

Haus & Garten Test

Praktisch Gut Beraten

aus dem Auerbach Verlag

www.haus-garten-test.de

Die neusten Kaffeevollautomaten im Test

Voller Kaffeegenuss

80

Produkte
im Test



Außerdem in
dieser Ausgabe:

- > Hochleistungsmixer
- > Fondues und Raclettes
- > Nudelmaschinen und Stabmixer



TOP-MARKEN IN DEN TOP-TESTS:





12 Kaffeevollautomaten im Test

Vollkommen aromatisch?

Waren Kaffeevollautomaten vor wenigen Jahren noch ein eher seltener Anblick in heimischen Küchen, noch eine Investition, die der Kaffeegenießer doppelt überdenken musste, so sind die multitalentierten Kaffeebereiter heute verlockend preiswert zu erwerben und erfreuen sich nicht zuletzt auch deswegen großer Beliebtheit.

VON JAN STOLL

Bilder: Auerbach Verlag, Kaffeezentrale DE GmbH, Nivona

Die Frage, die man sich nun natürlich umgehend stellen darf, ist daher eine ganz logische: Warum sind die Kaffeevollautomaten so preiswert geworden und lohnt sich dann überhaupt noch ein „teures“ Gerät? Der massive Preisverfall ist die Konsequenz aus Produktionsoptimierungen, Modell- sowie Modulanpassungen und der steigenden Nachfrage. Den Käufer freut es, bekommt er doch heute Kaffeevollautomaten zu sehr attraktiven Preisen. Das gilt nicht nur für einige wenige Hersteller, sondern auch für die großen Namen der Branche und just diese beweisen auch, dass die Einsteigerklasse wahrhaftig gute Geräte vorzuweisen hat.

Kleiner Genuss

Die Standardaufgabe aller Kaffeevollautomaten heißt natürlich Espresso. Diese Kaffeespezialität ist quasi das Aushängeschild und im Test stellte sich schnell heraus, dass die Hersteller ihre Geräte mit großer Sorgfalt auf das Espresso-Erlebnis hin optimiert haben. Dies wird besonders bei der erzielten Kaffeetemperatur deutlich: Optimalerweise ruht der Espresso direkt nach dem Ende des Brühvorgangs mit 67 °C in der kleinen Tasse (oder moderner: im kleinen, doppelwandigen Glas), wobei eine Abweichung von drei Grad zu

tolerieren ist. Die Hälfte der zwölf Testkandidaten erreichten einen Wert exakt innerhalb der Temperaturgrenzen, doch auch die anderen Kaffeevollautomaten lagen maximal vier Grad hiervon entfernt. Dies wirkt sich auch auf den Geschmack aus, allen voran den jeweils zwei Modellen von De'Longhi, Melitta, Nivona und Saeco gelang ein sehr gehaltvoller und nebengeschmackfreier Espresso.

Auch die Crema, die natürlich besonders beim Espresso wichtig ist, gelang oftmals sehr gut. Sowohl der Autentica als auch der Eletta von De'Longhi seien hier paradeexemplarisch angeführt: Mittelbraun, homogen und ohne Probleme den Zuckertest überstehend, fiel hier jeweils die Crema aus. Nicht ganz so fest gelang die Crema beim Incanto von Saeco, hier war ein höherer Anteil an größeren Luftbläschen festzustellen, die Crema reduzierte sich hier binnen einer Minute auf die Hälfte. Nichts zu kritisieren gibt es übrigens bei der Gleichmäßigkeit (Crema, Füllmenge und Kaffeetemperatur) der 2-Tassen-Funktion bei den Geräten, die just diese Funktion überhaupt bieten. Kurios ist hier vor allem die Realisierung bei Krups, wo die beiden Einsteigerklassenmodelle eben diese Funktion beherrschen, der EA 829D (definitiv schon

Ein Dankeschön...

... möchten wir an die Kaffeezentrale für die freundliche Bereitstellung des für den Test verwendeten Kaffees richten. Das umfangreiche Sortiment des besten Online-Kaffeeanbieters Deutschlands (DtGV Test 2015) erfüllt nahezu jeden Wunsch, von der Qualität der Kaffeebohnen konnten wir uns gleich mehrfach überzeugen. Darüber hinaus bietet der Online-Auftritt jede Menge Wissen rund um die köstliche Bohne und auch deren Zubereitung, ein Blick und Klick auf www.kaffeezentrale.de lohnt sich also auf jeden Fall!



ein Mittelklassemodell, wenn auch ein wirklich preiswertes) hingegen nicht.

Großer Genuss

Auch wenn Espresso, Lungo und Doppio als Vertreter des kleinvolumigen Genusses sich steigender Beliebtheit erfreuen, ist und bleibt die große Tasse Kaffee



1 (1) Auch beim kleinen Kaffee erzielt der *piccola induzio* von Severin eine hohe Kaffeetemperatur
(2) Die Crema beim *Eletta* von De'Longhi übersteht den Zuckertest absolut souverän



3 (3) Temperatur und Füllmenge sind beim *Incanto* perfekt, nur die Crema lässt Volumen und Homogenität vermissen
(4) Genuss für Auge und Gaumen: Für Milchschaum-Fans ist der *CaféRomantica 656* von Nivona eine exzellente Wahl





5 (5) *Vorsicht ist beim Aufschäumen am EA 8108 geboten, denn schnell stecken Cappuccinatore und Teile des Gehäuses förmlich im Schaum*
(6) *Feinporig, cremig und dennoch steif gelingt der Milchschaum bei Passione und Varianza CSP*



ein Muss für viele Kaffeetrinker. Die ermittelten Temperaturabweichungen waren in den beiden Testreihen (125 und 200 ml) schon deutlich größer als beim Espresso. Sehr nah am Sollwert von 80°C lagen Incanto und piccolo induzio, vergleichsweise weit weg hingegen der GranBaristo Avanti von Saeco. Glatt 10 bzw. gar 13°C war hier der Kaffee vom Sollwert entfernt.

Vor allem beim großen Kaffee war durchweg ein Verlust an Gehalt festzustellen. Während der kleine Kaffee noch meist einen guten Gehalt aufwies (am besten gelang dies dem Autentica von De'Longhi), kam das Sensorik-Panel beim großen Kaffee zu einer einhelligen Auffassung: Lieber zwei mal einen mittelstarken Kaffee mit je 100 ml als einen sehr starken mit 200 ml. Erfreulicherweise war aber auch in dieser Testreihe ein säuerlicher Nebengeschmack nicht festzustellen.

Schaumiger Genuss

Der große Vorteil und einer der Kaufgründe überhaupt für einen Kaffeevollautomaten ist dessen Milchschaumsystem. Für Latte Macchiato und Cappuccino ist der cremige, aber nicht zu flüssige, der stabile, aber nicht zu harte Milchschaum schließlich ein ab-

solutes Muss. Prinzipiell gibt es zwei Systeme, mit denen der Milchschaum realisiert wird, gleich ist beiden allerdings das grundlegende physikalische Prinzip: Heißer, möglichst trockenen Dampf lockert die Milch auf und lässt deren Eiweiß denaturieren. Die simpelste Lösung ist die Cappuccinatore, ein Dampfauslass, der direkt in die Milch gehalten wird. Die etwas komplexere Lösung ist ein externer Milchbehälter, der via Schlauch angeschlossen wird. Der Platz- und Reinigungsaufwand bei externen Milchbehältern ist zwar größer, allerdings besteht auch im Gegensatz zur Cappuccinatore kein Risiko, dass der Kaffeevollautomat vollgespritzt wird. Die höchste Schaumgüte erzielten im Test die externen Lösungen, allein die beiden Systeme von Incanto und GranBarista produzierten noch jeweils (kein Wunder, weil baugleich) eine signifikante Menge an Milch und eine leicht heterogene Schaummischung.

Flotte Bedienung

Angesichts der Vielfalt an Einstellungen und natürlich auch Kaffeekreationen, welche die Testkandidaten bieten, ist es nur logisch, dass nicht ein simpler Knopfdruck genügt, um an den Kaffee der Wahl zu kommen. Das Schlagwort

„one touch“ (also „eine Berührung“) mag durchaus hier und da zutreffen, doch sobald man die Standardpfade verlässt, wird das Betätigen mehrerer Tasten zur Pflicht. Das ist aber kein wirkliches Problem, denn jedes einzelne Bedienkonzept ist darauf ausgelegt, dem Nutzer die einfache Handhabung zu ermöglichen. Die Standardvariationen sind allesamt mit maximal zwei Tastendrücken zu realisieren, dazu gibt es eine Mengeneinstellung und natürlich die Wahl der Kaffeestärke. Das geht mal über Touchbedienelemente (Eletta), mal über Drehwahlschalter (CafeRomantica 656), mal über klassische Tasten (Melitta) oder sogar via App für Smartphone und Tablet (GranBaristo Avanti). Man gewöhnt sich schnell an die Bedienung der Geräte, wobei die App-Bedienung von Saeco als digitale Form natürlich gewisse Komfortvorteile bietet, während die ganz bewusst und ganz simpel gestaltete analoge Bedienung des CafeRomantica 858 von Nivona wiederum in „ihrer Liga“ die beste ist – auch, weil sich hier die persönliche Lieblingskaffeekreation kinderleicht (mit Icon!) einstellen lässt. Vorteilhaft sind generell auch Displays, nicht unbedingt wenn es einfach nur darum geht, einen Espresso zu machen (das ist durchweg eine sim-



7 (7) *Schläuche mit Tüllen-Stecker sind einfach praktisch, der pure Schlauch reißt wie hier am EA 8161 nämlich schnell*
(8) *Das MyBeanSelect-System der Varianza CSP ermöglicht den gezielten Einsatz der ganz persönlichen Lieblingsbohnen*



ple Aufgabe), sondern weil der Nutzer direkt ein optisches Feedback bekommt, was besonders beim Einrichten des Geräts sehr angenehm ist, aber auch bei der Reinigungsprozedur.

Apropos vorteilig: Der GranBaristo Avanti beweist, dass auch „leise“ Mahlwerke existieren können. Nur 66 dB(A) wurden gemessen, das ist zwar noch kein „Sehr Gut“, aber der Bestwert im Testfeld. Die meisten Geräten machen beim Mahlen übrigens mit 70 bis 75 dB(A) auf sich aufmerksam.

Lästige Reinigung

Die Reinigung eines komplexen Geräts gestaltet sich logischerweise nicht ganz so einfach wie bei vielen anderen Küchengeräten. Bei Auffangschale und Tresterbehälter ist der Aufwand gering, was angesichts der Unumgänglichkeit der manuellen Arbeit zu loben ist, doch bei der Brühgruppe sieht dies dann schon ganz anders aus. Das frisch gemahlene Kaffeepulver fällt in die Brühkammer, ein Kolben komprimiert das Pulver, das heiße Wasser durchströmt mit hohem Druck (real übrigens rund neun bar – der Pumpendruck von 15 bar wird stark vermindert, ist aber werbetrichter) und gelangt dann über den Auslauf in die Tasse. Das Herzstück des Kaffeevollautomaten setzt sich stets mit

Resten zu, was auch dem feuchtheißen Klima geschuldet ist. Ein großer Vorteil sind daher herausnehmbare Brühgruppen. Diese lassen sich bequem unter fließendem Wasser reinigen - immerhin neun der zwölf Testkandidaten weisen diese Eigenschaft auf. Allein Krups geht einen anderen Weg. Hier kommen spezielle Tabletten zum Einsatz, die das Innere der Brühkammer reinigen. So sauber wie durch die manuelle Spülarbeit wird die Brühgruppe allerdings nicht, auch der Zeitbedarf ist deutlich höher. Das Entkalken der Geräte ist im Übrigen simpel, der Zeitbedarf zwar recht unterschiedlich, aber gerade dieser von vielen Zubehörherstellern hervorgehobene Prozess stellt für die Realität überhaupt kein Problem dar.

Die gründliche Reinigung ist auch für die Milchschaumsysteme zwingend notwendig. Bei der Cappuccinatore nimmt man hierfür den unteren Teil der Düse ab (sehr bequem bei der Autentica), externe Behälter spült man einfach kurz aus, füllt sie mit Wasser und lässt das Reinigungsprogramm des Vollautomaten den Rest erledigen (sehr elegant bei Melitta und Nivona). In der Praxis gibt es also keine wirklichen Probleme, trotzdem konnte kein Testkandidat ein „Sehr Gut“ bei der Teilnote erhalten. Dies hat zwei Gründe: Die Mahlwerke

sind nicht zugänglich und alle Geräte neigen dazu, sich mit Dampf- und Wasserspritzern (vor allem bei Spülvorgängen nach dem Kaffeebrühen) selbst zu beschmutzen.

Schließlich kommt noch ein Aspekt zum Tragen und dieser führt an den Anfang des Tests zurück: Der Kostendruck auf die Hersteller resultiert in einer Verarbeitungsqualität, die für doch durchaus hochpreisige Produkte als teilweise unangemessen angesehen werden darf. Dünne, wenig wertige Kunststoffgehäuse sind stets zu sehen, mal lackiert, mal gar nicht veredelt, doch immer nur maximal den Anschein erweckend, hier würde ein Premium-Produkt vor dem Nutzer stehen. Große Spaltmaße, in X- und Y-Achse bewegliche Tasten, fehlende Tüllen bei Milchschläuchen und durch die Vibrationen der Pumpe unschön mitschwingende Stellflächen waren wenigstens punktuell bei allen Testkandidaten zu registrieren.

Das Gesamtbild sollte sich der Käufer hierdurch aber nicht zu sehr trüben lassen, schließlich – und das ist ja nicht ganz unwichtig – können die modernen Kaffeevollautomaten, auch die der Einsteigerklasse, wirklich gute Funktionswerte und schlaue Detaillösungen vorweisen, was in der Testtabellen auf den folgenden vier Seiten deutlich wird. ■



9

(9) Das exzellente Display beim CaféRomantica 858 erleichtert die Handhabung, die individuelle Programmierung ist das i-Tüpfelchen



11

(10) Hebel umlegen und Brühgruppe herausnehmen – bei Melitta ist das wirklich ein Kinderspiel

(11) Etwas versteckt unter einer Klappe am Heck sitzt die Brühgruppe beim piccolo induzio, mit etwas Fingerspitzengefühl ist die aber schnell entnommen



10



12

(12) Blick auf die leider nicht herausnehmbare Brühgruppe beim Krups EA 8108

bis 600 Euro Marktpreis

TESTSIEGER

| Kaffeefullautomaten | De'Longhi Autentica ETAM 29.510SB | Nivona CafeRomantica 656 | Melitta Caffeo Passione |
|---------------------|---|--|---|
| |  |  |  |

| Technische Daten | | | |
|------------------------------------|--|--|--|
| Marktpreis*/UVP | 455 Euro*/649 Euro | 555 Euro*/599 Euro | 479 Euro*/799 Euro |
| Maximalleistung/Pumpendruck | 1 450W/15 bar | 1 455W/15 bar | 1450W/15 bar |
| Tank und Bohnenbehälter | 1,4 Liter (abnehmbar), 150g | 2,2 Liter (abnehmbar), 250g | 1,2 Liter (abnehmbar), 125g |
| Kaffeevolumen | 40 bis 170ml | 25 bis 230ml | 40 bis 200ml |
| maximale Tassenhöhe | 142mm | 133mm | 137mm |
| Mahlwerk | Kegel, 13 Stufen | Kegel, 3 Stufen | Kegel, 5 Stufen |
| Milchschaumsystem | Cappuccinatore | Zusatzbehälter, 900ml | Cappuccinatore |
| Gerätemaße (Breite x Höhe x Tiefe) | 480 x 195 x 340 mm | 340 x 240 x 460 mm | 390 x 253 x 380 mm |
| Kabellänge | 105 cm | 95 cm | 105 cm |
| Ausstattung/Zubehör | 2-Tassen-Funktion, LED-Display, Tassenwärmfläche, Wasserfilter, Wasserhärtebestreifen, Entkalker | 2-Tassen-Funktion, LED-Display, Wasserfilter, Wasserhärtebestreifen, 2 Reinigungstabletten | 2-Tassen-Funktion, LED-Display, Wasserfilter, Reinigungsset, Wasserhärtebestreifen |

| Ergebnis | | 1,6 (gut) | 1,6 (gut) | 1,6 (gut) |
|--------------------------------|------|-----------|-----------|-----------|
| Funktion | 40 % | ++ 1,6 | ++ 1,5 | ++ 1,5 |
| Kaffeetemperatur | 25 % | ++ 1,7 | ++ 2,1 | ++ 1,6 |
| Crema | 25 % | +++ 1,1 | +++ 1,1 | +++ 1,0 |
| Milchschaum | 20 % | ++ 1,5 | +++ 1,0 | +++ 1,3 |
| Gleichmäßigkeit 2 Tassen | 15 % | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Zubereitungsdauer | 10 % | ++ 1,9 | +++ 1,3 | ++ 1,9 |
| Heißwasser | 5 % | ++ 1,6 | ++ 1,5 | +++ 1,2 |
| Handhabung | 30 % | ++ 1,6 | ++ 1,7 | ++ 1,6 |
| Bedienfreundlichkeit | 50 % | ++ 1,6 | ++ 1,6 | ++ 1,6 |
| Reinigung | 30 % | ++ 1,6 | ++ 1,7 | ++ 1,7 |
| Betriebsgeräusch | 10 % | ++ 1,8 | ++ 2,4 | ++ 2,2 |
| Bedienungsanleitung | 10 % | ++ 1,6 | ++ 1,9 | +++ 1,3 |
| Sensorische Beurteilung | 20 % | +++ 1,3 | +++ 1,3 | ++ 1,5 |
| Verarbeitung | 10 % | ++ 1,8 | ++ 2,0 | ++ 2,2 |

Das latenzfreie Touch-Bedienfeld und die quasi selbsterklärende Bedienung sorgen in Kombination mit den grundsoliden Funktionswerten für ein gelungenes Gesamtpaket. Die Autentica beweist, dass richtige gute Vollautomaten wirklich nicht teuer sein müssen.

Mit vielen Top-Ergebnissen bei der Funktion und einem gelungenen, weil simplen und bequemen Bedienkonzept steht der 656 in der Tradition bisheriger Testergebnisse von Nivona. Die IFA-Neuheit überzeugt bei der sensorischen Analyse wie auch bei Crema und beim Milchschaum.

Nicht nur Crema-Fans kommen hier auf ihre Kosten, auch der Milchschaum gelingt sehr gut, ebenso die Reinigung von Düse und Schlauch. Die Bedienung ist simpel gehalten, der Espresso gelingt intensiv und aromatisch, allein großen Kaffees fehlt es etwas an Gehalt.

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
 Endnote 1,6
gut
 De'Longhi
 Autentica ETAM 29.510SB
 Erzeugt vollmundige Kaffees mit sehr guter Crema
Im Test: Kaffeefullautomaten bis 600 € Marktpreis
 Ausgabe 6/2015 - www.hausgarten-test.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 1,6
gut
 Nivona
 CafeRomantica 656
 Schnell einsatzbereit, hohe Bedienfreundlichkeit
Im Test: Kaffeefullautomaten bis 600 € Marktpreis
 Ausgabe 6/2015 - www.hausgarten-test.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 1,6
gut
 Melitta
 Caffeo Passione
 Ideal für kreative Kaffeegenießer, einfach zu reinigen
Im Test: Kaffeefullautomaten bis 600 € Marktpreis
 Ausgabe 6/2015 - www.hausgarten-test.de

Bilder: © MaxWp - Fotolia.com, De'Longhi, Krups, Melitta, Nivona, Severin



Technische Daten

| | | | | |
|------------------------------------|--|---|---------------------------------|---|
| Marktpreis*/UVP | 570 Euro*/649 Euro | 390 Euro*/750 Euro | 317 Euro*/469 Euro | 269 Euro*/600 Euro |
| Maximalleistung/Pumpendruck | 1850W/15 bar | 1450W/15 bar | 1600W/15 bar | 1450W/15 bar |
| Tank und Bohnenbehälter | 1,8 Liter (abnehmbar), 250 g | 1,8 Liter (abnehmbar), 275 g | 1,35 Liter (abnehmbar), 140 g | 1,6 Liter (abnehmbar), 275 g |
| Kaffeevolumen | 10 bis 230 ml | 20 bis 180 ml | 20 bis 250 ml | 20 bis 220 ml |
| maximale Tassenhöhe | 152 mm | 105 mm | 141 mm | 105 mm |
| Mahlwerk | Kegel, 5 Stufen | Kegel, 3 Stufen | Kegel, stufenlos | Kegel, 3 Stufen |
| Milchschaumsystem | Zusatzbehälter, 500 ml | Zusatzbehälter, 500 ml | extern (Severin SM 9495) | Cappuccinatore |
| Gerätemaße (Breite x Höhe x Tiefe) | 340 x 221 x 430 mm | 365 x 25 x 315 mm | 316 x 228 x 387 mm | 365 x 25 x 315 mm |
| Kabellänge | 75 cm | 120 cm | 95 cm | 120 cm |
| Ausstattung/Zubehör | 2-Tassen-Funktion, LC-Display, Wasserfilter, Wasserhärtestreifen, Pinsel | 2-Tassen-Funktion, LC-Display, Wasserhärtestreifen, 2 Reinigungstabletten | LC-Display, Wasserhärtestreifen | 2-Tassen-Funktion, Wasserhärtestreifen, 2 Reinigungstabletten |

| Ergebnis | | 1,9 (gut) | 2,0 (gut) | 2,1 (gut) | 2,2 (gut) |
|--------------------------------|-----|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Funktion | 40% | ++ 1,8 | ++ 1,6 | ++ 1,9 | ++ 1,8 |
| Kaffeetemperatur | 25% | +++ 1,4 | ++ 1,5 | +++ 1,3 | +++ 1,3 |
| Crema | 25% | ++ 2,3 | ++ 2,3 | ++ 2,0 | ++ 2,3 |
| Milchschaum | 20% | ++ 2,0 | ++ 1,5 | ++ 2,0 | + 3,0 |
| Gleichmäßigkeit 2 Tassen | 15% | +++ 1,0 | +++ 1,0 | n.v. | +++ 1,0 |
| Zubereitungsdauer | 10% | +++ 1,3 | +++ 1,3 | + 2,5 | +++ 1,3 |
| Heißwasser | 5% | ++ 1,7 | n.v. | n.v. | n.v. |
| Handhabung | 30% | ++ 1,9 | ++ 2,0 | ++ 2,1 | ++ 2,3 |
| Bedienfreundlichkeit | 50% | ++ 2,0 | ++ 1,8 | ++ 2,2 | ++ 2,0 |
| Reinigung | 30% | ++ 1,8 | ++ 2,3 | ++ 2,0 | + 2,8 |
| Betriebsgeräusch | 10% | ++ 2,1 | ++ 2,4 | + 2,8 | + 2,5 |
| Bedienungsanleitung | 10% | ++ 1,7 | ++ 2,3 | +++ 1,2 | ++ 2,3 |
| Sensorische Beurteilung | 20% | ++ 1,9 | ++ 2,4 | ++ 2,2 | ++ 2,4 |
| Verarbeitung | 10% | ++ 1,8 | ++ 2,4 | + 2,6 | + 2,6 |

Wer eine große Tasse Kaffee bevorzugt, liegt beim Incanto richtig: 79 °C heiß gelingt der Kaffee, das ist der Bestwert aller Testkandidaten. Auch der Espresso überzeugt mit sehr guter Temperatur.

Der kompakte EA 8161 überzeugt durch ein gutes Display und eine logische Menüführung, lässt aber durch einen relativ geringen Gehalt der zubereiteten Kaffeevariationen ein paar Punkte liegen.

Mit 66 °C gelingt der Espresso quasi perfekt heiß, zudem auch aromatisch. Kaffees sind alles andere als lauwarm, weisen jedoch keinen so hohen Gehalt wie bei den Top-Geräten im Testfeld auf.

Der Schnellstarter (40 Sekunden) ist zwar nicht komfortabel zu konfigurieren, die alltägliche Bedienung geschieht aber in Windeseile. Dem Kaffee fehlt es stets etwas an Gehalt, Milchschaum wird zu luftig.

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 1,9
gut
 Saeco
 Incanto HD8914
Sehr gute Kaffeetemperaturen, einfache Reinigung
Im Test: Kaffeefullautomaten bis 600 € Marktpreis Ausgabe 6/2015 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 2,0
gut
 Krups
 EA 8161
Komfortable Bedienung, kurze Zubereitungszeiten
Im Test: Kaffeefullautomaten bis 600 € Marktpreis Ausgabe 6/2015 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 2,1
gut
 Severin
 piccola induzio
Sehr gute Kaffeetemperaturen, vollmundiger Espresso
Im Test: Kaffeefullautomaten bis 600 € Marktpreis Ausgabe 6/2015 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 2,2
gut
 Krups
 EA 8108
Sehr schnell einsatzbereit, brüht sehr heißen Kaffee
Im Test: Kaffeefullautomaten bis 600 € Marktpreis Ausgabe 6/2015 - www.hausgartentest.de

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

über 600 Euro Marktpreis

TESTSIEGER

| Kaffeefullautomaten | Nivona CafeRomantica 858 | Melitta Caffeo Varianza CSP | De'Longhi Eletta ECAM 45.766.W |
|---------------------|---|--|---|
| |  |  |  |

| Technische Daten | | | |
|------------------------------------|---|--|--|
| Marktpreis*/UVP | 1 299 Euro*/1 349 Euro | 859 Euro*/999 Euro | 969 Euro*/1 099 Euro |
| Maximalleistung/Pumpendruck | 1 465 W/15 bar | 1 450 W/15 bar | 1 450 W/15 bar |
| Tank und Bohnenbehälter | 1,8 Liter (abnehmbar), 250 g | 1,2 Liter (abnehmbar), 125 g | 2 Liter (herausziehbar), 400 g |
| Kaffeefolumen | 20 bis 240 ml | 25 bis 220 ml | 30 bis 180 ml |
| maximale Tassenhöhe | 144 mm | 136 mm | 142 mm |
| Mahlwerk | Kegel, 3 Stufen | Kegel, 5 Stufen | Kegel, 13 Stufen |
| Milchschaumsystem | Zusatzbehälter, 500 ml | Zusatzbehälter, 1 000 ml | Zusatzbehälter, 500 ml |
| Gerätemaße (Breite x Höhe x Tiefe) | 330 x 240 x 480 mm | 405 x 253 x 380 mm | 470 x 260 x 365 mm |
| Kabellänge | 115 cm | 105 cm | 155 cm |
| Ausstattung/Zubehör | 2-Tassen-Funktion, Farbdisplay, Tassenbeleuchtung, Tassenwärmläche, Wasserfilter, Wasserhärtebestreifen, 2 Reinigungstabletten, | 2-Tassen-Funktion, Farbdisplay, Tassenbeleuchtung, Wasserfilter, Reinigungsset, Wasserhärtebestreifen, MyBeanSelect-Bohnenwahl | 2-Tassen-Funktion, LC-Display, Wasserhärtebestreifen, Entkalker, Wasserfilter, Tassenwärmläche, Touch-Bedienelemente |

| Ergebnis | | 1,4 (sehr gut) | 1,5 (gut) | 1,6 (gut) |
|--------------------------------|------|----------------|-----------|-----------|
| Funktion | 40 % | +++ 1,4 | +++ 1,4 | ++ 1,5 |
| Kaffeetemperatur | 25 % | ++ 1,7 | ++ 1,6 | ++ 1,7 |
| Crema | 25 % | +++ 1,1 | +++ 1,1 | +++ 1,0 |
| Milchschaum | 20 % | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,3 |
| Gleichmäßigkeit 2 Tassen | 15 % | +++ 1,0 | +++ 1,0 | +++ 1,0 |
| Zubereitungsdauer | 10 % | +++ 1,4 | ++ 1,9 | ++ 1,6 |
| Heißwasser | 5 % | +++ 1,2 | +++ 1,4 | ++ 1,9 |
| Handhabung | 30 % | ++ 1,5 | ++ 1,5 | ++ 1,8 |
| Bedienfreundlichkeit | 50 % | +++ 1,2 | +++ 1,4 | ++ 2,0 |
| Reinigung | 30 % | ++ 1,7 | ++ 1,7 | ++ 1,6 |
| Betriebsgeräusch | 10 % | ++ 2,0 | ++ 1,9 | ++ 1,7 |
| Bedienungsanleitung | 10 % | ++ 1,8 | +++ 1,1 | ++ 1,6 |
| Sensorische Beurteilung | 20 % | +++ 1,3 | +++ 1,4 | +++ 1,4 |
| Verarbeitung | 10 % | ++ 1,8 | ++ 2,0 | ++ 1,6 |

Es fällt nicht leicht, am 858 irgend etwas zu kritisieren, zu souverän bewältigt das Top-Modell von Nivona alle Testreihen und auch die Bedienfreundlichkeit ist hervorragend. Allein Kaffeemehlrreste im Innenraum und die wenig hochwertig wirkende Seitenabdeckung stören das Bild leicht.

Die Varianza CSP lädt zum Experimentieren ein, weil sie dies erstens dem Anwender sehr leicht macht und zweitens die Kreationen gehaltvoll und ohne Nebengeschmack ausfallen. Auch der Milchschaum und die Reinigung des Systems überzeugen auf der ganzen Linie.



Vor allem für Espresso-Genießer ist die Eletta eine exzellente Wahl: Schnell, heiß und mit perfekter Crema gelingt der (doppelte) Espresso ganz nach Wunsch. Die Handhabung des Wassertanks ist vorbildlich, einige Bedienflächen des Touch-Feldes sind aber etwas zu klein geraten.

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
 Endnote 1,4
sehr gut
 Nivona
 CafeRomantica 858
 Beste Funktionsnoten,
 höchste Bedienfreundlichkeit
Im Test: Kaffeefullautomaten über 600 € Marktpreis
 Ausgabe 6/2015 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 1,5
gut
 Melitta
 Caffeo Varianza CSP
 Für variantenreiche Kaffee-
 köstlichkeiten im Handumdrehen
Im Test: Kaffeefullautomaten über 600 € Marktpreis
 Ausgabe 6/2015 - www.hausgartentest.de

TESTURTEIL
Haus & Garten Test
 Endnote 1,6
gut
 De'Longhi
 Eletta ECAM 45.766.W
 Erzeugt eine perfekte Crema und
 stets gehaltvolle Kaffee-kreationen
Im Test: Kaffeefullautomaten über 600 € Marktpreis
 Ausgabe 6/2015 - www.hausgartentest.de

Bilder: © MaxWp - Fotolia.com, De'Longhi, Krups, Melitta, Nivona

| SIEGER PREIS/LEISTUNG | |
|---|---|
| Saeco GranBaristo Avanti HD8968 | Krups EA 829D |
|  |  |
| 1499 Euro*/1600 Euro | 649 Euro*/1300 Euro |
| 2000 W/15 bar | 1450 W/15 bar |
| 1,7 Liter (abnehmbar), 270 g | 1,7 Liter (abnehmbar), 275 g |
| 30 bis 320 ml | 20 bis 160 ml |
| 165 mm | 111 mm |
| Kegel, 5 Stufen | Kegel, 3 Stufen |
| Zusatzbehälter, 500 ml | Zusatzbehälter, 500 ml |
| 205 x 360 x 460 mm | 365 x 290 x 38 mm |
| 80 cm | 95 cm |
| 2-Tassen-Funktion, Touch-Farbdisplay, Wasserfilter, Wasserhärtebestreifen, Pinsel, Entkalker, herausnehmbarer Bohnenbehälter, App-Steuerung | LC-Display, Wasserhärtebestreifen, 2 Reinigungstabletten |
| 1,8 (gut) | 1,9 (gut) |
| ++ 1,9 | ++ 1,6 |
| + 2,5 | ++ 1,6 |
| +++ 1,3 | ++ 2,0 |
| ++ 2,0 | +++ 1,3 |
| +++ 1,0 | n. v. |
| ++ 2,0 | ++ 2,3 |
| ++ 1,7 | +++ 1,1 |
| ++ 1,8 | ++ 1,9 |
| ++ 2,0 | ++ 1,6 |
| ++ 1,6 | ++ 2,1 |
| ++ 1,7 | + 2,7 |
| ++ 1,7 | ++ 2,2 |
| +++ 1,4 | ++ 2,0 |
| ++ 2,0 | ++ 2,4 |
| Gelingt der Espresso mit 64°C noch schön heiß, lässt der kleine Kaffee doch einige Grade vermissen. Der Milchschaum gelingt etwas heterogen. Die App ist selbsterklärend, bietet aber keinen Mehrwert, funktioniert nur via Bluetooth und nicht im WLAN. | Nach der erstaunlich langen Startzeit von 95 Sekunden gelingt der Espresso sehr heiß, Kaffees und Heißwasser sind hingegen quasi perfekt temperiert. Die Menüführung ist simpel, die Reinigung des Milchschaumsystems ebenso. |
| TESTURTEIL Haus & Garten Test Endnote 1,8 gut Saeco GranBaristo Avanti HD8968 Sehr gute Crema, aromatische Kaffeekreationen <small>Im Test: Kaffeefullautomaten über 600 € Marktpreis Ausgabe 6/2015 - www.hausgartentest.de</small> | SIEGER PREIS/LEISTUNG Haus & Garten Test Endnote 1,9 gut Krups EA 829D Mit hoher Bedienfreundlichkeit zum aromatischen Espresso <small>Im Test: Kaffeefullautomaten über 600 € Marktpreis Ausgabe 6/2015 - www.hausgartentest.de</small> |

So testen wir

Die Testgeräte: 12 Kaffeefullautomaten

Funktion (40%): Die Kaffeetemperatur wird direkt nach dem Beenden des Brühvorgangs an Espresso (40 ml), kleinem Kaffee (120 bzw. 125 ml) sowie großem Kaffee (180 bzw. 200 ml) gemessen, die Zieltemperaturen liegen bei 67 bzw. je 80 °C. Die Crema wird ebenso bei den 3 Kaffeevariationen bewertet, mit höchster Gewichtung auf Espresso, daraus dann der Durchschnittswert gebildet. Ziel ist stets eine mittelbraune, voluminöse (mindestens 20% der Kaffeestandhöhe im Messglas), homogene, feinporige Masse, die dem Zuckertest für mindestens 10 Sekunden standhält. Der Milchschaum wird mit handelsüblicher H-Milch (3,5% Fettgehalt, Temperatur: 7°C) relevant sind Homogenität und Konsistenz des erzeugten Milchschaums, der feinporig, gleichmäßig und cremig sein muss. Bei der Gleichmäßigkeit der 2-Tassen-Funktion werden Füllmenge, Temperatur und Crema anhand von Espresso bewertet. Die Zubereitungsdauer ist die Zeitspanne vom Einschalten des Geräts bis zum Beenden der Zubereitung des Standard-Espressos. Bei der Heißwasserfunktion wird die erzeugte Menge an Heißwasser binnen 60 Sekunden bewertet (Referenz: 200 ml), zudem die Temperatur (Zielwert: 85°C), Abzüge gibt es für eine geringere Wassermenge sowie eine niedrigere Wassertemperatur. Unterstützt ein Gerät eine spezifische Funktion nicht, wird der Prozentwert dieser Teilnote gleichgewichtet auf die anderen Teilnoten verteilt.

Für den Test wurden Millesoli Crema Siciliana sowie Blasercafé Lilla e Rose verwendet.

Handhabung (30%): Eine Gruppe geschulter Probanden beurteilt die Funktionalität und Gängigkeit sämtlicher Bedienelemente (Menüführung, Kontrast und Blickwinkelstabilität von Displays, Anzeigen und Skalen, Wassertankhandhabung, Einstellung der Kaffeevariationen, Anpassung des Geräts an die Wasserhärte und Einstellung von Kaffeetemperatur und Mahlwerk). Bei der Reinigung wird einerseits die Verfügbarkeit des Entkalkungsprogramms geprüft, zudem die alltägliche Handhabung von Tropfschale und Tresterbehälter, ebenso die Zugänglichkeit des Mahlwerks und der Brühgruppe. Besonderer Augenmerk wird auf die Reinigung des Milchschaumsystems gelegt, sprich auf die Funktionalität des Schnellreinigungsprogramms und die Modularität von Milchschaumdüse bzw. externem Milchschaumbehälter. Das Betriebsgeräusch wird beim Bohnenmahlen 50 cm entfernt in der Horizontalen vom Kaffeeauslass gemessen. Die Bedienungsanleitung wird einerseits auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, dann anhand ihrer Qualität (Bilder, Struktur, Schriftgröße, Anwendungs- und Pflegehinweise) bewertet.

Sensorische Beurteilung (20%): Espresso (40 ml), kleiner Kaffee (120 oder 125 ml) sowie großer Kaffee (180 bzw. 200 ml) werden auf Gehalt, Geschmack und Nebengeschmack getestet, nach der klassischen 5-Stufen-Skala bewertet, die Ergebnisse dann gemittelt.

Verarbeitung (10%): Die Probanden bewerten die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien und natürlich das (Nicht)Vorhandensein von Graten und scharfen Kanten, sowie die Größe von Spalten und Ritzen, ebenso die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren