

Kaffeefullautomat	Arzum Okka OK0028
-------------------	-------------------



Arzum Okka OK0028 im Exklusiv-Test

Leckere Kaffeekreationen

Heute gibt es zahlreiche köstliche Kaffeespezialitäten, die sich kaum noch per Hand herstellen lassen. Hierfür bietet Arzum das passende Gerät.

VON RICARDO PETZOLD

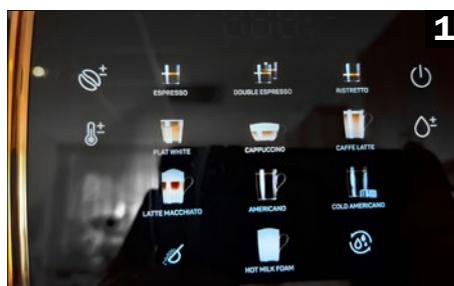
Technische Daten		
Marktpreis*/UVP	520 Euro*/520 Euro	
Maße (B×H×T)/Gewicht	724×34×47 cm/10 kg	
Maximalleistung/Pumpendruck	1450W/19 bar	
Kabellänge	120cm	
Mahlwerk/Wassertank	12 Stufen/1,8l	
Ausstattung & Zubehör	9 verschiedene Kaffeekreationen, Touchdisplay, Kaffeestärkeinstellung, Milchsistem, Messlöffel	
Ergebnis	100%	1,3 (sehr gut)
Funktion	40%	+++ 1,4
Handhabung	25%	+++ 1,3
Verarbeitung	20%	+++ 1,1
Ökologie	10%	+++ 1,3
Sicherheit	5%	+++ 1,0

*zum Redaktionsschluss, tagesaktueller Preis kann variieren

Der Kaffeefullautomat überzeugt durch seine Programmauswahl. Neun Kaffeekreationen sind fix zubereitet. Das Gerät ist schnell aufgebaut, einfach konzipiert und deutlich leichter zu reinigen als vergleichbare Modelle. Nach dem Einfüllen von Bohnen und Wasser wird der Milchtank per Schlauch

angeschlossen. Alle Kaffeespezialitäten gelingen zuverlässig. Im Test überzeugt besonders die Temperatur. Die Heißgetränke kommen mit mehr als 70 Grad Celsius in die Tasse.

Das Testverfahren der Redaktion zu diesem Einzeltest finden Sie unten auf der Seite. ■



(1) Die Bedienung über das farbige Touchdisplay ist einfach und ohne vorheriges Studium der Anleitung möglich
 (2) Die Mahl-Brüheinheit ist herausnehmbar, muss aber nicht täglich gereinigt werden

Bewertungsschlüssel: 1,0–1,4: sehr gut (+++), 1,5–2,4: gut (++), 2,5–3,4: befriedigend (+), 3,5–4,4: ausreichend (→), 4,5–5,4: mangelhaft (←), 5,5–6,0: durchgefallen (---)

So testen wir

Neben jeder Menge Vergleichstests befinden sich in der HAUS & GARTEN TEST auch Einzeltests, sogenannte Exklusiv-Tests. Die Bezeichnung als „Einzeltest“ oder „Exklusiv-Test“ bedeutet, dass wir einen bezahlten Auftrag des Herstellers des Produkts erhalten, um ein einzelnes Produkt zu testen, welches uns der Hersteller bereitstellt. Darüber hinaus nimmt der Hersteller auf die Durchführung des Tests und die Bewertung des Produkts keinen Einfluss. Der Hersteller kann sich jedoch gegen die Veröffentlichung des Ergebnisses des durchgeführten Einzeltests entscheiden. Die Einzeltests dieser Ausgabe führt unsere Redaktion anhand der nachfolgend aufgeführten Kriterien und Testverfahren durch:

Testverfahren Kaffeefullautomaten

Funktion: Die Kaffeetemperatur wird direkt nach dem Ende des Brühvorgangs (beim Abschalten des Geräts sowie ggf. bei Signal) gemessen, die Ziel-Temperatur liegt bei 75 °C. Die Zubereitungs-dauer wird für vergleichbare Mengen gebrühten Kaffees ermittelt, der Bezugswert liegt bei 50 s.

Handhabung: Unter dem Punkt Bedienfreundlichkeit beurteilt eine Gruppe geschulter Testpersonen die Funktionalität, Gängigkeit und Ergonomie sämtlicher Bedienelemente, ggf. Display und der Skalen sowie der Feineinstellung für Mahlwerk und Kaffeemenge. Bei der Reinigung wird überprüft, ob es ein Nachlaufen nach Zubereitung des Kaffees gibt, wie gut Tropffang, Was-

sertank und das Gerät allgemein zu reinigen sind und wie die Modularität und Erreichbarkeit der zu reinigenden Teile insbesondere der Brühgruppe ist. Die praxisnahe Ermittlung des Betriebsgeräusches wird im Testlabor durchgeführt, die Messdistanz beträgt 50 cm, bis hin zu 70 dB(A) wird die Note 1 vergeben. Die Bedienungsanleitung wird auf die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheits- und Entsorgungshinweise überprüft, dann anhand der Qualität (Bebilderung, Struktur, Anwendungs- und Pflegetipps sowie Schriftgröße) bewertet.

Verarbeitung: Bewertet werden die allgemeine Wertigkeit der verwendeten Materialien, das Nicht- bzw. Vorhandensein von Graten und

scharfen Kanten, die Größe von Spalten und Ritzen sowie die Passgenauigkeit aller modularen Teile.

Ökologie: Der Energieverbrauch beim Zubereiten wird während der Testreihen gemessen und vergleichend bewertet. Zudem fließt die Bewertung der Verpackung nach ökologischen Gesichtspunkten in die Wertung ein.

Sicherheit: Die Sicherheit und Unversehrtheit der Nutzenden stehen hier im Fokus. Geprüft und bewertet wird, wie gut das Gerät und die Bedienungsanleitung verhindern können, dass Nutzenden durch Klemmen, Verbrennen und dergleichen Schäden entstehen.