

Die Zeit- und Kraftsparer

TEST Küchenmaschinen. Acht Modelle wurden untersucht. Testsieger ist ein gutes Multitalent. Bei dreien gibt es Sicherheitsbedenken. Eines überlebte den Test nicht.

Der Duft, der aus der Küche kommt, kann schon verzaubern. Die Arbeit, die oft dahintersteckt, weniger. Zwiebeln hacken, Karotten raspeln oder Obers schlagen, Teig rühren und kneten. Das bedeutet Zeit- und Kraftaufwand. Schön, wenn jemand hilft und diese Tätigkeiten übernimmt. Immer öfter sind dies Küchenmaschinen. Um herauszufinden, wie verlässlich sie ihre Arbeit verrichten, hat die Stiftung Waren-test solche Geräte untersucht. Acht sind auch bei uns erhältlich. Fünf davon sind Küchenmaschinen mit Schwenkarm und drei Foodprozessoren. Beim Test und bei der Benotung wurde auf Funktion und Handhabung am meisten Wert gelegt. Weitere Prüfpunkte waren Haltbarkeit, Vielseitigkeit, Geräusch und Sicherheit.

Multitalent gewinnt

Alle Geräte mussten das gleiche umfangreiche Testmenü bewältigen. Dabei kristallisierte sich ein klarer Chefkoch heraus. Der gute Foodprozessor Bosch MultiTalent 8 wird seinem Namen gerecht. Der Testsieger bringt um 245 Euro sehr viel Zubehör mit und kann damit gut schneiden, reiben, raspeln – aber auch Germ- und leichte Rührteige rühren. Ebenso gut kann er mit Schlagobers umgehen. Und beim Häckseln von Karotten, bei der Bedienung und beim Einstellen kann ihm niemand das Wasser reichen.

Zwei Maschinen sind gerade noch gut: die Schwenkarm-Modelle von Smeg und WMF. Sie bereiten alle Teige gut. Bei beiden Geräten muss der Gemüseschneider jedoch extra gekauft werden. Und bei beiden ist das Käsereiben ein Quargel. Dabei landen anfangs nämlich abgeraspelte Plastikstücke des Gemüseschneiders im geriebenen Käse. Nicht sehr delikat. Die kleine, handliche WMF neigt beim Reiben außerdem zum Kippen. Der Smeg im Retro-Design fehlt als Einziger die schon sehr praktische Pulse-Funktion für Leistungsstöße. Vielleicht doch eine Spur zu sehr retro.

Der Luxusdampfer unter den getesteten Küchenmaschinen ist aber die Kenwood um 950 Euro. Da ist manch sinnvolles Zubehör aber noch gar nicht dabei. Ihre Schüssel ist beleuchtet und steht auf einer eingebauten Waage – damit ist das Umfüllen von Mehl, Zucker oder Schokolade beim Backen nicht mehr notwendig. In die riesige 7-Liter-Schüssel passen mehr als vier Kilogramm Rührteig. Das entspricht vier Marmorgelhpuffen und sollte wohl fürs sonntägliche Kaffeekränzchen reichen.

Sicherheitsproblem

Als Sahnehäubchen bietet die Kenwood einen Induktionsboden in der 7-Liter-Schüssel. So können Sie schon in der Schüssel Schokolade schmelzen oder einen Germteig gehen lassen. Aber was trübt die leuchtenden Augen der Backfreudigen? Es ist die mangelnde Sicherheit. Die Mixtulpe besteht aus einem Plastikfuß mit dem Messer und einem Glaskrug, der draufgesetzt wird. Das Messer kann aber auch ohne das schützende Glas zum Drehen gebracht werden. Auch wenn diese Fehlbedienung unwahrscheinlich ist – schwere Verletzungen sind dadurch möglich. Das Gerät wurde daher im Prüfpunkt Sicherheit abgewertet und im Endergebnis mit „durchschnittlich“ beurteilt. Sicherheitsbedenken gibt es auch bei der Philips und bei der zweiten Bosch im Test, der MUM. Bei ihnen läuft das Messer in der Mixtulpe auch bei geöffnetem Deckel.

Schnell kaputt

Einen Foodprozessor möchten wir noch extra erwähnen: die KitchenAid. Denn sie ist eine nur sehr dezente Küchenhilfe. Ihr fehlt es mit ihren mageren 250 Watt schnell an Kraft und Ausdauer. Der Motor überhitzt sehr rasch, woraufhin ein Thermo-schalter den Betrieb stoppt. Danach muss sich die KitchenAid immer eine Abkühlungspause gönnen, bis es wieder von vorn losgeht.

Foto: stockcreations/shutterstock.com

Enttäuschung folgte beim Testpunkt „langes Arbeiten ohne Pause“. Nach weniger als einem Drittel des geplanten Dauerlaufs verabschiedete sich dieser Foodprozessor für immer. Auch das Ersatzgerät fiel defekt aus. Nicht zufriedenstellend.

Bitte beachten Sie auch den Test in KONSUMENT 2/2019. Einige der darin vorgestellten Geräte sind noch erhältlich.



1



2

MEHR ZUM THEMA

Eine ausführliche Tabelle, die Testkriterien und Steckbriefe sind für registrierte Nutzer auf konsument.at/kuechenmaschinen22 zu finden.



3



4

Auf Produkte mit KONSUMENT-Testplakette können Sie sich verlassen. konsument.at/testplakette

Rührende Küchenhilfen

bei gleicher Punktzahl Reihung alphabetisch

Abbildungsnummer	Marke	Type	Richtpreis in €	Zugekauftes Zubehör	Zugekauftes Zubehör Richtpreis in €)	TESTURTEIL		TECHNISCHE	
						Erreichte von 100 Prozentpunkten	Abmessungen (L x B x H) in cm ²)	Maximale Höhe mit Mixtulle in cm	
KÜCHENMASCHINEN MIT SCHWENKARM									
1	Smeg	SMF03RDEU Full Color	529,- ⁶⁾	Gemüse-Schneide-Set SMSG01	89,- ⁶⁾	gut (60)	29 x 39 x 47	e.	
2	WMF	Küchenminis One for All Edition	510,-	Profi Plus, Gemüseschneider 4-teilig	85,-	gut (60)	23 x 35 x 41	50	
3	Bosch	MUM Serie 2 MUM S2ER01	240,-	Mixeraufsatz MUZ5MX1 ⁹⁾	49,-	durchschnittlich (56)	33 x 29 x 40	50	
4	Krups	Master Perfect Gourmet KA631D	500,-	entfällt	e.	durchschnittlich (52)	26 x 39 x 47	e.	
5	Kenwood	Titanium Chef Patissier XL KWL90.2445I ¹²⁾	950,-	Glas-Mixaufsatz KAH359GL	90,-	durchschnittlich (46)	32 x 42 x 54	63	
FOODPROZESSOREN									
6	Bosch	MultiTalent 8 MC812S814	245,-	entfällt	e.	gut (70)	31 x 25 x 41	42	
7	Philips	Viva Collection HR7510	120,- ⁶⁾	entfällt	e.	durchschnittlich (54)	22 x 21 x 40	39	
8	KitchenAid	5KFP0919	199,- ⁶⁾	entfällt	e.	nicht zufriedenst. (0)	20 x 24 x 50	e.	

Zeichenerklärung: ✓ = ja e. = entfällt **Beurteilungsnoten:** sehr gut (+ +), gut (+), durchschnittlich (o), weniger zufriedenstellend (-), nicht zufriedenstellend (- -)

Prozentangaben = Anteil am Endurteil **Preise:** Oktober 2021

¹⁾ Mixtulle oder Gemüsezerkleinerer wurden hinzugekauft, sofern für das Produkt optional erhältlich. ²⁾ Grundgerät ohne Zubehör bei aufgeklapptem Schwenkarm.

³⁾ Grundgerät mit Schüssel, Deckel und Schneebeisen. ⁴⁾ Laut Anbieterangabe maximale Füllmengen in der Regel geringer. ⁵⁾ Arbeiten ohne Pause mit der durchschnittlichen Leistung beim für das Gerät gemäß Funktionstest anspruchsvollsten Teig. ⁶⁾ Onlinepreis ohne Versandkosten ⁷⁾ führt zur Abwertung



5



7



8

Produktfotos: Stiftung Warentest

Gerät mit Schwenkarm oder Foodprozessor?



6

Der Unterschied zwischen Küchenmaschinen mit Schwenkarm und Foodprozessoren ist klar ersichtlich. Dennoch ist die Überschneidung ihrer Fähigkeiten erstaunlich groß – auch wenn die zwei Gerätevarianten jeweils für bestimmte Aufgaben besser geeignet sind als für andere. Die Stärke der Schwenkarm-Modelle kommt grundsätzlich beim Schlagen, Rühren und Kneten zur Geltung. Dafür sind die Foodprozessoren meist gute Hacker, Schneider und Raspler – von Gemüse, Kräutern und Käse beispielsweise.

Es gibt vor einem Kauf aber noch weitere Punkte zu bedenken. Wie viel Platz haben Sie zur Verfügung? Kann das Gerät einsatzbereit in der Küche bleiben und dort einwandfrei bedient werden? Oder muss es relativ mühsam weiter weg verstaut werden? Denn grundsätzlich gilt: Schwenkarm-Modelle sind größer, (viel) schwerer (die Kenwood hat 10 Kilogramm!) und können größere Mengen verarbeiten. Zudem kosten sie im Schnitt mehr als Foodprozessoren und benötigen oft noch (teures) Zubehör. Aber reines Schwarz-Weiß-Denken ist eben auch hier nicht angebracht. Wie der Testsieger Bosch MultiTalent 8 zeigt, können auch Foodprozessoren sehr umfassend einsetzbar sein. Nur bei großen Mengen und schweren Teigen kommen sie meist nicht an Küchenmaschinen mit Schwenkarm heran.

MERKMALE	AUSSTATTUNG		40 %	FUNKTION													5 %	30 %	5 %	15 %	5 %			
	Gewicht des Grundgerätes in kg ³⁾	Volumen der Schüssel in l ⁴⁾		Volumen der Mixtulle in l ⁴⁾	Motorleistung in W	Gemüseschneider		Leichter Rührteig	Germteig	Schwerer Rührteig	Mixen und pürieren	Schlagobers schlagen	Lauch schneiden	Zwiebeln hacken	Mandeln hacken	Petersilie hacken	Karotten raspeln	Käse reiben	Fleisch zerkleinern	Langes Arbeiten ohne Pause ⁵⁾	VIELSEITIGKEIT	HANDHABUNG	GERÄUSCH	HALTBARKEIT
8,9			4,8			e.	800	✓	4	o	+	+	+	e.	+	o	e.	e.	e.	o	-- ⁷⁾ ⁸⁾	e.	o	o
7,1	3,0	0,6	370-430	✓	4	o	+	+	+	++	+	o	e.	-	-	o	-- ⁷⁾ ⁸⁾	e.	++	+	+	o	+	+
4,0	3,8	1,3	700	✓	3	+	+	o	+	++	+	o	e.	o	e.	o	o	e.	++	+	+	+	++	-- ⁷⁾ ¹⁰⁾
6,7	4,6	e.	1.100	✓	4	o	+	+	+	e.	+	-	e.	-	e.	-	+	++	-	o	+	-- ⁷⁾ ¹¹⁾	++	+
10,6	7,0 ¹³⁾	1,6	1.400	✓	6	+	+	o	+	++	+	+	-	-	o	o	o	+	+	++	o	o	+	-- ⁷⁾ ¹⁰⁾ ¹⁴⁾
3,7	3,9	1,5	1.250	✓	3	+	+	+	o	++	+	+	o	o	+	+	o	o	++	+	+	o	++	+
2,2	1,5	1,0	800	✓	1	+	o	+	+	++	o	+	++	-	+	o	o	o	++	+	+	-	++	-- ⁷⁾ ¹⁰⁾
3,1	2,1	e.	250	✓	3	o	+	+	+	-	e.	-	+	-	+	o	+	o	-	o	+	+	-- ⁷⁾ ¹⁵⁾	o

⁸⁾ Beim Käsereiben gelangten anfangs Kunststoffteile des Gemüseschneiders in den geraspelten Käse. ⁹⁾ Laut Anbieter ist dieser Aufsatz ab dem Produktionsdatum 20.11.2020 nicht zum Zerkleinern von Petersilie geeignet. ¹⁰⁾ Bei geöffnetem Deckel läuft die Mixtulle weiter. ¹¹⁾ Laut. Unangenehmstes Geräusch im Test. ¹²⁾ laut Anbieter Auslaufmodell ¹³⁾ zweite Rührschüssel mit 5 Litern Inhalt im Set ¹⁴⁾ Das Messer könnte ohne den schützenden Glasaufsatz laufen. ¹⁵⁾ Zwei Geräte gingen nach weniger als einem Drittel der 500 Zyklen kaputt.