

ETM TESTMAGAZIN

12 Stabmixer

S. 6 bis 41

13 Heißluftfritteusen

S. 42 bis 73

10 Schallzahnbürsten

S. 74 bis 97





Multitalente für jede Küche

– 5 Stabmixer und 7 Stabmixer-Sets im Vergleichstest –

■ Das Wesentliche

Für wen sind Stabmixer geeignet?

Für alle, die – wenn auch nur manchmal – ihre Mahlzeiten selbst zubereiten wollen. Da moderne Stabmixer nahezu alle Lebensmittel verarbeiten können, ist's auch einerlei, ob man mit ihnen nun Gemüse, Obst, Nüsse oder vollkommen anderes vorzubereiten plant.

Was ist an den Modellen hervorzuheben?

Alle Mixer können auch dann noch sehr leicht gereinigt und gepflegt werden, wenn ihr Fuß nicht spülmaschinengeeignet ist. Wesentlich ist allein, dass man sich der Reinigung idealerweise in unmittelbarem Anschluss ans Mixen annimmt: Dann nämlich lassen sich die meisten Lebensmittelreste noch leicht mit warmem Wasser und mildem Waschmittel abspülen.

Was ist an den Modellen weiterhin interessant?

Mit allen im Test vertretenen Stabmixern lassen sich die Lebensmittel „befriedigend“ bis „sehr gut“ weiterverarbeiten. Aber: Das Ausmaß der damit verbundenen Anstrengung ist in erheblichem Maße Modellabhängig.

Stabmixer stellen vermutlich die praktischsten Geräte in der Küche dar, sind sie doch wahre Alleskönner: Mit ihnen lässt sich nämlich eine Vielzahl verschiedener Speisen zubereiten, von der wundervoll-lieblichen *Smoothie Bowl* bis hin zur Aroma-reichen *Gazpacho* – und noch allerlei mehr. Das wirklich Wunderbare eines Stabmixers ist aber seine Mobilität: Sie sind sehr viel handlicher und daher schneller zur Hand und wieder verstaut als normale Standmixer – ideal also, um zwischendurch ein paar Zubereiten vorzubereiten. Außerordentlich praktisch sind hier Stabmixer-Sets, bei denen nicht nur der Mixer, sondern auch ein opulentes Zubehörpaket gegeben ist. Dadurch verwandelt sich der Mixer im Handumdrehen in einen elektrischen Schneebesen, einen Multi-Zerkleinerer oder einen Kartoffelstampfer, wodurch sich das Funktionsspektrum noch einmal erweitern lässt. Wir haben dieses Mal 7 Stabmixer-Sets (S. 9 bis 29) und 5 Stabmixer (S. 30 bis 40) geprüft.

Mit einem Stabmixer kann man beinahe alles zerkleinern, was als Zutat in der Küche verwendet wird. Wesentlich ist hierbei nur eines: Dass die zu verarbeitenden Lebensmittel immerhin ein Mindestmaß an Wasser enthalten. Fehlt es aber am Wasser, kann man natürlich auch ein paar Milliliter hinzu mischen. Anschließend muss man das Mixelement, also denjenigen Teil des Mixers, der mit den Messern versehen ist, in den Zutaten versenken, ehe man den Mixer anschaltet – ansonsten nämlich kann's, abhängig von der Motor-

leistung, schnell passieren, dass die Zutaten hinaus spritzen. Lässt man dies aber einmal außen vor, ist nichts weiter zu beachten: Ein Stabmixer ist vielmehr sehr bequem zu handhaben. Wenn das Außenmaterial stimmt, hat man während des Mixens auch einen vollkommen sicheren *Grip*. Für Personen, deren Kochkenntnisse eher durchwachsen sind, ist ein Stabmixer daher ein immenser Gewinn: Mit einem solchen Utensil kann man schließlich nicht nur in erheblichem Maße Arbeit, sondern eben auch Zeit sparen.

Stabmixer und Stabmixer-Sets

– Technik im Detail –

Der obere Teil des Stabmixerkörpers **A** ist das „Herz“ eines jeden Modells, denn: Hier ist der Motor verbaut, der über ein Stromkabel **B** mit dem Stromnetzwerk verbunden und so mit Strom gespeist wird. Wie schwach oder stark der Motor jeweils arbeiten soll, lässt sich bei allen Modellen per Tastendruck einstellen – mal mit einer, mal mit mehreren Tasten **C**. So haben die meisten Modelle aber auch noch eine Turbo-Taste *in petto*: Mit nur einem Druck stößt man den Turbomodus an, in dem der Motor die Messer des Mixers mit maximaler Drehzahl rotieren lässt. Das Pürierelement **D** lässt sich mit einem Mindestmaß an Druck mit dem Stabmixerkörper verbinden: Durch anschließendes Drehen muss man ihn ggf. noch an Ort und Stelle sichern. Am Fuß des Pürierelements

ist schließlich das Messerpaar **E** installiert, das über eine Achse mit dem Motor verbunden ist und dadurch von ihm in Rotation versetzt wird. Eine aus massivem Metall bestehende Glocke **F** schirmt die Messer nach außen hin ab: Sie soll vor allem sicherstellen, dass es während des Mixens nicht zu sonderlich vielen Spritzern kommt. Stabmixer-Sets wissen sich durch ihr erkleckliches Zubehör-bündel auszuzeichnen: All diese Zubehörelemente können anstelle des Pürierelements mit dem Stab verbunden werden. Viele Modelle erlauben es den Verbraucher/-innen dadurch, Eiweiß, Sahne und Co. mit einem Schneebesens **G** weiterzuverarbeiten. Obendrein ist auch noch ein Zerkleinerer **H** hier und da vorhanden.



■ Der Test im Überblick

1. Platz: MQ7045X von Braun („sehr gut“, 94,0%)

Der Stabmixer von Braun schließt diesen Test an allererster Stelle ab, was vor allem der Tatsache zu verdanken ist, dass er sich superb handhaben lässt. Aber auch zu pürieren weiß das Modell allemal. Das der Anzahl nach ausnehmende Zubehör verrichtet seine Funktionen ohne Fehl und Tadel. Weiterhin ist das Modell exzellent verarbeitet und während des Mixens vollkommen sicher zu halten; schließlich ist es währenddessen auch nicht zu laut. Praktisch: Es ist auch ein spezielles Zubehörelement vorhanden, welches das Modell in Minutenschnelle in einen Standmixer verwandelt.

2. Platz: Viva Collection ProMix Handmixer-Set HR2657/90 von Philips („sehr gut“, 92,6%)

Dieses Modell besticht zuvörderst durch sein „sehr gutes“ Zubehör, das unter anderem auch einen außerordentlich präzis arbeitenden Spiralschneider mit einschließt. Pürieren kann man mit dem Modell superb. Der Stabmixer lässt sich außerdem sehr leicht zusammenbauen, handhaben sowie abschließend wieder auseinanderbauen. Weiterhin ist die Material- und Materialverarbeitungsqualität großartig, wodurch ein hohes Maß an Sicherheit gegeben ist. Schwach ist bei diesem Modell nur seine hohe Lautstärke.

3. Platz: HZ6568 KRUPS Steffen Henssler Stabmixer von KRUPS („gut“, 89,5%)

Wirklich „sehr gut“ ist der Mixer von KRUPS beim Mixen weicherer Lebensmittel, aber auch härtere Lebensmittel stellen kein immenses Hindernis dar. Er ist in allen Situationen leicht zu handhaben, wobei vor allem die leichtgängige Reinigung hervorzuheben ist; die Material- und Materialverarbeitungsqualität ist ebenfalls ansehnlich. Kleine Schwächen lassen sich nur *in puncto* Zubehör ausmachen; auch die Lautstärke des Stabmixers ist höher als bei einem Großteil der anderen Modelle im Test.

4. Platz: HB501EU von GRAEF („gut“, 89,1%)

Die immense Stärke des Modells von GRAEF besteht in seinem exzellenten Zubehör. Aber auch mixen kann

er „gut“ bis „sehr gut“. Die Bedienung ist größtenteils leichtgängig; ähnlich leicht ist es, den Mixer zusammen- und auseinanderzubauen. Er ist immerhin ordentlich verarbeitet und rundherum sicher. Während des Mixens sollte man aber ein Mindestmaß an Vorsicht walten lassen, um nicht vom ebenen Handteil abzurutschen.

5. Platz: HB 1000 von CASO Design („gut“, 88,7%)

Dieser Mixer schwächelt allein beim Mixen weicherer Lebensmittel ab und an: Hier wird nicht immer alles gleichmäßig püriert. Ansonsten ist das Modell außerordentlich stark: Die Material- und Materialverarbeitungsqualität kann sich sehen lassen und der Stabmixer ist obendrein vollkommen sicher zu handhaben. Die Lautstärke ist noch akzeptabel. Das Zubehör ist nicht von allerhöchster Güte, bietet aber doch einen nicht von der Hand zu weisenden Mehrwert.

6. Platz: HB5-1-8SS von AEG („gut“, 88,5%)

Das Modell von AEG weiß sich durch ein ordentliches Zubehörbündel auszuzeichnen (einschließlich eines Kartoffelstampfers). Alle Zubehörelemente verrichten ihre Arbeit superb; besonders hervorzuheben ist aber das Mixen härterer Lebensmittel: Diese nämlich werden einheitlich püriert. Des Weiteren ist das Modell sicher zu handhaben und setzt auch nicht allzu viel Druck voraus. Die wirkliche Schwäche des Standmixers besteht indes in seiner sehr hohen Lautstärke.

7. Platz: D09144M von DOMO („gut“, 87,4%)

Die vorherrschenden Stärken dieses Stabmixers sind in seiner Stabilität sowie der auch aus ihr resultierenden hohen Sicherheit während des Mixens zu sehen. Auch sonst bestehen keine wirklichen Schwächen, vielmehr lässt sich das Modell größtenteils intuitiv handhaben. Dennoch kommt es dann und wann zu Problemen, da Lebensmittel verschiedener Härten nicht gleichmäßig zerkleinert werden; auch das Zubehör ist in vielen Situationen leider durchgewachsen.

■ J. Hartmann

Braun
MQ7045X

TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN	
Braun MQ7045X	
SEHR GUT	94,0 %
Vergleichstest 7 Stabmixer mit Zubehör	08/2020

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 1.000 W
- **Geschwindigkeitseinstellung:** stufenlos
- **Stromkabel:** 120 cm
- **Zubehör:** Messbecher (V_{max} : 0,6 l), Schneebesen, Standmixer (V_{max} : 1,25 l), Zerkleinerer (V_{max} : 0,35 l)

+ „sehr gute“ Bedienung, „sehr gutes“ Mixergebnis, relativ leise (max. 85,4 dB(A))

■ durchwachsene Bedienungsanleitung

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■



Das Handteil bietet dank seiner Form und des an der Rückseite verarbeiteten Gummimantels exzellenten Grip. So rutscht man während des Mixens nicht ab.



Nur dieses Modell kommt schon von Werk aus mit einem Standmixermodul daher: Man kann den Stabmixer also innerhalb von ein paar Sekunden zum sehr wirksam arbeitendn Standmixer machen.



Alle Zubehöerteile lassen sich mit nureinem Mindestmaß an Arbeit mit dem Handteil verbinden. Hier kam es während des Tests zu keinen Problemen.



Das Zubehörbündel des Modells kann sich sehen lassen: Es sind ein ein Schneebesen, ein Standmixer sowie ein Zerkleinerer enthalten (im Bild: von links nach rechts).

Mit üppigem Zubehörpaket

Die Material- und Materialverarbeitungsqualität des MQ7045X ist großartig. Das Modell ist mit seinem Gehäuse aus stabilem Kunststoff und Edelstahl rundum solide. Ein weiteres Plus stellt das vereinzelt mit Gummi versehene und sicher zu haltende Handteil dar: Hier kann man während des Mixens nämlich nicht abrutschen. Neben dem Mixer ist auch noch ein Messbecher (V_{\max} : 0,6l) als Zubehörelement enthalten. Auch das weitere Zubehör ist hervorhebenswert: Zunächst kann der Mixer mit einem Schneebesen oder einem Zerkleinerer (V_{\max} : 0,35l) verbunden werden. Darüber hinaus ist auch ein Standmixerelement (V_{\max} : 1,25l) vorhanden; praktischerweise stehen hier zwei verschiedene Messer zur Auswahl. Es stellt kein Problem dar, dieses Zubehör oder das ursprüngliche Mixelement mit dem Handteil zu verbinden: Dank der **EasyClick Plus**-Technologie muss man die Teile nur „*klickend*“ zusammenstecken. Darüber

hinaus ist das Modell auch vollkommen leicht zu handhaben. Um den Motor zu starten, muss man nur einen Schalter am Handteil eindrücken; dieser ist so positioniert worden, dass er problemlos mit der das Modell haltenden Hand erreicht werden kann – sowohl als Links- als auch als Rechtshänder/-in. Die Motorleistung lässt sich verändern, indem man den Schalter stärker oder schwächer herabdrückt (stufenlos): Dies ist ausgesprochen intuitiv und erlaubt es, die Motorleistung nuanciert zu steuern (**Easy Smart Speed**). Während des Mixens muss man außerdem nicht allzu stark gegen das zu verarbeitende Lebensmittel drücken. Die Glocke am Mixelement ist so konstruiert, dass sie die allermeisten Spritzer verhindert (**SplashControl**). Bei der Bedienungsanleitung besteht bloß das Problem, dass sie mehrere verschiedene Modelle, die sich allein ihrem Zubehör nach unterscheiden, abhandelt: Das ist immerhin an einzelnen Stellen verwirrend.

Härtere Lebensmittel werden von diesem Modell „*sehr gut*“ verarbeitet (**POWERBell Plus**-Technologie): Gerade rohe Kartoffeln sowie Karotten werden stark zerkleinert. Die **Active Blade**-Technologie stellt sicher, dass die Messer während des Mixens immer wieder hoch und herab wandern, sodass die Lebensmittel idealerweise von allen Seiten erreicht werden. Ähnlich „*gute*“ bis „*sehr gute*“ Resultate werden bei weichen Lebensmitteln erzielt, sodass man beispielsweise Gemüsesuppen und Smoothies exzellent zubereiten kann. Das Zubehör besticht ebenso: Mit dem Schneebesen kann in durchschnittlich nur 54s Eiweiß in starren Eischnee verwandelt werden, während im Zerkleinerer sowohl Zwiebeln als auch Basilikum einheitlich verarbeitet werden. Darüber hinaus ist dieser Mixer relativ leise: Durchschnittlich ~73,9 dB(A) sind es beim Pürrieren roher Kartoffeln. Die abschließende Reinigung lässt sich schnell abwickeln, zumal das Mixelement spülmaschinengeeignet ist.

Philips

Viva Collection ProMix Handmixer-Set HR2657/90

ETM TESTMAGAZIN

Philips Viva Collection
ProMix Handmixer-Set
HR2657/90

SEHR GUT 92,6 %

Vergleichstest
7 Stabmixer mit Zubehör 08/2020

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 800 W
- **Geschwindigkeitseinstellung:** stufenlos
- **Stromkabel:** 120 cm
- **Zubehör:** Flasche (V_{\max} : 0,5 l),
Schneebesen,
Spiralschneider,
XL-Zerkleinerer (V_{\max} : 0,65 l)



„gute“ Mixleistung, starkes und
üppiges Zubehöropaket



relativ laut (max. 89,3dB(A))

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



Gerade der Zerkleinerer verrichtet seine Arbeit ordentlich: Selbst Kräuter, wie beispielsweise Basilikumblätter plus -stiele, ließen sich in ihm einheitlich zerschneiden.



Dieses Modell hat einen Spiralschneider mit drei Schneidplatten *in petto*: Während des Tests ließen sich mit ihm ansehnliche Gemüsenudeln herstellen (u. a. aus Zucchini).



Auch bei diesem Modell muss man die einzelnen Elemente nur mit maßvollem Druck ineinander schieben.



Von allen Modellen im Test wurde das Zubehörenssemble von **Philips** von allen Tester/-innen am höchsten bewertet: Mit ihm lassen sich nämlich alle nur vorstellbaren Arbeiten verrichten. Gerade die Flasche ist wunderbar, um in ihr zubereitete Smoothies mit zur Arbeit oder anderswohin zu nehmen.

Mit starkem Zubehör

Der Stabmixer von **Philips** ist den hier verarbeiteten Materialien nach äußerst stabil. Mixelement und Handteil bestehen aus stabilem Edelstahl und Kunststoff. Das Handteil ist außerdem hier und da mit Gummi versehen, sodass keinerlei Risiko besteht, während des Mixens abzurutschen. Im Zubehörbündel ist zunächst eine Flasche (V_{\max} : 0,5l) mit Deckel enthalten. Außerdem sind ein Schneebesen sowie ein XL-Zerkleinerer (V_{\max} : 0,65l) vorhanden. *Unique Selling Point* dieses Modells ist aber sicherlich sein Spiralschneider, in den sich drei verschiedene Messersysteme einsetzen lassen – so kann man in Minutenschnelle Kohlenhydratarme Gemüsenudeln herstellen. Das Modell lässt sich innerhalb eines Momentes zusammenbauen: Es muss nur das Mixelement mit dem Handteil verbunden werden. Auch die anderen Zubehörteile können ebenso leicht verbaut wer-

den. Die Bedienung ist größtenteils leichtgängig: Wie schwach oder stark der Motor arbeiten soll, lässt sich per Tastendruck einstellen (stufenlos). Die Taste lässt sich sehr leicht eindrücken und ist darüber hinaus auch so platziert, dass sie ohne Mühe mit derjenigen Hand, die den Mixer einschließt, erreicht werden kann – einerlei ob als Rechts- oder als Linkshänder/-in. Je weiter man den Schalter herabdrückt, umso schneller rotieren die Messer; und so verhält es sich auch andersherum (**SpeedTouch**-Technologie). Bisweilen braucht es bei diesem Modell mehr Druck, um die Lebensmittel zu verarbeiten. Die Bedienungsanleitung besteht vornehmlich aus Graphiken; diese sind aber dermaßen anschaulich, dass man sich anhand ihrer doch über alles Wesentliche unterrichten kann. Auch während des Mixens weiß das Modell hervorzustechen: Das

Mixelement arbeitet mit der **Pro-Mix**-Technologie und ist daher imstande, harte wie weiche Lebensmittel gleichmäßig zu zerkleinern; nur vereinzelt bleiben, vor allem bei Faserreichen Lebensmitteln, ausnehmendere Stücke zurück. Besonders hervorzuheben ist aber das Zubehör, das demjenigen der anderen Modelle im Test weit voraus ist: Mit dem Schneebesen lässt sich in nur 51 s Eiweiß zu Eischnee machen. Zwiebeln werden im Zerkleinerer nach nur 5 Pulsen zu einheitlichen Partikeln püriert, während bei Basilikum nur noch ein paar Blattreste zu erkennen sind. Der Mixer ist mit durchschnittlich ~80,4 dB(A) beim Zerkleinern roher Kartoffeln sehr laut. Die Reinigung ist leicht abzuwickeln; die meisten Zubehörteile können nämlich in der Spülmaschine gereinigt werden, während das Mixelement und das Handteil von Hand gepflegt werden müssen.

KRUPS

HZ6568 KRUPS Steffen Henssler Stabmixer

ETM TESTMAGAZIN

KRUPS HZ6568 KRUPS
Steffen Henssler Stabmixer

GUT 89,5 %

Vergleichstest
7 Stabmixer mit Zubehör 08/2020

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 1.000 W
- **Geschwindigkeitseinstellung:** 20 Stufen + Turbo-Stufe
- **Stromkabel:** 120 cm
- **Zubehör:** Messbecher (V_{\max} : 0,8 l), Schneebesens, Zerkleinerer (V_{\max} : 0,5 l)

+ püriert weiche Lebensmittel „sehr gut“, Reinigung leichtgängig

■ relativ laut (max. 92,1 dB(A))

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■



Das Tastenpanel ist leicht konkav, sinkt also nach innen in den Modellaußenkörper ein. Dadurch kann man die Tasten auch während des Mixens sehr leicht erreichen und dem Tastsinn nach wahrnehmen.



Der äußere Drehkreis an der Oberseite des Handteils dient dazu einzustellen, wie schwach oder stark der Motor arbeiten soll.



Die **Powelix 4-Messer**-Technologie stellt sicher, dass die meisten Lebensmittel während des Mixens von allen Seiten erreicht und dadurch einheitlich püriert werden.



Das Zubehör schließt hier einen Zerkleinerer und einen Schneebesen ein (im Bild: von links nach rechts); Letzterer verrichtet seine Arbeit aber nicht immer allzu ordentlich.

Mixt weiche Lebensmittel süperb

Der Stabmixer von KRUPS ist dermaßen solide verarbeitet, dass er den Strapazen im Haushalt anstandslos widerstehen kann: Die verwendeten Materialien des Gehäuses (i. e. Edelstahl und Kunststoff) sind stabil; obendrein passen alle Teile nahtlos ineinander, sodass keinerlei Spaltmaße vorhanden sind. Das Handteil bietet leider keine allzu ausgeprägte Materialstruktur, sodass man während des Mixens sicherstellen muss, mit der Hand nicht abzurutschen. Das Zubehörbündel besteht neben dem Handteil und dem Mixelement auch aus einem Messbecher (V_{\max} : 0,8l). Des Weiteren sind auch ein Zerkleinerer (V_{\max} : 0,5l) sowie ein Schneebesen vorhanden, die schnell mit dem Handteil verbunden werden können. Dies stellt auch kein Problem dar, da man die entsprechenden Teile bloß ineinander stecken und dann noch durch leichtes Drehen an Ort und Stelle sichern muss; ähnlich leicht ist es auch, das Mixelement zu

installieren. Bedient wird das Modell vor allem über zwei Tasten am Handteil, die sich passabel erreichen lassen. Eine der Tasten startet den Turbo-Modus, in dem das Modell alles aus dem Motor herausholt, während die andere Taste die Messer bloß mit einer von der Geschwindigkeitseinstellung abhängigen Drehzahl rotieren lassen kann. Apropos Geschwindigkeitseinstellung: Die ist über ein Drehrad an der Oberseite des Modells vorzunehmen (20 Stufen); hier muss man mit der anderen Hand arbeiten. Alles in allem ist das Modell also „gut“ zu handhaben, zumal das Mixen auch nicht allzu viel Druck voraussetzt und die Form der Glocke obendrein verhindert, dass allzu viele Spritzer entstehen. Die Bedienungsanleitung besteht größtenteils aus Graphiken, die aber von solch ansehnlicher Qualität sind, dass sie dennoch alles Wesentliche vermitteln können; etwas verwirrend ist nur, dass die Bedienungsanleitung verschiedene

Modelle mit unterschiedlichen Zubehörpakten parallel abhandelt. Besonders beim Mixen weicher Lebensmittel besticht dieses Modell mit einer „sehr guten“ Mixleistung und lässt die anderen Modelle im Test immerhin hier hinter sich. Aber auch härtere Lebensmittel werden so zerkleinert, dass nur vereinzelt Grobpartikel zurückbleiben (Powelix 4-Messer-Technologie). Durchwachsen ist dagegen die Leistung des Zubehörs: Um Eiweiß in Eischnee zu verwandeln, braucht es etwas mehr Zeit (1:24 min); außerdem werden Zwiebeln im Zerkleinerer nicht einheitlich verarbeitet; sehr viel besser kommt das Modell mit Basilikum zurecht. Störend ist die hohe Lautstärke während des Mixens (durchschnittlich ~80,8 dB(A) beim Zerkleinern roher Kartoffeln). Die Reinigung ist spielerisch-leicht, zumal viele Teile, darunter auch das Mixelement, spülmaschinengeeignet sind.

GRAEF

HB501EU

ETM TESTMAGAZIN

GRAEF HB501EU

GUT 89,1 %

Vergleichstest
7 Stabmixer mit Zubehör 08/2020

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 800 W
- **Geschwindigkeitseinstellung:** 5 Stufen + Turbo-Stufe
- **Stromkabel:** 155 cm
- **Zubehör:** Messbecher (V_{\max} : 0,7 l), Schneebesen, Zerkleinerer (V_{\max} : 0,45 l)

+ „sehr gute“ Bedienung,
„gute“ Zubehörleistung

■ relativ laut (max. 91,1 dB(A))

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■



Das Schneebesenmodul ist an sich eher simpel: Mehr als 55 s braucht es indes nicht, um Eiweiß in Eischnee zu verwandeln.



Der Zerkleinerer muss vor der Inbetriebnahme noch montiert werden: Das bedeutet aber nur in etwa eine Minute der Mehrarbeit.



Das Handteil bietet im oberen Drittel zwar eine Mulde. Da das Außenmaterial aber vollkommen plan ist, hat man während des Mixens keinen wirklichen Grip.



Das Zubehörsatz des Modells ist mit einem Zerkleinerer und einem Schneebesen (im Bild: von links nach rechts) zwar überschaubar. Während des Tests aber haben die Zubehörelemente ihre Arbeit wunderbar verrichten können (s. u.).

Mit leichtgängiger Bedienung

Das Gehäuse des HB501EU ist so solide verarbeitet, dass es dem Modell ein hohes Maß an Stabilität verleiht; vor allem das Mixelement aus Edelstahl widersteht allen Lebensmitteln schadlos. Hinzu kommt, dass alle Teile starr miteinander verbunden werden und auch keine Spaltmaße zu verzeichnen sind. In dieser Hinsicht ist der Stabmixer also vollends sicher – das Außenmaterial des Handteils ist indessen auch hier vollkommen eben, sodass man während des Mixens sicherstellen muss, hier nicht abzurutschen. Wie bei allen Stabmixer-Sets sind neben dem Mixer (bestehend aus Handteil und Mixelement) ein Messbecher (V_{\max} : 0,7l), ein Schneebesen sowie ein Zerkleinerer (V_{\max} : 0,45l) vorhanden. All diese Teile lassen sich leicht mit dem Handteil verbinden, indem man sie ineinander steckt und anschließend kurz dreht – passende Symbole an den einzelnen Kompo-

nenten machen den hier hinter stehenden Mechanismus verständlich. Zuweilen hakt der Schließmechanismus aber leicht. Trotzdem lässt sich das Modell noch „gut“ zusammenbauen. Am Handteil sind zwei Tasten zu sehen, die sich sowohl als Rechts- als auch als Linkshänder/-in mühelos erreichen und eindrücken lassen. Die untere startet den Turbo-Modus, während die obere nur die jeweilige Geschwindigkeitseinstellung verwirklicht. Diese kann durch einen ausladenden und daher sicher zu handhabenden Drehschalter an der Oberseite des Handteils angepasst werden (5 Stufen). Alles in allem brilliert dieser Stabmixer also durch seine größtenteils leichtgängige Bedienung. Die Bedienungsanleitung besticht vor allem durch ihre Verständlichkeit, wiewohl sie stellenweise doch ausgesprochen knapp ist. Auch ist die Mixleistung durchgängig „gut“ bis „sehr gut“: Harte

Lebensmittel werden ordentlich zerkleinert, wenn auch vereinzelt ein paar ausnehmendere Stücke zurückbleiben, die von den Messern nicht erreicht werden können. Ein ähnliches Bild stellt sich bei weichen Lebensmitteln: Hier können Früchte manchmal ein Problem darstellen. Das Zubehör wiederum ist exzellent: Eiweiß wird mit dem Schneebesen in nur 55 s starr geschlagen, während im Zerkleinerer sowohl Zwiebeln als auch Basilikum einheitlich verarbeitet werden. Bei alledem ist der Mixer aber relativ laut: Im Durchschnitt konnten wir beim Zerkleinern roher Kartoffeln $\sim 78,8$ dB(A) messen, wobei vereinzelt Werte von maximal $\sim 91,1$ dB(A) zu verzeichnen waren. Bei der Reinigung stellen sich keine wirklichen Probleme; auch die Bereiche unter der Glocke lassen sich mit einem weichen Tuch und einer Bürste schnell erreichen.

CASO Design

HB 1000

ETM TESTMAGAZIN

CASO Design HB 1000

GUT 88,7 %

Vergleichstest
7 Stabmixer mit Zubehör 08/2020

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 1.000 W
- **Geschwindigkeitseinstellung:** stufenlos + Turbo-Stufe
- **Stromkabel:** 135 cm
- **Zubehör:** Messbecher (V_{\max} : 0,6 l), Schneebesen, Zerkleinerer (V_{\max} : 0,75 l)



+ sehr solide konstruiert, „sehr gute“ Bedienungsanleitung

■ durchwachsene Mixleistung

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■



Der Zerkleinerer hat während des Tests verschiedenerlei Lebensmittel zerkleinern können. Aber: Kräuter, wie beispielsweise Basilikumblätter und -stiele, wurden nicht immer vollends einheitlich verarbeitet.



Die Messerschneiden können viele Lebensmittel pürieren und verschlissen auch während des Tests nicht in messbarem Maße.



Will man die Motorstärke anpassen, so muss man das Modell mit der einen Hand stabil halten und währenddessen mit der anderen den Dreher an der Oberseite des Handteils links- oder rechtsherum drehen.



Wirklich opulent ist auch das Zubehörpaket dieses Modells nicht: Es erschöpft sich in einem Zerkleinerer und einem Schneebesen (im Bild: von links nach rechts).

Rundum ordentlicher Stabmixer

Der Modellkörper des HB 1000 besteht zum Großteil aus massivem Edelstahl und ist daher sehr stabil. Auch die Material- sowie Materialverarbeitungsqualität ist solchermaßen „gut“, dass sich hier keine wirklichen Makel erkennen lassen. Dies ist einer der Gründe, aus dem der Stabmixer sehr sicher zu handhaben ist; hinzu kommt noch, dass das Handteil nicht nur leicht mit der Hand einzuschließen, sondern auch noch mit rauem Gummi versehen ist. Dadurch wird verhindert, dass man während des Mixens mit der Hand abrutschen kann. Das Zubehörensemble enthält auch hier zunächst das Handteil mit dem passenden Mixelement; auch ein Messbecher (V_{\max} : 0,6l) ist von Werk aus mit enthalten. Hinzukommen noch, wie bei allen Stabmixer-Sets, ein Zerkleinerer (V_{\max} : 0,75l) sowie ein Schneebesen. Anschließen lassen sich all diese Teile, indem man sie ineinander schiebt und durch kurzes Drehen arretiert; diesen Mechanismus versteht man dank

eindrücklicher Symbole am Modell-äußeren sehr schnell (Easy Change). Die beiden Tasten am Handteil lassen sich sowohl als Rechts- als auch als Linkshänder/-in leicht erreichen, setzen aber ordentlichen Druck voraus; auch sonst muss man den Stabmixer druckvoll gegen die zu verarbeitenden Lebensmittel pressen. Den Turbo-Modus stößt man durch Druck der einen Taste an, während die andere Taste den normalen Modus startet: Hier ist die Drehzahl der Messer von der jeweiligen Geschwindigkeitseinstellung abhängig; diese wiederum ist über den an der Oberseite des Handteils installierten Drehschalter vorzunehmen (stufenlos). Der Drehschalter ist an sich leicht zu erreichen, muss aber mit derjenigen Hand, die den Mixer nicht hält, bedient werden. Die Bedienungsanleitung ist „sehr gut“: Sie besticht vor allem durch vollends verständliche Texte, die von einer Handvoll anschaulicher Graphiken arrondiert werden.

Dieses Modell ist imstande, härtere Lebensmittel alles in allem „gut“ zu mixen, wiewohl vor allem bei Karotten auch so manch ausnehmende Stücke zurückbleiben. Dieses Problem kommt aber auch bei weicheren Lebensmitteln vor: Diese müssen also den ein oder anderen Moment mehr bearbeitet werden, um ein wirklich einheitliches Mus herzustellen. Das Zubehör ist disparat: Während der Schneebesen nach nur 58 s stabilen Eischnee herstellt, bleiben im Zerkleinerer regelmäßig stattliche Stücke zurück. Die Lautstärke des Stabmixers ist obendrein relativ hoch: ~77,8 dB(A) sind es im Durchschnitt, wobei Maximallautstärken von bis zu 92,8 dB(A) erreicht werden. Die Reinigung von Hand ist stellenweise etwas mühevoll. Daher ist es wunderbar, dass viele Teile des Modells, einschließlich des Mixelements, auch in die Spülmaschine wandern können.

AEG

HB5-1-8SS

ETM TESTMAGAZIN

AEG HB5-1-8SS

GUT 88,5 %

Vergleichstest
7 Stabmixer mit Zubehör 08/2020

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 800 W
- **Geschwindigkeitseinstellung:** stufenlos + Turbo-Stufe
- **Stromkabel:** 150 cm
- **Zubehör:** Kartoffelstampfer, Messbecher (V_{max} : 0,7 l), Schneebesen, Zerkleinerer (V_{max} : 0,5 l)



+ üppiges Zubehörbündel, „gute“ Mixleistung bei harten Lebensmitteln

- relativ laut (max. 93,4 dB(A)), Abrutschrisiko während des Mixens

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■



Mit dem Zubehör dieses Modells kann man auch „Kartoffelstampf“ herstellen: Das ist sehr viel leichter als die normalerweise damit verbundene Handarbeit – dies hat sich auch während des Tests erwiesen.



Das Messerpaar weiß vor allem harte Lebensmittel schnell zu verarbeiten: Während des Tests kam es zu keinem nennenswerten Materialverschleiß an den Messern.



Schließt man das obere Drittel des Modellaußenkörpers mit einer Hand ein, kann man auch während des Mixens alle Tasten schnell erreichen.



Mit diesem Modell hat man bereits von Werk aus mehrere Zubehörelemente zur Hand: Neben dem schon weiter oben erwähnten „Kartoffelstampfer“ sind ein Messbecher, ein Schneebesen und ein Zerkleinerer enthalten (im Bild: von links nach rechts).

Mit Kartoffelstampfer

Der Stabmixer von AEG ist rundherum „sehr gut“ verarbeitet: Er besteht größtenteils aus solidem Edelstahl; alle Teile sind so verbunden, dass keine wirklichen Spaltmaße zu sehen sind. Im oberen Drittel des Handteils besteht der Modellaußenkörper aus schwarzem Kunststoff. Da das Material hier vollkommen eben ist, kann man während des Mixens durchaus abrutschen; dass sich das Handteil nach oben hin leicht verjüngt, reicht leider nicht aus, um einen wirklich sicheren Halt zu vermitteln. Im Zubehörpaket ist neben dem Handteil und dem Mixelement auch ein Messbecher (V_{\max} : 0,7l) vorhanden. Wie bei den anderen Modellen dieser Gruppe sind außerdem noch ein Schneebesen und ein Zerkleinerer (V_{\max} : 0,5l) mit dabei; *Unique Selling Point* dieses Stabmixers ist aber der als Zubehörelement enthaltene Kartoffelstampfer. Das Modell lässt sich schnell zusammenbauen, da die einzelnen Teile nur

mit dem Handteil verbunden und anschließend arretiert werden müssen; anhand von Symbolen lässt sich in einem Mal erkennen, wie man den Stabmixer zusammen- und auch wieder auseinanderbauen kann. Das Modell ist an sich sehr leicht zu handhaben, zumal alle Tasten von Rechts- und auch von Linkshänder/-innen mühelos erreicht werden können. Während man den Turbo-Modus per Tastendruck anstoßen kann, ist die jeweilige Motorleistung über einen Hebel an der Oberseite des Handteils anzupassen (stufenlos). Die Bedienungsanleitung besteht auch bei diesem Stabmixer mehrheitlich aus Graphiken und ist daher nicht immer schon beim ersten Mal vollends verständlich; dennoch handelt sie alle wesentlichen Themenkreise rund ums Modell ab. Beim Mixen harter Lebensmittel erweist sich der Stabmixer als „sehr gut“ (TruFlow-Technologie): Gleichviel ob Karotten oder Kichererbsen –

alles wird ausgesprochen gleichmäßig püriert; auch Lebensmittel voller Fasern stellen das Modell hier nicht vor Hindernisse. Eine solche Qualität kann das Modell aber nicht bieten, wenn es weichere Lebensmittel verarbeiten soll; besonders bei Smoothies bleiben nämlich ausladende Fruchtstücke zurück. Auch das Zubehör ist eher durchwachsen: Der Schneebesen braucht 1:22 min, um Eischnee herzustellen; der Zerkleinerer arbeitet darüber hinaus auch nicht immer sauber und erreicht mit seinen Messern weder Zwiebeln noch Basilikum von allen Seiten. Des Weiteren ist dieses Modell das lauteste im Test: Im Durchschnitt konnten wir ~81,4 dB(A) messen, wobei es zu Maximallautstärken von bis zu ~93,4 dB(A) kam. Die abschließende Reinigung ist größtenteils leichtgängig, zumal viele Teile einschließlich des Mixelements auch in die Spülmaschine wandern können.

DOMO

DO9144M

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN	
DOMO DO9144M	
GUT	87,4 %
Vergleichstest 7 Stabmixer mit Zubehör	
08/2020	

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 600 W
- **Geschwindigkeitseinstellung:** stufenlos + Turbo-Stufe
- **Stromkabel:** 160 cm
- **Zubehör:** Messbecher (V_{\max} : 0,85 l), Schneebesens, Zerkleinerer (V_{\max} : 0,45 l)



+ leicht zusammenzubauen, hohes Maß an Sicherheit

■ durchwachsene Mixleistung (vor allem bei harten Lebensmitteln)

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■



Während des Tests war der Schneebesens ausreichend schnell: Nach 1:04 min wurde aus dem Eiweiß wunderbar-stabiler Eischnee.



Die Symbole am Modellaußenkörper sind zwar simpel: Sie machen es einem aber doch sehr viel leichter, das Modell zusammen- und wieder auseinanderzubauen.



Die Form des Modellaußenkörpers schmeichelt zwar der Hand. Dadurch aber, dass das Außenmaterial vollkommen strukturlos ist, kann man schnell an ihm abrutschen.



Ein Zerkleinerer, ein Messbecher mit Deckel und ein Schneebesen sind von Werk aus als Zubehörelemente enthalten: Während des Tests war der Zerkleinerer aber leider nicht allzu stark (s. u.).

Kleiner und leichter Stabmixer

Der Stabmixer von **DOMO** ist immerhin ordentlich verarbeitet. Die verwendeten Materialien (Stahl und Kunststoff) sind stabil, die verschiedenen Teile ordentlich miteinander verbunden; nur an ein paar Stellen sind kleinere Spaltmaße auszumachen. Obwohl das Gehäuse des Handteils vollkommen plan ist, kann man hier während des Mixens mit der Hand immerhin nicht allzu leicht abrutschen. Dies ist der Form des Handteils zu verdanken. Schön ist weiterhin, dass bei der Messerreinigung keinerlei Risiko besteht, sich zu verletzen, wenn man nur ein Mindestmaß an Vorsicht walten lässt. Das Zubehörbündel besteht neben dem Mixelement und dem Handteil aus einem Messbecher mit Deckel (V_{\max} : 0,85l), einem Schneebesen sowie einem Zerkleinerer (V_{\max} : 0,45l). All dies lässt sich problemlos montieren, da man die einzelnen Komponenten bloß ineinander stecken und zum Arre-

tieren drehen muss: Auch hier sind kleine Symbole vorhanden, die den Mechanismus erklären. Bedienen kann man das Modell recht leicht: Wie schwach oder stark der Motor arbeiten soll, kann über ein Drehelement an der Oberseite des Handteils bestimmt werden (stufenlos). Drückt man die Taste des Turbo-Modus, so arbeitet das Modell mit maximaler Drehzahl. Da dieser Schalter ebenso wie die Start-Taste relativ schmal ist, kann sie nicht von allen Menschen präzise erreicht werden: Größere Hände erweisen sich hier als Hindernis. Obendrein muss man das Mixelement bei diesem Modell stärker gegen die zu verarbeitenden Lebensmittel pressen. Die Bedienungsanleitung ist kurz und knapp, handelt aber dennoch alles Wesentliche rund ums Modell ab. Beim Mixen härterer Lebensmittel kann es vermehrt zu Problemen kommen, da hier regelmäßig nicht

alles zerkleinert werden kann und viele üppige Stücke zurückbleiben, die anschließend noch ein weiteres Mal bearbeitet werden müssen. Besser verhält es sich beim Mixen weicher Lebensmittel, auch wenn hier nicht immer alles zu einem einheitlichen Mus verarbeitet wird. Der Schneebesen verrichtet seine Arbeit ordentlich und erlaubt es, in 1:04 min Eischnee herzustellen. Dagegen tritt der Zerkleinerer deutlich zurück: Beim Pürieren von Zwiebeln oder Basilikum bleiben in beiden Fällen viele Grobpartikel zurück, die nicht von den Messern erreicht werden können. Die Lautstärke dieses Modells ist passabel: Wir konnten beim Zerkleinern roher Kartoffeln durchschnittlich $\sim 77,8$ dB(A) messen. Die abschließende Reinigung ist leichtgängig; das Mixelement ist leider nicht spülmaschinengeeignet.

Leistung im Überblick

Was die einzelnen im Test vertretenen Modelle wirklich leisten können, lässt sich idealerweise anhand von Bildern veranschaulichen: Die Tester/-innen haben während des Tests wiederholt Einzelportionen aus weicheren, härteren und mittel-weichen bzw. mittel-harten Lebensmitteln, einschließlich Faser-reichen Wurzeln (*Rhizomen*), verarbeitet. Sie haben all die verschiedenen Lebensmittel in einzelnen, der Grammzahl nach identischen Portionen mit maximaler Messerdrehzahl püriert und ließen sich hierbei immer exakt 30 Sekunden Zeit. Danach holten sie die Masse aus dem Mixbehältnis heraus und strichen sie über einer ebenen Fläche aus, um ihre Struktur zu kontrollieren.

Braun

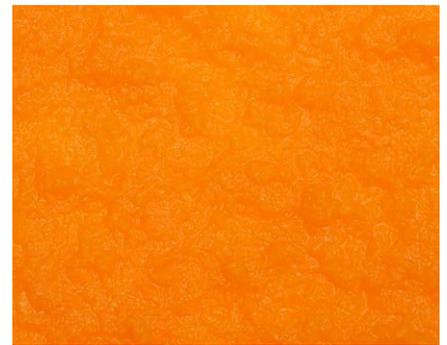
Ingwer



Kichererbsen



Karotten



Philips

Ingwer



Kichererbsen



Karotten



KRUPS

Ingwer



Kichererbsen



Karotten



GRAEF

Ingwer



Kichererbsen



Karotten



CASO Design

Ingwer



Kichererbsen



Karotten



AEG

Ingwer



Kichererbsen



Karotten



DOMO

Ingwer



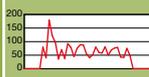
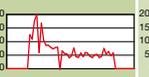
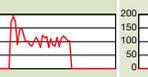
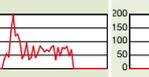
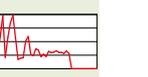
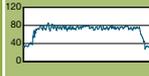
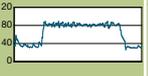
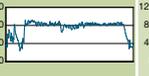
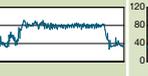
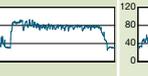
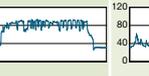
Kichererbsen



Karotten



Technische Daten

Hersteller / Modell	Braun MQ7045X	Philips Viva Collection ProMix Hand- mixer-Set HR2657/90	KRUPS HZ6568 KRUPS Steffen Henssler Stabmixer	GRAEF HB501EU	CASO Design HB 1000	AEG HB5-1-8SS	DOMO DO9144M
Maße des Modells (L _{max} × U _{max})	39,0 × 18,1 cm	39,8 × 17,5 cm	39,8 × 17,0 cm	40,9 × 17,6 cm	40,9 × 18,6 cm	40,5 × 17,8 cm	38,8 × 17,5 cm
Gewicht des Modells	860g	880g	850g	886g	1014g	960g	791g
Maße des Stromkabels (L _{max})	120 cm	120 cm	120 cm	155 cm	135 cm	150 cm	160 cm
Geschwindigkeits- einstellung	stufenlos	stufenlos	20 Stufen + Turbo-Stufe	5 Stufen + Turbo-Stufe	stufenlos + Turbo-Stufe	stufenlos + Turbo-Stufe	stufenlos + Turbo-Stufe
Spülmaschineneignung des Mixelements	ja	nein	ja	nein	ja	ja	nein
Zubehör	Messbecher (V _{max} : 0,6l), Schnee- besen, Standmixer (V _{max} : 1,25l), Zerkleinerer (V _{max} : 0,35l)	Mobile Trinkflasche (V _{max} : 0,5l), Schnee- besen, Spiral- schneider, XL-Zer- kleinerer (V _{max} : 0,65l)	Messbecher (V _{max} : 0,8l), Schnee- besen, Zerkleinerer (V _{max} : 0,5l)	Messbecher (V _{max} : 0,7l), Schnee- besen, Zerkleinerer (V _{max} : 0,45l)	Messbecher (V _{max} : 0,6l), Schnee- besen, Zerkleinerer (V _{max} : 0,75l)	Kartoffel- stampfer, Messbecher (V _{max} : 0,7l) Schnee- besen, Zerkleinerer (V _{max} : 0,5l),	Messbecher (V _{max} : 0,85l), Schnee- besen, Zerkleinerer (V _{max} : 0,45l)
Material des Mixelements	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	rostfreier Stahl
Material des Messers	Edelstahl	Edelstahl	rostfreier Stahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	rostfreier Stahl
Besonderheit	ACTIVE- Blade- Technologie, EasyClick- System, Easy Smart- Speed- Technologie, SPLASH- Control- Technologie	ProMix- Technologie, Speed- Touch- Technologie	Powelix 4-Messer- Technologie	–	Easy Change	TruFlow- Technologie	–
Stromverbrauch (lt. Hersteller)	1.000W	800W	1.000W	800W	1.000W	800W	600W
Stromverbrauch in Watt (gemessen während des Mixvorgangs mit maximaler Motorleistung)							
Lautstärke (max. / durchschnittl.) (gemessen während des Mixvorgangs mit maximaler Motorleistung aus einem Abstand von 1,0m)	85,4 / 73,9 dB(A)	89,3 / 80,4 dB(A)	92,1 / 80,8 dB(A)	91,1 / 78,8 dB(A)	92,8 / 77,8 dB(A)	93,4 / 81,4 dB(A)	90,3 / 77,8 dB(A)
Lautstärke in dB(A) (gemessen während des Mixvorgangs mit maximaler Motorleistung aus einem Abstand von 1,0m)							

Bewertung

Hersteller / Modell	%	TESTSIEGER ETM TESTMAGAZIN			PREIS-/LEISTUNGSSIEGER ETM TESTMAGAZIN			
		Braun MQ7045X	Philips Viva ProMix Hand- mixer-Set HR2657 /90	KRUPS HZ6568 KRUPS Steffen Henssler Stabmixer	GRAEF HB501EU	CASO Design HB 1000	AEG HB5-1- 8SS	DOMO DO9144M
Ergebnis	60	92,1	93,6	91,7	88,9	87,0	88,9	85,2
Pürieren (Hartes)	40	95,2	95,1	92,7	92,0	92,5	95,5	87,1
Pürieren (Weiches)	40	87,5	90,9	93,5	83,0	81,3	82,8	84,5
Zubehör	20	94,9	95,8	85,9	94,6	87,4	88,1	82,6
Handhabung	20	95,2	91,0	90,4	92,7	91,2	91,8	90,9
Bedienung	50	95,3	91,5	87,8	94,1	89,0	91,5	90,3
Reinigung und Pflege	25	96,5	91,5	95,5	92,5	91,5	94,0	91,0
Montage	15	97,5	96,0	96,0	92,5	96,0	95,0	97,0
Bedienungsanleitung	10	88,0	80,0	82,0	86,0	94,0	83,0	84,0
Sicherheit	10	97,0	96,5	85,0	87,0	95,0	87,0	94,0
Material-/Materialver- arbeitungsqualität	5	96,5	95,5	95,0	97,0	97,0	97,0	95,0
Lautstärke	5	98,0	66,5	63,0	73,5	78,5	61,5	78,5
Bonus		0,3 (Stand- mixer mit zwei austausch- baren Messern)	0,2 (mobile Flasche mit Deckel); 0,3 (Spiral- schneider mit drei Einsätzen)				0,2 (Kartoffel- stampfer)	0,1 (Becher- deckel)
Malus								
Preis in Euro (UVP)		139,99	99,99	109,99	89,99	79,99	99,95	39,95
Durchschn. Marktpreis in Euro		120,48	80,52	89,08	76,99	90,61	71,88	37,10
Preis-/Leistungsindex		1,3	0,9	1,0	0,9	1,0	0,8	0,4
Gesamtbewertung		94,0 %	92,6 %	89,5 %	89,1 %	88,7 %	88,5 %	87,4 %
Testnote		sehr gut	sehr gut	gut	gut	gut	gut	gut

Die wesentlichen Testkriterien

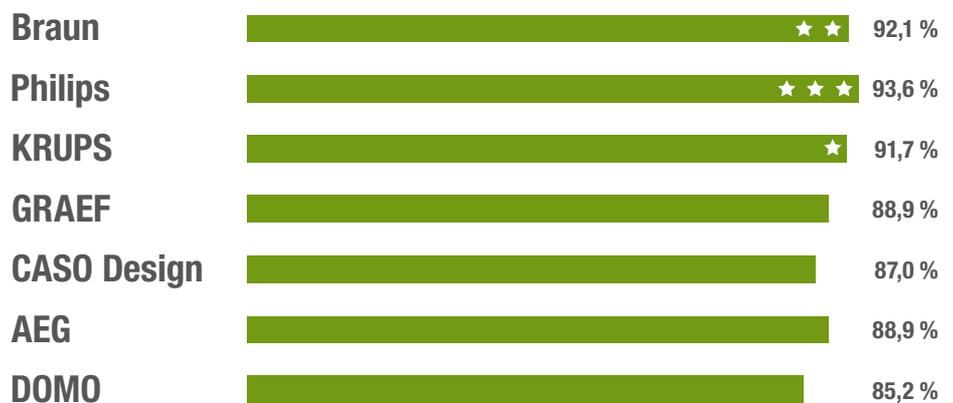


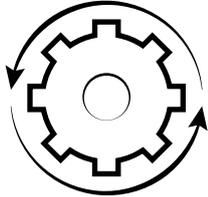
Hier veranschaulichen wir, wie die einzelnen Modelle in den drei wesentlichen Testdisziplinen (**Ergebnis**, **Handhabung** und **Sicherheit**) beurteilt worden sind: So lässt sich in einem Mal erkennen, wo die einzelnen Modelle ihre Stärken und Schwächen haben.



Auch hier ist es wieder das Modell von **Philips**, das die Lebensmittel am besten püriert (93,0%): Mit ihm können auch außerordentlich harte Lebensmittel leicht verarbeitet werden; bei weichen Lebensmitteln indes ist er allen anderen Modellen im Test weit voraus. Am anderen Ende des Spektrums steht hier der Stabmixer von **DOMO** (85,2%): Mit ihm werden die Lebensmittel leider nicht immer einheitlich zerkleinert.

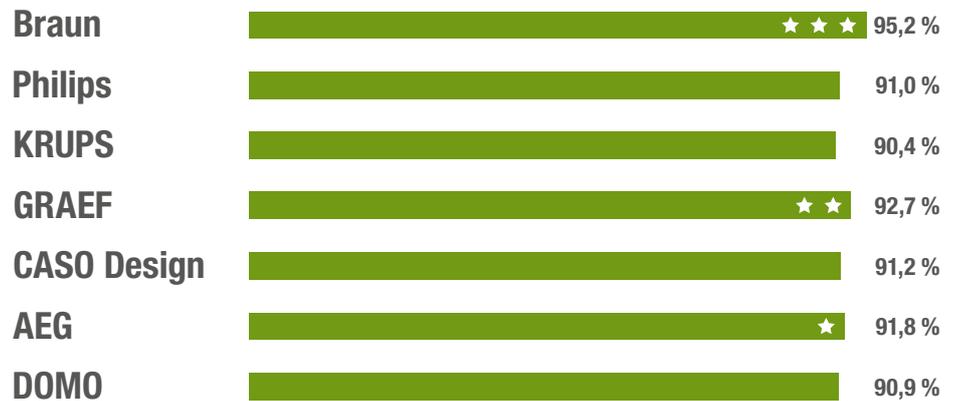
Ergebnis





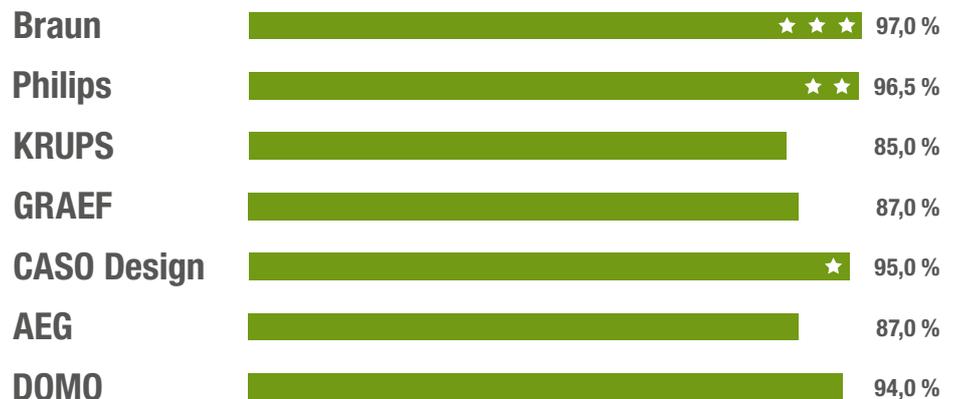
Am leichtesten handhaben lässt sich das Modell von **Braun** (95,2%): Hier lobten die Tester/-innen nicht nur die schnelle Inbetriebnahme, sondern auch den rundherum bequemen Betrieb. Beim Stabmixer von **Krups** krankt's nicht so sehr an der Inbetriebnahme, sondern in manchen Situationen vielmehr am Betrieb (90,4%): Er lässt sich leider nicht immer leicht bedienen.

Handhabung



Vorab: Alle im Test vertretenen Standmixer lassen sich sicher handhaben. Dennoch konnte sich das Modell von **Braun** in dieser Testdisziplin an die Spitze setzen (97,0%): Das Handteil vermittelt nämlich einen außerordentlich sicheren Grip. Einen solchen vermisst man bei dem Stabmixer von **KRUPS** (85,0%): An dessen Handteil kann man zuweilen abrutschen. Des Weiteren sollte man hier ausreichend Vorsicht walten lassen, wann immer man die Messer säubert.

Sicherheit



■ Der Test im Überblick

1. Platz: MQ 7000X von Braun („sehr gut“, 93,8%)

Dieser Stabmixer konnte im Test alle anderen Modelle hinter sich lassen und bewies keine wirklichen Schwächen. Pürieren kann er verschiedene harte und weiche Lebensmittel stets „gut“ bis „sehr gut“: Nahezu alles wird schnell und einheitlich zerkleinert. Hinzu kommt eine rundum leichtgängige Handhabung, wobei insbesondere die rapide und vor allem präzise Geschwindigkeitseinstellung zu betonen ist. Schließlich ist der Mixer rundum exzellent verarbeitet und auch aus diesem Grund vollkommen sicher; außerdem ist er während des Mixens verhältnismäßig leise. Angesichts dieser Stärken erreicht der MQ 7000X verdienstermaßen den ersten Platz in dieser Gruppe.

2. Platz: Viva Collection ProMix Handmixer HR2650/90 von Philips („sehr gut“, 92,2%)

Der Stabmixer von Philips steht demjenigen von Braun nicht allzu weit nach – allein die hohe Lautstärke ist zu bemängeln. Lässt man dies aber einmal außen vor, hat das Modell doch so manches *in petto*: Sowohl harte als auch – und vor allem – weiche Speisen werden schnell und gleichmäßig püriert. Die Handhabung ist leichtgängig: Gerade der Zusammenbau des Stabmixers ist ein Leichtes. Schließlich ist auch dieses Modell stabil verarbeitet und dermaßen sicher, dass es bedenkenlos verwendet werden kann. Ein weiteres Plus bildet die zum Zubehör zählende Flasche, die beispielsweise mit Smoothies beschickt werden kann.

3. Platz: Kult X Stabmixer Edition von WMF („gut“, 89,3%)

Dieser Stabmixer kann die meisten Lebensmittel „gut“ verarbeiten: Während des Tests hat er Lebensmittel verschiedener Härten einheitlich zu mixen vermocht. Dass zuweilen ein paar ausladendere Stücke zurückbleiben können, ändern nichts an dem positiven Gesamteindruck. Das leicht zusammenzubauende Modell ist ohne Mühe zu handhaben und

kann nach dem Mixen schnell gereinigt und gepflegt werden. Auch die Material- und Materialverarbeitungsqualität ist ordentlich. Während des Mixens ist das Modell zwar etwas lauter, stellt aber immer noch kein immenses Störnis im Haushalt dar. Schade ist bloß, dass kein Messbecher im Zubehör enthalten ist.

4. Platz: Retro Ribbon Red Stabmixer 25230-56 von Russell Hobbs („gut“, 88,9%)

Auch das Modell von Russell Hobbs brilliert mit einer durchgängig „guten“ Mixleistung. Hierbei sind zwar vereinzelt Schwächen zu verzeichnen, die aber auch nicht allzu gewichtig sind. Die Handhabung als solche ist leichtgängig, wenn auch die Reinigung langwierig sein kann. Hier braucht's außerdem ein ausreichendes Maß an Feinmotorik. Abschließend ist auch dieses Modell sehr stabil verarbeitet, sodass man sich während des Mixens keinerlei Gedanken um die mit ihm verbundene Sicherheit machen muss; auch die Lautstärke ist noch vollkommen akzeptabel.

5. Platz: BL 6840 von GRUNDIG („gut“, 88,2%)

Die Stärke des Stabmixers von GRUNDIG besteht darin, härtere Lebensmittel „gut“ und immerhin größtenteils gleichmäßig zerkleinern zu können, sodass nur ab und an Stücke zurückbleiben. Während des Mixens muss man sicherstellen, nicht mit der Hand von Modelläußeren abzurutschen, da das Handteil keine Materialstruktur bietet; ansonsten kann man den Stabmixer aber problemlos handhaben. Die Material- und Materialverarbeitungsqualität ist solide und auch die Lautstärke während des Mixens hält sich in einem noch hinnehmbaren Rahmen. Da dieses Modell ein „gutes“ Testurteil erzielt und zu einem Marktpreis von durchschnittlich nur 34,95 € erhältlich ist, erreicht es überdies auch noch den Preis-/Leistungssieg in dieser Gruppe.

■ J. Hartmann

Braun MQ 7000X

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN
 Braun MQ 7000X
SEHR GUT 93,8 %
 Vergleichstest
 5 Stabmixer ohne Zubehör 08/2020

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 1.000 W
- **Geschwindigkeits-**
einstellung:
stufenlos
- **Stromkabel:**
120 cm
- **Zubehör:**
Messbecher
(V_{max} : 0,6 l)



⊕ „sehr gute“ Bedienung, „sehr gutes“ Mixerergebnis, relativ leise (max. 85,4 dB(A))

■ zunächst verwirrende Bedienungsanleitung

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Mit großartiger Bedienung

Der MQ 7000X setzt sich schon durch seine „sehr gute“ Material- und Materialverarbeitungsqualität von anderen Modellen ab. Die verwendeten Materialien sind solide, wobei insbesondere das mit rauem Gummi und Mulden versehene Handteil zu erwähnen ist: Hierdurch kann man nämlich während des Mixens nicht abrutschen; auch dann nicht, wenn man das Mixelement druckvoll gegen die Lebensmittel presst. Das Zubehörensemble enthält neben dem Mixer auch einen Messbecher (V_{max} : 0,6l). Der Zusammenbau des Mixers braucht bloß einen Moment: Man muss hierzu nur das Mixelement mit dem Handteil verbinden (EasyClick Plus). Auch sonst ist der Stabmixer leicht zu handhaben: Um den Motor anzustoßen, muss man nur einen Schalter am Handteil drücken, der dermaßen exzellent positioniert ist, dass er ohne Mühe erreicht werden kann – einerlei ob als Rechts- oder als Linkshänder/-in. Je stärker man diesen Schalter herabdrückt, desto schneller rotieren die Messer – und andersherum. So lässt sich nuanciert einstellen, wie schwach oder stark der Motor in der jeweiligen Situation arbeiten soll (stufenlos, Easy Smart Speed). Hinzu kommt, dass man während des Mixens nur ein Mindestmaß an Druck ausüben muss; schön ist auch, dass die

Glocke wirksam verhindert, dass während des Mixvorgangs stärkere Spritzer verursacht werden (SplashControl). Die von Werk aus mit enthaltene Bedienungsanleitung ist insoweit verwirrend, als sie mehrere Modelle, die sich allein ihrem Zubehör nach voneinander unterscheiden, abhandelt. Als wirklich stark erweist sich das Modell beim Mixen härterer Lebensmittel: Im Test wurden insbesondere Karotten so exzellent zerkleinert, dass keine Grobpartikel zurückblieben. Aber auch weiche Lebensmittel stellen kein wirkliches Problem dar: Hier ließen sich sowohl Gemüsesuppen als auch verschiedenerlei Smoothies schnell zubereiten, wobei nur vereinzelt Lebensmittel zurückblieben. Dank der Active Blade-Technologie kann der Großteil aller Lebensmittel von den Messern erreicht werden. Außerordentlich praktisch ist, dass das Modell während des Mixens nicht allzu laut wird: ~73,9 dB(A) sind es im Durchschnitt, wenn man rohe Kartoffeln zerkleinert; hier ist der Stabmixer von Braun den anderen Modellen im Test voraus. Nach verrichteter Arbeit muss der Mixer nun noch gereinigt und gepflegt werden, was auch keine Hindernisse bereithält; hier ist besonders hervorzuheben, dass das Mixelement auch spülmaschinengeeignet ist.



Die Messerschneiden heben und senken sich während des Mixens, um die Lebensmittel wirklich vollkommen einheitlich zu pürieren.



Die Drehzahl der Messer richtet sich nach der Druckintensität: Drückt man stärker zu, so schießt auch die Drehzahl nach oben; wird der Druck schwächer, vermindert sich auch die Drehzahl wieder (Easy Smart Speed).



Das Modell bedient sich eines simplen und doch wunderbar-verlässlich arbeitenden Klicksystems, um das Handteil mit dem Mixelement zu verbinden (EasyClick Plus).

Philips

Viva Collection ProMix Handmixer HR2650/90

ETM TESTMAGAZIN

Philips Viva Collection ProMix Handmixer HR2650/90

SEHR GUT 92,2 %

Vergleichstest 08/2020
5 Stabmixer ohne Zubehör

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 800 W
- **Geschwindigkeits-einstellung:** stufenlos
- **Stromkabel:** 120 cm
- **Zubehör:** Flasche (V_{\max} : 0,5 l) mit Deckel



„sehr gute“ Bedienung, „sehr gutes“ Mixerergebnis, Flasche im Zubehör enthalten

relativ laut (max. 89,3 dB(A))

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Mixt weiche Lebensmittel souverän

Bei dem Stabmixer von **Philips** handelt es sich um ein an allen Stellen solide konstruiertes Modell. Sowohl das Edelstahl des Mixelements als auch der Kunststoff des Oberteils sind stabil, zumal alle Materialien ordentlich miteinander verbunden sind. Das Handteil ist außerdem vereinzelt mit Gummi versehen worden, sodass man hier nur schwerlich abrutschen kann, wenn man den Stabmixer verwendet; er ist also rundum sicher zu handhaben. Das Zubehörbündel weiß sich durch die in ihm enthaltene Flasche (V_{\max} : 0,5 l) mit Deckel auszuzeichnen: Diese dient nämlich auch als Messbecher sowie als Behältnis, in dem Lebensmittel ordentlich püriert werden können. Der Zusammenbau des Mixers ist eine Sache von ein paar Sekunden; es muss schließlich nur das Mixelement mit dem Handteil verbunden werden. Gleichermäßen leicht ist das Modell zu handhaben. Der Schalter an der Oberseite des Handteils erlaubt es, die jeweilige Motorleistung anzupassen: Sie ist nämlich von dem jeweiligen Druck gegen den Schalter abhängig (stufenlos, **SpeedTouch**-Technologie). Der Schalter ist außerdem so positioniert worden, dass er sowohl von Rechts- als auch von Linkshänder/-innen ohne Mühe erreicht werden kann.

Während des Mixens muss man ausreichend Druck gegen die zu verarbeitenden Lebensmittel ausüben; schwergängig ist der Mixvorgang indes nicht. Die Bedienungsanleitung kommt weithin ohne Text aus; die zahlreich vorhandenen Graphiken sind aber dermaßen anschaulich, dass sie weiteren Text entbehrlich machen. Das Modell erzielt während des Mixens eine rundum „gute“ bis „sehr gute“ Mixleistung: Sowohl harte als auch und vor allem weiche Speisen werden schnell und vollkommen einheitlich zerkleinert, wobei nur vereinzelt Grobpartikel zurückbleiben. Dies ist der von **Philips** entwickelten **ProMix**-Technologie zu verdanken, die sicherstellt, dass die Messer nahezu alles zerkleinern können. Größte Schwäche des Modells ist schließlich seine Lautstärke, die mit durchschnittlich ~80,4 dB(A) relativ hoch ist; vereinzelt konnten wir beim Zerkleinern roher Kartoffeln Werte von bis zu ~89,3 dB(A) messen. Die Reinigung ist leichtgängig und innerhalb von ein paar Minuten abzuwickeln: Alle Lebensmittelrückstände lassen sich schnell mit einer Bürste und einem weichen Tuch ablösen; leider ist das Mixelement nicht spülmaschinengeeignet.



Die Glocke ähnelt einem Dreieck mit sich nach außen hin wölbenden Kantenlinien: Dadurch können die Lebensmittel leichter hin zu den Messern manövriert werden (**Pro-Mix**).



Die Flasche ist ideal, um Smoothies in ihr herzustellen und sie anschließend schlicht mit zur Arbeit, in die Universität oder wo auch immer hin mitzunehmen. Sie dient außerdem auch als Messbecher.



Auch bei diesem Modell lässt sich die Drehzahl allein über die Druckintensität am vorderen Taster anpassen (**SpeedTouch**). Wie man hierbei mit dem Druck spielen muss, lernt man innerhalb von ein paar Minuten.

WMF

Kult X Stabmixer Edition

ETM TESTMAGAZIN

WMF Kult X
Stabmixer Edition

GUT 89,3 %

Vergleichstest 08/2020
5 Stabmixer ohne Zubehör

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 600 W
- **Geschwindigkeitseinstellung:** stufenlos
- **Stromkabel:** 118 cm
- **Zubehör:** –



➕ „gutes“ Mixergebnis, leichtgängige Reinigung

■ kein Messbecher mit enthalten

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Rundum solider Stabmixer

Dieses Modell bietet mit seinem ansehnlich-schwarzen Außenkörper einen ansprechenden Anblick und ist darüber hinaus auch noch ordentlich verarbeitet. Am Handteil sind zwar ein paar Spaltmaße zu sehen, die aber stellen kein wirkliches Problem dar. Darüber hinaus ist der Stabmixer vollkommen sicher: Das Handteil bietet dank seiner Form bereits sicheren Halt; während des Mixens kann man nur schwerlich mit der Hand abrutschen. Auch die Messerreinigung ist rundum sicher. Das Zubehörbündel ist überschaubar: So ist hier etwa kein Messbecher vorhanden, den die anderen Modelle im Test allesamt von Werk aus *in petto* haben. Beim Zusammenbau muss man bloß das Mixelement mit dem Handteil verbinden und beides anschließend ineinander drehen; ein simples Symbol am Oberteil des Mixelements veranschaulicht, was man hier zu beachten hat. Bedienen kann man das Modell sehr bequem, zumal die Taste zum Starten des Modells leicht von Rechts- und Linkshänder/-innen erreicht werden kann: Die Geschwindigkeitseinstellung ist über einen separaten Drehschalter an der Oberseite des Stabmixers vorzunehmen (stufenlos); auch dies ist

wieder sehr bequem, aber während des Haltens nur mit der jeweils anderen Hand zu verwirklichen. Der während des Mixens ausübende Druck hält sich in Grenzen; schön ist auch, dass hierbei keine erheblichen Spritzer zu verzeichnen sind. Die Bedienungsanleitung ist rundum solide und bietet kurze, knappe, aber allemal verständliche Hinweise zum Modell.

Die Leistung des Mixers im Betrieb ist vor allem davon abhängig, welche Lebensmittel weiterverarbeitet werden sollen. So bleiben bei harten Lebensmitteln, wie beispielsweise Karotten, relativ viele Grobpartikel zurück, während Kichererbsen und verschiedene Faser-reiche Rhizome „sehr gut“ verarbeitet werden – hierin äußert sich die **Perfect Cut**-Technologie. Bei weicheren Lebensmitteln zeichnet sich ein ähnliches Bild: Während Gemüsesuppe einheitlich püriert wird, bleiben im Smoothie eine Handvoll ausnehmender Fruchtstücke zurück. Die Lautstärke beim Pürieren roher Kartoffeln maß im Durchschnitt ~76,5 dB(A), was keinen allzu hohen Wert darstellt. Der Mixer muss von Hand gereinigt und gepflegt werden, da die einzelnen Teile nicht spülmaschinengeeignet sind.



Wie schwach oder stark der Motor werkeln soll, lässt sich hier allein über den Drehschalter an der Oberseite des Handteils einstellen – und hierzu braucht man schlussendlich beide Hände.



Die Symbole am Mixelement und am Handteil erleichtern das Zusammen- und Auseinanderbauen immens: So erkennt man nämlich in einem Mal, wie herum man die einzelnen Teile drehen muss.



Die Messer erreichen die Lebensmittel in den allermeisten Situationen; nur ab und an bleiben nicht weiter verarbeitete Lebensmittelreste zurück.

Russell Hobbs

Retro Ribbon Red Stabmixer 25230-56

ETM TESTMAGAZIN

Russell Hobbs Retro Ribbon
Red Stabmixer 25230-56

GUT 88,9 %

Vergleichstest
5 Stabmixer ohne Zubehör 08/2020

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 700 W
- **Geschwindigkeitseinstellung:** 2 Stufen
- **Stromkabel:** 130 cm
- **Zubehör:** Messbecher (V_{\max} : 1,0 l) mit Deckel



„gute“ Bedienung, leicht zusammen- und auseinanderzubauen



bisweilen durchwachsenes Mixerergebnis

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Mit Infinity-Mix-Technologie

Bei dem Stabmixer von Russel Hobbs steht die hohe Qualität der Materialien und der Materialverarbeitung weit vorne: Das Mixelement besteht aus solidem Edelstahl, während das Handteil aus stabilem Kunststoff gefertigt ist. Alle Teile passen ohne Hakelei ineinander, erhebliche Spaltmaße sind nicht vorhanden. Da das Handteil nicht nur seiner Form nach die Handinnenlinie nachahmt, sondern außerdem vereinzelt mit rauem Gummi versehen ist, bietet es exzellenten Halt. Während des Mixens kann man nicht ohne weiteres mit der Hand abrutschen; das Modell ist also recht sicher. Im Zubehöropaket enthalten sind neben dem Stabmixer auch noch ein Messbecher (V_{\max} : 1,0 l) sowie ein passender Deckel. Um das Modell zusammenzubauen, muss man auch hier nur das Mixelement mit dem Handteil verbinden und beides anschließend ineinander drehen; dies ist innerhalb von ein paar Sekunden abzuwickeln und verursacht auch keine wirkliche Mühe. Zum Starten des Motors muss man einen Schalter drücken, der so positioniert worden ist, dass er sich bequem mit derjenigen Hand, die den Mixer umschließt, erreichen lässt – sowohl als Linkshänder als auch als Rechtshänder/-in. Es stehen zwei Modi zur Wahl, die sich über einen Hebel an- und auswählen

lassen. Die Bedienungsanleitung ist außerordentlich knapp: Mehr als das schlechthin Wesentliche enthält sie leider nicht.

Beim Mixen härterer Lebensmittel war die Mixleistung manches Mal „ausreichend“ und manches Mal „gut“: Während beispielsweise Karotten und Kichererbsen alles in allem ordentlich püriert wurden, stellten sich so manch Probleme bei Faser-reichen Rhizomen, die nur vereinzelt und zuweilen auch überhaupt nicht zerkleinert wurden. Auch beim Mixen weicherer Lebensmittel war die Mixleistung nicht immer großartig: Während sich Smoothies nicht allzu ansprechend zubereiten ließen, war Gemüsesuppe leicht zu pürieren. Die **Infinity-Mix-Technologie** stellt sicher, dass die Lebensmittel hin zu den Messern wandern und dadurch einheitlich zerkleinert werden – das klappt, wie während des Tests ermittelt, nicht immer. Mit durchschnittlich ~75,1 dB(A) beim Pürieren roher Kartoffeln ist das Modell nicht sonderlich laut. Da das Mixelement nicht spülmaschinengeeignet ist, muss es von Hand gereinigt werden. Dies kann ausgesprochen viel Zeit in Anspruch nehmen, da sich manche Lebensmittelrückstände widerspenstig an der Glocke halten; dennoch kann man das Modell „gut“ säubern.



Da man hier nur zwischen zwei Motorstärken (1 oder 2) wählen kann, ist die Auswahl durch Hin- und Herschieben des vorne verbauten und dadurch problemlos erreichbaren Hebels leicht vorzunehmen.



Die Glockenkonstruktion stellt sicher, dass die Lebensmittel immer wieder zu den Messern hin wandern: Das soll verhindern, dass einzelne Teile der Lebensmittel nicht erreicht und daher auch nicht weiter verarbeitet werden (**Infinity-Mix**).



Hier können manch Lebensmittelrückstände ankleben und anschließend nur noch mit viel Mühe ab- bzw. auszuwaschen sein. Dennoch braucht's selten mehr als ein paar Minuten, um Glocken und Messer zu säubern.

GRUNDIG

BL 6840

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN	
GRUNDIG BL 6840	
GUT	88,2 %
Vergleichstest 5 Stabmixer ohne Zubehör 08/2020	

Die wesentlichen Merkmale

- **Leistung:** 600 W
- **Geschwindigkeitseinstellung:** 2 Stufen
- **Stromkabel:** 50,0–120,0 cm (L_{min}–L_{max}, Spiralkabel)
- **Zubehör:** Messbecher (V_{max}: 1,0 l) mit Deckel



➕ größtenteils „gutes“ Mixergebnis (vor allem bei weichen Lebensmitteln)

■ kein Halt wegen planen Außenmaterials

Ergebnis	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Sicherheit	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Verarbeitung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Lautstärke	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Mixt weiche Lebensmittel sehr viel leichter

Bei dem BL 6840 handelt es sich um einen Stabmixer, der dank seines stabilen Modellkörpers aus Edelstahl und Kunststoff rundum solide ist. Am Handteil sind zwar ein paar ausladendere Spaltmaße auszumachen, an Stabilität büßt das Modell hierdurch aber nicht ein. Das Handteil selbst wird zwar nach oben hin immer dünner und lässt sich daher leicht mit der Hand umschließen; dadurch aber, dass das Obermaterial vollkommen eben ist, kann man während des druckvolleren Mixens leichter abrutschen. Wenn man indes ein Mindestmaß an Vorsicht walten lässt, besteht hier kein wirkliches Sicherheitsrisiko. Neben dem Stabmixer ist auch noch ein Messbecher (V_{max}: 1,0l) im Zubehörbündel enthalten; auch ein dazu passender Deckel ist mit dabei. Um das Modell zusammenzubauen, muss bloß das Handteil mit dem Mixelement verbunden werden, was auch dank der am Modell-äußeren zu sehenden Symbole kein Problem darstellt: So ist mit einem Mal ersichtlich, wie man die Teile ineinander stecken und anschließend sichern muss. Am Mixer sind zwei Schalter zu sehen, die sich sowohl als Rechts- als auch als Linkshänder/-in leicht erreichen sowie eindrücken

lassen. Jeder dieser Schalter startet einen der zwei vorhandenen Modi – einmal mit maximaler und einmal mit minimaler Motorleistung. Die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Texte sind aus sich heraus verständlich und obendrein mit einer Handvoll verschiedener Graphiken versehen; die Texte könnten aber an vielen Stellen noch detailreicher sein. Alles in allem stellen härtere Lebensmittel das Modell vor keine immensen Hindernisse: Hier bleiben nur vereinzelt Grobpartikel zurück. Anders indes verhält es sich bei Lebensmitteln, die von Natur aus viele Fasern enthalten: Sie werden nur bei sehr langwierigem Mixen wirklich einheitlich püriert. Mit weichen Lebensmitteln kommt der Mixer sehr viel eher zurecht, hat aber – wie auch manch anderes Modell im Test – Probleme bei Smoothies: Die nämlich bleiben immer zu viskos. Dieser Mixer ist nicht allzu laut: Durchschnittlich ~75,1 dB(A) konnten wir messen, wenn man rohe Kartoffeln püriert. Das Modell kann von Hand leicht gereinigt werden, auch und vor allem am Messerwerk unter der Glocke; Letzteres ist sehr viel Wert, da das Mixelement auch hier nicht spülmaschinengeeignet ist.



Nur dieses Modell kommt mit einem Spiralkabel daher: Das wurde von den Tester/-innen, da man es nun einmal nur mit Mühe auseinanderziehen kann, als in manchen Situationen störend beurteilt.



Am ansehnlichsten kann dieses Modell weiche Lebensmittel aller Art pürieren: Mit harten Lebensmitteln verhält es sich leider anders (s. o.).



Die am Handteil verbauten Schalter lassen sich bequem erreichen und eindrücken; im Test kam es hier niemals zu Problemen.

Leistung im Überblick

Was die einzelnen im Test vertretenen Modelle wirklich leisten können, lässt sich idealerweise anhand von Bildern veranschaulichen: Die Tester/-innen haben während des Tests wiederholt Einzelportionen aus weicheren, härteren und mittel-weichen bzw. mittel-harten Lebensmitteln, einschließlich Faser-reichen Wurzeln (*Rhizomen*), verarbeitet. Sie haben all die verschiedenen Lebensmittel in einzelnen, der Grammzahl nach identischen Portionen mit maximaler Messerdrehzahl püriert und ließen sich hierbei immer exakt 30 Sekunden Zeit. Danach holten sie die Masse aus dem Mixbehälter heraus und strichen sie über einer ebenen Fläche aus, um ihre Struktur zu kontrollieren.

Braun

Ingwer



Kichererbsen



Karotten



Philips

Ingwer



Kichererbsen



Karotten



WMF

Ingwer

Kichererbsen

Karotten



Russell Hobbs

Ingwer

Kichererbsen

Karotten



GRUNDIG

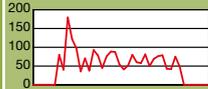
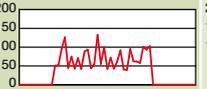
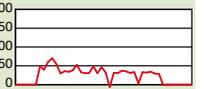
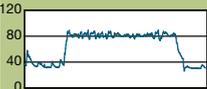
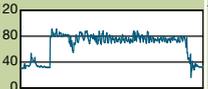
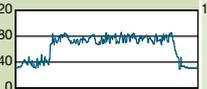
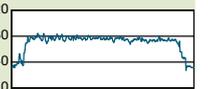
Ingwer

Kichererbsen

Karotten



Technische Daten

Hersteller / Modell	Braun MQ 7000X	Philips Viva Collec- tion ProMix Handmixer HR2650/90	WMF Kult X Stab- mixer Edition	Russell Hobbs Retro Ribbon Red Stabmixer 25230-56	GRUNDIG BL 6840
Maße des Modells (L _{max} × U _{max})	39,0 × 18,1 cm	39,8 × 17,5 cm	39,3 × 17,5 cm	41,2 × 18,9 cm	42,2 × 19,3 cm
Gewicht des Modells	860g	880g	766g	833g	840g
Maße des Stromkabels (L _{max})	120 cm	120 cm	118 cm	130 cm	50,0–120,0 cm (Spiralkabel)
Geschwindigkeitsein- stellung	stufenlos	stufenlos	stufenlos	2 Stufen	2 Stufen
Spülmaschineneignung des Mixelements	ja	nein	nein	nein	nein
Zubehör	Messbecher (V _{max} : 0,6l)	Mobile Flasche (V _{max} : 0,5l) mit Deckel	–	Messbecher (V _{max} : 1,0l) mit Deckel	Messbecher (V _{max} : 1,0l) mit Deckel
Material des Mixelements	Edelstahl	Edelstahl	Cromargan©	Edelstahl	Edelstahl
Material des Messers	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Besonderheit	Active Blade- Technologie, Easy Smart Speed, EasyClick Plus, PowerBell Plus, SplashControl	Pro Mix-Techno- logie, Speed Touch-Techno- logie	Perfect Cut- Technologie	Infinity-Mix-Techno- logie	–
Stromverbrauch (lt. Hersteller)	1.000 W	800 W	600 W	700 W	600 W
Stromverbrauch in Watt (gemessen während des Mixvorgangs mit maximaler Motorleistung)					
Lautstärke (max. / durchschnittl.) (gemessen während des Mixvorgangs mit maximaler Motorleistung aus einem Abstand von 1,0m)	85,4 / 73,9 dB(A)	89,3 / 80,4 dB(A)	90,8 / 76,5 dB(A)	85,9 / 75,1 dB(A)	84,3 / 75,1 dB(A)
Lautstärke in dB(A) (gemessen während des Mixvorgangs mit maximaler Motorleistung aus einem Abstand von 1,0m)					

Bewertung

Hersteller / Modell	%	TESTSIEGER ETM TESTMAGAZIN		PREIS-/LEISTUNGSSIEGER ETM TESTMAGAZIN		
		Braun MQ 7000X	Philips Viva Collec- tion ProMix Handmixer HR2650/90	WMF Kult X Stab- mixer Edition	Russell Hobbs Retro Ribbon Red Stabmixer 25230-56	GRUNDIG BL 6840
Ergebnis	60	92,1	93,0	88,6	86,7	88,5
Pürieren (Weiches)	50	89,0	90,9	87,9	86,0	85,9
Pürieren (Hartes)	50	95,2	95,1	89,3	87,4	91,1
Handhabung	20	95,4	92,2	90,8	88,7	88,6
Bedienung	50	95,3	92,0	89,3	89,3	85,5
Reinigung und Pflege	25	97,0	92,0	92,0	88,0	93,0
Montage	15	98,0	98,0	97,0	97,0	95,0
Bedienungsanleitung	10	88,0	85,0	86,0	75,0	83,0
Sicherheit	10	97,0	96,0	94,0	96,0	80,0
Material-/Materialver- arbeitungsqualität	5	96,5	96,0	92,5	96,0	93,0
Lautstärke	5	98,0	66,5	85,0	92,0	92,0
Bonus			0,2 (mobile Flasche mit Deckel)		0,1 (Becher- deckel)	0,1 (Becher- deckel)
Malus				0,25 (kein Messbecher mit enthalten)		
Preis in Euro (UVP)		79,99	64,99	54,99	59,99	59,99
Durchschn. Marktpreis in Euro		70,99	48,99	44,99	39,99	34,95
Preis-/Leistungsindex		0,76	0,53	0,50	0,45	0,40
Gesamtbewertung		93,8%	92,2%	89,3%	88,9%	88,2%
Testnote		sehr gut	sehr gut	gut	gut	gut



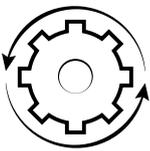
Die wesentlichen Testkriterien

Hier veranschaulichen wir, wie die einzelnen Modelle in den drei wesentlichen Testdisziplinen (**Ergebnis**, **Handhabung** und **Sicherheit**) beurteilt worden sind: So lässt sich in einem Mal erkennen, wo die einzelnen Modelle ihre Stärken und Schwächen haben.



Am besten kann das Modell von **Philips** Lebensmittel pürieren (93,0%): Er stößt sich weder an harten noch an weichen Speisen. Anders verhält es sich mit dem Stabmixer von **Russell Hobbs** (86,7%): Hier werden die Lebensmittel leider nicht immer vollkommen einheitlich verarbeitet.

Ergebnis



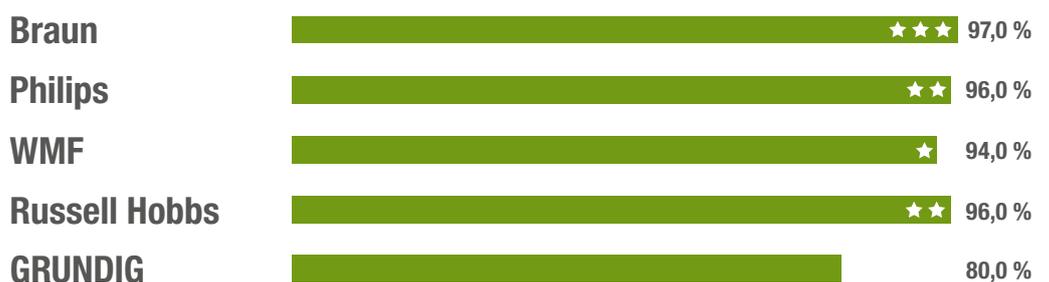
Am leichtesten zu handhaben ist das Modell von **Braun** (95,4%): Gerade das Mixen ist mit ihm spielerisch-leicht, zumal er sich immer sicher halten lässt. Bei dem Stabmixer von **GRUNDIG** wiederum vermisst man ein solches Maß an Bequemlichkeit (88,6%).

Handhabung



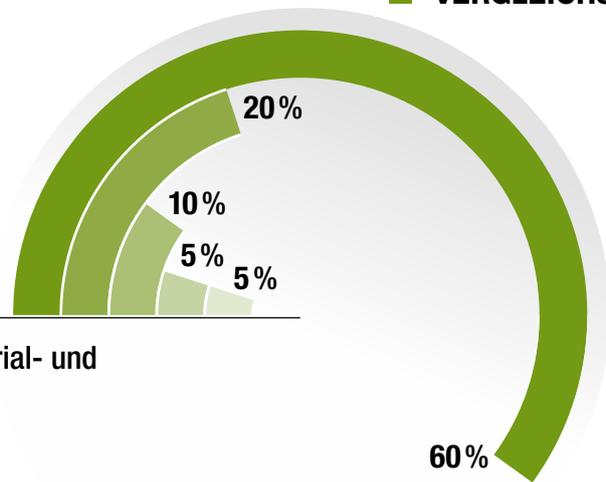
Am sichersten ist der Stabmixer von **Braun** (97,0%), da sein Handteil sicheren Halt bietet. Gerade dies ist bei dem Modell von **GRUNDIG** nicht immer der Fall, weshalb es hier den schwächsten Wert erzielt (80,0%).

Sicherheit



■ 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.



- Ergebnis
- Handhabung
- Sicherheit
- Material- und Materialverarbeitungsqualität
- Lautstärke

Ergebnis (60%)

Ein Stabmixer soll vor allem eines sicherstellen: Er soll alle nur vorstellbaren, als Zutaten verwendbaren Lebensmittel nicht nur schnell, sondern auch vollkommen einheitlich weiterverarbeiten können. Daher haben wir alle Modelle im Test verschiedene Lebensmittel in Mixeinheiten von je 30 s verarbeiten lassen, wobei hier sowohl weiche als auch harte Lebensmittel vertreten waren. Von allen Lebensmitteln wurde immer eine identische Grammzahl verwendet; auch hatten die einzelnen Lebensmittelstücke immer ein identisches Außenmaß (± 1 Millimeter). Das durchs Mixen entstandene Mus wurde von den Tester/-innen schließlich durch ein Sieb gepresst, um so zu ermitteln, wie viel des ursprünglichen Lebensmittels nicht ordentlich püriert worden ist. Bei den Modellen mit Zubehör wurde außerdem ermittelt, was die einzelnen Zubehörelemente je und je leisten konnten: Hier stellten die Tester/-innen mit dem Schneebesen Eischnee aus zwei Eiweißen her und maßen die durchschnittliche Zeitspanne, nach welcher der Eischnee eine einheitlich-starre Struktur erreicht hat. Außerdem wurden Zwiebeln sowie Basilikumblätter und -stiele mit fünfmaligem „Pulsen“ bearbeitet und anschließend erhoben, wie einheitlich die einzelnen Stücke waren.

Handhabung (20%)

Hier haben die Tester/-innen benotet, wie sich die einzelnen Modelle in Betrieb nehmen und anschließend, während des Betriebs, weiter bedienen lassen. Die Tester/-innen haben hier

bei an die Art, die Größe und die Position der am Modellkörper vorhandenen Tasten, an das Ausmaß des Drucks, den man während des Mixens ausüben muss, sowie an das „Spritzrisiko“ angeknüpft. Darüber hinaus sollte das Stromkabel erkleckliche Maße bieten, um den Verbraucher/-innen einen ausreichenden Aktionsradius im Haushalt zu vermitteln. Der Zusammenbau des Mixers mit dem normalen Mixelement resp. anderen Zubehörelementen wurde außerdem bewertet. Hier sollten alle Teile idealerweise nahtlos ineinander passen und in einem Mal miteinander verbunden werden können. Schließlich wurde auch die äußere und innere Gestaltung der deutschsprachigen Bedienungsanleitung beurteilt: Diese sollte den in ihr enthaltenen Texten und/oder Graphiken nach solchermaßen verständlich sein, dass sie auch durchschnittliche Verbraucher/-innen in den Stand versetzen kann, das jeweilige Modell bestimmungsgemäß zu verwenden.

Sicherheit (10%)

Fernerhin wurde bewertet, wie sicher sich die Modelle *in praxi*, also während des Mixens, handhaben lassen. Das Handteil sollte idealerweise so konstruiert sein, dass man es sowohl als Rechts- als auch als Linkshänder/-in in allen Situationen sicher halten kann: Dies kann zum einen durch die Form des Handteils, zum anderen durch das Material bzw. die Materialstruktur desselben erreicht werden. Je mehr Halt ein Handteil bot, desto besser wurde es auch von den Tester/-innen beurteilt. Die Glocke wiederum sollte so konstruiert sein, dass

sich die Messer säubern lassen, ohne dass man sich währenddessen an ihnen verletzen könnte.

Material- und Materialverarbeitungsqualität (5%)

Die Tester/-innen haben außerdem beurteilt, welche Materialien in den einzelnen Modellen verarbeitet und in welcher Art und Weise diese Materialien miteinander verbunden worden sind. Das schloss nicht nur den Modellaußenkörper, sondern auch das von Werk aus mit enthaltene Zubehör ein. Die Modelle sollten äußerlich keinerlei Makel in Gestalt erheblicher, nicht-einheitlicher Spaltmaße und/oder einschneidender Kantenlinien erkennen lassen. Des Weiteren sollten insbesondere an denjenigen Stellen, die regelmäßig mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln in Kontakt kommen, ausschließlich qualitative Materialien, wie namentlich Edelstahl, verwendet werden. Am Ende des Tests wurde schließlich ermittelt, ob, wo und in welchem Maß es zu Materialverschleiß an den einzelnen Modellen kam.

Lautstärke (5%)

Des Weiteren wurde erhoben, wie laut die Modelle zu arbeiten pflegen. Hierzu maßen die Tester/-innen die durchschnittlichen und maximalen Schallemissionen in Gestalt des A-bewerteten Schalldruckpegels aus einem Abstand von einem Meter zu dem jeweiligen Modell. Währenddessen wurden 100 Gramm harte Lebensmittel (i. e. rohe „festkochende“ Kartoffeln) mit maximaler Motorleistung püriert.