

Wildlachs-Sashimi

Durch eine anregende Espresso-Ingwer-Marinade wird asiatische Küche zum internationalen Geschmacks-Erlebnis. Alle Zutaten und das Rezept finden Sie in dieser Klappseite.



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

Bestell-Nr. Q9S1EB0018. Änderungen und Liefermöglichkeiten sowie geringe Farbschwankungen bei Kunststoffteilen vorbehalten. ® Eingetragenes Warenzeichen.

© 2008 by Siemens-Electrogeräte GmbH, München. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers. Printed in Germany. 01/2008 (RD/Aumüller)

www.siemens.de/hausgeraete



Kaffeegenuss von Siemens.

Die Zukunft zieht ein.

SIEMENS



Gönnen Sie Ihrem Kaffee ein adäquates Zuhause.

Die Welt des Kaffees ist eine Faszination für sich. Schließlich verführt sein Aroma seit Jahrhunderten zu immer neuen Genussvarianten. Café crème, au lait, Espresso – welches ist Ihr persönlicher Lieblingskaffee? Wir haben für Sie eine ganze Reihe von Maschinen entwickelt, die Ihrer Leidenschaft in Technik, Kaffeequalität und Design den angemessenen Rahmen bieten. Auf den folgenden Seiten sind Sie eingeladen, das Modell Ihrer Wahl zu entdecken. Am besten bei einem Kaffee, den Sie schon bald mit noch mehr Freude genießen werden.

Siemens. Die Zukunft zieht ein.



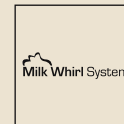
aroma whirl system plus

Mit dem aroma whirl system plus der Espresso-/Kaffeevollautomaten surpresso ist bester Kaffeegenuss garantiert. Die Kunst beginnt schon beim Mahlen der Kaffeebohnen. Denn das Kaffeemehl wird vor der Extraktion für einige Sekunden automatisch befeuchtet und kann aufquellen, wodurch die gesamten Aromastoffe besser gelöst werden. Dadurch macht das aroma whirl system plus den Geschmack des Kaffees noch runder und voller. Ein Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht.



Den Kaffee konnten wir nicht neu erfinden. Aber seine Zubereitung.

Innovationen von Siemens. Die Zukunft zieht ein.



Für unvergleichlichen Milchschaum: das Milk Whirl System.

Das Geheimnis für unvergleichlich feinporigen und damit stabilen Milchschaum ist das innovative Milk Whirl System. Damit gelingt die Krönung exklusiver Kaffeespezialitäten wie zum Beispiel Cappuccino oder Latte Macchiato stets perfekt und in einer einzigartigen Qualität. Mit so viel Können beeindrucken Sie sogar den Barista bei Ihrem Lieblingsitaliener mühelos!



Knopfdruck genügt: AutoCappuccino und AutoMacchiato.

Mit der AutoCappuccino- und der AutoMacchiato-Funktion lassen sich die angesagtesten Kaffeespezialitäten mit einem einzigen Knopfdruck ganz bequem zubereiten. Bei der Siemens Nespresso Maschine im Porsche Design lässt sich zudem der Mittelteil der Tropfschale mit einem Handgriff entnehmen, sodass auch hohe Latte Macchiato-Gläser bequem befüllt werden können.



Macht das Leben leichter: die calc'n'clean-Funktion.

Siemens hat den Aufwand für Reinigung und Pflege deutlich minimiert. Mit dem innovativen Serviceprogramm calc'n'clean können Sie künftig mit den Einsteigermaschinen der surpresso compact-Reihe die notwendigen Entkalkungs- und Reinigungsvorgänge in einem Schritt erledigen. So kommen Sie noch schneller an Ihre nächste Tasse Kaffee.



Form? Vollendet!

Natürlich ist Geschmack das A und O für die Qualität einer Kaffeemaschine. Aber ist das ein Grund, den anderen Sinnen weniger Aufmerksamkeit zu schenken? Sicher nicht! Und genau deshalb lassen unsere Geräte vor allem in puncto Design, aber auch bei der Verarbeitung und Ergonomie keine Wünsche offen. Das sieht und fühlt die Fachwelt übrigens genauso – wie beispielsweise die Auszeichnungen unserer Kaffeemaschinen der Porsche Design-Linie mit dem „red dot“ und dem „iF product design award“ beweisen.



Inhaltsverzeichnis

Seite

Vom Geheimtipp zum Weltgetränk

Kaffee-Geschichte _____ 10

Bohne ist nicht gleich Bohne

Die wichtigsten Kaffeesorten im Überblick _____ 11

Höhepunkte der Kaffeekultur

Espresso-/Kaffeefullautomaten surpresso _____ 12 – 17

Überzeugendes Design auf kleinstem Raum

Espresso-/Kaffeefullautomaten surpresso compact _____ 18 – 21

Vielfalt mit System

Siemens Nespresso Maschinen _____ 22 – 29

Guten Morgen

Filterkaffeemaschinen _____ 30 – 37

Highlight für Kenner

Kaffeemaschine im Porsche Design _____ 32 – 33

Für Auge und Gaumen

Kaffeemaschinen executive edition _____ 34 – 37

Kaffee-Genuss

Raffinierte Kaffee-Variationen _____ 38 – 39

Exotische Köstlichkeiten mit Kaffee

Espresso mal anders _____ 40 – 44

Für alle Facetten
Ihrer Leidenschaft.



In 1000 Jahren um die Welt

Niemand weiß, wann genau der erste Kaffee getrunken wurde. Für die einen war es ein persischer Arzt, der die Bohnen im 11. Jahrhundert als Heilmittel entdeckt haben soll. Andere meinen, ein jemenitischer Scheich habe die Pflanze aus Abessinien um 1450 zu kultivieren begonnen. Seinen Weg nach Europa nahm der Kaffee jedenfalls durch Italien. Venezianische Kaufleute führten ihn 1615 in die Lagunenstadt ein, von wo er schnell den ganzen Kontinent eroberte: London, Marseille, Amsterdam, Bremen, Wien. Heute ist Kaffee das zweitwichtigste Handelsgut der Welt. Kein Wunder bei dieser Vielseitigkeit.

Bohne ist nicht gleich Bohne: Die wichtigsten Kaffeearten im Überblick.

Rösten ist Kunst

Erst beim Rösten erhalten die rohen Kaffeebohnen ihre typische Farbe und das intensive Aroma. Temperatur und Dauer des Röstvorgangs bestimmen das Ergebnis. Milde Rösttemperaturen bringen feine Aromen besser zur Geltung, lange Röstzeiten reduzieren Gerbstoffe und Säure. Ideal ist die Einzelröstung, bei der jede Sorte individuell nach ihrem speziellen Charakter behandelt wird. Viel Geduld und Erfahrung sind notwendig, um aus jeder Bohne höchstmöglichen Genuss herauszuholen.

Arabica

Arabica ist die maßgebliche Kaffee-Art. Heute existieren zahlreiche verschiedene Züchtungen, die überall auf der Welt in warmen, regenreichen Gebieten angebaut werden. Die besten Arabicas gedeihen in Hochlagen, wo sie langsam wachsen und daher ein intensiveres Aroma entwickeln.

Robusta

Der Robusta ist weniger wählerisch, was die Klimabedingungen angeht. Dafür ist das Ergebnis auch wesentlich herber. Dennoch hat der Robusta seine Berechtigung in feinen Espresso-Mischungen, denn er verleiht eine stabile Crema, unterstützt die Säure und erhöht den belebenden Koffeingehalt.

Wildkaffee

Alle Arabica-Kaffees haben ihren Ursprung in Afrika. Dort wächst heute noch in einigen wenigen Waldgebieten Äthiopiens der seltene Wildkaffee. Er wird nicht gezüchtet und nicht auf Feldern angebaut, sondern direkt im Urwald gesammelt. Mehr als 4.000 Untersorten wurden bisher genetisch bestimmt. Daher schmeckt Wildkaffee auch jedes Mal ein bisschen anders.

Espresso

Espresso wird stärker geröstet als Filterkaffee und enthält daher weniger Koffein und weniger Säure. Noch bekömmlicher wird Espresso durch das typische Brühverfahren: da das Wasser innerhalb von nur 30 Sekunden durch den Kaffee gedrückt wird, hat die Säure kaum Zeit sich zu lösen. Espresso besteht in der Regel aus einer Mischung verschiedener Arabica-Kaffees mit einem kleinen Anteil Robusta. Wer es besonders mild mag, nimmt einen reinen Arabica.

Spezialitätenkaffee

Dies ist die einzige Qualitätsbezeichnung für Kaffee in Deutschland. So darf sich nur Kaffee nennen, dessen Einzelsorten auf der Packung angegeben werden und der in handwerklicher Langzeitröstung sein intensives Aroma erhielt.

Espresso-/Kaffeevollautomaten surpresso.
Ihr Lieblingsbarista wird Sie vermissen.



Milk Whirl System

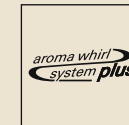
Das Geheimnis für die unvergleichlich cremige Krönung Ihrer Kaffeespezialitäten ist das innovative Milk Whirl System unserer surpresso S70 und S75. Denn feinerporiger und stabiler bekommen Sie den Milchschaum auf Cappuccino und Latte Macchiato nicht einmal in Siena, Triest oder Venedig serviert. Doch nicht nur der Kaffee wird zum Genuss, auch der Look der Geräte in strahlender Hochglanz-Optik ist unwiderstehlich.



Ob schwarz oder weiß – verführen Sie Ihre Sinne.

Holen Sie das Optimum aus jedem Kaffee: das aroma whirl system plus.

Das aroma whirl system plus besitzt neben der dynamischen Brühkammer noch eine spezielle Vorbrühfunktion, durch die die frisch gemahlene Kaffeebohnen aufquellen und sich so Aromastoffe besser lösen können. So ist perfekter Geschmack garantiert. Egal ob Sie ihn schwarz oder weiß genießen.



Extra tiefer gelegt: die Tropfschale.

Mit der zusätzlichen, abgesenkten Tropfschale und dem höhenverstellbaren Kaffeeauslauf sind die surpresso S70 und S75 von klein bis groß jeder Kaffeespezialität gewachsen. Sogar hohe Latte Macchiato-Gläser passen problemlos unter den Kaffeeauslauf.



Komfortabel und übersichtlich: das Dialog-Display.

Mit dem bedienerfreundlichen Dialog-Display der surpresso Reihe programmieren Sie Sprache, Uhrzeit, Wasserhärte/-filter, Kaffeetemperatur sowie Ein- und Ausschaltzeit. Zudem können Sie wählen, für welche Tassengröße und Tassenzahl die Füllmenge reichen soll.



surpresso. Hier steht Genuss auf dem Programm.



ESPRESSO-/KAFFEEVOLLAUTOMATEN EINBAU-ESPRESSO-/KAFFEEVOLLAUTOMAT TK 68E571	TK 69009 surpresso S75 schwarz hochglanz (Front)	TK 69001 surpresso S70 weiß hochglanz (Front)	TK 65001 surpresso S50 silber (Front)	TK 68E571 surpresso Edelstahl
---	---	--	--	--

Gemeinsame Ausstattung
TK 69009, TK 69001,
TK 65001, TK 68E571

- Thermoblock-Pumpendrucksystem (ca. 15 bar)
- Hochwertiges Kegelmahlwerk
- Innovative single portion cleaning-Funktion für guten Geschmack und Hygiene programm
- Entnehmbare Tropfschale und -gitter
- Separater Einfüllschacht für Dialog-Display (Sprache programmierbar)
- Kaffeeauslauf höhenverstellbar
- Auf für Wasserhärtegrad-Bestimmung, Reinigungstabletten, Entkalkungstabletten

- aus gehärtetem Stahl
- Kaffeemehlmenge und Mahlgrad individuell einstellbar
- Variable Brühkammer (7 – 14 g)
- Vollautomatisches Spülprogramm beim Ein- und Ausschalten
- Automatisches Entkalkungs- und Reinigungs- zweite vorgemahlene Kaffeesorte
- Abnehmbarer Frischwasserbehälter (ca. 1,8 l)
- Benutzerfreundliches schäum- und Heißwasserfunktion
- Stand-by-Funktion
- Zubehör: Messlöffel für zweite Kaffeesorte, Teststreifen

Anschlusswert	1400 W	1400 W	1400 W	1300 W
Milk Whirl System für mehr Schaumvolumen	■	■	■	–
Integrierte CappuccinoControl für einfaches Aufschäumen der Milch	■	■	■	–
Milchbehälter	■	■	–	–
Programmierbare Einschaltzeit und Timer-/Stand-by-Funktion	■	■	■	■
aroma whirl system plus-Brühtechnik	■	■	■	–
aroma whirl system-Brühtechnik	–	–	–	■
Entnehmbare Brüheinheit	■	■	■	–
Zusätzlich vertieftes Tropfblech für Latte Macchiato-Gläser	■	■	–	–
Einstellung aller Bedienfunktionen über Drehknöpfe	■	■	■	–
Komfortable und einfache Programmierung aller Funktionen über ein Tastenfeld	im Display	im Display	im Display	in der Blende
Tassenablage mit Vorwärmung	■	■	■	–
Integrierte Wasserfilterpatrone zum Schutz vor Kalkablagerungen	■	■	optional	optional
Mahlwerk mit Vorratsbehälter für Kaffeebohnen	ca. 250 g	ca. 250 g	ca. 250 g	ca. 400 g
Einbaumaße (H x B x T in mm)	–	–	–	450 x 560 x 550
Gerätemaße (H x B x T in mm)	342 x 273 x 490	342 x 273 x 490	342 x 273 x 490	–
EAN-Code	4242003372999	4242003399170	4242003373002	4242003379943
Unverbindliche Preisempfehlung	€ 1.099,-	€ 1.099,-	€ 929,-	€ 1.968,-



surpresso compact pure white

Eine komplette Kaffeebar auf nur 30 x 50 cm? Nennen Sie es unmöglich. Bei uns heißt es surpresso compact. Ein echtes Designobjekt in weißer Hochglanzoptik, das man gerne anschaut und das zudem durch schlanke Maße bei voller Ausstattung besticht. Nehmen Sie zum Beispiel das aroma whirl system plus für bestes Kaffee-aroma, das kombinierte Entkalkungs- und Reinigungsprogramm calc'n'clean oder die innovative single portion cleaning-Funktion, die nach jedem Brühvorgang die Leitungen reinigt. Perfekte Kaffeezubereitung, genauso einfach wie eine Bestellung bei Ihrem Barista.

Die wohl kompakteste Kaffeebar in strahlendem Weiß.

Das perfekte Verfahren zur optimalen Geschmacksentfaltung: aroma whirl system plus.

Die Kunst beginnt schon beim Mahlen. Danach wird das Kaffeemehl automatisch befeuchtet, um die Aroma-Stoffe zu lösen. Anschließend werden in der Brühkammer Kaffee und kochendes Wasser verwirbelt. Für ein Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht.



Spezialisiert auf perfekten Milchschaum: die integrierte Aufschäumhilfe.

Feinporiger und genau richtig temperierter Milchschaum – darauf sind die Geräte der surpresso compact-Reihe mit ihrer integrierten Aufschäumhilfe spezialisiert. Dank der höhenverstellbaren Kaffeedüse und der beheizten Tassenablage gelingt die perfekte Latte Macchiato im Handumdrehen. Und die Heißwasserfunktion sorgt für Tee und andere Heißgetränke.

Machen das Leben leichter: gute Ideen für Bedienung und Pflege.

Die reine Freude an vollkommenem Kaffee wird bei der surpresso compact nicht durch aufwändige Reinigung und Entkalkung getrübt. Diese beiden Vorgänge lassen sich schnell und bequem in einem Schritt mit Hilfe der calc'n'clean Funktion erledigen. Und das Restwasser nach jedem Brühvorgang wird dank des single portion cleanings sofort ausgespült. So bleiben die Leitungen sauber und das Kaffeewasser stets frisch. Beim Einfüllen gibt es garantiert keine Wasserpfützen neben der Maschine, denn der herausnehmbare Wassertank lässt sich direkt unter dem Wasserhahn befüllen. Und zudem lässt sich die komplette Brüheinheit leicht zum Reinigen entnehmen – eine echt saubere Sache.





Großer Geschmack auf kleinstem Raum.



NEU

ESPRESSO-/KAFFEEVOLLAUTOMATEN

TK 54001
surpresso compact
anthrazit/silber

TK 52002
surpresso compact pure white
piano weiß

Gemeinsame Ausstattung TK 52002, TK 54001

- Thermoblock-Pumpendrucksystem (ca. 15 bar)
- Hochwertiges Kegelmahlwerk aus gehärtetem Stahl mit Vorratsbehälter (ca. 250 g) für Kaffeebohnen
- Kaffeemehlmenge und Mahlgrad individuell einstellbar
- Variable Brühkammer (6 – 12 g)

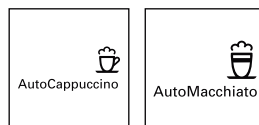
Anschlusswert	1400 Watt	1400 Watt
Vollautomatische Zubereitung von Kaffee und Espresso auf Knopfdruck	■	■
aroma whirl system plus-Brühtechnik	■	■
calc'n'clean, Reinigen und Entkalken in einem Vorgang	■	■
Entnehmbare Brüheinheit	■	■
Innovative single portion cleaning-Funktion für guten Geschmack und Hygiene	■	■
Vollautomatisches Spülprogramm beim Ein- und Ausschalten	■	■
Entnehmbare Tropfschale und -gitter	■	■
Separater Einfüllschacht für zweite vorgemahlene Kaffeesorte	■	-
Tassenablage mit Vorwärmung	■	■
Abnehmbarer Frischwasserbehälter (ca. 1,8 l)	■	■
Einfach verständliches Symbol-Display	■	-
Kaffeeauslauf höhenverstellbar	■	■
Aufschäum- und Heißwasserfunktion	■	■
Stand-by-Funktion	■	■
Integrierte Wasserfilterpatrone zum Schutz vor Kalkablagerungen	optional	optional
Zubehör: Messlöffel für zweite Kaffeesorte, Teststreifen für Wasserhärtegrad-Bestimmung, Reinigungstabletten, Entkalkungstabletten	■	-
EAN-Code	4242003379028	4242003407196
Unverbindliche Preisempfehlung	€ 629,-	€ 499,-

Wie lässt sich Perfektion steigern?
Indem man sie vervierfacht.



AutoCappuccino/AutoMacchiato

Wissen Sie, wie man ab jetzt einen perfekten Cappuccino oder eine Latte Macchiato zubereitet? Einfach auf den entsprechenden Knopf drücken. Das ist alles. Denn die innovative AutoCappuccino-Funktion der SN 911 nimmt Ihnen die gesamte Arbeit ab. Und bei Bedarf macht das entnehmbare Mittelteil der Tropfschale Platz für die passenden Latte Macchiato-Gläser.



Nicht Sie bedienen die Maschine. Die Maschine bedient Sie.

Nespresso Geräte von Siemens: ausgezeichnete Vielfalt für Genießer.

Siemens und Nespresso – eine Partnerschaft, die zweimal höchste Kaffeekompetenz souverän vereint. Das Ergebnis: eine vierköpfige Familie von technisch und optisch begeisternden Geräten für das einzigartige Nespresso System. Neben der mit dem Designpreis „red dot“ ausgezeichneten SN 911 glänzt die SN 70 u.a. mit ihrem automatischen Kapseleinzug, die SN 50 mit ihrem extravaganten Design und die SN 30 mit einer besonders kompakten Bauform.



Vollendeter Genuss: die Siemens Nespresso Maschine im Porsche Design.

Wenn sich Ihre Hand der SN 911 nähert, öffnet der Bewegungssensor selbsttätig das Visier und gibt den automatischen Kapseleinzug frei. Sie legen einfach eine Kapsel ihres Lieblings-Grands Crus in den beleuchteten Einzug und drücken die Bezugstaste. Schon ist Ihr Kaffee fertig.



Für unvergleichlichen Milchschaum: das Milk Whirl System.

Mit dem innovativen Milk Whirl System erzeugt die SN 911 perfekten Milchschaum in einer einzigartigen Qualität: ganz besonders feinporig und stabil krönt er Ihren Cappuccino oder Ihre Latte Macchiato. Für langanhaltenden Genuss, wie beim erfahrenen Barista. Und damit der Genuss auch fürs Auge komplett ist, ist im passenden Design auch ein aluminium-ummantelter Milchbehälter erhältlich.



Nespresso Club

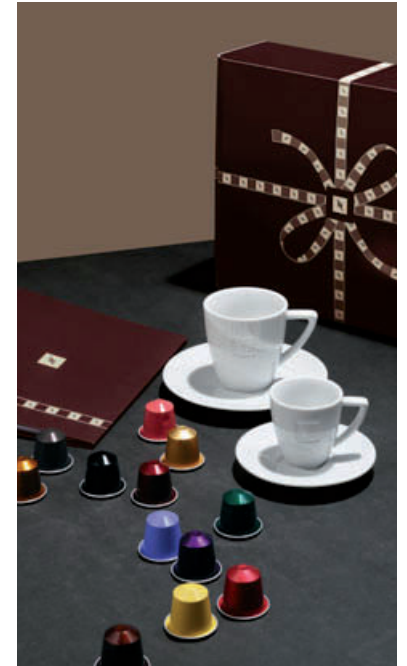
Machen Sie den perfekten Espresso-Genuss noch perfekter. Als Mitglied im exklusiven Nespresso Club erhalten Sie schnellstens Nachschub für Ihre Kapseln. Außerdem können Sie sich rund um die Uhr zu allen Themen des Kaffees beraten lassen: zu den Nespresso Varietäten, zusätzlichen Rezepten, zur Pflege und Wartung der Maschinen.



Nespresso Volluto? Livanto? Arpeggio? Man wird Sie um Ihre Probleme beneiden.

Geschmack in Hülle und Fülle: die Zwölf Grands Crus von Nespresso.

Nespresso bietet 12 verschiedene, unvergleichliche Grands Crus. Sie werden sofort nach Röstung und Mahlvorgang in optimal dosierten Kapseln versiegelt. So bleibt das Aroma erhalten und wird erst im Augenblick der Brühung frei. Sie erhalten beim Kauf einer Nespresso Maschine von Siemens eine hochwertige Welcome-Box, die alle 12 Grands Crus enthält. Und außerdem erhalten Sie beim Kauf einer SN 911, SN 70 oder SN 50 je eine original italienische Espresso- und eine Lungo-Tasse.






Stilvoller Einstand: mit dem Macchiato-Kit.

Werden Sie Mitglied im Nespresso Club und erhalten Sie zu Ihrer neuen SN 911 zusätzlich zu den 12 Grands Crus und der original italienischen Espresso- und Lungo-Tasse gratis noch ein komplettes Macchiato-Kit: zwei hochwertige Macchiato-Gläser inklusive Untertassen und passenden Löffeln.



Setzen Sie auf vollendeten Kaffeegenuss.



ESPRESSO-GERÄTE MIT NESPRESSO SYSTEM	TK 911N2DE SN 911 aluminium/anthrazit	TK 70N01DE SN 70 silber/anthrazit	TK 50N01DE SN 50 titanium	TK 30N01DE Eszenza Automatic SN 30 silber/schwarz
Gemeinsame Ausstattung TK 911N2DE, TK 70N01DE, TK 50N01DE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Düse für Milch- und Heißwasserfunktion ▪ Tassenablage mit Vorwärmung ▪ Kapselbehälter, Tropfschale, Abtropfgitter entnehmbar ▪ Stand-by-Funktion ▪ Nespresso Welcome-Book 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuelle Tassenprogrammierung für individuelle Tassenfüllmenge ▪ Welcome-Box: 1 Espresso-, 1 Lungo-Tasse, 12 Kapseln unterschiedlicher Geschmacksrichtung, Nespresso Welcome-Book
Anschlusswert	1300 W	1300 W	1280 W	1260 W
Thermoblock-Pumpendrucksystem	19 bar	19 bar	19 bar	19 bar
Hochwertige Metallummantelung aus gebürstetem Aluminium	■	–	–	–
AutoCappuccino-Funktion: Cappuccino und Latte Macchiato auf 1 Knopfdruck	■  	–	–	–
Automatisches Öffnen und Schließen des Visiers durch Bewegungssensor	■	–	–	–
Einzigartiges Automatik-Kapsel-Einzugssystem	■	■	–	–
Kapselbeleuchtung	■	–	–	–
Patentierter zweiteilige Tropfschale für hohe Latte Macchiato-Gläser	■	–	–	–
Feinporiger, perfekter Milchschaum durch Düse	integriertes, neues Milk Whirl System 	integrierte Cappuccino-/Caffee latte-Düse	integrierte Cappuccino-/Caffee latte-Düse	–
Benutzerfreundliches Dialogdisplay (Sprachen programmierbar)	■	■	–	–
Komfortable und einfache Programmierung von Sparmodus, Wärmeplatte und Entkalkung über ein Tastenfeld im Display	■	■	–	–
Abnehmbarer Frischwasserbehälter	1,2 l (direkt befüllbar durch Edelstahlgitter)	1,2 l	1,2 l	1,0 l
Fassungsvermögen des Kapselbehälters für gebrauchte Kapseln	ca. 12 Kapseln	ca. 12 Kapseln	ca. 12 Kapseln	ca. 12 Kapseln
Elektronische Überwachung des Kapselbehälters	■	■	■	–
Automatisches Entkalkungsprogramm	■	■	■	■
Kaffeeauslauf zur Reinigung separat entnehmbar	■	■	–	–
Coupon für Macchiato-Kit: 2 Macchiato-Gläser, inkl. Untertassen und Löffeln	■	–	–	–
EAN-Code	4242003366356	4242003343623	4242003343272	4242003381762
Unverbindliche Preisempfehlung	€ 999,-	€ 649,-	€ 349,-	€ 199,99

Das wahre Geheimnis Ihres besten Kaffees.



Das Frühstückset im Porsche Design

Genussvoller kann man nicht in den Tag starten: Nicht nur bei der eleganten Kaffeemaschine – auch mit dem Toaster und dem Wasserkocher zeigt sich das neue Frühstückset im Porsche Design von Siemens bis ins kleinste Detail vollkommen stil-sicher. Charakteristische Merkmale sind das blaue Lichtdesign der LED-Leuchtringe und die kunstvollen Sockel, die die Geräte scheinbar schweben lassen. Modernste Siemens-Innovationen, wie die extra gedämpften Bewegungen einzelner Elemente, schließen diesen Auftritt perfekt ab. Da genießt man die ersten Stunden des Tages gerne ein wenig länger.



Formvollendete Technik bis ins kleinste Detail.

Die Thermo-Kaffeemaschine im Porsche Design.

Die elegante Linienführung und eine exklusive Materialkombination von fein gebürstetem Aluminium und anthrazit-farbenem Kunststoff machen die Kaffeemaschine im Porsche Design von Siemens zum Klassiker.



PORSCHE DESIGN THERMO-KAFFEEMASCHINE	TC 911P2 aluminium/anthrazit
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Komfort: Die Thermokanne schwenkt direkt nach Brühende in einer gedämpften Bewegung nach vorne ▪ Schnelles und praktisches Befüllen mit abnehmbarem Wassertank ▪ Optimales Aroma und optimale Kaffeetemperatur durch Vorwählfunktion „halbe“ oder „volle“ Kanne mit integriertem Ein-/Aus-Schalter in blauem Lichtdesign ▪ Entkalkungsanzeige und automatisches Entkalkungsprogramm 	
Anschlusswert	1100 W
Hochwertige Metallummantelung aus gebürstetem Aluminium	■
Manuelle Auslösung der Thermokanne per Knopfdruck möglich	■
Fassungsvermögen Thermokanne	8 große/12 kleine Tassen
Thermokanne mit Scharnierdeckel öffnet per Knopfdruck	■
Herausnehmbarer Schwingfilter 1x4 mit Tropfstopf, geeignet für optionalen Dauerfilter	■
Wassertank mit ergonomischem Griff und abnehmbarem Wasserfilterdeckel	■
Deutlich lesbare Wasserstandsanzeige mit Prismeneffekt	■
Blau beleuchtete, 3-stufige Aromawahl (mild – normal – stark)	■
Tiefbrühverfahren und Aromakreisel für besten Geschmack	■
Auto-off: automatische Stand-by-Funktion direkt nach Brühende	■
Keine Energieverluste mit dem Netzschalter	■
Langlebig durch robuste, lebensmittelechte und geschmacksneutrale Edelstahlheizung	■
Kabelaufwicklung	■
EAN-Code	4242003353950
Unverbindliche Preisempfehlung	€ 199,99
Sonderzubehör: TZ10160 Swiss-gold-Dauerfilter	

Aromaschutz dank BRITA-Wasserfilter

Für perfekten Kaffeegenuss ist die Beschaffenheit des Wassers von essentieller Bedeutung. Aus diesem Grund hat Siemens die BRITA MAXTRA Filterkartusche in seine Geräte integriert. Sie verringert den Kalkgehalt des Leitungswassers und reduziert geruchs- und geschmacksstörende Stoffe wie z.B. Chlor. So kann sich das Kaffeearoma besser entfalten und das Gerät verkalkt nicht so schnell. Zudem erinnert die elektronische Kartuschenwechselanzeige BRITA MEMO automatisch an den fälligen Filterkartuschenwechsel. Für ein vollendetes Aroma, das alle Sinne betört.



Reinstes Aroma und unverfälschter Geschmack bei der executive edition von Siemens.

Wirksam herausgefiltert: die Störfaktoren für Aroma und Geschmack.

Die BRITA MAXTRA Filterkartusche verringert den Kalkgehalt des Leitungswassers und reduziert auch andere geruchs- und geschmacksstörende Stoffe wie z. B. Chlor. So können sich die natürlichen Aromen des Kaffees besser entfalten.



Weiches Wasser: zuverlässiger Schutz für die Geräte.

Das mit der BRITA MAXTRA Filterkartusche gefilterte, kalkarme Wasser schützt die Kaffeemaschine zuverlässig. Das Gerät verkalkt nicht so schnell und hat so eine deutlich längere Lebensdauer bei geringerem Energieverbrauch.



Meldet sich rechtzeitig: die Filterkartuschen-Wechselanzeige.

Damit Sie stets zuverlässig daran erinnert werden, die verbrauchte Filterkartusche zu wechseln, verfügt die Kaffeemaschine über die eingebaute Filterwechselanzeige BRITA MEMO.





So wird Kaffee auch zum Genuss fürs Auge.



KAFFEE MASCHINEN executive edition

Weitere Ausstattungs- und Farbvarianten der Kaffeemaschinen aus der executive edition erhalten Sie im Fachhandel.

TC 66743
schwarz/Edelstahl gebürstet



TC 60203
schwarz/dunkelgrau

TC 60201
weiß/dunkelgrau

Gemeinsame Ausstattung TC 66743, TC 60203, TC 60201

- Kombination aus matten und glänzenden Oberflächen
- Kaffeekanne mit Durchspülmaschineneeignet
- Praktisches Kabelstaufach
- Kaffeekanne einhand
- Wassertank für direkte Befüllung mit deutlich ablesbarer Wasserstandsanzeige,
- Schwenkbarer Filterträger für einfachste Bedienung
- Abnehmbarer Filter
- Dauerfilter TZ 10160

- brühdeckel und tropffreiem Ausgießverhalten
- Tropfstopp
- Ein-/Ausschalter beleuchtet
- Alle losen Teile
- bedienbar
- Optimales Kaffeearoma durch Tiefbrühverfahren und Aromakreislauf
- Abnehmbarer transluzenter
- integriertem Griff und abnehmbarem Deckel für einfachste Reinigung
- Kompakte Bauform mit Frontbedienung
- mit integriertem Griff (1 x 4) für tropffreies Entsorgen des Filters
- Geeignet für optionalen Swiss-gold-

Anschlusswert	1100 W max.	1100 W max.	1100 W max.
Neuartige hochwertige Designblende	Edelstahl gebürstet	dunkelgrauer Kunststoff	dunkelgrauer Kunststoff
Fassungsvermögen in Liter	1,25 l	1,25 l	1,25 l
Große Tassen/kleine Tassen	10/15	10/15	10/15
Aromaschutz-Glaskanne	■	■	■
Kaffeekanne mit ergonomischem Soft-Griff	■	■	■
Kaffeekanne mit praktischer Füllstandsanzeige	■	■	■
2-stufige Aromwahl für optimales Kaffee-Aroma	■	■	■
Beste Kaffeequalität durch BRITA Wasserfilter-Technologie	■	-	-
Digitale BRITA MEMO-Filterkartuschenwechsel-Anzeige	■	-	-
BRITA MAXTRA Filterkartusche	■	-	-
Warmhalteplatte	■	■	■
Automatische Abschaltung	nach 2 Stunden	-	-
EAN-Code	4242003365816	4242003366073	4242003359563
Unverbindliche Preisempfehlung	€ 82,99	€ 47,99	€ 47,99
* Zu jeder Kaffeemaschine gibt es das passende Frühstückset, bestehend aus Toaster (lang oder kompakt) und Wasserkocher.		Stiftung-Warentest-Testurteil: gut. Im Test 14 Filterkaffeemaschinen: 6 x gut, 8 x befriedigend	

Kaffee Aztek

Zutaten für 2 Personen: 50 g halbbittere Schokolade, 1 TL gemahlener Zimt, 4 – 6 Sternanis, 1 EL rosa Pfeffer, 2 verlängerte Espresso, Milchschaum nach Belieben. Zubereitung: halbbittere Schokolade fein hacken und mit Zimt, Sternanis und rosa Pfeffer in ein Glas geben. Mit dem verlängerten Espresso aufgießen und verrühren. Milchschaum darauf geben und mit Zimt, Sternanis und rosa Pfeffer bestreuen.



Die ganze Welt genießt Kaffee.

Der perfekte Schluck Kaffee.

Von der Kaffeeplantage bis hin zum heißen, schwarzen Getränk in der Tasse ist es ein langer Weg. Doch egal, ob Caffe latte, Cappuccino oder klassischer Espresso – mit den Espresso-/Kaffeevollautomaten von Siemens gelingt Ihnen stets die perfekte Zubereitung. Übrigens: haben Sie gewusst, dass in Teilen Italiens der Cappuccino als reines Frühstücksgetränk gilt? Nach 11 Uhr morgens trinkt man nur noch Espresso – und jeder Tourist ist somit schnell entlarvt. So hat jedes Land sein kleines Kaffee-Geheimnis.

Kaffee Ruski.

Zutaten für 2 Personen: 8 cl Wodka, 2 TL brauner Zucker, 2 Espresso, geriebene Schale einer 1/2 unbehandelten Zitrone, Milchschaum nach Belieben, Zitronenzesten zum Garnieren. Zubereitung: den Wodka erwärmen, braunen Zucker darin auflösen und in Gläser füllen. Mit Espresso auffüllen und der Zitronenschale verrühren. Etwas Milchschaum darauf geben und mit Zitronenzesten garnieren.



Kaffee Marrokine.

Zutaten für 2 Personen: 2 Espresso, 2 TL brauner Zucker, 200 ml kalter Pfefferminztee, Eiswürfel, Minze. Zubereitung: den Espresso in Gläser verteilen und mit braunem Zucker verrühren. Eiswürfel hinzugeben und mit kaltem Minztee auffüllen. Zuletzt mit ein paar Minzblättern garnieren.



Brown Orchid

Zutaten für 2 – 3 Cocktails: 2 Espresso, 10 cl Champagner, 4 cl Orangenlikör, 2 Eiweiß, Saft einer 1/2 Orange, etwas Zitronensaft. Zubereitung: den Espresso in die Martingläser verteilen. Nun den Champagner gemeinsam mit Orangenlikör, Eiweiß, Orangen- und Zitronensaft sowie ein paar Eiswürfeln in einen Mixbecher geben und kräftig schütteln. Den Inhalt vorsichtig auf den Espresso in den Martingläsern gießen, so dass zwei Schichten entstehen.



Mehr als nur feinster Espresso.

Cappuccino-Eissoufflee.

Eine eiskalte Versuchung für 3 – 4 Personen. Alles was Sie dafür benötigen ist Espresso, Zucker, Sahne, Eier, Orangenlikör, Kakao-pulver, Backpapier – und ein Gefrierfach. Das genaue Rezept finden Sie in der Klapp-seite am Ende dieses Heftes.



Espresso-Cantuccini.

Das große Vergnügen zum kleinen, starken Espresso. Die selbstgebackenen knackigen Cantuccini mit Espresso-Bohnen sind eine Versuchung wert. Die genaue Backanleitung finden Sie auf der Klappseite am Ende dieses Heftes.



So wird ihr Cappuccino zum Blickfang.

Mit einem Löffel eine Milchschaumlinie auf die Crema auftragen. Nun mit einer Schoko-sauce den Milchschaum umranden und einen Querstrich durch die Mitte ziehen. Zu guter Letzt ein Holzstäbchen zur Hand nehmen und in geringem Abstand von oben nach unten und umgekehrt durch das Muster ziehen. Fertig!



Mehr Köstlichkeiten mit Kaffee.

Rehrücken mit Kaffee-Crunches.

Ungewöhnlich köstlich: ein zarter Rehrücken kombiniert mit dem herb-würzigen Geschmack der Kaffeebohnen. Dazu gesellt sich Kürbis, Rosmarin, Cranberries und einige Gewürze. Neugierig? Das genaue Rezept finden Sie in der Klappseite rechts.



Kaffee-Schokoladen-Malheur.

Frisch und warm aus dem Ofen ist der Genuss des Kaffee-Schokoladen-Malheurs am größten – wenn der noch flüssige Kaffee-Schokoladenkern nach dem ersten Anstich auf dem Teller zerläuft. Exotisch und erfrischend dazu: das Granitée aus Grapefruit. Das Rezept finden Sie in der Klappseite rechts.



Rehrücken mit Kaffee-Crunches.

Für 2 – 3 Personen: 1 kl. Hokaido-Kürbis, 2 Zweige Rosmarin, Meersalz, etwas geriebene Muskatnuss, Olivenöl, 300 g Cranberries, 60 g Zucker, 50 g Kaffeebohnen, 1 EL Pflanzenöl, 1 ausgelöster Rehrücken (ca. 400 g), 20 g Butter, 100 ml Wildfond (Glas), Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung: Den Kürbis halbieren und das Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden und auf ein Stück Alufolie setzen. Mit Rosmarin belegen, Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Muskatnuss würzen. Die Alufolie wie ein Päckchen verschliessen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. backen. Inzwischen die Cranberries mit Zucker in einem Rührgerät mit dem Knethaken ca. 30 Min. rühren. Kaffeebohnen in einer Pfanne ca. 1 Min. rösten, herausnehmen und grob zerdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rehrücken darin ca. 5 Min. von allen Seiten braten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Hälfte der Butter in der Pfanne erhitzen, etwas Rosmarin zufügen und den Rehrücken darin erneut ca. 1 Min. auf allen Seiten braten. Herausnehmen und in Kaffee-Crunches wälzen. Pfanne mit Wildfond ablöschen und Butter montieren. Rehrücken in Stücke schneiden, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Kürbisspalten, Cranberries und Wildjus anrichten.



Wildlachs-Sashimi in Espresso-Ingwer-Marinade mit Rettichsalat und scharfen Sprossen.

Für 2 Personen: 1 kl. Stück Ingwer, 1/2 Stange Zitronengras, 1 Espresso, 1 TL Wasabi, Saft einer Limone, 200 g Lachsfilet, 100 g Rettich, 50 gr. Alfalfasprossen, helle Sojasoße, Backpapier.

Zubereitung: Den Ingwer und das Zitronengras in feine Scheiben schneiden. Espresso mit Wasabi, etwas Limonensaft sowie dem zerkleinerten Ingwer und Zitronengras verrühren. Die Marinade über den Lachs geben und unter gelegentlichen Übergießen ca. 1 Std. marinieren. Rettich putzen, schälen und mit einem Julienne-Reißer feine Streifen davon abschälen. Dies mit einem feuchten Tuch abdecken und beiseite stellen. Den Lachs aus der Marinade nehmen, leicht abwischen und trocken tupfen. Die Pfanne sehr heiß erhitzen, ein Stück Backpapier in Größe des Lachs hineingeben, den Lachs darauf legen und ca. 1/2 Min. auf beiden Seiten vorsichtig angrillen. Herausnehmen und 10 Min. ruhen lassen. Rettich mit restlichem Limonensaft und Sojasoße abschmecken. Lachs mit einem scharfen Messer in 8 Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Rettichsalat mit den Alfalfasprossen auf die Teller verteilen. Dazu schmeckt helle Sojasoße und Wasabi.



Kaffee-Schokoladen-Malheur.

Für 2 – 3 Personen: 90 g Zucker plus Zucker für die Förmchen, 2 mittelgroße Pink Grapefruit, Saft einer Limone, 45 g Butter, 45 g herbe Schokolade, 1 Ei, 25 g Mehl (550).

Zubereitung: 50 g Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und beiseite stellen. Die Schale der Grapefruits bis zum Fruchtfleisch abschneiden, anschließend das Fruchtfleisch von den Häuten lösen und mit dem Zuckersirup und Limonensaft mixen. In ein flaches Gefäß geben, gelegentlich rühren und 2 – 3 Std. frieren. Sobald die Masse gefroren ist mit einer Gabel nach und nach Kristalle abschaben. Butter mit Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und glatt rühren. Das Ei mit dem Rest Zucker kurz im heißen Wasserbad anschlagen und kalt cremig schlagen. Schokomasse unter die Eimasse rühren. Mehl unter die Schoko-Ei-Masse rühren. Förmchen mit Butter austreichen und mit Zucker auskleiden. Die Masse darin verteilen und 11 – 12 Min. im vorgeheizten Backofen bei 200 °C mit Umluft auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen, vom Rand lösen und vorsichtig stürzen. Der Kern sollte noch flüssig sein.



Cappuccino-Eissoufflée.

Für 3 – 4 Eissoufflés: 250 g Zucker, 300 g Schlag-sahne, 4 Eigelbe, 2 cl Orangenlikör, 1 Espresso, 1/2 TL Kakao-pulver, 3 – 4 Förmchen, Backpapier.

Zubereitung: Die Förmchen mit dem Papier umkleiden, sodass es ca. 3 cm über den Rand ragt. 50 g Zucker + 50 ml Wasser auf 1/3 einkochen. Sahne cremig schlagen und kühl stellen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Orangenlikör im heißen Wasserbad anschlagen. Kalt weiter schlagen bis sich eine feste weiße Creme gebildet hat. Zuckersirup einrühren. 1/3 der Masse abnehmen, Espresso und Kakaopulver unterrühren und 1/3 der Sahne unterheben. Restliche Sahne unter die restliche Creme heben. Espresso-Creme in die Förmchen geben, anschließend die helle Creme. Mind. 3 Std. ins Gefrierfach. Danach Papiermanschetten abnehmen und mit Kakaopulver bestäuben.



Espresso-Cantuccini.

Für ca. 25 Stück: 25 g Butter, 175 g Zucker, 250 g Mehl, 2 Eier, 1 TL Backpulver, Mark einer Vanilleschote, je 1 Msp. Zimt, Muskat und Cardamon, abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange, 1 Prise Salz, 20 g Espresso-Bohnen.

Zubereitung: Butter, Zucker, Mehl, Eier, Backpulver und Gewürze in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Espresso-Bohnen unterrühren. Teig auf einer Arbeitsfläche zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. Eigelbe mit 1 TL Wasser verrühren, den Teig damit einstreichen und 30 Min. kaltstellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. golden backen. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Ca. 1 cm breite Streifen schneiden, auf dem Blech verteilen und erneut 10-15 Min. backen. Lassen sich sehr gut in einer Keksdose lagern.