

Dezember 2013

# TECHNIK ZU HAUSE

News • Ratgeber • Testberichte rund um Haus und Garten



# 6 Festtags-Klassiker im Test

Gastroback • Rommelsbacher • Severin



## Praxistest

Kaffeevollautomat  
Melitta Barista TS



## Praxistest

Stabmixer  
Bodum K11179 Bistro



**Neuheit** Philips Saeco GranBaristo und Senseo Latte Duo





### Praxistest Kaffeefullautomat Melitta Barista TS



### Praxistest Stabmixer Bodum K11179 Bistro



### Saeco GranBaristo Senseo Latte Duo



## Inhalt

Vergleichstest	6 Festtags-Klassiker: Fondue, Raclette und Tischgrills
Saeco GranBaristo, Senseo Latte Duo	Philips Kaffeespezialitäten
Praxistest Kaffeefullautomat	Melitta Barista TS
Severin Cubo und SM 3580	Feines Duo für Kaffeeliebhaber
Praxistest Stabmixer	Bodum K11179 Bistro
WMF Lineo	Edelzerkleinerer und Edelrührer
Braun Multiquick 9	Dinner im Glas
My WMF	Neue App und Microsite als Informations- und Planungstool
Philips HU4803	Luftbefeuchter
AEG Ergorapido	Staubsauger frisch gelackt
Küppersbusch Meisterstück	Die Küche wird bunt
Elica 35CC	Genialer Abzugswürfel
Rademacher HomePilot	Weihnachtsstimmung per Fingertipp

## 6 Festtags-Klassiker von Gastroback, Rommelsbacher und Severin im Test





# 6 Festtags-Klassiker im Test



Raclette, Fondue und Tischgrills sind die Klassiker zu den Festtagen. Beliebt sind auch Kombimodelle, die zwei oder sogar alle drei Zubereitungsmöglichkeiten miteinander verbinden. Wir haben sechs ganz unterschiedliche Geräte in der praktischen Anwendung getestet.



Wer alle drei Funktionen kombinieren möchte – kein Problem. Von Gastroback gibt es beispielsweise ein Raclette-Fondue-Set mit zusätzlichen Grillflächen und einem Fonduetopf im Mittelpunkt des Geschehens. Mit der Kombination Raclette und Grill bieten Rommelsbacher und Severin entsprechende Vielseitigkeit. Reine Tischgrills wie der Rommelsbacher BBQ 2012/E haben meist größere Grillflächen und auch mehr Power. Für den Test haben wir Minutenschnitzel aufgelegt und diese von jeder Seite 1 Minute „brutzeln“ lassen. Wir haben außerdem bei höchster Einstellung den Bereich der Temperaturschwankungen gemessen. Sinkt die Temperatur während des Grillens zu sehr ab, ist das Grillergebnis eher mäßig. Die Raclette-Funktion funktionierte bei den entsprechenden Geräten einwandfrei. Rommelsbacher und Gastroback bieten ein zusätzliches „Parkdeck“ für die antihaftbeschichteten Pfännchen. Fonduefreunden empfehlen wir elektrisch betriebene Geräte. Sie bieten mehr Sicherheit und Komfort als jene, die noch mit Brennspritus oder Brennpaste betrieben werden. Vorteilhaft sind Fonduetöpfe mit einer Gabelhalterung und der Möglichkeit, die Temperatur zu variieren. Einen Testsieger gibt es nicht, da die Geräte mit ihren unterschiedlichen Funktionen kaum zu vergleichen sind.





### Gastroback Design Raclette-Fondue-Set

+ Kompaktes Multitalent

+ 3in1 Gerät

- Keine Betriebsanzeige

- Raclette-Parkdeck sehr flach

### Gastroback Design Raclette-Fondue-Set

Das Multitalent bietet Grill, Raclette und Fondue in einem kompakten Format von 32 mal 32 Zentimeter. Es bietet zwei Racletteböden, wobei die untere zum Parken der Pfännchen gedacht ist. Während darüber Leckeres in den Pfännchen brutzelt, wird noch eine Etage höher gegrillt. Hier haben wir bei höchster Stufe Temperaturen zwischen 165 bis 194 Grad gemessen. Als Höhepunkt siedet gleichzeitig auf dem Dach Fleisch, Käse oder Schokolade im Fonduepotf. Vorsicht - hier muss man beim Handtieren auf das Grillgut darunter achten, damit man sich nicht verbrennt. Das Gerät für bis zu 6 Personen arbeitet mit 1.400 Watt und stufenloser Temperaturregelung; eine Betriebsanzeige gibt es leider nicht. Die eher kleinen, abnehmbaren und antihaftbeschichteten Grillplatten erfordern etwas Geschick beim Einsetzen. Die Raclette-Pfännchen sind mit wärmeisolierten Kunststoffgriffen ausgestattet und können ohne Mulden frei positioniert werden. Der Fonduepotf fasst 1 Liter Flüssigkeit und ist mit einer Gabelhalterung ausgestattet.

Verarbeitung sehr gut

Ausstattung sehr gut

Bedienung gut

#### Zubereitungsergebnisse

Grill noch gut

Raclette sehr gut

Fondue sehr gut

Preis um 110 Euro

Gastroback Design  
Raclette-Fondue-Set



**TECHNIK ZU HAUSE.de**

**gut - sehr gut**



### Rommelsbacher Raclette Grill Fashion RCC 1500

Das formschöne Gerät wird über einen Drehregler eingeschaltet. Während des Betriebs leuchtet gleichbleibend ein Diodenkranz. Die große, antihaftbeschichtete Grillplatte kann zur Reinigung – auch in der Spülmaschine – entnommen werden. Der Temperatur-Einstellbereich liegt zwischen 91 und 230 Grad, dabei zeigten sich bei Höchststufe lediglich Schwankungen von 8 Grad. Die 8 Raclettepfännchen finden in entsprechenden Mulden ihre Position und können eine Etage darunter geparkt werden. Dieses „Parkdeck“ ist leider sehr flach, was bei der Reinigung eher hinderlich ist. Im Test zeigte sich, dass die Raclette-Funktion genauso wie der Grill mit gleichmäßiger Temperaturverteilung arbeitet. Dank beschichteter Griffe, die nur leicht warm werden, lässt sich das Gerät gut transportieren, die Chromteile werden allerdings recht heiß. 8 Kunststoffschaber für die Raclettepfännchen und ein Rillenschaber zur Reinigung der Grillplatte gehören zum Lieferumfang.

#### Rommelsbacher Raclette Grill Fashion RCC 1500

+ Guter Regelbereich bis zu 230 Grad

+ Geringe Temperaturschwankungen

- Raclette-Parkdeck sehr flach

Verarbeitung	gut
Ausstattung	sehr gut
Bedienung	sehr gut
Zubereitungsergebnisse	
Grill	sehr gut
Raclette	sehr gut
Preis	um 140 Euro

Rommelsbacher Raclette Grill  
Fashion RCC 1500



**TECHNIK ZU HAUSE.de**

**sehr gut**



### Severin Raclette-Party-Grill RG 2341

Das Severin Gerät ist zur vielseitigen Verwendung mit einem Grillstein und einer geriffelten Wende-Grillplatte ausgestattet, so können auf der Rückseite in vier flachen Mulden kleine Crêpes gebacken werden. Die Temperatur lässt sich stufenlos über einen Schieber einstellen. Zwei Leuchten zeigen, dass das Gerät in Betrieb ist bzw. gerade aufheizt. auf der Grillplatte haben wir auf höchster Stufe Gradzahlen zwischen 207 und 219 ermittelt. Das heißt geringe Schwankungen und entsprechend gute Grillergebnisse. Die Raclettefunktion ist für acht Personen ausgelegt. Unsere Testbefüllung der Pfännchen mit Brot und Käse zeigte, dass die Hitzeverteilung gleichmäßig ist. Ein Parkdeck für die Pfännchen mit wärmeisolierenden Griffen gibt es nicht. Die Tragegriffe des Kombigerätes sind recht klein – hier heißt es warten bis das Gerät abgekühlt ist.

### Severin Raclette-Party-Grill RG 2341

+ Wendeplatte und Grillstein

+ Geringe  
Temperaturschwankungen

- Kleine Tragegriffe

Verarbeitung	sehr gut
--------------	----------

Ausstattung	gut
-------------	-----

Bedienung	sehr gut
-----------	----------

Zubereitungsergebnisse	
------------------------	--

Grill	gut
-------	-----

Raclette	sehr gut
----------	----------

Preis	um 65 Euro
-------	------------

Severin  
Raclette-Party-Grill RG 2341



**TECHNIK ZU HAUSE.de**

**gut - sehr gut**



### Rommelsbacher BBQ 2012/E Gourmet Deluxe

Der formschöne Tischgrill ist sehr standfest und mit einem abnehmbaren Wind-Spritzschutz ausgestattet, der leicht zu montieren ist. Die üppige Grillplatte im Format von 37 x 21,5 cm ist unterteilt in eine glatte und eine geriffelte Abteilung, die – sehr praktisch - getrennt über ein übersichtliches und komfortables Bedienmodul mit LED Kontrolllampen für An-Aus und Temperatur regelbar sind. Über einen Fettablauf in der Mitte fließt das Fett in die darunterliegende Auffangschale. Diese kann erst entnommen werden, wenn das Bedienmodul entfernt wird, was aber problemlos funktioniert. Bei höchster Stufe (10) haben wir Temperaturen zwischen 220 und 280 Grad gemessen. Das sind recht große Schwankungen, die aber bei dem insgesamt hohen Temperaturniveau das Grillergebnis nicht beeinträchtigen. Griffmulden an der Unterseite des Grills erleichtern den Transport. Aber auch hier gilt – das Gerät erst bewegen wenn es abgekühlt ist. Hier ist die Restwärmeanzeige hilfreich.

#### Rommelsbacher BBQ 2012/E Gourmet Deluxe

- + Getrennt regelbare Grillzonen
- + Hoher Temperaturregelbereich bis 280 Grad
- + Restwärmeanzeige

Verarbeitung	sehr gut
Ausstattung	hervorragend
Bedienung	sehr gut
Grillergebnis	sehr gut
Preis	um 250 Euro

Rommelsbacher  
BBQ 2012/E Gourmet Deluxe



**TECHNIK ZU HAUSE.de**

**sehr gut**



### Rommelsbacher Fondue Set F 400/E Harmony

Der ausladende Topf aus Eisenguss mit einem gummierten Griff sitzt dank einer integrierten Topfarretierung sicher auf dem 400 Watt-Gerät. Der Edelstahl-Spritzschutz bietet den Fonduegabeln guten aber nicht perfekten Halt. Das Gerät ist mit einem Thermostat zur stufenlosen Temperatureinstellung ausgestattet und hat gleichzeitig einen Überhitzungsschutz. Zum Test haben wir im Fonduepfopf Pflanzenfett schmelzen lassen. Nach etwa 20 Minuten auf der höchsten Stufe war das Fett heiß genug für die Stückchen Hähnchenbrustfilet. Diese brutzelten gleichmäßig bis zum Herausnehmen – ein Zeichen, dass die Temperatur gut gehalten wird. Der Clou des F 400 ist die imitierte Flammenoptik. Sie wird über eine Kerzenlicht-Glühlampe hinter einem transparenten Spritzschutz erzeugt und verleiht dem geselligen Fondueessen eine heimelige Note.

#### Rommelsbacher Fondue Set F 400/E Harmony

+ Edelstahl-Spritzschutz

+ Imitierte Flammenoptik

- Gabelhalterung

Verarbeitung	sehr gut
--------------	----------

Ausstattung	sehr gut
-------------	----------

Bedienung	gut
-----------	-----

Fonduezubereitung	sehr gut
-------------------	----------

Preis	um 70 Euro
-------	------------

Rommelsbacher  
Fondue Set F 400/E Harmony



**TECHNIK ZU HAUSE.de**

**sehr gut**



### Severin Fondue Set FO 2400

Der dickwandige Edelstahltopf hat mit 1,25 Liter Flüssigkeit ein besonders großes Fassungsvermögen und steht sicher auf dem Heizgerät aus hochhitzebeständigem Kunststoff. Es ist mit einem 5-stufigen Temperaturregler und Überhitzungsschutz ausgestattet. Das in den Edelstahltopf gegebene Pflanzenfett war nach rund 15 Minuten auf der höchsten Stufe geschmolzen und kurz darauf bereit für den ersten „Fonduegang“ mit klein geschnittenem Hähnchenbrustfilet. Während des Garens wurde die Hitze gut gehalten. Die Gabeln hatten dank der Arretiereinrichtung im Spritzschutz aus Kunststoff keinen perfekten aber doch recht guten Halt.

#### Severin Fondue Set FO 2400

+ Großer Edelstahltopf

+ Spülmaschinenreinigung  
Fonduetopf

- Gabelhalterung

Verarbeitung	sehr gut
--------------	----------

Ausstattung	sehr gut
-------------	----------

Bedienung	gut
-----------	-----

Fonduezubereitung	sehr gut
-------------------	----------

Preis	um 57 Euro
-------	------------

Severin  
Fondue Set FO 2400



**TECHNIK ZU HAUSE.de**

**sehr gut**



### Fazit

Wer die Klassiker Raclette, Grill und Fondue gleichzeitig einsetzen möchte, ist mit dem Gastroback Set gut bedient, auch wenn die Grillfläche nicht allzu groß ist und nicht die Hitze entwickelt wie ein Tischgrill. Bei der Bedienung des Fondues ist Vorsicht geboten, damit man sich nicht an dem darunter liegenden Grill verbrennt.

Eine große Grillfläche mit konstanter Hitze und Raclette für 8 Personen bietet der Raclette Grill Fashion von Rommelsbacher. Praktisch ist das Parkdeck für leere Pfännchen, allerdings ist es etwas flach und nicht einfach zu reinigen. Sehr vielseitig ist der Raclette Partygrill von Severin mit einem Grillstein und einer Wendeplatte für Grillgut bzw. Crepes.

Wer nur Grillen möchte, wird mit dem Rommelsbacher BBQ 2012/E große Freude haben: Große Grillfläche mit zwei getrennt heizbaren Zonen. Bei den Fonduegeräten kann man eigentlich nichts falsch machen: Rommelsbacher bietet als Highlight Kerzenschein-Imitation, Severin punktet mit einem besonders großen Fonduetopf, der in der Spülmaschine gereinigt werden kann.



## 6 Festtags-Klassiker im Test



Hersteller	Gastroback	Rommelsbacher	Severin
Typ	Design Raclette-Fondue-Set 42559	Raclette Grill Fashion RCC 1500	Raclette-Party-Grill RG 2341
<b>Leistung in Watt</b>	1400	1500	1400
<b>Maße (B x T x H) cm</b>	32 x 32 x 21,5	43,5 x 29 x 13,8	48 x 23 x 14
<b>Antihafbeschichtete Pfännchen</b>	6	8	8
<b>Parkdeck für Pfännchen</b>	ja	ja	nein
<b>Grillfläche cm</b>	2 x ca. 29 x 12	42 x 21	2 x 23 x 23
<b>Fonduetopf</b>	1 l, Metall	–	–
<b>Anzahl Fonduegabeln</b>	6	–	–
<b>Grillzonen</b>	1	1	Guß-Wendeplatte, Grillstein
<b>Grillplatten abnehmbar</b>	ja	ja	ja
<b>Spülmaschinenreinigung</b>	nein	ja	nein
<b>Ein-Ausschalter</b>	nein	nein	nein
<b>Betriebsanzeige</b>	nein	ja	ja
<b>Temperaturregler</b>	Raclette/Fondue getrennt regelbar	stufenlos	stufenlos
<b>Kabellänge</b>	1,20 m	0,90 m	1,35 m
<b>Temperaturverlauf höchste Stufe</b>	165 - 194 Grad	222 - 230 Grad	207 - 219 Grad
<b>Besonderheiten</b>	Kombination Raclette, Grill, Fondue, Fonduetopf mit Deckel, Parkdeck	Parkdeck	Naturgrillstein, Wendegussplatte zum Grillen oder 4 kleine
<b>Zubehör</b>	–	8 Schaber	–

## 6 Festtags-Klassiker im Test



Hersteller	Rommelsbacher	Rommelsbacher	Severin
Typ	BBQ 2012/E Gourmet Deluxe	Fondue F 400/E	Fondue Set F02400
<b>Leistung in Watt</b>	2000	400	800
<b>Maße (B x T x H) cm</b>	58,5 x 35 x 14,5	Durchmesser: 20,5 cm	Durchmesser: 20 cm
<b>Grillfläche cm</b>	37 x 21,5		
<b>Fonduetopf</b>	–	ca. 1 l, Eisenguss, gummierter Griff	1,25 l, Edelstahl
<b>Anzahl Fonduegabeln</b>	–	8	8
<b>Grillzonen</b>	2 glatt + geriffelt	–	–
<b>Grillplatten abnehmbar</b>	ja	–	–
<b>Spülmaschinenreinigung</b>	nein	nein	ja
<b>Ein-Ausschalter</b>	ja	nein	nein
<b>Betriebsanzeige</b>	ja	ja (imitierte Flamme)	nein
<b>Temperaturregler</b>	2, je 10 Stufen	stufenlos	stufenlos
<b>Fettauffangschale</b>	ja, spülmaschinengeeignet	–	–
<b>Kabellänge</b>	1,25 m	1,70 m	1,20
<b>Temperaturverlauf höchste Stufe</b>	220 - 280 Grad	–	–
<b>Besonderheiten</b>	Getrennt regelbare Grillzonen, abnehmbarer Spritz-/Windschutz	Flammenoptik	Großer Edelstahltopf, spülmaschinengeeignet
<b>Zubehör</b>	Rillenschaber, Rezeptebuch	–	–



## Philips Saeco GranBaristo und Senseo Latte Duo

# Philips Kaffeespezialisten Saeco GranBaristo und Senseo Latte Duo

Kaffee ist purer Genuss. Besonders dann, wenn auch die Zubereitung einfach, bequem und flexibel möglich ist. Mit zwei Kaffeevollautomaten im Premiumsegment setzt Philips ein Sahnehäubchen auf Komfort, Vielfalt und Design.

- » Für individuelle Kaffeespezialitäten
- » Saeco GranBaristo, 16 Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck: HD8964 Schwarz mit Chrome-Details und Streifenoptik  
Preis: um 1.200 Euro
- » HD8966, mit auswechselbarem Bohnenbehälter, Weiß und geputzter Stahl  
Preis: um 1.400 Euro
- » Senseo Latte Duo, 2 Kaffeespezialitäten mit Milch gleichzeitig: Duo Latte HD7855/60, Farbe: Misty Dawn & Schwarz  
Preis: um 180 Euro
- » Duo Latte HD7857/50 und HD7857/20 mit Memory-Funktion, Farben: Pearl & Silver und Platinum  
Preis: um 200 Euro



## Köstlicher Espresso oder klassischer Kaffee?

Die Saeco GranBaristo kann beides. Das Geheimnis ist die von Saeco entwickelte VariPresso-Brühgruppe 1, das Herzstück des Vollautomaten. Darüber hinaus kann sie mit 4 bis 16 Gramm Bohnen pro Brühvorgang mehr Kaffeepulver verarbeiten als ein Kaffeevollautomat von Saeco jemals zuvor. Mit insgesamt 16 verschiedenen Heißgetränken von besonders leichten bis besonders kräftigen Kaffee-Variationen ist sie in puncto Vielfalt schwer zu übertreffen. Dank ThermoSpeed Technologie ist der Wasserkreislauf besonders schnell erhitzt – für perfekt temperierten Kaffee in Sekundenschnelle.

Das Mahlwerk der GranBaristo besteht zu 100 Prozent aus Keramik und ist besonders leise und langlebig. Die Einstellung von Druck, Brühtemperatur, Kaffeemahlmenge und Mahlgrad ermöglicht abwechslungsreiche Kaffeespezialitäten. Allein 16 Rezepte sind voreingestellt. Daneben kann für sechs Nutzer das individuelle Lieblingsheißgetränk programmiert werden. Das Modell HD8966 bietet zusätzliche Individualität durch den auswechselbaren Bohnenbehälter – so kann jeder Nutzer seine persönliche Mischung verwenden. Der Silikondeckel des Behälters und das UV-resistente Material sorgen dafür, dass die Bohnen frisch und aromatisch bleiben.

Ein weiteres Highlight ist die patentierte, spülmaschinenfeste Milchkaraffe mit Latte Perfetto-Technologie: Sie erzeugt cremigen, dichten und perfekt temperierten Milchschaum fast wie vom Barista. In puncto Wartung überzeugt die GranBaristo durch ein vollautomatisches Wartungsprogramm. Die Brühgruppe lässt sich mit nur einem Handgriff herausnehmen und unter laufendem Wasser reinigen. Die Abtropfschale und die Milchkaraffe sind spülmaschinenfest.

Seit zwölf Jahren steht Senseo für köstlichen, einfach zubereiteten Kaffeegenuss. Jetzt gibt es die Senseo Latte Duo, die verschiedene Kaffeespezialitäten mit frischer Milch kreiert – dank der patentierten Duo-Latte-Funktion auch zwei Portionen gleichzeitig. Dafür



**Die Saeco GranBaristo von Philips kann als erste Maschine sowohl den perfekten Druck für Espresso erzeugen als auch, mit weniger Bar, einen klassischen Kaffee zaubern**

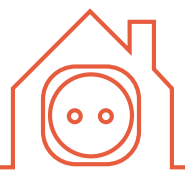
### Auf einen Blick

**Philips Saeco GranBaristo und Senseo Latte Duo**

**Komfortable Bedienung**

**Individueller Kaffeegenuss**

**Einfache Wartung und Pflege**



genügt ein Druck auf das innovative Touchpanel auf dem Deckel des Gerätes. Sechs Kaffeerezepte sind vor-eingestellt, weitere Kaffeespezialitäten und das Tassen-volumen lassen sich speichern und jederzeit abrufen.

Die frische Milch bezieht die Senseo Latte Duo mithilfe eines Silikonschlauchs aus einem separaten, zylinderförmigen Behälter. Die Milschaumeinheit lässt sich leicht auseinandernehmen und darf zur bequemen Reinigung in die Spülmaschine. Ein integrierter Brühstopp verhindert den Wasserfluss, wenn der Deckel der Maschine geöffnet ist.

Perfekter Partner der Senseo Latte Duo sind die original Senseo Kaffeepads. Passend zur neuen Maschine empfiehlt der niederländische Kaffeehersteller seine Italien-Range bestehend aus den Senseo Lungo Varianten und Senseo TYPEspresso Intenso.

Mit insgesamt 15 Kaffeevarianten und einer Chocobreak Komposition trifft Senseo sicher den Geschmack für jeden Kaffeegenießer.



**Die Senseo Latte Duo bereitet verschiedene Kaffeespezialitäten mit Milch zu – auf Wunsch auch gleichzeitig zwei Portionen**





### Praxistest Kaffee-Vollautomat

# Kaffee-Liebhaber Melitta Barista TS

Mit dem neuen Vollautomaten Barista bietet Kaffee-Experte Melitta eine neue Maschine, die mit außergewöhnlicher Ausstattung und tollem Design punktet. Technikzuhaus hat sich das Wunderwerk genauer angeschaut.

Direkt nach dem Auspacken geht schon das erste Raunen durch die Redaktion. Schon viele Vollautomaten haben wir uns angeschaut - die Melitta gehört ohne Zweifel zu den schönsten. Das moderne Design mit Chrom- und Edelstahlelementen und eine Hochglanzoberfläche machen ihn zu einem Hingucker in der Küche oder im Wohnraum. Die glatte, leicht geschwungene Front



bietet darüber hinaus noch einen weiteren Vorteil. Da alle Bedienelemente durch Berührung und nicht durch feste vorstehende Schalter gesteuert werden, lässt sich die Maschine deutlich besser reinigen und abwischen. Das große TFT-Farbdisplay unterstützt zudem bei allen Eingaben und informiert über alle Einstellungen.

**Nun zu den Fakten:** Mit ihren Abmessungen von 25,5 cm Breite, 36,5 cm Höhe und 46,5 cm Tiefe passt die Maschine auf jede Arbeitsplatte und findet auch in beengten Küchen immer ihren Platz.

Der Wassertank mit einem Fassungsvermögen von 1,8 Liter ist an der linken Seite angebracht und kann seitlich entnommen werden. So lässt sich die Maschine auch unter einem Hängeschrank aufstellen. Die Tropfschale entnimmt man vorne, lediglich der Bohnenbehälter muss von oben befüllt werden. Hier kommt auch schon die nächste Besonderheit: Statt eines Bohnenbehälters bietet die Barista TS gleich die doppelte Zahl. So füllt der Kaffee-Liebhaber das Fach 1 mit Espresso-Bohnen, Fach 2 mit Kaffee-Crema. Für jede Spezialität steht dann immer die richtige Sorte bereit. Das ist in dieser Preisklasse nicht alltäglich und schon nach kurzer Zeit möchte man darauf nicht mehr verzichten. In Kauf nehmen muss man dann allerdings, dass die Bohnenbehälter mit je 135 Gramm Fassungsvermögen nicht gerade groß sind.

Nach dem ersten Einschalten wird man bedienfreundlich durch die Grundeinstellungen geführt. So wählt man zunächst die Display-Sprache, Uhrzeit und Wasserhärte. Nach der freundlichen Aufforderung, jetzt Wasser und Bohnen einzufüllen ist die Barista einsatzbereit. Natürlich kann man alle Grundeinstellungen auch später ändern oder erneut durchführen. Hat der Kaffeefreund die Uhr richtig eingestellt, wird er immer wieder mit einem Guten Morgen, Guten Tag oder Guten Abend begrüßt. Zudem führt die Melitta bei jedem Ein- und Ausschalten eine Spülung durch. Jetzt noch eine kur-



**Modernes Design mit Chrom- und Edelstahlelementen**



zes Berühren der Café Crème-Taste, die Maschine startet den Mahlvorgang und nach kurzer Zeit ist das Lieblingsgetränk in der Tasse. Dabei arbeitet das Mahlwerk erfreulich leise und sorgt nach jedem Vorgang dafür, dass es leergemahlen wird. So ist sichergestellt, dass sich die beiden Bohnensorten bei der nächsten Zubereitung nicht vermischen.

Der Tassenauslauf kann zwischen 8 und 14 cm variiert werden, so dass auch vernünftige Latte-Gläser passen. Durch den doppelten Auslauf bereitet man ebenfalls zwei Tasse gleichzeitig zu. Vor der Kaffeewahl drückt man einfach die 2x-Taste - schon wird die doppelte Menge zubereitet. Der Kaffeetrinker kann darüber hinaus die Menge und Stärke über +/- Tasten oder ein Wisch über den Slider individuell für die nächste Tasse festlegen. Das geht sogar noch während der Zubereitung. Die Menge lässt sich so zwischen 30 und 220 ml vorwählen, die Stärke in fünf Stufen. Darüber hinaus steht ein Pulverfach zur Verfügung, wenn beispielsweise ein Gast einen koffeinfreien Kaffee möchte.

Neben Café Crème und Espresso gibt es auf einen Tastendruck die weiteren Spezialitäten Cappuccino, Latte Macchiato, Milchschaum/warme Milch oder heißes Wasser bereit. Das ist aber noch nicht alles: Neben diesen leckeren Sorten stehen insgesamt 18 (!) Kaffeevariationen auf dem Programm. Dazu gehören unter anderem Ristretto, der kleine Schwarze, Americano, ein starker kleiner Kaffee, der mit heißem Wasser aufgefüllt wird, Espresso Macchiato, Café latte, Milchkaffee, oder ein Latte mit einer extra Portion Kaffee: Triple Shot. Alle Möglichkeiten finden Sie am Ende dieses Tests in unserer Übersicht. Fehlen Bohnen oder Wasser, wird dies sofort im Display angezeigt. Ebenso wird man darüber informiert, wann der Restbehälter voll ist oder eine Reinigung bzw. Entkalkung durchzuführen ist. Lediglich den Füllstand der Tropfschale zeigt nicht das Display, sondern ein roter Schwimmer. Wird dieser mal übersehen, kann das Leeren durchaus mal zu einem Balanceakt werden.

Um die Kaffeemilchspezialitäten zuzubereiten,



**Nicht alltäglich: Zwei Bohnenbehälter**

## Auf einen Blick

### Melitta Barista TS

+ Kaffee-Vollautomat

+ 18 Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck

+ 2 Bohnensorten

+ 4 Nutzerprofile

+ TFT-Display und Touch-Bedienung



wird Milch in einen mitgelieferten separaten Behälter gefüllt und mit einem Schlauch am Kaffeeauslauf angeschlossen. Die Milch kommt so zu keiner Zeit ins Gehäuse, was der Hygiene zu Gute kommt. Durchdacht ist ebenfalls die Größe des Milchbehälters, der mit seinen quadratischen Abmessungen perfekt in eine Kühl-schranktür passt. Ebenso kann er rechts oder mit einem kleinen Umbau links platziert werden. Die besten Ergebnisse erzielt man im übrigen mit fettarmer, kalter Milch. Ein Tipp noch: im Lieferumfang befinden sich zwei Milchschräuche. Einer für die mitgelieferte Karaffe, der zweite, falls man Milch direkt aus einem Tetra Pack nutzen möchte. Letzterer ist länger und sollte nicht mit dem Milchbehälter genutzt werden. Dann wird erst Luft gezogen und die spätere Menge stimmt nicht. Dies verschweigt die Anleitung leider.

Alle 18 Variationen werden nach italienischem Vorbild zubereitet. So fließt bei einem Cappuccino zuerst ein Espresso in die Tasse gefolgt von cremigem Milchschaum. Beim Latte Macchiato kommen zuerst warme Milch und Milchschaum, danach der Espresso, der sich als Schicht dazwischen legt - so wie man es möchte.

Die Bohnenauswahl erledigt die Maschine ebenfalls selbstständig und wählt je nach Spezialität die richtige Sorte aus. Auf Tastendruck kann dies natürlich überstimmt werden. Neben der Auswahl der normalen Sorten ruft man die weiteren Spezialitäten per My-Taste auf. Drückt man diese einmal, gefolgt von Cappuccino bekommt man einen Espresso macchiato. Bei zweimaligem Druck einen Café latte usw.. Um hier den Überblick nicht zu verlieren, befindet sich eine kleine Tabelle im Lieferumfang, die man tunlichst nicht verlegen sollte, da die Auswahl in der Anleitung verschwiegen wird. Etwas unglücklich ist allerdings, dass der Name der gewünschten Kaffeevariation erst im Display erscheint, wenn sie schon zubereitet wird. So kann man sich auch schnell mal verwählen. Vorher tauchen nur die Namen „Barista 1“ bis „Barista 4“ auf. Alle Spezialitäten können darüber hinaus dem eigenen





Geschmack angepasst werden. Je nach Getränk werden so Kaffee-, Schaum-, Milch oder Heißwassermenge voreingestellt. Ebenso wählt man die Bohnensorte, die Kaffeestärke oder dreistufig die Temperatur. So stellt man die Café Crema-Menge am besten gleich auf 220 ml, falls man nur die großen Kaffeebecher nutzt. Ebenso können die Bezugstasten mit einer anderen Spezialität belegt werden. Praktisch, falls man immer den Latte mit dreifachem Espresso trinkt und die normale Variante verschmählt.

Die Wahl erfolgt sehr einfach per übersichtlichem Menü, das mit einem längeren Druck auf der Menü/OK-Taste aufgerufen wird und in Klartext durch alle Einstellungen führt. Darüber hinaus kann am Mahlwerk der Mahlgrad gröber oder feiner justiert werden.

Neben der fast unendlichen Kaffeeauswahl erlaubt die Barista zudem, persönliche Einstellungen einem Benutzer zuzuordnen. Bis zu vier Personen können gespeichert werden, um schnell zu seinem Favoriten zu kommen. Dann fallen jedoch die Rezepte, die man vorher unter den Barista-Optionen aufruft, weg. So kommt man an einen Long Black (Wasser und starker Kaffee) nicht mehr heran, falls man die Option Barista 4 mit einem anderen persönlichen Profil gespeichert hat. Aber irgendwann hat man aus den vielen Spezialitäten sowieso seine Favoriten gefunden, die man dann auf diese Weise speichert. Abgerundet wird die hervorragende Ausstattung durch einen Energiesparmodus, den beleuchteten Tassenauslauf oder das automatische Ausschalten nach einer vorgegebenen Zeitspanne bzw. zu einer bestimmten Uhrzeit.

Eine wichtige Sache bei Vollautomaten ist immer die Reinigung und hier gibt sich Melitta ebenfalls keine Blöße. Nach jeder Nutzung der Milchfunktion fordert die Maschine auf, den Milchkreislauf durchzuspülen. Dieser Empfehlung sollte man auch folgen und steckt einfach den Milchschauch von der Karaffe in die Schale und startet mit OK - alles weitere erledigt die Maschine von selbst. Alle Teile, die mit der Milch in Berührung



**Der Milchbehälter kann rechts oder links platziert werden**



kommen, werden jetzt gespült. Darüber hinaus gibt es ein spezielles Milchsystem-Reinigungsprogramm, das man, genau wie die Reinigung der Brühgruppe, einmal in der Woche durchführen sollte. Nur dann, wie bei jedem Vollautomaten, wird man lange Spaß am Kaffeegenuss haben. Die Brühgruppe kann zur Reinigung einfach und schnell an der rechten Seite herausgenommen werden. Dabei entfernt man auch gleich Kaffeereste mit. Ebenso fordert die Maschine dazu auf, das Kaffeesystem zu reinigen - bei normaler Benutzung alle zwei Monate - oder die Entkalkung zu starten. Schön, dass Melitta alle notwendigen Materialien wie Milchsystemreiniger, Entkalkerflüssigkeit sowie eine Reinigungstablette mit in den Lieferumfang gibt.

Insgesamt ist die Melitta Barista TS ein hervorragender Vollautomat mit riesiger Ausstattung. Alle Kaffeespezialitäten haben uns überzeugt. Der Kaffee verfügt über eine feine Crema, Milchschaum hat einen festen Stand. Nicht alltäglich ist die Auswahl von zwei Bohnensorten sowie gleich 18 Spezialitäten auf Knopfdruck. Kaffeevariationen wie beim Italiener sind jetzt auch zu Hause möglich. Die Reinigung geht schnell von der Hand, die Bedienung ist einfach, auch wenn die Anleitung kleinere Schwachstellen aufweist. Aber das ist Jammern auf höchstem Niveau. Dazu kommt noch das tolle und zeitlose Design.

Neben der Barista TS bietet Melitta noch die Version T an, die auf die automatische Auswahl der Bohnensorte verzichtet. Ebenso ist bei diesem Modell die Tassenbeleuchtung und die aktive Bohnenüberwachung, die ein ungewolltes Leerlaufen des Mahlwerks während der Zubereitung verhindert, nicht mit an Bord. Dafür ist das T-Modell für 200 Euro weniger zu bekommen.

<b>Bedienung</b>	<b>sehr gut</b>
<b>Ausstattung</b>	<b>hervorragend</b>
<b>Verarbeitung</b>	<b>hervorragend</b>
<b>Preis:</b>	<b>um 1.400 Euro</b>

Kaffeevollautomat  
Melitta Barista TS



**TECHNIK ZU HAUSE.de**

**hervorragend**

Kaffee-Vollautomaten 1.000-1.500 Euro



## Fakten Melitta Barista TS

- » 18 Kaffeespezialitäten: Espresso, Ristretto, Lungo, Espresso doppio, Restretto doppio, Café Creme, Café Creme doppio, Americano, Americano extra shot, Long Black, Cappuccino, Espresso macchiato, Café latte, Café auf lait, Latte macchiato, Latte macchiato extra shot, Latte macchiato triple shot, Flat white – zusätzlich Milch, Milchschaum und heißes Wasser
- » zwei Bohnensorten (automatische Wahl bei Barista TS)
- » Aromasafe-Bohnenbehälter
- » Kaffeestärke 5-stufig
- » Kaffee-, Milch- und Milchschaummenge einstellbar (30 - 220 ml)
- » Brühtemperatur 3-stufig
- » Mahlgradeinstellung
- » One-Touch-Funktion
- » 2 Tassen gleichzeitig
- » TFT-Farbdisplay
- » Flexibles Milchsysteem
- » Milchbehälter spülmaschinenfest
- » My Coffee: individuelle Einstellung für 4 Nutzer
- » Easy Cleaning
- » Automatische Reinigungsprogramme
- » Aktive Bohnenüberwachung
- » Tassenbeleuchtung
- » Abmessungen: B x H x T: 25,5 cm x 36,5 cm x 46,5 cm
- » Bohnenbehälter: 2 x 135 Gramm
- » Wassertank: 1,8 Liter
- » Lieferumfang: Vollautomat, Milchbehälter mit Schlauch, Milchsysteem-Reiniger, Entkalker, Reinigungstablette, Wasserfilter. Teststreifen für Wasserhärte, Reinigungsbürste, Kaffeelöffel



# Severin feines Duo für Kaffeeliebhaber

Severin zeigt mit dem formschönen Milchaufschäumer SM 3580 und dem poppigen Espressoautomaten Cubo zwei feine Geschenktipps, die zunächst unterm Weihnachtsbaum und später in der Küche viel Freude bereiten.

### Severin Cubo und SM 3580

- » Espressoautomat und Milchaufschäumer
- » SM 3580, 500 Watt in Edelstahl-Weiß, um 70 Euro
- » Cubo in Cyan, Grün oder Pink kombiniert mit Weiß mit Vorbrühfunktion, um 110 Euro



Der Milchaufschäumer SM 3580 erinnert rein äußerlich an eine klassische Milchflasche. In seinem Inneren behütet das formschöne Design eine ausgefeilte Technik, die für die Zubereitung von perfektem Milchschaum und heißer Schokolade zuständig ist. Mit 500 Watt Leistung schäumt der SM 3580 ca. 150 ml Milch auf und erwärmt bis zu 250 ml – kalt und warm. Bei Nichtbenutzung schaltet sich der Milchaufschäumer automatisch ab und spart sich den Strom für den nächsten Einsatz.

Die Espressoautomaten Cubo von Severin sind so farbenfroh und bunt, dass man fast auf Geschenkpapier verzichten könnte. In Cyan, Grün oder Pink kombiniert mit reinem Weiß erfrischen sie alle jungen und junggebliebenen Espresso-Fans bereits auf den ersten Blick. Die würfelförmigen Geräte sind nicht nur optisch ansprechende Weihnachtsgeschenke, sondern auch ausgezeichnete Espressozubereiter.

Mit seiner integrierten Vorbrühfunktion bringt der Cubo vollen Geschmack und ein intensives Kaffeearoma in die Espressotasse. Sein Edelstahl-Siebträger kann mit drei verschiedenen Siebeinsätzen bestückt werden: für einen einfachen Espresso, für einen doppelten oder für ESE-Pads.



**Zwei die sich prima ergänzen:  
Espressoautomat Cubo und Milch-  
aufschäumer SM 3580 von Severin**



### **Auf einen Blick**

#### **Severin Cubo und SM 3580**

SM 3580 für 150 ml Milchschaum

Cubo mit verschiedenen Siebeinsätzen aus Edelstahl

Beide Geräte funktionell und im feinen Design



## Bodum K11179 Bistro

### Praxistest Stabmixer

Kaum ein Küchengerät wird so häufig genutzt wie ein Stabmixer. Schnell eine Suppe pürieren, ein vitaminreiches Smoothie mixen oder ein Pesto zubereiten – das und mehr erledigen diese praktischen Küchenhelfer in Sekundenschnelle. Wir haben uns den Bodum Stabmixer K11179 Bistro genauer angesehen und in der praktischen Anwendung getestet.

#### **Ergonomisch und griffsicher**

Der Bodum Bistro gehört zu den wenigen Stabmixern, bei denen das Motorgehäuse und der Pürierstab fest miteinander verbunden sind. Das kommt der Stabilität zugute, ist aber beim Reinigen oft etwas hinderlich. Das Gerät bringt knapp 700 Gramm auf die Waage, liegt aber dank der ergonomischen Form gut in der Hand mit guter Erreichbarkeit der beiden Bedientasten, über die der 200 Watt Motor wahlweise in zwei Geschwindigkeitsstufen in Gang gesetzt wird. Die Soft-Touch Ober-

#### **Bodum K11179 Bistro**

- » 2200 Watt Motorleistung
- » Gewicht rund 700 Gramm
- » 3 Edelstahlaufsätze
- » Klingenwerkzeug
- » Becher mit Skala und Deckel
- » Kabellänge 1,20 m
- » Preis um 80 Euro



fläche des formschönen Mixers aus besonders hand-schmeichelndem Kunststoff trägt zur Griffsicherheit bei. Mit einer Kabellänge von 1,20 m hat das Gerät einen sehr guten Aktionsradius.

## Zubehör

Der Mixer ist mit drei Edelstahlaufsätzen zum Mixen, Pürieren und Rühren ausgestattet, die dank eines Klingenwerkzeugs leicht zu wechseln sind. Mitgeliefert wird außerdem ein 0,5 Liter Messbecher mit Skala und flexiblem Deckel. So kann beispielsweise ein frisch zubereitetes Mixgetränk prima im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## Mixergebnis

Wir haben zunächst mit dem sogenannten Multi-messer kleine rohe Apfelstücke zerkleinert. Zu Anfang ist etwas Kraftaufwand nötig aber dann war das Obst schnell zu einem gleichmäßigen Brei verarbeitet. Etwas mehr Mühe bereitete das Zerkleinern roher Kartoffelstücke. Die Zubereitung von Smoothie mit Bananen und Milch war im Handumdrehen erledigt mit tadellosem Mixergebnis.

## Fazit

Der Bodum Bistro Stabmixer ist ein formschönes, ergonomisches Gerät und bietet mit seiner Soft-Touch Oberfläche einen angenehmen und sicheren Griff. Die beiden Geschwindigkeitsknöpfe sind gut positioniert und leicht zu bedienen. Die Aufsätze sind mit dem Klingenwerkzeug bei richtiger Handhabung gefahrlos zu wechseln.

Bei hartem Gemüse und Obst hat der 200 Watt Motor anfangs etwas Mühe. Weicheres Mixgut wird fast spritzerfrei gleichmäßig verarbeitet. Durch die feste Verbindung von Motor und Mixstab ist das Gerät sehr stabil. Dafür ist die Reinigung nicht ganz so komfortabel.

### Auf einen Blick

#### Bodum K11179 Bistro

+ Griffige Kunststoffoberfläche

+ 3 Edelstahlaufsätze plus Klingenwerkzeug

+ Mixbecher mit Deckel



Verarbeitung **sehr gut**

Bedienung **gut - sehr gut**

Mixergebnis **sehr gut**

Preis: **um 80 Euro**

Stabmixer  
Bodum K11179 Bistro



**TECHNIK ZU HAUSE.de**

**gut - sehr gut**

Stabmixer bis 100 Euro



# WMF Lineo Edelzerkleinerer und Edelrührer

Edel, hilfreich und gut - die Küchenhelfer der WMF Lineo Serie aus Edelstahl. Mit ihrem feinen Design sehen sie nicht nur prima aus, sondern gestalten die Zubereitung von Speisen komfortabel und effektiv.

## WMF Lineo Edelserie

- » Zerkleinerer und Rührgerät
- » Lineo Edelzerkleinerer 500 Watt, 5.000 U/min oder 100 km/h und zwei Geschwindigkeitsstufen  
Preis: um 90 Euro
- » Lineo Edelrührer 350 Watt, fünf Geschwindigkeitsstufen und Turbo-Funktion  
Preis: um 90 Euro



Befüllen, Deckel drücken und los - so einfach gestaltet sich das Zerkleinern mit dem WMF Lineo Edelstahlprofi. Der Edelzerkleinerer überzeugt neben dem kompakten Design und seinem Cromargan Voll-Edelstahlgehäuse auch bei der Anwendung.

500 Watt, 5.000 U/min oder 100 km/h und zwei Geschwindigkeitsstufen ermöglichen auch das Zerkleinern von harten Lebensmitteln wie Parmesan und Nüssen. Durch die herausnehmbare 2-flügelige Edelstahl-Messereinheit und den abnehmbaren Zerkleinerungsbehälter ist die Reinigung ein Kinderspiel. Praktisch ist die Einhandbedienung: Der Zerkleinerer startet durch einen sanften „Druck“ auf den Deckel.

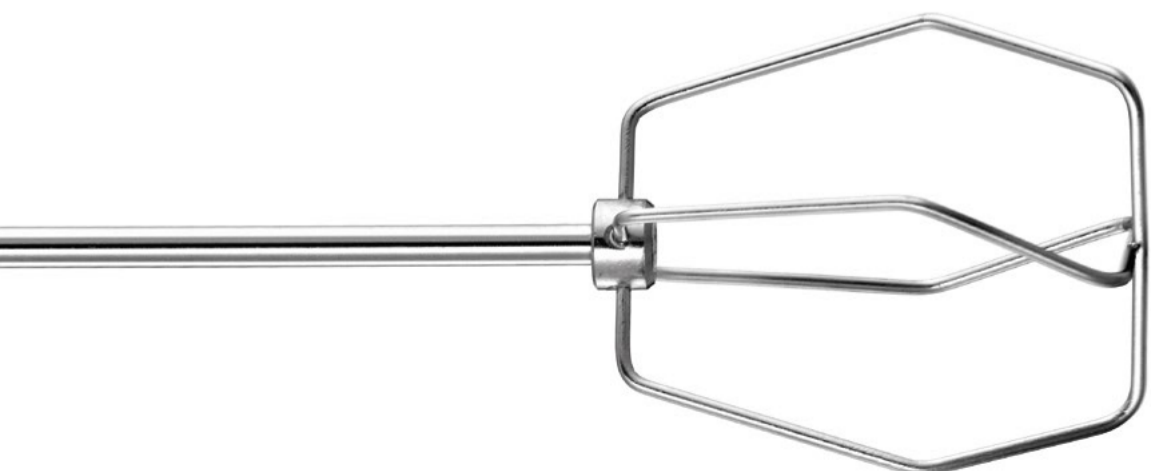
Beim Lineo Edelrührer wurde das Gehäuse aus gebürstetem Cromargan Voll-Edelstahl mit glänzend polierten Elementen kombiniert. Die hochwertigen Cromargan-Rührbesen und Knethaken sowie der leistungsstarke Motor mit 350 Watt, fünf Geschwindigkeitsstufen und Turbo-Funktion lassen beim Rühren, Mixen und Kneten keine Wünsche offen.

Durch die 60 mm großen Rührbesen erreicht der Edelrührer absolut edle Rührergebnisse beim Sahneschlagen und Teigankneten. Zugleich kann aus jeder der fünf Geschwindigkeitsstufen mit nur einem Knopfdruck der Turbo gestartet und der praktische Küchenhelfer auf seine Maximalleistung von 1.300 Umdrehungen pro Minute hochgefahren werden.

Praktisch: Beim Abstellen steht er absolut sicher und eine clevere Kabelklemme sorgt für Ordnung beim Verstauen des Edelrührers.



**Der WMF Lineo Edelzerkleinerer und Lineo Edelrührer mit einem Gehäuse aus Cromargan Voll-Edelstahlgehäuse machen sich in der Küche nützlich und sehen einfach schick aus**



**Auf einen Blick**

**WMF Lineo Edelserie**

**Edles Design**

**Durchdachte Funktionen**

**Komfortable Bedienung**



# Braun lädt zum Dinner im Glas

## Braun Multiquick 9

- » Kabelloser Stabmixer
- » MQ 940cc in Schwarz mit Standmixer inkl. Eis-Crusher, 1.250 ml  
Preis um 170 Euro
- » MQ 930cc in Weiß mit Zerkleinerer, 500 ml  
Preis: um 160 Euro



Weihnachten, Sylvester oder andere Feste - was tun, wenn die Wohnung für ein gemeinsames Essen mit Gästen einfach zu klein ist. Beim Dinner im Glas werden die Gerichte möglichst platz- und geschirrsparend zubereitet und im Glas serviert. Vorteil: Der Gastgeber kann das Dinner in Ruhe vorbereiten und die einzelnen Gänge vor den Augen seiner Gäste fertigstellen, z. B. indem er einen leckeren Smoothie direkt im Glas mixt oder die Tomatensuppe mit einer Basilikum-Schaumkrone zum Cappuccino aufpeppt.

Die Gäste selbst müssen nichts schneiden, sondern können jeden Gang bequem löffeln oder trinken. So kann man selbst in einer kleinen Wohnung ohne großen Aufwand eine lockere Stehparty mit vielen Gästen ausrichten. Besonders unkompliziert geht das mit dem Braun Stabmixer Multiquick 9. Ausgestattet mit einem langlebigen Lithium-Ionen-Akku ist der kabellose Küchenhelfer immer und überall einsatzbereit. Suppen können einfach im Topf püriert werden – ganz unabhängig vom nächsten Stromanschluss. Die spezielle Glockenform des Mixfußes sorgt dafür, dass die Gänge teilweise nicht nur im Glas serviert, sondern auch gleich ohne lästige Spritzer darin zubereitet werden können. Rezepte für ein Dinner im Glas gibt es von Profi-Koch Christian Senff. Sie sind leicht und schnell zu realisieren, auch ohne viel Platz und Equipment.



**Mit dem Braun Stabmixer Multiquick 9 lassen sich Köstlichkeiten auch direkt im Glas zubereiten. Mit einem langlebigen Lithium-Ionen-Akku ausgestattet ist der kabellose Küchenhelfer immer und überall einsatzbereit**



## Auf einen Blick

### Braun Multiquick 9

Stets einsatzbereit ohne Stromanschluss

Langlebiger Lithium-Ionen-Akku

Glockenfuss ermöglicht Mixen direkt im Glas

## Chili-Kirschtomaten-Cappuccino mit Basilikumschaum (Für 4-6 Personen)

**Zutaten Tomatensüppchen:** 1 Schalotte • 1/2 Chilischote • 230 g reife Kirschtomaten • 2 EL Olivenöl • 1 EL Zucker • 1 EL Tomatenmark • 1 EL Rotweinessig • 1 EL Melfor Essig • 145 ml Tomatensaft • 240 ml Gemüsebrühe • Salz und Pfeffer

**Zutaten Basilikumschaum:** 3-4 Zweige Basilikum • 1 Knoblauchzehe • 240 ml Milch • Prise Salz • etwas Saft von einer Zitrone

**Zubereitung:** Schalotten und Chilischote in feine Streifen schneiden und im Topf mit etwas Olivenöl und den Kirschtomaten anschwitzen. Mit etwas Zucker bestreuen, Tomatenmark zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit den beiden Essigsorten ablöschen und dem Tomatensaft sowie dem Geflügelfond aufgießen. Bei geringer Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen, anschließend mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und beiseitelegen. Knoblauch schälen und Zehe andrücken. Die Basilikumstiele gemeinsam mit der Milch und dem Knoblauch aufkochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und für ca. 15 Minuten ziehen lassen, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Danach durch ein Sieb passieren und die Basilikumblätter mit Hilfe des Stabmixers untermixen, bis die Milch eine hellgrüne Farbe erhält.

Vor dem Servieren die Milch leicht erwärmen und mit dem Stabmixer aufschäumen. Chili-Kirschtomatensuppe in ein Glas geben und eine Haube aus Basilikumschaum hinzufügen.



AppleStore 



[www.mywmf.de](http://www.mywmf.de)

# My WMF App und My WMF Microsite

Mit einer App bietet WMF Verbrauchern geballte Informationen digital aufbereitet. Highlight der My WMF App ist ein Konfigurator, der bei der Auswahl eines My WMF Cromargan Küchensets aus den Serien Lineo und Lono hilft.

## My WMF App und My WMF Microsite

- » Digitales Informations- und Planungstool
- » Unterstützt individuelle Produktauswahl
- » Konfigurator für My WMF Cromargan Küchenset
- » Kostenlos im App Store und als Microsite



Nach der erstmaligen Präsentation der Testversion auf der IFA 2013 steht nun die **My WMF App** erweitert und aktualisiert kostenlos im App Store zur Verfügung. Durch Antippen des Touch Screens lassen sich die übersichtlich dargestellten Produkte zu einem Set zusammenführen. Ein Info-Button bietet weitere Produktdetails wie Ausstattung, Bedienungsanleitung, Design- und Testauszeichnungen.

Neben dem My WMF Konfigurator stehen selbstverständlich auch Produktinformationen über sämtliche WMF Elektrokleingeräte zur Verfügung, die entweder nach Produktgruppen oder Serien eingeteilt sind.

Die My WMF App ist zur Nutzung auf Apple iPads abgestimmt. Nach dem Download ist sie auch ohne Internetzugang nutzbar und durch die Offline-Anwendung besonders user-freundlich. Ergänzt wird das Angebot durch eine Vielzahl an Produktfilmen, die online verfügbar und mit der App verlinkt sind.

Die Filme setzen die Produkte in Szene, veranschaulichen die einzelnen Leistungsmerkmale und zeigen die Produkte in Anwendung. Ganz aktuell gibt es die Produktfilme für die IFA Neuheiten Lono Kaffeepadmaschine und Lineo Milchaufschäumer sowie für die komplette Lineo Edelserie (Edelstab, Edelrührer, Edelmixer und Edelzerkleinerer).

Für alle, die kein iPad nutzen, hält die neue Microsite [www.mywmf.de](http://www.mywmf.de) bzw. [www.mywmf.com](http://www.mywmf.com) online die umfassende Informationen und den Konfigurator bereit. Informationen zu allen weiteren WMF Serien sind über eine Verlinkung zur WMF Website erhältlich.



**My WMF App und Microsite konzentrieren die Inhalte zu allen WMF Serien und Produktkategorien. Der Konfigurator hilft bequem und übersichtlich bei der individuellen Produktauswahl für ein My WMF Cromargan Küchen-set**

## Auf einen Blick

**My WMF App und My WMF Microsite**

Übersichtlich gestaltet

Intuitive Bedienung

Umfassende Inhalte



# Philips Luftbefeuchter HU4803

Mit dem HU4803 führt Philips ein neues Produkt zur Verbesserung des Raumklimas ein. Der Luftbefeuchter mit digitalem Display zeichnet sich durch die hygienische NanoCloud-Technologie aus.

### Philips Luftbefeuchter HU4803/01

- » Hygienische NanoCloud-Technologie
- » 2 Liter Wassertank für 8-stündigen Betrieb
- » Timer-Funktion
- » Energieeffiziente Befeuchtung mit nur 17W
- » Preis: um 120 Euro



Eine zu geringe Luftfeuchte, insbesondere im Winter durch das Beheizen kalter Räume, begünstigt die Verbreitung von Viren und Bakterien. Zu viel Feuchtigkeit wiederum unterstützt die Bildung von Schimmelpilzen. Aus diesem Grund ist es wichtig, die Luftfeuchtigkeit auf die sogenannte Komfortzone zwischen 40 und 60 Prozent zu regulieren.

Mit dem HU4803 führt Philips ein neues Produkt zur Verbesserung des Raumklimas ein. Der Luftbefeuchter mit digitalem Display zeichnet sich durch die hygienische NanoCloud-Technologie aus. Dabei nutzt der HU4803 das natürliche Verfahren der kalten Verdunstung: Ein Ventilator saugt die trockene Luft durch eine Filtermatte, die sich mit Wasser vollsaugt und gibt sie befeuchtet an die Umgebungsluft ab. Dabei hält der Luftbefeuchter Verunreinigungen aus der Luft und Wasser in der Filtermatte zurück. Dadurch gibt er keinen Kalk an die Raumluft ab und vermeidet weiße Ablagerungen auf Boden und Möbeln.

Die Luft lädt sich auf natürliche Weise mit Feuchtigkeit auf und verteilt sich durch das 360 Grad Feature gleichmäßig in Räumen mit bis zu 25qm. Durch die Kontrolle und Steuerung der Luftfeuchtigkeit vermeidet das Gerät nasse Stellen und feuchte Flecken. Das Ergebnis: eine gesunde Umgebung und optimale Luftfeuchtigkeit auch im Winter.

Zur Kontrolle und Steuerung ist ein Hygrometer integriert: Der digitale Sensor misst die Luftfeuchtigkeit, während der Automatik-Modus den Luftbefeuchter selbstständig auf die ausgewählte relative Luftfeuchtigkeit in drei Stufen (40, 50 und 60 Prozent) steuert.



**Der Philips HU4803 stößt laut Hersteller 99 Prozent weniger Bakterien aus als Luftbefeuchter mit Ultraschall-Technologie und verbraucht weniger Strom als herkömmliche Geräte**

## **Auf einen Blick**

**Philips Luftbefeuchter HU4803/01**

**Digitaler Sensor und Display**

**Automatische Steuerung der Luftfeuchtigkeit in drei Stufen**

**5 Stufen inkl. Auto- und Ruhemodus (26db)**



# AEG: Ergorapido frisch gelackt

Staubsauger trifft Nagellack. Das Ergebnis ist eine limitierte Edition des AEG Handstaubsaugers Ergorapido in stylischen O.P.I-Saisonfarben - inklusive passendem Nagellack von O.P.I.

AEG und O.P.I bieten mit der limitierten O.P.I Edition eine außergewöhnliche Kombination aus Lifestyle, Design und innovativer Technologie. „Für die limitierte O.P.I Edition haben wir aus der aktuellen O.P.I

### AEG Ergorapido O.P.I Edition

- » 2-in-1-Handstaubsauger
- » 18 Volt Li-Ion Power-Akku
- » LED Frontlicht
- » Preis: um 260 Euro

## AEG Ergorapido O·P·I Edition



Herbstkollektion drei attraktive Farben ausgewählt“, sagt Andreas Gelsheimer, Product Line Manager Bodenpflege Electrolux Deutschland und Österreich. O·P·I ist für seine hochwertigen und modischen Nagellacke bekannt.

Nun kooperiert der Weltmarktführer im Bereich professioneller Nagelpflege mit AEG. Das Ergebnis: Ob edler Bordeaux-Ton, knalliges Pink oder trendiges Lilagrau mit Sandeffekt – jetzt können sich modebewusste Kunden den Staubsauger in der Farbe aussuchen, die am besten zu ihrem Stil und ihrem Zuhause passt. Die Edition macht nicht nur optisch Spaß. Mit nur 2,5 Kilogramm ist der beutellose AEG Ergorapido ein wahres Leichtgewicht.

Mit seinem leistungsstarken 18 Volt Li-Ion Power-Akku sorgt er besonders schnell für einen sauberen Fußboden – und dank seiner wendigen, um 180 Grad drehbaren Bodendüse mit LED-Frontlicht können sogar dunkelste Ecken spielerisch gereinigt werden. Ein besonderer Clou: Der AEG Ergorapido ist ein 2-in-1-Gerät: Mit dem integrierten und abnehmbaren Fusselsauger lassen sich zum Beispiel in Windeseile Fussel vom Sofa beseitigen.



**Der AEG Ergorapido präsentiert sich in der limitierten O·P·I Edition in drei attraktiven Nagellackfarben aus der O·P·I Herbstkollektion**



### Auf einen Blick

**AEG Ergorapido  
O·P·I Edition**

Wendig durch 180 Grad  
Bodendüse

Angenehm leicht, nur 2,5 kg

Abnehmbarer Fusselsauger

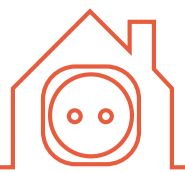


## Küppersbusch Meisterstück Die Küche wird bunt

Wem weiße Fronten in der Küche zu langweilig sind, findet jetzt bei Küppersbusch farbige Alternativen. Das Küppersbusch Meisterstück mit seinen individuellen Ausstattungsmöglichkeiten ist ab sofort in vielen RAL-Farben erhältlich.

### Küppersbusch Meisterstück

- » Gourmet Kochcenter
- » Individuell angefertigte Kochinsel bis zu 2,34 m breit
- » Farben: Edelstahl, Schwarz, Weiß, Braun, Gelb, Blau, Rot
- » Alle weiteren RAL-Farben gegen Aufpreis
- » Preise: auf Anfrage



Wer sich beim Kochen lieber von Farben wie Honiggelb, Olivgrün oder Rot inspirieren lässt, kann sich nun seinen persönlichen Küchentraum erfüllen. Das Küppersbusch Meisterstück ist in sechs RAL-Farben erhältlich und kann gegen Aufpreis in jeder der 213 RAL-Farben produziert werden.

Das Küppersbusch Meisterstück gibt es in zwei Grundvarianten: Der freistehenden Meisterstück Profession+ sowie der kleineren, wandgebundenen Variante Meisterstück Comfort+. Beide Varianten lassen sich sowohl von der Farbgebung als auch von den Einbaugeräten individuell konfigurieren. Das Meisterstück Profession+ ersetzt mit seiner imposanten Breite von 2,34 Metern fast eine ganze Küche und kann zum Beispiel mit einem 90 cm breiten Maxi-Backofen, Teppan Yaki-Grill, Induktionskochfeld, Gas-Wok und Spüle ausgestattet werden.

Zwei geräumige Schränke, zwei Wärmeschubladen und eine 90 cm breite Schublade ermöglichen die Bewirtung auch von großen Gesellschaften. Das Küppersbusch Meisterstück Profession+ wurde bereits mit dem red dot design award ausgezeichnet. Die Begründung der Jury: „Aufgrund seiner monolithischen Präsenz zieht das Kochcenter alle Blicke auf sich und wird zum kompakten Mittelpunkt der Küche.“ Und mit der neuen Farbvielfalt dürfte diese Einschätzung erst recht zutreffen.



**Die Küppersbusch Meisterstück-Varianten lassen sich sowohl von der Farbgebung als auch von den Einbaugeräten individuell konfigurieren**



**Auf einen Blick**

**Küppersbusch Meisterstück**

**Individuelle Ausstattungsmöglichkeiten**

**Viele Gerätekombinationen und Farben**

**Jedes Meisterstück ein Unikat**





# Elica 35CC

## Genialer

# Abzugswürfel

Neu und sensationell - die Elica Abzugshaube 35CC im Würfelformat. Ein Designobjekt für Küchen. Ausgestattet mit allem, was eine leistungsstarke Haube technisch braucht.

### Elica 35CC

- » Abzugshaube
- » Als Abzugs- oder Umluft-  
haube
- » Wand- und Inselvarianten
- » Preis: ab 1.100 Euro



Man füge zwei C-förmige Schalen aneinander, bestücke sie mit innovativer Technik und erhält eine aufsehenerregende Küchen-Abzugshaube im kompakten Format von 35 mal 35 Zentimeter. Die äußere Schale setzt Farbakzente, die innere aus glattem oder gelochtem Edelstahl ist für die funktionellen Aufgaben verantwortlich.

Da der Kochdunst an drei Seiten der kompakten Würfelhaube eingesaugt wird, ist die Abzugsleistung bemerkenswert. Die Produktreihe umfasst Insel- und Wandmodelle als Abluft- oder Umluftversion, je nach Montage mit Edelstahlkamin oder Wandabschluss.

Es stehen je nach Variante verschiedene Farben zur Verfügung. Außerdem lässt sich die 35CC durch ein Accessoire-Kit ganz nach dem persönlichen Geschmack gestalten. Die schicke Abzugshaube sorgt nicht nur für angenehme Küchenluft, sondern rückt außerdem das Kochfeld mit LED's ins rechte Licht. Die Bedienung erfolgt komfortabel über einfache Berührung der elektronischen Tipptasten.



**Die Elica Abzugshaube 35CC im kompakten Würfelformat ist ausgesprochen leistungsstark und steht in den Varianten Abluft und Umluft zur Verfügung**



**Auf einen Blick**

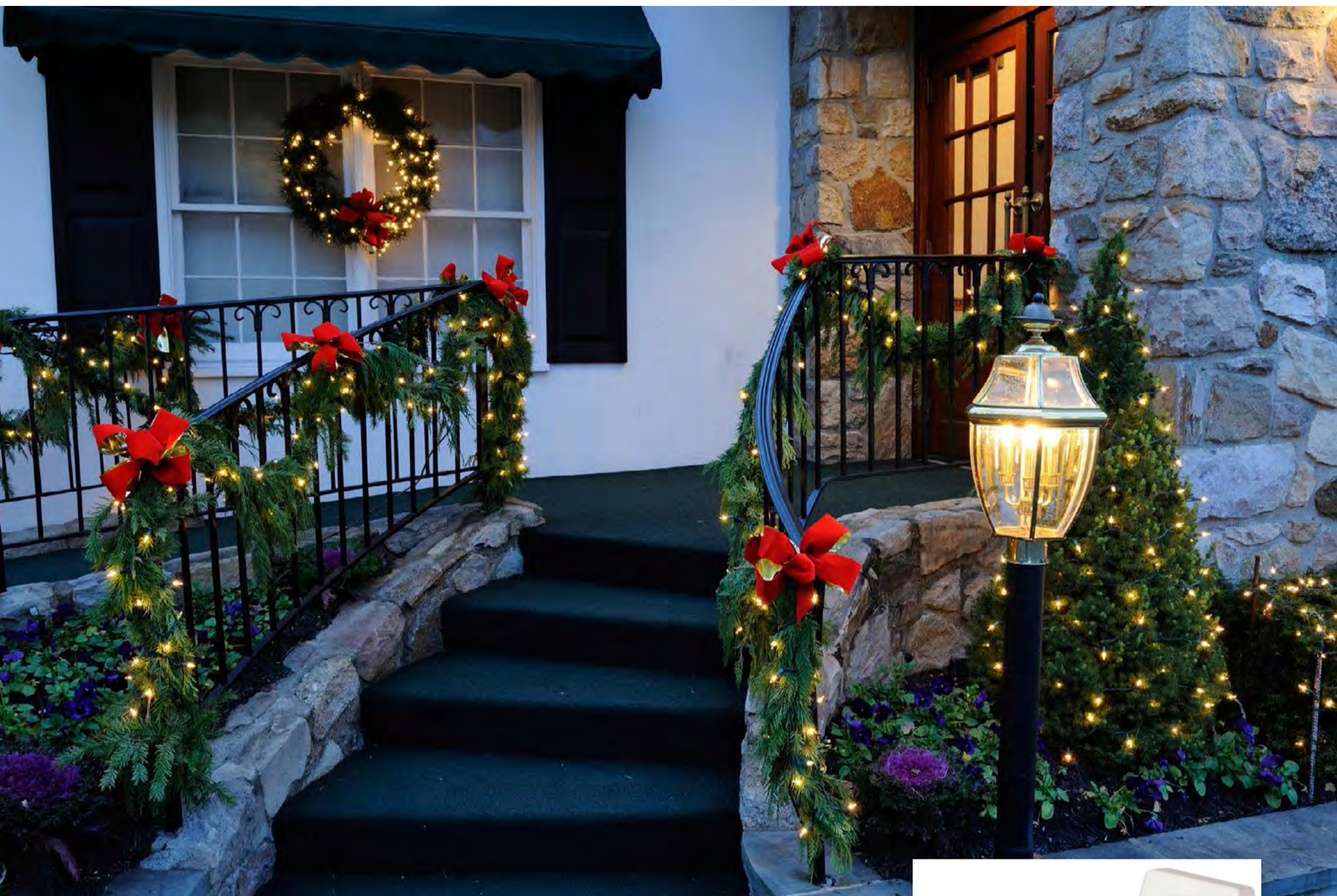
**Elica 35CC**

**Ausgefallenes Design**

**Starke Absaugleistung**

**Viele Farbvarianten**

**ab 1.100 Euro**



# Rademacher Weihnachtsstimmung per Fingertipp

Was wäre die Adventszeit ohne den alljährlichen Lichterglanz? Die mobile Hausautomation HomePilot von Rademacher bringt die Lichterdekoration zum Leuchten - ohne den Einsatz von Zeitschaltuhren.



## Rademacher HomePilot

- » Mobiles Hausautomations-system
- » Installation per Plug & Go über ein bestehendes LAN oder WLAN-Netz
- » Steuerung via Smartphone, iPad oder App
- » Preis: um 390 Euro



Mit dem mobilen Hausautomationssystem HomePilot von Rademacher lässt sich die komplette Weihnachtsbeleuchtung jetzt noch einfacher und ganz flexibel steuern, und zwar per Funk mit Smartphone oder Tablet über eine einfach zu bedienende App.

Das System selbst ist im Handumdrehen per Plug & Go über ein bestehendes LAN oder WLAN-Netz eingerichtet, für die Übertragung der Befehle sorgt das DuoFern Funksystem von Rademacher.

Lampen und Dekorationen wie die Lichterkette am Weihnachtsbaum werden dann einfach über DuoFern-Zwischenstecker, die in die Steckdose eingesteckt werden, eingebunden. So lassen sich auch von unterwegs per Fingertipp die Lichter im Haus oder am Weihnachtsbaum im Garten einschalten.

Abends beim Nachhausekommen bereitet dann der einladende Anblick einer gemütlich beleuchteten Wohnung einen stimmungsvollen Empfang. Der HomePilot ist übrigens auch eine prima Geschenkidee. Von der Beleuchtung und den Rollläden über die Kaffeemaschine über das Radio bis hin zur Heizung – bis zu 100 elektrische Geräte können über HomePilot bedient werden.

Das Starter-Kit wird inklusive DuoGern USB-Stick und einem Zwischenstecker „Schalten“ zur Einbindung elektrischer Geräte und Licht geliefert.



## Auf einen Blick

**Rademacher HomePilot**

**Vielseitige Haussteuerung**

**Einfache Bedienung über Funk**

**Individuell programmierbare Lichtszenarien**

**Das mobile Hausautomationssystem HomePilot von Rademacher steuert per Funk die stimmungsvolle Beleuchtung mit Smartphone oder Tablet über eine einfach zu bedienende App**

# Impressum

---



## Impressum

---

### **Redaktion**

Zimmerstraße 16-20, 46049 Oberhausen  
Tel. 0208/8483-459, Fax: 0208/8483-394  
Internet: [www.technikzuhause.de](http://www.technikzuhause.de)  
E-Mail: [info@technikzuhause.de](mailto:info@technikzuhause.de)  
Chefredakteur: Stefan Witzel (ViSdP)  
Produktionsleitung: Jürgen Immes  
Redaktion: Vera Sattler  
Produktion und Layout: Jürgen Immes

### **Verlag**

OSW-Medien GbR  
Immes & Witzel  
Geschäftsführer: Jürgen Immes, Stefan Witzel  
Tel. 02 08/62 05-99 43  
Fax: 02 08/84 83-394  
Anzeigenmarketing und -disposition:  
Martina Lacour, Tel. 0 71 44/817 447  
Tina Metzger, Tel. 02 08/30 67 10 30  
Es gilt Preisliste Nr. 1 – 2012