienung	35	97,1
Reinigung und Pflege	30	97,3
Einsatzbereitschaft	25	91,5
Bedienungsanleitung	10	92,0
Betrieb	15	93,4
Stromverbrauch	70	91,7
Schallemissionen	20	97,0
Timer	10	98,0
Individualisierung	10	93,4
Volumen	60	91,7
Aroma	15	97,0
Temperatur	15	98,0
Mahlgrad	10	93,0
Material & Materialverarbeitung	5	96,0
Bonus		1,00 (Cold Brew, Slow Brew uvm); 0,50 (Home Connect); 0,25 (beanIdent) 0,25 (eGrinder)
UVP des Herstellers		1.849,00 €
Durchschn. Marktpreis Stand v. XX.XX.2025		1.849,00 €
Preis-Leistungsindex		19,18
Gesamtbewertung		96,4 %
Testnote		sehr gut

Das kann die **Siemens EQ900 plus** Espresso & Cappuccino

Die Qualität des Mahl-, Brüh- und Schäumvorgangs veranschaulichen wir anhand eines Klassikerpaars: Wir ließen die **EQ900 plus** Espresso ($\approx 80\%$ Arabica & $\approx 20\%$ Robusta) und Cappuccino ($\approx 100\%$ Arabica) servieren und veranschaulichen im Weiteren alle wesentlichen Eindrücke, die wir von den Spezialitäten erhielten. Währenddessen stellen wir auch die Urteile unserer Testerinnen & Tester vor, von denen wir die Spezialitäten probieren und nach verschiedenen Qualitätsmerkmalen (Aussehen, Geruch, Geschmack usw.) beurteilen ließen.



Das Modell kann eine wirklich vorbildliche Crema produzieren: Sie kann schon durch ihr wundervolles Goldbraun verlocken, in dem sich bloß bisweilen ein paar hellere Sprenkel erkennen lassen. Die Textur der an viskosen Sirup erinnernden Crema ist vollkommen einheitlich und erinnert daher an ein seidenes Textil: Ein sehr schöner Kontrast zur komplexen Aromatik des von ihr verhüllten Espressos.



Wie voluminös die Crema am Ende wird, ist vor allem von den Bohnen im Mahlwerk abhängig: Wir haben durch den Gebrauch von Blends, in denen $\approx 60 - 80\%$ Bohnen des Typs Arabica und $\approx 20 - 40\%$ des Typs Robusta vorkamen, ein sehr properes Cremavolumen erreichen können. Hier kann sich die stabile Crema $\approx 1 - 3$ s nach dem Brühen des Espressos volle $\approx 3 - 5$ mm vom Espresso abheben.



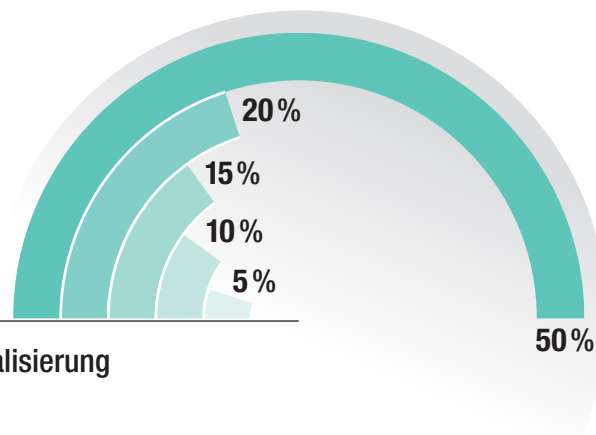
Der Schaum des Cappuccinos kann durch sein erkleckliches Volumen Eindruck machen: Die vielen Mikroporen, die sich in der pur-weißen Masse erkennen lassen, sind Ausdruck der exzellenten Qualität des hier vorhandenen Schäumsystems. Der süßliche Geschmack des Schaums schließlich kann das intensive Aroma des Espressos prima abrunden.



Der Schaum ist aber nicht bloß sehr voluminös, sondern vielmehr auch stabil, sodass sich während des Trinkens nur Teile des Schaums in der Espressobasis verlieren und so das Geschmackserlebnis anreichern. Gerade weil dem Schaum eine solchermaßen stabile Textur verliehen wird, muss man sich beim Genuss des Cappuccinos nicht beeilen.

■ Testverfahren

Hier erklären wir in leicht verständlicher Art und Weise, wie wir die in diesem Test vertretenen Produkte geprüft haben und was hinter den verschiedenen Testkriterien steht.



- Leistung
- Handhabung
- Betrieb
- Individualisierung
- Material- & Materialverarbeitungsqualität

Leistung | 50%

Hier haben die Testerinnen & Tester erhoben, wie es sich mit der Qualität der ins Mahlen, Brühen usw. involvierten Technik des Modells verhält und durch welche Qualitäten sich die von dem Modell produzierten Spezialitäten (Espresso, Cappuccino & Co.) auszeichnen. Wir maßen vor allem, wie schnell das Modell die verschiedenen Spezialitäten herstellen kann. Wesentlich waren auch die Temperaturen, die wir unmittelbar nach Abschluss des Herstellungsvorgangs in Tassen aus Porzellan ($t_{\text{max d. Materials}} \approx 3,5 \text{ mm}$ & $t_0 \text{ d. Materials} \approx 20^\circ\text{C}$) ermittelten. Am Ende verliehen auch alle Testerinnen & Tester anhand eines organoleptischen, also Geruch, Geschmack usw. einschließenden Maßstabs einzelne Urteile über die Qualität der verschiedenen Spezialitäten, deren Mittel sich in unserem hier verliehenen Urteil erkennen lässt: So schlossen wir bspw. beim Espresso an verschiedene Aspekte der Cremaqualität (Stabilität, Struktur usw.) an.

Handhabung | 20%

Die Testerinnen & Tester ermittelten auch, wie sich das Modell verwenden lässt. So ist bspw. wesentlich, wie man die verschiedenen Teile des Modells (Tank usw.) erreichen, sie aus dem Modell herausheben und wieder in dasselbe hinein lassen kann. Weiterhin wurde erhoben, wie sich die Technik des Modells ansprechen lässt, bspw. um Aroma, Temperatur & Co. an die Ansprüche der Verbraucherinnen & Verbraucher anzupassen: Hier nahmen sich die Testerinnen & Tester auch des Touchpanels an und verliehen ihr Urteil über die Qualität der hier vorhandenen Mechanik, die sich bspw. im Ansprech-

verhalten der Tasten äußern. Wie es sich mit der Ablesbarkeit des Bildschirms aus verschiedenen Winkeln verhält und über was das Modell Verbraucherinnen & Verbrauchern hier alles unterrichten kann, wurde außerdem erhoben. Schließlich maßen wir, wie schnell sich das Modell nach dem Anschalten verwenden lässt, um eine der verschiedenen, von Werk aus wählbaren Spezialitäten (Espresso, Cappuccino usw.) zu produzieren. Weitere Urteile wurden darüber verliehen, wie sich alle Teile des Modells säubern lassen, wie man also bspw. die verschiedenen Tanks ab- und ausspülen kann. Schließlich lasen alle Testerinnen & Tester auch noch den deutschsprachigen Teil der Bedienungsanleitung des Herstellers, um so ermitteln zu können, ob diese Dokumentation wirklich alle wesentlichen Themen über das Verwenden des Modells (bspw. über die verstellbaren Mahl- und Brühparameter usw.) anhand von verständlichen Texten und das Textverständnis verbessernden Graphiken abhandelt.

Betrieb | 15%

Hier maßen die Testerinnen & Tester den während des Herstellungsvorgangs eines Epsressos wahrzunehmenden Schallausstoß aus einem Abstand von $\approx 1 \text{ m}$ zum Modell und aus einer Höhe von $\approx 1,73 \text{ m}$, also der durchschnittlichen Größe der in der Bundesrepublik Deutschland wohnenden Verbraucherinnen & Verbraucher. Weiters wurde von ihnen auch der Stromverbrauch des Modells während des Herstellungsvorgangs eines Epsressos erhoben. Endlich wurde ermittelt, ob das Modell eine Abschaltautomatik vorweisen kann und, wenn dem so sein

sollte, ob und in welchem Maße sich diese Abschaltautomatik verstellen lässt.

Individualisierung | 10%

Wesentlich war uns außerdem, ob und in welchem Maße man der Technik des Modells vorschreiben kann, wie sie all die verschiedenen Spezialitäten (Espresso, Cappuccino usw.) herstellen soll. Wir ließen unsere Testerinnen & Tester vor allem ermitteln, wie sich das Aroma, die Temperatur und die Volumina verändern lassen. Unsere Testerinnen & Tester verliehen in Sachen Aroma Urteile darüber, in welchem Maße sich das Verstellen des Aromalevels auch wirklich wahrnehmen ließ. Schließlich wurde noch erhoben, wie man das Mahlwerk des Modells und den von ihm zu verwirklichenden Grad des Mahlwerks an die Ansprüche der Verbraucherinnen & Verbraucher anpassen kann.

Material- & Materialverarbeitungsqualität | 5%

Die Testerinnen & Tester nahmen sich die verschiedenen Muster des Modells aus allen Winkeln von außen und von innen vor und erhoben währenddessen die Qualität der den Modellkorpus ausmachenden Materialien und des Materialverbunds. Sie haben hier vor allem ermittelt, ob und welche Makel sich an dem Modell erkennen ließen, ob diese Makel nur in der Sphäre der Ästhetik wurzeln (wie bspw. sich nach außen abhebende Materiallinien) usw. Weiters wurde von den Testerinnen & Testern ersehen, wie stabil das Modell über Arbeitsplatten aus Holz, Stein und Melamin ist, wie viele Millimeter es sich also durch versehentliches Anstoßen aus Winkeln von $\approx 0-45^\circ$ verschieben lässt.