

# ETM TESTMAGAZIN

Das Verbrauchermagazin für Haus und Garten



**Gorenje DA 83 IL/I**  
Wärmepumpentrockner



**7 Kaffeevoll-  
automaten**



**Gorenje WA 866 T**  
Waschmaschine

## 11 Frühstückssets

**Filterkaffeemaschinen,  
Toaster & Wasserkocher**  
im Vergleichstest



4 196487 150393



# Voller Genuss per Tastendruck

## 7 Kaffeevollautomaten mit Milchsystem

Wer nicht nur charaktervollen Espresso, sondern auch wundervoll-weichen Cappuccino, Latte Macchiato und Co. liebt, dem empfiehlt sich am ehesten ein moderner Vollautomat. Ein solcher bereitet die allermeisten italienischen Spezialitäten, mit oder ohne Milch bzw. Milchschaum, per Tastendruck zu – vollautomatisch. Mittlerweile erlauben es viele Modelle, das Aroma des jeweiligen Getränks individuell anzupassen; auch die Temperatur lässt sich verstellen. Manche Maschinen lassen sich schließlich per App mit dem Smartphone oder Tablet verknüpfen. In unserem Test haben wir sieben aktuelle Kaffeevollautomaten miteinander verglichen. Welches Modell das weiteste Spektrum an Getränken bietet, welches am schnellsten einsatzbereit ist und welches am stromsparendsten arbeitet, lesen Sie in diesem Testbericht.

### ■ Das Wichtigste

#### Für wen geeignet

Für alle, die verschiedenste Kaffeespezialitäten vollautomatisch per Tastendruck zubereiten möchten.

#### Interessant

Drei Modelle im Test können auch über eine App bedient werden. Mit einer solchen lassen sich nicht nur die jeweiligen Parameter einstellen; es werden bspw. auch Tipps zur Reinigung gegeben. Außerdem lassen sich die Getränke per App komponieren und anschließend direkt zubereiten.

#### Aufgefallen

Fast alle Kaffeevollautomaten bieten die Möglichkeit, die Temperatur des Kaffees in mehreren Stufen einzustellen.

Freilich – die meisten italienischen Spezialitäten lassen sich auch klassisch mit einer exzellenten Espressomaschine zubereiten. Das setzt aber ein Mindestmaß an Expertise voraus: Denn bis der Espresso in strahlendem Gold und leicht viskos aus der Maschine rinnt, braucht es ein jedes Mal einen idealen Anpressdruck. Auch ordentlicher Milchschaum lässt sich nicht so leicht herstellen, wie man annehmen könnte: Die Milch sollte schließlich nie über 70 °C erwärmt werden. All diese Details lassen sich mit einem Vollautomaten ausblenden. Dieser schäumt die Milch vollautomatisch auf und versieht das Getränk anschließend automatisch mit der richtigen Menge an Kaffee, sodass daraus ein Cappuccino, ein Latte Macchiato oder

ein Caffè Latte wird. In den Einstellungen lassen sich dabei das Aroma, die Intensität, die Temperatur, die Größe des jeweiligen Getränks und das Verhältnis von Milch und Kaffee individuell anpassen. Teilweise kann neben der Milchmenge auch die reine Milchschaummenge verändert werden.

Um den Wartungsaufwand zu reduzieren und die Maschine vor frühzeitigen Kalkablagerungen zu bewahren, kann bei den meisten Modellen ein Kalkfilter in den Wassertank integriert werden. Drei Modelle im Test bieten zusätzlich eine App, mit der sich neben allgemeinen Einstellungen und nützlichen Tipps und Tricks auch Getränke zusammenstellen lassen. Selbst der Bezugsstart kann über die App getätigt werden.

# Kaffeefullautomaten

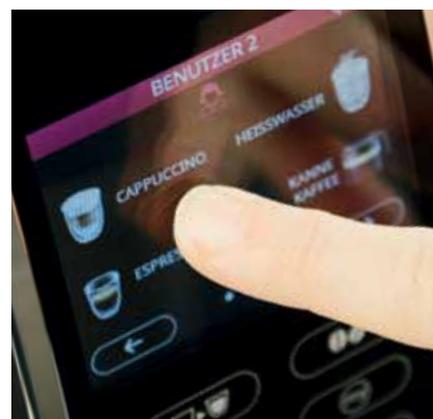
## Features & Co.



Ein lieblicher Arabica aus Guatemala, oder doch lieber ein charaktvoller, wachmachender Robusta aus Äthiopien? Die Provenienz der Bohnen spielt ebenso stark in den Geschmack mit ein wie die Röstintensität.

Vollautomaten erlauben es mittlerweile aber auch, den ein oder anderen Brühparameter zu verändern, um den Geschmack individuell anzupassen. Der Mahlgrad **A** kann bei allen getesteten Modellen mindestens in drei Stufen verändert werden. Damit das Mahlwerk hierdurch aber keinen Schaden nimmt, sollte die Mahlgradeinstellung ausschließlich während des Mahlvorgangs erfolgen. Das Wasser sollte täglich frisch

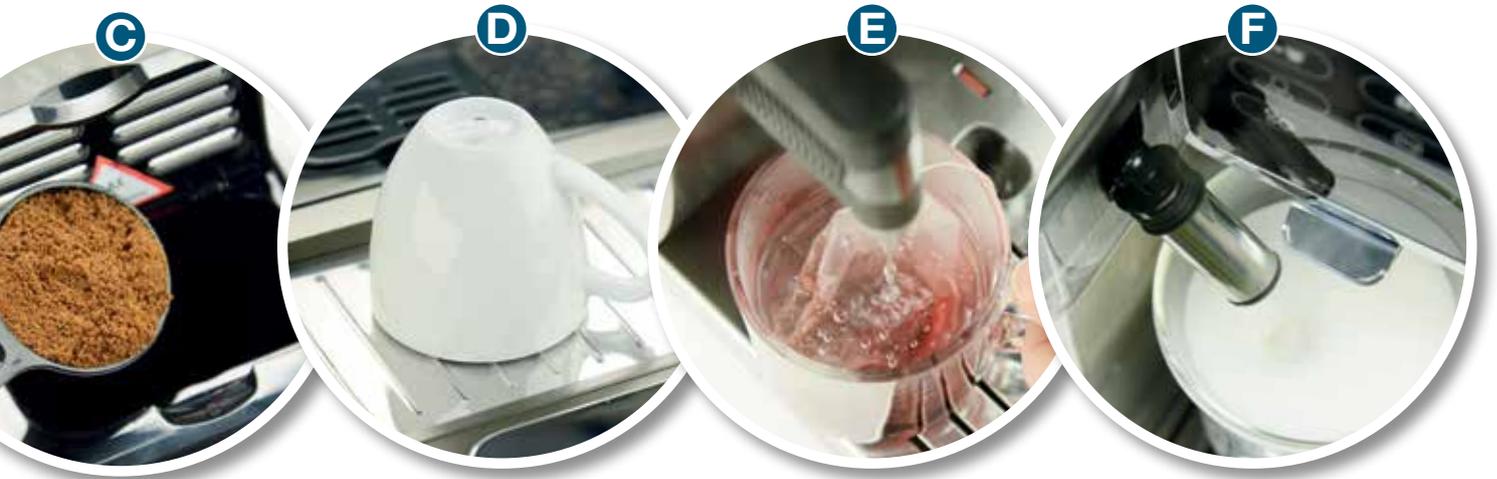
### Betrieb – Bedienung & Co.



► Bei manchen Modellen lassen sich per App nicht nur die Getränke individuell zusammenstellen, sondern auch direkt beziehen.

► Die Bedienung erfolgt bei vielen Modellen (hier: **De'Longhi**) über ein berührungsempfindliches Bedienfeld.

► Das Display stellt die einzelnen Getränke jeweils mit passenden Farbsymbolen dar; mit nur einem (An-)Tippen brüht die Maschine auch schon los.



in den Tank **B** eingefüllt werden, um einen einheitlichen Kaffeegenuss zu erhalten. Manche Modelle bieten außerdem spezielle Filter; das ist an jedem Ort sinnvoll, an dem man nur sehr hartes Wasser aus dem Wasserhahn schöpfen kann: Ein hoher Kalkanteil im Wasser kann schließlich jeden noch so erlesenen Geschmack ruinieren; der Kalk setzt sich außerdem nach und nach in der Maschine ab. Durch den Filter werden Kalkablagerungen reduziert, sodass das Modell erst viel später (als ohne einen solchen Filter) entkalkt werden muss.

Außerdem lässt sich mit den meisten Modellen mittlerweile auch das Aroma bzw. die Aromaintensität anpassen. Hierzu wird die Kontaktzeit zwischen dem heißen Wasser und dem gemahlten Kaffee und/oder die Menge der zu mahlenden Kaffeebohnen angepasst, sodass der Kaffee milder oder stärker schmeckt. Auch bieten die meisten Modelle einen separaten Pulverschacht; dank eines solchen muss man nicht immer mit vollen, noch zu mahlenden Bohnen vorliebnehmen, sondern kann auch (weiterhin) Pulver **C** heranziehen.

Die (End-)Temperatur des jeweiligen Getränks lässt sich bei vielen Maschinen (in mindestens drei Stufen) anpassen. Teilweise sind auch beheizte Flächen **D** vorhanden, um die Tassen vorzuwärmen: So kühlen Espresso und Co. nicht schon durch die erste Berührung mit dem Porzellan ab. Bei

Modellen ohne eine beheizte Tassenabstellfläche empfiehlt es sich daher, die Tasse mit einem Schuss heißen Wasser vorzuwärmen. Dazu kann der Heißwasserauslauf **E** verwendet werden. Darüber hinaus lässt sich hierüber auch Teewasser abschöpfen; viele Modelle erlauben es mittlerweile, die Temperatur des Wasser an den jeweiligen Tee anzupassen; schließlich sollte man bspw. beim empfindliche(re)n Grünen Tee mit nur circa 80 °C vorliebnehmen.

Wie viel von dem jeweiligen Getränk ausgegeben werden soll, lässt sich einstellen – je nach Modell in Millilitern oder in Sekunden (anknüpfend an die Zubereitungsdauer). Bei Kaffeespezialitäten mit Milch können zudem die Kaffee-/Milchanteile jeweils einzeln bestimmt werden. Auch die Milchschaummenge **F** lässt sich verändern. Manche Modelle erlauben die Direktanpassung des Milchschaums; bei anderen muss es indirekt über die jeweilige Milchmenge erfolgen – diese ist dann immer auch mit der Milchschaummenge verknüpft. Die Art und Weise, in welcher der Milchschaum zubereitet wird, ist von Modell zu Modell unterschiedlich. Nicht alle Modelle können gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten mit Milch und/oder Milchschaum ausgeben. Bei manchen Modellen muss der Bezug von zwei Cappuccini oder Latte Macchiatos nacheinander erfolgen.

**i**

## Reinigung

Damit man immer das volle Aroma ausschöpfen kann, muss der Vollautomat regelmäßig gereinigt werden. Das Tropfwasser und der Tresterbehälter sind spätestens alle 3 Tage zu säubern. Gerade im Trester können in kürzester Zeit Schimmelkulturen heranwachsen: Mit seinem noch recht hohen Wasseranteil bei warmer Temperatur bietet er ihnen ein ideales Heim. Das Milchsystem sollte nach jeder Verwendung mindestens kurz gespült werden, sodass keine Milchrückstände eintrocknen können.



## De'Longhi

Dinamica Plus ECAM 370.95.T

TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
De'Longhi Dinamica Plus ECAM 370.95.T	
SEHR GUT	95,1 %
7 Kaffeefullautomaten im Vergleichstest	Heft 01/2019

### Die wichtigsten Merkmale

- **Milchsystem: Thermo-Milchkanne**
- **Mahlwerk: Kegelmahlwerk**
- **Wassertankvolumen: 1,8 l**



App, Kannen-Funktion, Energiesparmodus

Milchgetränke nur einzeln beziehbar

Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Leistung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Betrieb	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Individualisierung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

## Mit Kannen-Funktion

### Handhabung

Der **Dinamica Plus ECAM 370.95.T** aus dem Hause **De'Longhi** ist makellos verarbeitet. Die Maße betragen 42,9 x 34,8 x 23,6 cm (H x B x T). Der 1,8 l fassende Wassertank kann zum Befüllen an der rechten Seite nach vorne entnommen werden. Im Lieferumfang ist ein Wasserfilter zur Reduzierung der Kalkablagerungen enthalten, welcher in den Wassertank eingesetzt werden kann. Der Tresterbehälter wird zusammen mit der Abtropfschale an der Front entnommen. Der Bohnenbehälter fasst 300 g und liegt an der Geräteoberseite. Hier befindet sich auch der Pulverschacht, mit dem ein Kaffeegetränk aus bereits gemahlenem Kaffee zubereitet werden kann. Sobald der Bohnenbehälter leer ist, wird eine entsprechende Meldung über das 7,0 x 5,3 cm (B x H) messende TFT-Display ausgegeben. Der Kaffeeauslauf ist höhenverstellbar, sodass Gläser mit einer Höhe von bis zu 13,5 cm problemlos darunter Platz finden. Neben dem Kaffeeauslauf kann entweder der Heißwasserauslauf oder der **Thermo-Milchbehälter** (max. 0,5 l) montiert werden. Letzterer bietet mit dem **Vario-Drehregler** die Möglichkeit, die Höhe des Milchschaums dreistufig zu bestimmen. Die Bedienung erfolgt über das Touch-Display. Hier können insgesamt 16 Kaffeevariationen gewählt werden; es lässt sich auch eine volle Kanne (max. 750 ml) brühen, bspw. um mehrere Gäste zu bewirten.

### Funktion

Bis das Modell aufgeheizt ist und eine Spülung vollzogen hat, vergehen nur 44 s. Das Brühen eines Espresso nimmt durchschnittlich 43 s in Anspruch. Die dabei entstandene Crema ist hell, bis zu 5 mm hoch, dicht und feinporig. Die Temperatur kann in vier Stufen (Ø 65,4 / 68,9 / 72,4 / 74,0 °C) bestimmt werden. Ein Cappuccino ist binnen 1:21 min zubereitet. Der mit dem **LatteCrema**-System zubereitete Milchschaum ist dabei bis zu 2,7 cm hoch, weich und feinporig. Nach der Milchezubereitung erscheint am Display die Aufforderung, der Drehregler auf **Clean** zu drehen, um den Milchauflauf zu spülen. Die Getränkegröße kann in vier Stufen gewählt werden. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, die Getränkemenge stufenlos unter der Kategorie **Mein Kaffee** in einem der drei Benutzerprofile dauerhaft abzuspeichern. Reine Kaffeegetränke können doppelt bezogen werden. Kaffeespezialitäten mit Milch müssen jedoch nacheinander zubereitet werden. Neben der Bedienung am Gerät können die Einstellungen und Getränkezusammensetzungen bis hin zur Zubereitung auch über die **Coffee Link**-App am Smartphone erfolgen. Die Lautstärke beim Bezug liegt bei maximal 67,2 dB(A).



Die am häufigsten zubereiteten Getränke werden auf der ersten Seite dargestellt, sodass diese mit nur einem Tastendruck bezogen werden können.



Die Höhe des Milchschaums kann in drei Stufen verändert werden (Stufe 1: 0,3 cm; Stufe 2: 1,6 cm; Stufe 3: 2,7 cm).



Mit der Kannen-Funktion lässt sich auch eine Kanne Kaffee (Kanne optional erhältlich) zubereiten.

## Saeco Xelsis SM7580/00

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Saeco Xelsis SM7580/00	
<b>SEHR GUT</b>	<b>94,7 %</b>
7 Kaffeevollautomaten im Vergleichstest	Heft 01/2019

### Die wichtigsten Merkmale

- **Milchsystem:** Milchbehälter
- **Mahlwerk:** Scheibenmahlwerk
- **Wassertankvolumen:** 1,7 l



- + Kaffeespezialitäten mit Milch im Doppelbezug möglich, **HygieSteam**, automatischer Dampfstoß nach Milchbezug
- kein Energiesparmodus

<b>Handhabung</b>	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
<b>Leistung</b>	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
<b>Betrieb</b>	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
<b>Individualisierung</b>	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



Eine Auswahl an Getränken wird am Bedienfeld in Farbe dargestellt; weitere Getränke finden sich im Menü.

## Reinigung mit HygieSteam

### Handhabung

Der **Saeco Xelsis SM75810/00** ist hochwertig verarbeitet. Die Maße betragen 48,9 x 18,3 x 39,3 cm. Der beleuchtete Wassertank fasst 1,7 l und kann zum Befüllen an der linken Seite nach vorne entnommen werden. Der Lieferumfang beinhaltet auch einen **AquaClean**-Wasserfilter, durch dessen Nutzung das Entkalken in erheblichem Maße hinausgezögert werden kann. Der Trester sammelt sich in einem rechts gelegenen Behälter, welcher wie auch die Abtropfschale zur Reinigung nach vorne entnommen werden kann. Wann eine Reinigung erforderlich ist, zeigt das 4,9 x 2,6 cm (B x H) messende LED-Display an. Der an der Oberseite befindliche Bohnenbehälter fasst bis zu 450 g Kaffeebohnen. Sobald dieser leer ist, erscheint eine Meldung auf dem Display. Eine Portion Kaffeepulver kann in einen separaten Schacht vor dem Bohnenbehälter eingefüllt werden. Der Kaffeeauslauf ist höhenverstellbar, sodass hier Gläser mit einer Höhe von bis zu 14,8 cm Platz finden. Der Bezug von heißem Wasser erfolgt über die vor den Kaffeedüsen verbauten Milchdüsen; die Temperatur kann beim Heißwasserbezug jedoch nicht angepasst werden. Sollen Kaffeegetränke mit Milch zubereitet werden, ist zuvor der 0,6 l fassende Milchbe-

hälter anzuschließen. Die Bedienung ist intuitiv möglich. Insgesamt stehen dreizehn Getränke zur Wahl; sieben davon lassen sich mit nur einem Tastendruck zubereiten.

### Funktion

Bis der Thermoblock aufgeheizt ist und das Modell eine Spülung vollzogen hat, vergehen nur 40 s. Das Brühen eines Espressos dauert durchschnittlich 44 s. Die dabei entstandene Crema ist hellbraun, feinporig und bis zu 5 mm hoch. Die Temperatur beträgt je nach gewählter Temperaturstufe durchschnittlich 68,3, 72,6 oder 73,5 °C. Ein Cappuccino ist innerhalb von 1:20 min servierbereit. Der Milchschaum fällt dabei cremig, viskos und bis zu 2,5 cm hoch aus. Die Getränkemenge kann vor jedem Bezug in ml angepasst werden und in einem der insgesamt sechs Benutzerprofile abgespeichert werden. Sowohl reine Kaffeegetränke als auch Kaffeespezialitäten mit Milch können doppelt bezogen werden. Nach jedem Milchbezug gibt das Modell automatisch einen kurzen Dampfstoß aus, um die Milchdüse zu reinigen. Mit dem **HygieSteam** werden die Milchdüsen und der Schlauch mit Dampf gereinigt. Während des Bezugs wurde eine Lautstärke von maximal 61,8 dB(A) gemessen.



Zwei Kaffeespezialitäten mit Milch können hier gleichzeitig bezogen werden.



Der Wassertank ist beleuchtet, sodass der Füllstand jederzeit bequem eingesehen werden kann.

## Nivona NICR 789

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Nivona NICR 789	
<b>SEHR GUT</b>	<b>94,6 %</b>
7 Kaffeefullautomaten im Vergleichstest	Heft 01/2019

### Die wichtigsten Merkmale

- **Milchsystem:** Milchbehälter
- **Mahlwerk:** Kegelmahlwerk
- **Wassertankvolumen:** 2,2 l



 Energiesparmodus, Kaffeespezialitäten mit Milch im Doppelbezug möglich, App

 /

Handhabung	
Leistung	
Betrieb	
Individualisierung	



Alle Getränke können individualisiert werden. Dies kann entweder von dem Bezug erfolgen oder auch noch innerhalb der ersten 33 s (Espresso) nach Start des jeweiligen Bezugs.

## Drei Aromastufen

### Handhabung

Der NICR 798 aus dem Hause NIVONA ist tadellos verarbeitet. Er misst 24,0 x 34,0 x 46,0 cm (L x B x T). Der 2,2 l fassende Wassertank ist links gelegen und kann seitlich entnommen werden. Je nach örtlicher Wasserhärte sollte hier der im Lieferumfang enthaltene CLARIS-Wasserfilter eingesetzt werden. Der Tresterbehälter lässt sich zusammen mit der Abtropfschale über die Front entnehmen. Wann diese zu reinigen sind, wird über das 5,0 x 3,8 cm (B x H) messende TFT Display angezeigt. Der Bohnenbehälter liegt an der Oberseite und fasst bis zu 250 g Kaffeebohnen. Sobald dieser leer ist, wird ein Hinweis über das Display ausgegeben. Soll ein Kaffee aus bereits gemahlten Bohnen zubereitet werden, kann eine Portion in den rechtsseitig befindlichen Pulverschacht gefüllt werden. Der Kaffeeauslauf kann in der Höhe verstellt werden, sodass Gläser mit einer Höhe von maximal 14,0 cm unter ihm Platz finden. Heißwasser wird über eine separate Düse am Kaffeeauslauf ausgegeben. Sollen Getränke mit Milch(schaum) bezogen werden, ist der Milchbehälter (1,0 l) über einen Schlauch mit dem Kaffeeauslauf zu verbinden. Die Bedienung erfolgt über zwei Dreh-/Drückregler. Durch Drehung wird eins der insgesamt acht Getränke an-/ausgewählt; und durch einen Druck wird schließlich die Zubereitung gestartet.



Für Kaffeespezialitäten mit Milch ist der Milchbehälter über einen Schlauch mit dem Kaffeeauslauf zu verbinden.

### Funktion

Bereits nach 38 s ist das Modell aufgeheizt und hat eine Spülung vollzogen. Das Brühen eines Espressos dauert durchschnittlich 38 s. Die dabei entstandene Crema ist goldbraun, feinporig und bis zu 4 mm hoch. Auf mittlerer Temperaturstufe liegt die Temperatur bei 71,7 °C (**normal** 63,4 °C; **maximal** 75,2 °C). Ein Cappuccino ist innerhalb von durchschnittlich 1:13 min servierbereit. Der Milchschaum ist weich, cremig und bis zu 2,9 cm hoch. Nur vereinzelt sind größere Luftblasen am Rand erkennbar. Nach dem Milchbezug erinnert das Modell mit einem (Display-)Hinweis daran, das Milchsystem zu spülen. Die Spülung muss jedoch manuell gestartet werden. Die Getränkmenge kann noch während des Bezugs angepasst werden. Die Menge kann dabei in ml verändert werden. Bei Kaffeespezialitäten mit Milch kann neben der Menge der einzelnen Komponenten (Kaffee, Milch, Milchschaum) auch die Gesamtmenge in ml angepasst werden. Unter **Mein Kaffee** lassen sich zudem fünf individuell erstellte Rezepte unter eigenen Namen abspeichern. Das **Aroma-Balance**-System bietet dabei drei **Aroma**-Profile. Zur selben Zeit können nicht nur reine Kaffeespezialitäten, sondern auch solche mit Milch doppelt bezogen werden. Dank der integrierten **Bluetooth**-Funktion lässt sich der Vollautomat auch über die NIVONA-App steuern.



Zur Reinigung kann dieser nach dem Bezug in die Abtropfschale gesteckt und mit Wasser(dampf) gereinigt werden.

## Melitta

### Barista TS Smart®

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Melitta Barista TS Smart®	
<b>SEHR GUT</b>	<b>94,4 %</b>
7 Kaffeevollautomaten im Vergleichstest	Heft 01/2019

#### Die wichtigsten Merkmale

- **Milchsystem:** Milchbehälter
- **Mahlwerk:** Kegelmahlwerk
- **Wassertankvolumen:** 1,8 l



**+** Energiesparmodus, Kaffeespezialitäten mit Milch im Doppelbezug möglich, App

**-** /

#### Handhabung

#### Leistung

#### Betrieb

#### Individualisierung



## Zwei getrennte Bohnenkammern

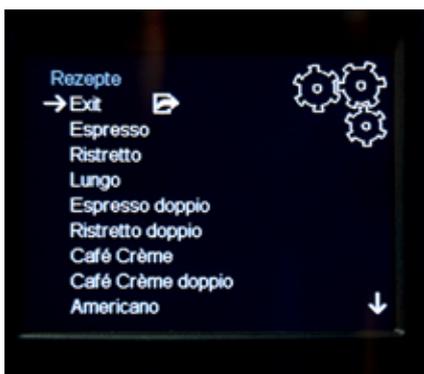
### Handhabung

Der **Barista TS Smart®** von **Melitta** ist tadellos verarbeitet; er misst 37,2 x 25,9 x 46,7 cm (H x B x T). Der 1,8 l fassende Wassertank ist an der hinteren linken Seite gelegen. Der im Lieferumfang enthaltene **Melitta® Pro Aqua-Filter** kann (zur Reduzierung der Kalkablegerungen) eingesetzt werden. Der Tresterbehälter wird zusammen mit der Abtropfschale an der Vorderseite entnommen. Der an der Oberseite befindliche Bohnenbehälter ist zweigeteilt, sodass zwei unterschiedliche Bohnensorten eingefüllt werden können. Jeder der Behälter fasst 135 g. Der Automat bezieht automatisch die für das jeweils gewählte Getränk geeignete Bohnenart (**Automatic Bean Select**). Ist eine der Bohnenkammern leer, wird eine entsprechende Meldung über das 5,9 x 4,7 cm (B x H) messende TFT-Display ausgegeben. Ein Pulverschacht ist ebenfalls vorhanden. Der Kaffeeauslauf ist in der Höhe verstellbar, sodass Gläser mit einer Höhe von bis zu 14,0 cm unter ihm Platz finden. Die Heißwasserausgabe erfolgt über eine separate Düse am Kaffeeauslauf. Um Kaffeespezialitäten mit Milch zu beziehen, ist der Milchbehälter (1,0 l) über einen Schlauch mit dem Kaffeeauslauf zu verknüpfen. Die Bedienung hat sich schon nach einer kurzen Eingewöhnung eingepreßt. Sechs Getränke lassen sich direkt per Tastendruck zubereiten. Weitere 15

Rezepte sind im Menü oder mit Druck der **my recipes**-Taste einzusehen.

### Funktion

Nach insgesamt 45 s ist der Kaffeevollautomat aufgeheizt und hat eine Spülung vollzogen. Das Brühen eines Espressos nimmt anschließend im Schnitt 44 s in Anspruch. Die dabei entstandene Crema ist hellbraun, dicht und bis zu 6 mm **hoch**. Mit der Temperatureinstellung **normal** ist der Espresso 74,1 °C heiß (**niedrig:** 66,8 °C, **hoch:** 76,4 °C). Ein Cappuccino ist innerhalb von 1:24 min zubereitet, wobei nach italienischem Originalrezept erst der Kaffee und dann die Milch ausgegeben wird. Daher weist der Milchschaum einzelne Luftblasen auf; die Höhe des Schaums liegt bei bis zu 2,6 cm. Nach jedem Milchbezug meldet das Display **Easy Cleaning** und meint damit die Milchdüsen- und -schlauchreinigung per Wasserdampf. Die Getränkegröße kann vor und auch noch kurz nach Wahl eines Getränks in ml über den **Touch & Slide**-Regler angepasst werden. Auch lassen sich bis zu acht eigens erstellte Rezepte unter **My Coffee** abspeichern. Sowohl reine Kaffeegetränke als auch Kaffeespezialitäten mit Milch lassen sich im Doppelbezug zubereiten. Von der Einstellung bis zum Getränkebezug kann die Bedienung auch über die **Melitta® Connect** App erfolgen. Die Lautstärke während des Bezugs liegt bei maximal 66,5 dB(A).



Neben den sechs Tasten zum direkten Bezug finden sich noch weitere 15 Rezepte im Menü.



Am beleuchteten Kaffeeauslauf sind alle Düsen vorhanden; für Milch und heißes Wasser sind jeweils gesonderte Ausläufe angebracht.



Der Bohnenbehälter ist zweigeteilt, sodass stets die geeignete Sorte für Kaffee oder Espresso verwendet werden kann.

## Krups

### Evidence Plus EA8948

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Krups Evidence Plus EA8948	
<b>SEHR GUT</b>	92,1 %
7 Kaffeefullautomaten im Vergleichstest	Heft 01/2019

#### Die wichtigsten Merkmale

- **Milchsystem:** Edelstahl-Milchbehälter
- **Mahlwerk:** Kegelmahlwerk
- **Wassertankvolumen:** 2,3 l



**+** Kaffeespezialitäten mit Milch im Doppelbezug möglich, **Extra Shot**-Funktion

**-** kein 0-Watt-Schalter, keine Bohnenerkennung

#### Handhabung

#### Leistung

#### Betrieb

#### Individualisierung



## Mit Extra Shot zu jedem Getränk

### Handhabung

Der **Evidence Plus EA8948** aus dem Hause **Krups** ist ordentlich verarbeitet; er misst 36,7 x 24,0 x 38,0 cm (H x B x T). Der an der Rückseite gelegene Wassertank fasst 2,3 l und kann mit dem im Lieferumfang enthaltenen **CLARIS**-Wasserfilter bestückt werden. Zum Befüllen lässt er sich nach vorne oder nach oben hin herausnehmen. Der Tresterbehälter liegt an der linken Seite. Die Abtropfschale ist über die Front zu entnehmen. Der Bohnenbehälter fasst bis zu 250 g Kaffeebohnen; ein Pulverschacht ist hier nicht gegeben. Gehen die Bohnen zur Neige, ist dies nur durch ein verändertes Geräusch beim Mahlen erkennbar; über das 5,7 x 1,5 cm (B x H) messendem OLED-Display wird keine Meldung ausgegeben. Der Kaffeeauslauf ist in der Höhe verstellbar, sodass Gläser mit einer Höhe von bis zu 14,5 cm darunter platziert werden können. Die Heißwasserausgabe erfolgt über die Milchdüsen. Dabei kann zwischen drei Teearten und damit drei Temperaturstufen (**Grüner Tee:** 64,0 °C; **Schwarzer Tee:** 70,9 °C; **Kräutertee:** 77,5 °C) unterschieden werden. Um Kaffeespezialitäten mit Milch zu beziehen, ist der Edelstahl-Milchbehälter (0,6 l) über einen Schlauch mit dem Kaffeeauslauf zu verbinden. Die Bedienung erfolgt mithilfe des großen Touch-Bedienpanels intuitiv. Sechs Getränke lassen sich direkt per Tastendruck zubereiten. Weitere sechs Rezepte sind im Menü zu finden. Außerdem lassen sich zu

den Getränken die Optionen **Dark** oder **Extra Shot** wählen. Letztere reichert die Getränke mit einem extra Schuss (40 ml) Espresso an.

### Funktion

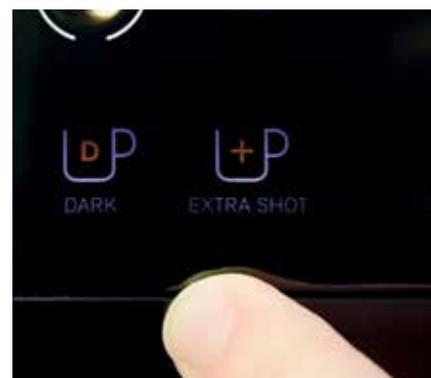
Bis das Modell aufgeheizt ist und eine Spülung vollzogen hat, vergeht mit durchschnittlich 1:28 min etwas mehr Zeit. Das Brühen eines Espressos nimmt im Schnitt 49 s in Anspruch. Die Crema gelingt dabei hell, überwiegend feinporig und bis zu 4 mm hoch. Auf mittlerer Temperatureinstellung ist der Espresso 76,4 °C heiß (**min.** 71,3, **max.** 80,1 °C). Die Zubereitung eines Cappuccinos nimmt 1:40 min in Anspruch. Der Milchschaum wird dabei feinporig aufgeschäumt und ist bis zu 2,0 cm hoch. Nach jeder Milchzubereitung erinnert das Modell mit einem (Display-)Hinweis an die Spülung des Milchsystems. Per Tastendruck werden die Milchdüsen gespült; der Schlauch muss jedoch manuell gereinigt werden. Die Getränkemenge kann auch noch nach der Wahl eines Getränks verändert werden. Die Kaffeeausgabe lässt sich in ml und die Milchausgabe über die jeweilige Ausgabezeit, also in s verändern. Die zuletzt getätigten Einstellungen werden gespeichert und bei der nächsten Zubereitung wieder verwendet. Neben reinen Kaffeegetränken können auch Kaffeespezialitäten mit Milch im Doppelbezug zubereitet werden. Bei der Zubereitung eines Kaffees beträgt die Lautstärke maximal 70,0 dB(A).



Die über **OneTouch** beziehbaren Getränke werden deutlich und in Farbe am Bedienpanel dargestellt.



Kaffeegetränke ohne oder mit Milch können doppelt bezogen werden.



Alle Getränke können mit den Optionen **Dark** oder **Extra Shot** (40 ml Espresso) verknüpft werden.

## Philips EP5335/10

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Philips EP5335/10	
<b>GUT</b>	90,9 %
7 Kaffeefullautomaten im Vergleichstest	Heft 01/2019

### Die wichtigsten Merkmale

- **Milchsystem: LatteGo-Milchsystem**
- **Mahlwerk: Scheibenmahlwerk**
- **Wassertankvolumen: 1,8 l**



**+** einfache Reinigung des Milchsystems

**-** Milchgetränke nur einzeln beziehbar, Bedienelemente in englischer Sprache beschriftet

<b>Handhabung</b>	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
<b>Leistung</b>	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
<b>Betrieb</b>	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
<b>Individualisierung</b>	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

## Mit LatteGo-Milchsystem

### Handhabung

Der EP5335/10 aus dem Hause **Philips** ist tadellos verarbeitet. Er misst 22,1 x 34,0 x 43,0 cm (H x B x T). Der 1,8 l fassende Wassertank befindet sich an der linken Seite und kann zum Befüllen nach oben entnommen werden. Optional kann der im Lieferumfang enthaltene **AquaClean**-Filter eingesetzt werden; durch dessen Nutzung das Entkalken in erheblichem Maße hinausgezögert werden kann. Der Tresterbehälter wird zusammen mit der Abtropfschale über die Front entnommen. Der Bohnenbehälter fasst 250 g Kaffeebohnen und liegt unter einer Abdeckung an der rechten Oberseite verborgen. Hier ist auch der Pulverschacht gelegen, mit dem ein Getränk aus bereits gemahlenem Kaffee bezogen werden kann. Ist der Bohnenbehälter leer, wird ein entsprechendes Symbol über das 4,8 x 2,8 cm messende Display angezeigt. Der Kaffeeauslauf ist höhenverstellbar, sodass sich auch höhere Gläser (maximal 15,0 cm) unter ihm abstellen lassen. Für kleinere Tassen ist ein Espressohalter im Lieferumfang enthalten, welcher die Tasse näher an der Kaffeeauslauf führt und infolgedessen Spritzer vermeidet. Neben dem Kaffeeauslauf kann entweder der Heißwasserauslauf oder das **LatteGo**-Milchsystem (0,26 l) montiert werden. Vier Getränke lassen sich unmittelbar per Tastendruck zubereiten; vier weitere Optionen sind im Menü hinterlegt.

Die Bedienelemente sind ausschließlich in englischer Sprache beschriftet. Auch sind manche Tasten doppelt belegt, was die Bedienung vorerst schwierig gestaltet; nach kurzer Eingewöhnung stellten sich hier aber auch keine Probleme mehr.

### Funktion

Nach nur 38 s ist das Modell aufgeheizt und hat eine Spülung ausgeführt. Das Brühen eines Espressos nimmt durchschnittlich 38 s in Anspruch. Die dabei entstehende Crema ist bis zu 4 mm hoch, hellbraun, dicht und überwiegend feinporig. Die Temperatur beträgt auf mittlerer Einstellung unmittelbar nach dem Brühen 75,2 °C; auf minimaler Stufe sind es 73,3 °C und auf maximaler Stufe 76,9 °C. Ein Cappuccino ist nach 1:28 min servierbereit. Der Milchschaum weist zwar ein paar größere Luftblasen auf, ist aber dennoch weich und cremig mit einer Höhe von bis zu 1,7 cm. Nach jedem Milchbezug erinnert das Modell mit einem (Display-)Symbol daran, das Milchsystem zu reinigen. Durch die Funktion **QuickClean** im Menü kann der Milchauslauf schnell mit heißem Wasser gespült werden. Kaffeegetränke können doppelt bezogen werden; Kaffeespezialitäten mit Milch müssen hingegen nacheinander bezogen werden. Die Getränkemenge lässt sich stufenlos umprogrammieren. Die Lautstärke während des Bezugs beträgt maximal 69,8 dB(A).



Die Bedienelemente sind englischsprachig beschriftet; auch das Menü selbst ist nur in englischer Sprache gehalten.



Mit dem **LatteGo**-System lassen sich Kaffeespezialitäten mit Milch beziehen. Da nur ein Milchauslauf vorhanden ist, müssen weitere Getränke nacheinander bezogen werden.



Vier Getränke lassen sich direkt per Tastendruck beziehen.



**APPs – im Detail**

# Praktische Funktionen via Smartphone

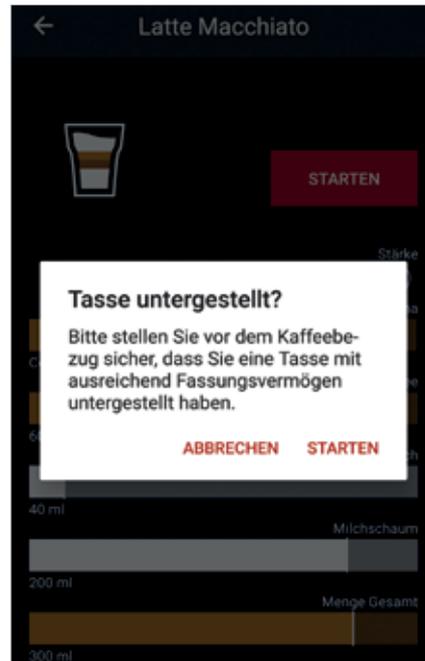
## Die App-Features im Praxistest

### De'Longhi COFFEE LINK



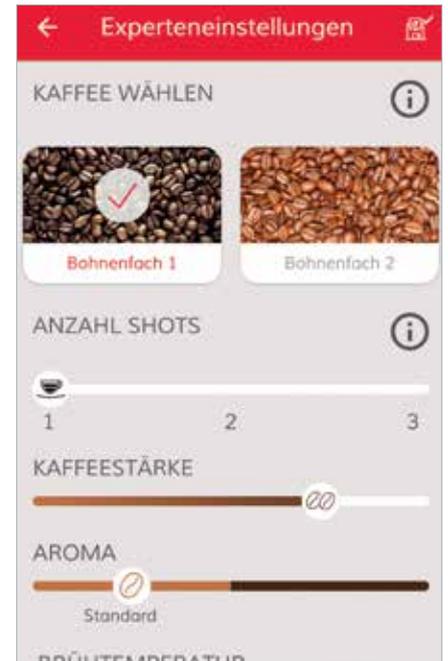
► Neben der Individualisierung von Kaffeegetränken können auch allgemeine Einstellungen über die App getroffen werden. So lassen sich bspw. der Energiesparmodus oder der Wasserfilter (de)aktivieren.

### Nivona App



► Auch bei dem Modell von **Nivona** lassen sich Getränke per App individualisieren und der Bezug schließlich starten. Vor dem Bezug wird daran erinnert, eine Tasse unter den Kaffeeauslauf zu positionieren.

### Melitta® Connect App



► Bei der Individualisierung über die App kann neben der Kaffeestärke, dem Aroma und der Brühtemperatur auch das Bohnenfach, aus dem die Bohnen zur Zubereitung bezogen werden, bestimmt werden.



► Während des Bezugs wird der aktuelle Prozessstatus (Aufheizen, Vorbrühen, Zubereitung, Milchausgabe etc.) bis zum fertigen Getränk in Echtzeit am Display angezeigt.



► Die App bietet neben allgemeinen Informationen auch hilfreiche Videos, welche z. B. die Reinigung detailliert darstellen und erklären.



► Neben der Getränkezubereitung und Individualisierung bietet die App auch nützliche Infos zur Pflege und zur Reinigung. Mit einer Verlinkung zum Shop kann Zubehör erworben werden.



## Wartung & Pflege

*... das sollten Sie beachten!*

Kaffeefullautomaten bieten den Luxus, dass sie eine Vielzahl an Kaffeegetränken mit oder ohne Milch vollautomatisch per Tastendruck zubereiten. Damit der Genuss bis in die Zukunft hinein erhalten bleibt, müssen die Kaffeefullautomaten regelmäßig gewartet werden. Neben der Grundreinigung des Wasserbehälters, der Abtropfschale und des Tresterbehälters sollte der Kaffeeauslauf von Zeit zu Zeit vollständig

demontiert und gereinigt werden. Dazu empfiehlt sich eine kleine Bürste, um auch Ablagerungen im Auslauf zu erreichen. Um sich mit der Zeit ansammelndes Kaffee fett zu entfernen, stehen je nach Modell verschiedene Möglichkeiten zur Wahl. Bei Modellen mit herausnehmbarer Brühgruppe sollte diese etwa einmal im Monat herausgenommen und unter fließendem Wasser abgespült werden. Nach Bedarf

kann die Brühgruppe auch mit speziellem Fett geschmiert werden. Bei Modellen mit fest verbauter Brühgruppe übernimmt die Reinigung ein Programm mit speziellen Reinigungstabletten. Auch bei Nutzung eines Wasserfilters müssen die Kaffeefullautomaten ab und an entkalkt werden. Dies erfolgt mit speziellem, vom jeweiligen Hersteller angebotenen Entkalker, der in den Wassertank gefüllt wird.

### Vergleich

Hersteller / Modell	De'Longhi Dinamica Plus ECAM 370.95.T	Saeco Kelsis SM7580/00
<b>Espresso / Crema</b>		
<b>Aufnahme direkt nach dem Bezug eines Espressos</b> (ca. 40 ml)		
<b>Cappuccino</b>		
<b>Aufnahme direkt nach dem Bezug eines Cappuccinos</b> (Menge nach Werkseinstellung)		



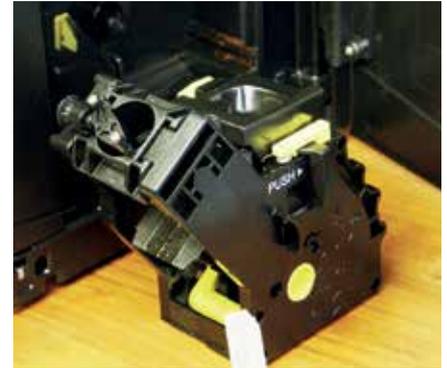
### Der Tresterbehälter

► Hier sammelt sich der Trester an. Da dieser noch leicht feucht ist und in warmer Umgebung schnell zu Schimmelbildung neigt, sollte er spätestens alle drei Tage entfernt werden.



### Das Milchsysteem

► Das Milchsysteem sollte nach jedem Milchbezug gespült werden, sodass Milchreste nicht antrocknen können. Etwa einmal in der Woche sollte das Milchsysteem vollständig gereinigt werden.



### Die Brühgruppe

► Die Brühgruppe sollte regelmäßig gereinigt werden, um Kaffeeöl und -reste zu entfernen. Dazu ist die Brühgruppe seitlich zu entnehmen und unter lauwarmem Wasser abzuspielen.

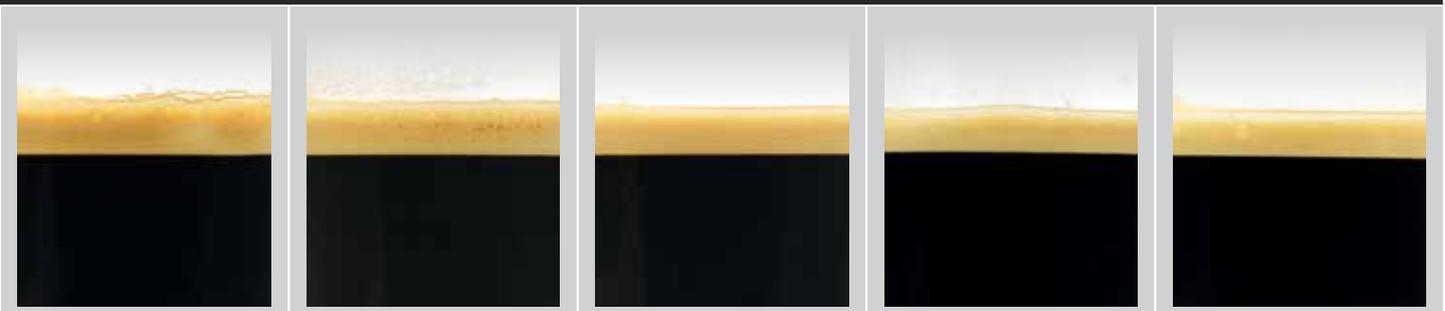
**Nivona  
NICR 789**

**Melitta  
Barista TS Smart®**

**Krups  
Evidence Plus  
EA8948**

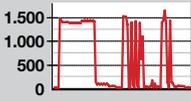
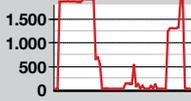
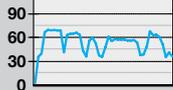
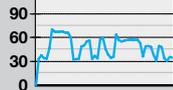
**Philips  
EP5335/10**

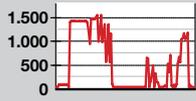
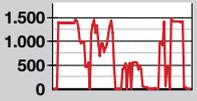
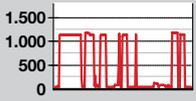
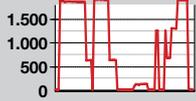
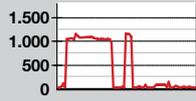
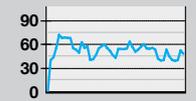
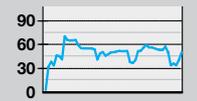
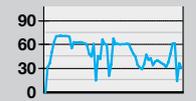
**CASO Design  
Café Crema One  
(1881)**



# VERGLEICHSTEST – Kaffeefullautomaten

## Technische Daten

Hersteller / Modell	De'Longhi Dinamica Plus ECAM 370.95.T	Saeco Xelsis SM7580/00
Gerätemaße (H x B x T) gemessen in cm	42,9 x 34,8 x 23,6	48,9 x 18,3 x 39,3
Gewicht in kg	9,5	10,8
Kabellänge in cm	163	113
Stromverbrauch lt. Hersteller in W	1.450	1.850
Stromverbrauch in W   Messung im Betrieb beim Brühen (inkl. Mahlvorgang)		
Durchschnittlicher/max. Stromverbrauch gemessen beim Brühen (inkl. Mahlvorgang) in W	1.480,00 / 591,44	1.917,00 / 817,49
Durchschnittlicher Stromverbrauch im Bereitschaftsmodus gemessen in W	2,25	2,18
Durchschnittlicher Stromverbrauch im Standby gemessen in W	0,03 / 0,47	0,02 / 0,31
Durchschnittlicher/max. Lautstärke in dB(A) gemessen beim Brühen (inkl. Mahlvorgang)	51,8 / 67,2	46,56 / 68,1
Lautstärke in dB(A)   Messung im Betrieb beim Brühen (inkl. Mahlvorgang)		
Geeignet für	Bohnen / Pulver	Bohnen / Pulver
Mahlwerk	Kegelmahlwerk	Scheibenmahlwerk (Keramik)
Brühgruppe entnehmbar	ja	ja
Pumpendruck in bar	19	15
Gleichzeitige Brühmenge	2 Tassen ohne Milch	2 Tassen mit Milch
Maximalvolumen des Bohnenbehälters in g	300	450
Maximalvolumen des Wassertanks in l	1,8	1,7
Milchschaumzubereitung	doppelwandige Milchkaraffe (0,5 l)	Milchbehälter (0,6 l)
Abschaltzeit programmierbar (in min)	ja (15, 30, 60, 120, 180)	ja (15, 30, 60, 180)
Energiesparmodus / 0-Watt Schalter	ja / ja	nein / ja
Tassenablagefläche beheizbar	ja	ja
Tassenbeleuchtung	nein	nein
Aufheizdauer aus dem "Netz-Aus" in min:s	00:44	00:40
Brühdauer Espresso in min:s	00:43	00:44
Brühdauer Cappuccino in min:s	01:21	01:20
Kaffeetemperatur in °C *	78,4 / 81,6 / 82,6 / 85,0	70,9 / 74,5 / 76,5
Espressotemperatur in °C *	65,4 / 68,9 / 72,4 / 74,0	68,3 / 72,6 / 73,5
Wassertemperatur in °C *	76,6 / 80,9 / 82,0 / 82,6	82
Cappuccinotemperatur in °C *	63,7 / 67,9 / 68,5 / 72,8	59,5 / 60,8 / 62,3
Maximale Tassenhöhe in cm	13,5	14,8

Nivona NICR 789	Melitta Barista TS Smart®	Krups Evidence Plus EA8948	Philips EP5335/10	CASO Design Café Crema One (1881)
24,0 x 34,0 x 46,0	37,2 x 25,9 x 46,7	36,7 x 24,0 x 38,0	22,1 x 34,0 x 43,0	34,0 x 18,5 x 42,0
11,0	10,4	11,5	9,07	8,3
95	94	121	113	97
1.455	1.450	1.450	1.850	1.350
				
1.524,00 / 428,53	1.496,00 / 721,35	1.353,00 / 488,02	1.896,00 / 881,58	1.273,00 / 500,21
1,84 (Eco) / 2,22	2,66 (Eco) / 5,01	3,57	2,19	5,33 (Eco) / 5,33
0,03	0,03	0,56	0,03 / 0,48	0,02
47,9 / 65,7	46,8 / 66,5	49,3 / 70,0	48,0 / 69,8	47,0 / 70,1
				
Bohnen / Pulver	Bohnen / Pulver	Bohnen	Bohnen / Pulver	Bohnen
Kegelmahlwerk	Kegelmahlwerk (Stahl)	Kegelmahlwerk (Edelstahl)	Scheibenmahlwerk (Keramik)	Kegelmahlwerk
ja	ja	nein	ja	ja
15	15	15	15	19
2 Tassen ohne Milch	2 Tassen mit Milch	2 Tassen mit Milch	2 Tassen ohne Milch	1 Tasse ohne Milch
250	270 (2 x 135)	250	250	160
2,2	1,8	2,3	1,8	1,2
Milchbehälter (1,0 l)	Milchbehälter (1,0 l)	Edelstahl-Milchbehälter (0,6 l)	<b>LatteGo</b> -Milchsystem (0,26 l)	Dampfdüse
ja (10, 30, 60, 120, 240, 360, 480, 600, 720, 840, 960)	ja (9, 30, 60, 240, 480, nie)	ja (15, 30, 60, 90)	ja (15, 30, 60, 180)	je nach gewähltem Modus (Eco: 10; Standard: 20; schnell: 30)
ja / ja	ja / ja	nein / nein	nein / ja	ja / ja
ja	nein	nein	/	/
ja	ja	nein	nein	ja
00:38	00:45	01:28	00:38	00:29
00:38	00:44	00:49	00:38	00:42
01:13	01:24	01:40	01:28	1:30 (manuell)
76,9 / 79,3 / 84,0	80,1 / 81,0 / 84,4	77,6 / 78,8 / 82,7	70,7 / 82,0 / 83,0	72,0
63,4 / 71,7 / 75,2	66,8 / 74,1 / 76,4	71,3 / 76,4 / 80,1	73,3 / 75,2 / 76,9	68,3
78,5 / 81,5 / 83,0	74,2	64,0 / 70,9 / 77,5	77,3 / 78,6 / 80,5	80,9
52,3 / 65,4 / 67,0	55,9 / 61,0 / 63,2	63,6 / 66,3 / 67,2	70,5 / 72,9 / 74,1	64,9
14,0	14,0	14,5	15,0	16,0

\*gemessen unmittelbar nach dem jeweiligen Brühvorgang

Individualisierung / Features

Hersteller / Modell	De'Longhi Dinamica Plus ECAM 370.95.T	Saeco Xelsis SM7580/00
<b>Kaffee-Individualisierung</b>		
Anzahl der Aroma-/Intensitätsstufen	5	5
Anzahl der Mahlgradstufen	13	12
Anzahl der Temperaturstufen	4	3
Wassermenge für Kaffee (von bis in ml)	stufenlos (90 – 260)	100 – 160
Milch(schaum)menge (von bis in ml)	stufenlos	40 – 280
Getränkeauswahl	Seite 1: <b>Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato</b> Seite 2: Long, Doppio+, Cappuccino+, Cappuccino Mix Seite 3: Caffè Latte, Heiße Milch, Flat White, Espresso Macchiato Seite 4: Heißwasser, 2x Espresso, Kanne Kaffee	<b>Espresso, Kaffee, Americano, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte, Heißes Wasser,</b> Im Menü: Caffè Crema, Milchkaffee, Espresso Lungo, Ristretto, Milchschaum, heiße Milch

Die Getränke im Fettdruck lassen sich direkt per Tastendruck beziehen.

<b>Features</b>		
Besonderheit	<b>Coffee Link</b> -App (ab Android 4.3/iOS 8.0), Mein Kaffee-Funktion, 3 Nutzerprofile, 2 unabhängige Heizsysteme, <b>LatteCrema</b> -System, <b>Kannen</b> -Funktion	6 Nutzerprofile, <b>HygieSteam, AquaClean</b> -Filter
Lieferumfang	Wasserfilter, Kaffeepartionslöffel, 100 ml Entkalker, Reinigungswerkzeug	<b>AquaClean</b> -Wasserfilter, Kaffeepartionslöffel, -pH-Teststreifen, Reinigungsbürste, Brühgruppenfett

Nivona NICR 789	Melitta Barista TS Smart®	Krups Evidence Plus EA8948	Philips EP5335/10	CASO Design Café Crema One (1881)
5	5	2	5	1
3	5	3 (mit Zwischenstufen)	5	6 (mit Zwischenstufen)
3	3	3	3	1
20 – 240	25 – 220	80 – 180	stufenlos (0 – 235)	stufenlos (10 – 260)
20 – 240	25 – 220	in s (5 – 60 s; ergibt 15 – 240 ml)	stufenlos (0 – 104)	manuell
<p>Rotary: <b>Espresso</b>, Café Crema, Caffè Lungo, Americano, Cappuc- cino, Latte Macchi- ato, Warme Milch, Heißwasser</p>	<p><b>Espresso, Heißes Wasser, Latte Mac- chiato, Cappucci- no, Café Crème, Warme Milch,</b> Milchschaum, Café au Lait, Ristretto Doppio, Espresso Doppio, Black Eye, Americano, Red Eye, Dead Eye, Ristretto, Lungo, Long Black, Americano extra shot, Latte Macchi- ato triple shot, Café Crème doppio, Lat- te Macchiato extra shot, Espresso Mac- chiato, Cafe Latte, Flat White</p>	<p><b>Espresso, Long Coffee, Cappucci- no, Latte Macchi- ato, Caffe Latte, Tea</b> Im Menü: Ristretto, Doppio, Americano, Milch- schaum, Espresso Macchiato, Flat White</p>	<p><b>Espresso, Coffee, Cappuccin, Latte Macchiato</b> Im Menü: Cafe au Lait, Ameri- cano, Heißes Wasser, Milchschaum</p>	<p><b>Espresso, Kaffee, Latte Macchiato</b></p>
<p><b>Aroma Balance-</b> System, <b>NIVONA APP</b> (ab Android 4.4/iOS 8.0), 5 in- dividuelle Rezepte speicherbar</p>	<p><b>Melitta® Connect- App</b> (ab Android 4.0.3/iOS 10.0), <b>PRO AQUA</b>-Filtertech- nologie, Automatic Bean Select, <b>Inten- se Aroma</b>-Funktion, <b>Best Aroma</b> Sys- tem, 8 Profile ein- stellbar</p>	<p><b>Extra Shot, Dark-</b> Funktion, 3 Tempe- raturen für Tee</p>	<p><b>LatteGo</b>-Milchsy- stem, <b>AquaClean-</b> Filter, <b>Memo</b>-Funk- tion</p>	
<p><b>CLARIS</b>-Wasserfilter, Kaffeepotionslöffel, Reinigungstabletten</p>	<p>Welcome Pack <b>(Melitta® Pro Aqua-</b> Filter, Reinigungsta- blette, Milchsystem- Reiniger), 250 ml Milchsystemreiniger</p>	<p>Welcome Pack <b>(CLARIS</b>-Wasserfil- ter, pH-Teststreifen, 1 Tüte Entkalker, Reini- gungswerkzeug)</p>	<p><b>AquaClean-</b> Wasserfilter, Kaf- feepotionslöffel, -pH-Teststreifen, Reinigungsbürste, Brühgruppenfett</p>	<p>Reinigungsbürste, Mikrofasertuch, 3 Beutel mit Entkalker</p>

Bewertung

		TESTSIEGER	
		ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Hersteller / Modell	%	De'Longhi Dinamica Plus ECAM 370.95.T	Saeco Xelsis SM7580/00
<b>Handhabung</b>	<b>20</b>	<b>95,5</b>	<b>96,7</b>
Bedienkomfort	35	98,0	98,0
Einsatzbereitschaft	25	94,3	95,3
Reinigung	30	94,0	97,0
Dokumentation	10	94,0	95,0
<b>Leistung</b>	<b>50</b>	<b>95,2</b>	<b>95,2</b>
Brühvorgang	30	95,2	95,1
Cremaergebnis	20	95,0	95,0
Milchschaumergebnis	20	95,4	95,1
Milchbezug	10	98,0	96,0
Heißwasserbezug	10	98,0	92,0
Mehrfachbezug	10	90,0	98,0
<b>Betrieb</b>	<b>15</b>	<b>93,7</b>	<b>91,0</b>
Lautstärke	20	95,8	94,4
Stromverbrauch Betrieb	30	93,1	86,3
Stromverbrauch Betriebschaft	20	96,8	97,0
Stromverbrauch Standby	20	93,6	92,7
Abschalttimer	10	85,2	83,0
<b>Individualisierung</b>	<b>10</b>	<b>89,2</b>	<b>92,8</b>
Mahlgrad	10	98,0	97,0
Temperatur	15	97,5	90,0
Kaffeestärke	15	88,0	88,0
Kaffeemenge	20	84,0	89,8
Milchmenge	20	82,0	94,0
Milchschaummenge	20	92,0	98,0
<b>Verarbeitung</b>	<b>5</b>	<b>98,0</b>	<b>98,0</b>
<b>Bonus / Malus</b>		+ 0,25 Kaffee-Kannen-Funktion, + 0,25 App	
<b>Preis in Euro (UVP)</b>		999,00	1.349,0
<b>Durchsch. Marktpreis in Euro</b>		849,00	888,00
<b>Preis-/Leistungsindex</b>		8,9	9,4
<b>Gesamtbewertung</b>		<b>95,1 %</b>	<b>94,7 %</b>
<b>Testnote</b>		<b>sehr gut</b>	<b>sehr gut</b>

				PREIS-/LEISTUNGSSIEGER
				TESTMAGAZIN-URTEIL
Nivona NICR 789	Melitta Barista TS Smart®	Krups Evidence Plus EA8948	Philips EP5335/10	CASO Design Café Crema One (1881)
<b>93,1</b>	<b>91,9</b>	<b>91,3</b>	<b>89,7</b>	<b>88,6</b>
94,0	87,0	94,0	86,0	86,0
95,8	94,0	83,3	95,8	98,0
92,0	95,0	94,0	88,0	83,0
86,0	94,0	94,0	92,0	91,0
<b>93,9</b>	<b>95,3</b>	<b>92,6</b>	<b>92,5</b>	<b>87,9</b>
97,3	94,9	91,8	95,8	94,6
88,0	95,0	88,0	88,0	85,0
93,6	93,3	93,5	92,1	86,4
96,0	96,0	96,0	95,0	82,0
98,0	98,0	94,0	92,0	92,0
90,0	98,0	98,0	90,0	78,0
<b>97,9</b>	<b>92,7</b>	<b>91,9</b>	<b>90,1</b>	<b>92,2</b>
98,0	96,2	91,6	91,9	91,4
98,0	89,2	97,4	84,4	95,9
97,4	92,0	92,8	97,0	87,5
98,0	98,0	87,3	93,5	98,0
98,0	87,3	83,0	83,0	80,9
<b>93,2</b>	<b>93,0</b>	<b>88,0</b>	<b>88,1</b>	<b>80,6</b>
88,0	90,0	88,0	90,0	91,0
90,0	90,0	90,0	90,0	75,0
88,0	88,0	82,0	88,0	80,0
97,3	96,5	91,8	98,0	84,0
93,0	91,8	93,3	82,0	75,0
98,0	98,0	82,0	82,0	82,0
<b>95,0</b>	<b>93,0</b>	<b>94,0</b>	<b>88,0</b>	<b>84,0</b>
+ 0,25 App	+ 0,25 <b>Automatic Bean Select</b> , + 0,25 App	+ 0,25 <b>Extra Shot</b> -Funktion		
849,00	1.049,00	1.299,99	799,90	549,99
819,00	884,90	699,00	649,00	499,00
8,7	9,4	7,6	7,1	5,7
<b>94,6 %</b>	<b>94,4 %</b>	<b>92,1 %</b>	<b>90,9 %</b>	<b>87,7 %</b>
<b>sehr gut</b>	<b>sehr gut</b>	<b>sehr gut</b>	<b>gut</b>	<b>gut</b>

# Aufgefallen im Kaffeevollautomaten-Praxistest

Wir waren wieder für Sie im Einsatz; unser oberstes Ziel ist es dabei, möglichst detaillierte und praxisna-

he Informationen zum jeweiligen Test-Produkt zu bieten. Im Folgenden haben wir Ihnen einige Auffälligkeiten und Er-

fahrungswerte aufgelistet, die charakteristisch für das jeweilige Gerät oder sogar für den Gerätetypus sind.

## Handhabung



Der Mahlgrad kann bei allen Modellen mindestens in drei Stufen verstellt werden.

## Ausstattung



Der Kaffeeauslauf kann bei allen Modellen an die Tassenhöhe angepasst werden. Für sehr kleine Tassen ist das Modell von **Philips** eine Erhöhung beigelegt; so lassen sich Spritzer vermeiden.

## Betrieb



Zwei Kaffeespezialitäten können nur bei den Modellen von **Krups**, **Melitta**, **Nivona** und **Saeco** gleichzeitig bezogen werden.



Das Modell von **Melitta** bietet zwei Bohnenkammern, sodass jedes Getränk stets mit der geeigneten Bohnenart zubereitet werden kann (Bohnenkammer 1: Espresso, Latte Macchiato, Cappuchino; Bohnenkammer 2: Café Crème).



Ausgenommen der Modelle von **CASO Design**, **Krups** und **Tchibo** kann bei allen Modellen auch gemahlenes Kaffeepulver verwendet werden.



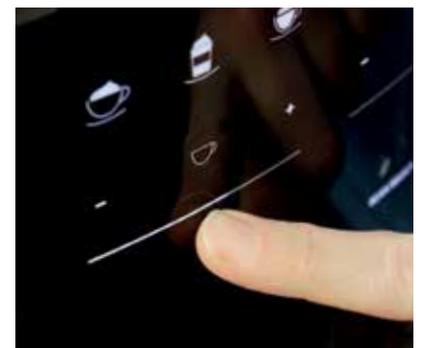
Die Brühdauer eines Espressos liegt zwischen 36 und 49 Sekunden.



Die Modelle von **Saeco** und **Philips** sind mit einem **AquaClean**-Filter bestückt, mit dem sich die Modelle erst nach circa 5.000 Portionen entkalken lassen müssen.



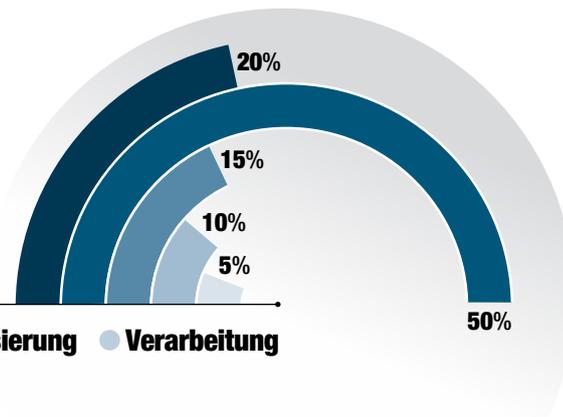
Bei den Modellen von **De'Longhi** und **Philips** wird der Milchbehälter seitlich am Heißwasserauslauf montiert.



Die Getränkmenge lässt sich bei allen Modellen nach Belieben anpassen.

## ■ Testverfahren

### Unsere Gewichtung



● Handhabung ● Leistung ● Betrieb ● Individualisierung ● Verarbeitung

### Bewertungskriterien auf einen Blick

#### Handhabung

Hier wurde die Bedienung der Kaffevollautomaten in Bezug auf die praktischen Handhabung geprüft und beurteilt. Bewertet wurden insbesondere die Gestaltung der Bedienelemente und des Bildschirms sowie die Menüstruktur. Ferner wurde die Einsatzbereitschaft benotet: Hierzu wurde die Dauer der Aufheizphasen mitsamt der automatischen Spülung gemessen und beurteilt. Bei der Reinigung wurde geprüft, ob und wie leicht bzw. schwierig alle typischerweise mit Kaffee und Milch in Kontakt kommenden Elemente des Kaffevollautomaten gereinigt werden können. Schließlich wurden auch die Dokumentationen hinsichtlich ihres Inhalts und ihrer graphischen Gestaltung bewertet.

#### Leistung

Das Testverfahren erfolgte unter Verwendung der Werkseinstellungen.

Die Brühzeiten von Espresso und Cappuccini wurden gemessen und zur Beurteilung der Schnelligkeit herangezogen. Bei der Bewertung der Crema wurden die Färbung, die Konsistenz und die Dichte bewertet. Die Benotung des Milchschaums bestimmte sich vor allem nach dessen Konsistenz. Die Höhe des Milchschaums fand hierbei keine Beachtung, da die Milchmengen der Kaffeespezialitäten mit Milch stets unterschiedlich ausfällt. Verwendet wurde stets kühl-schrankkalte (7 °C) Kuhmilch mit einem Fettgehalt von 3,5 %. Auch der Bezug von Heißwasser und heißer Milch wurde beurteilt. Anschließend wurde geprüft, ob und bejahendenfalls welche Getränke im Doppelbezug zubereitet werden können.

#### Betrieb

Während der gesamten Zubereitungszeit eines Espressos – vom Mahlen

der Bohnen bis zum Brühen des Espressos selbst - wurde die Lautstärke gemessen und anschließend ausgewertet. Der Stromverbrauch wurde im Betrieb, in der Ruhephase zwischen den Bezügen wie auch im Standby bemessen. Auch der Abschalttimer wurde zur Beurteilung herangezogen.

#### Individualisierung

Hier wurden die Individualisierungsmöglichkeiten etwa hinsichtlich des Mahlgrades, der Temperatur, der Kaffeemenge und -stärke sowie der Milch- bzw. Milchschaummenge bewertet. Je vielfältiger die Auswahlmöglichkeiten und je individueller der Kaffee zubereitet werden konnte, desto positiver fiel die Bewertung aus.

#### Verarbeitung

Hier wurden die Verarbeitung der verwendeten Materialien begutachtet und anschließend bewertet.

### Unsere Tester für Sie im Einsatz



## Fazit

In diesem Test konnte sich die **Dinamica Plus ECAM 370.95.T** von **De'Longhi** durchsetzen und belegt den ersten Platz. Die Bedienung erfolgt komfortabel über das TFT-Touchdisplay. Das Gerät ist schnell einsatzbereit und liefert durchweg sehr gute Ergebnisse. Der Milchbezug mitsamt der anschließenden Reinigung sind simpel möglich. Dabei bietet das Modell eine große Getränkeauswahl. Besonders sind die Kannen-Funktion, mit der sich bspw. mehrere Gäste in einem Mal bewirten lassen. Darüber hinaus kann die Bedienung auch über die **Coffee Link**-App erfolgen.

Ebenso komfortabel zu bedienen ist der Kaffeefullautomat **Xelsis SM7580/00** von **Saeco** auf Platz zwei. Dieser ist mit einem Wasserfilter versehen, der bei regelmäßiger Nutzung sicherstellt, dass das Gerät erst nach 5.000 Tassen entkalkt werden muss. Die Getränkeauswahl ist auch hier groß. Kaffeespezialitäten mit Milch lassen sich sogar doppelt beziehen. Die anschließende Reinigung des Milchschauchs geht mit dem **HygieSteam** einfach von der Hand. Einen Eco-Modus bietet das Modell zwar nicht, punktet allerdings mit einem maßvollen Energieverbrauch im Bereitschaftsmodus.

Auf Platz drei liegt der **NICR 789** von **Nivona**. Dieser besticht mit einem ausgesprochen niedrigen Energieverbrauch. Die Bedienung erfolgt intuitiv über zwei Drehregler. Außerdem kann die Individualisierung von Kaffee und Kaffeespezialitäten in Bezug auf viele Parameter erfolgen. Auch hier ist die Steuerung über eine App möglich, sodass sich bspw. Getränke von der Couch aus zusammenstellen lassen.

Platz vier belegt der **Barista TS Smart®** von **Melitta**. Dieser bietet nicht nur die größte Getränkevielfalt, sondern punktet auch mit der **My Bean Select**-Funktion. Denn der Bohnenbehälter ist zweigeteilt, sodass zwei verschiedene Bohnensorten verwendet werden können. Cappuccino

wird bei diesem Modell nach original Italienischem Rezept ausgegeben: Erst rinnt also der Espresso in die Tasse und anschließend kommt die Milch. Auch hier können die Einstellungen nicht nur am Gerät, sondern auch über eine App getroffen werden.

Auf Platz fünf liegt der **Evidence Plus EA8948** von **Krups**. Hier kann zu jedem Getränk ein **Extra Shot** ausgegeben werden, um dem Getränk mehr Körper zu verleihen. Außerdem kann das Aroma mit der **Dark**-Funktion intensiviert werden. Kaffeespezialitäten mit Milch lassen sich auch im Doppelbezug zubereiten. Die Reinigung des Milchsystems nimmt jedoch etwas Zeit in Anspruch. Einen Eco-Modus bietet das Modell nicht. Auch wird hier am meisten Strom im Standby verbraucht.

Platz sechs belegt der **EP5335/10** von **Philips**. Dieser ist deutlich weniger komfortabel zu bedienen. Die Bedienelemente sind in englischer Sprache beschriftet. Auch die Getränkevielfalt ist hier etwas überschaubarer als bei den vordersten Modellen. Die Individualisierung erfolgt stufenlos. Die Menge an Milchschaum lässt sich nur über die Menge der abgegebenen Milch verändern. Das **LatteGo**-System bietet jedoch sehr guten Milchschaum und ist einfach zu reinigen.

Schlusslicht mit dennoch guten Leistungen ist der **Café Crema One** von **CASO Design**. Dieser ist deutlich kompakter gebaut und findet somit auch in kleinen Küchen seinen Platz. Die Bedienung ist etwas schlichter gehalten. Besonders bei der Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit Milch muss der Anwender selbst aktiv werden, denn die Cappuccinatore bereitet Milchschaum nicht automatisch zu. Die Individualisierungsmöglichkeiten sind deutlich geringer, in den meisten Fällen jedoch absolut ausreichend.

■ C. Efselmann