



29 ESPRESSOMACHINES GETEST

SNELLER EN EENVOUDIGER

Een automatische espressomachine kun je op allerlei vlakken aanpassen voor een koffie op jouw maat. Gebruiksgemak is daarbij essentieel, en veel toestellen scoren prima op dat vlak.

Wim Billiet en Paul Nies

Klassieke koffiezetapparaten zijn al bij veel mensen vervangen door toestellen met capsules en pads. Hun troef: ze werken snel en eenvoudig, zonder te veel gedoe. Die gebruiksvriendelijkheid blijkt voor veel mensen cruciaal, zegt ook onze onderzoeker Wim Billiet. “In een recente enquête gaf bijna de helft van de mensen die gebruiksvriendelijkheid op als de belangrijkste reden om een toestel al dan niet te kopen, en voor nog eens 20 % is het het op een na belangrijkste criterium”, vertelt hij.

Bij een volautomatische espressomachine, waarbij de bonen door de machine worden gemalen, kun je veel instellingen zelf aanpassen. Toch schrikt dat steeds minder mensen



Johan Van Oostende

“Als vrienden langskomen, passen we de instellingen aan naar hun smaak”

Foto: Hendrik De Schrijver





Zo pas je de smaak van jouw koffie aan

Met een automatische espressomachines kun je bepaalde instellingen veranderen zodat de koffie voor jou perfect smaakt.

1 Maalgraad van de bonen
Een volautomatische machine maakt zelf eerst de koffiebonen vooraleer koffie te maken. Hoe grof of hoe fijn de bonen worden gemalen, dat kun je bij de meeste machines zelf



instellen. Dit is cruciaal voor de smaak. Kies je immers voor een fijne maalgraad, dan zal het langer duren voordat het water er door gelopen is en krijg je een sterke koffie. Een grovere maalgraad betekent een kortere extractietijd en

dus een minder sterke koffie. "Het best kies je geen extreem groffe, maar ook niet de fijnste maalgraad", zegt onze expert Wim Billiet. "Waar voor jou precies het perfecte evenwicht ligt, is een kwestie van proeven en proberen."

2 Temperatuur van het water

Bij veel espresso-machines kun je de temperatuur van je koffie aanpassen. Vind je dat hij niet heet genoeg is, dan kun je de temperatuur veranderen van "normaal" naar "hoog" via de instellingen van je machine. Bij Jura moet je bijvoorbeeld gaan naar de "expertmodus". Gebruik ook nooit een koude koffietas, want dan verliest de koffie automatisch een deel van zijn warmte. Je kunt je kopje of mok opwarmen op de warmteplaat van je espressotoestel, als die er is, maar je kunt ze ook gewoon voorspoelen met warm water.

3 Sterkte van de koffie

Je kunt de sterkte van je koffie aanpassen door een grotere of kleinere hoeveelheid koffiebonen te laten malen. Gemiddeld gebruikt een machine zo'n 7 gram koffie per kop. Je kunt dit naar boven of naar beneden bijstellen, door het aantal koffiebonen dat op de display wordt weergegeven aan te passen.



af. "We zagen vooral een sterke stijging van de verkoop tijdens de lockdownperiodes door corona", zegt marktonderzoekster Laurence Fontenelle. "Inmiddels worden er terug minder koffieapparaten verkocht, maar terwijl de verkoop van capsulesmachines daalde met ruim 9 %, bleef die daling bij de automatische machines beperkt tot 3 %."

"Geen volledige kan meer zetten"

Het gebruiksgemak was ook een van de redenen om een automatische espressomachine te kopen voor Johan Van Oostende, een van onze abonnees. "Eerst had ik een gewoon koffiezetapparaat, maar dan moest ik altijd veel koffie weggieten als ik een kan had gezet", vertelt hij in zijn keuken in Gent, ►

4 Zetgroep reinigen
De zetgroep is het gedeelte van een automatische espressomachine waar het hete

water in contact komt met de gemalen koffie. Als die zetgroep vuil is, heeft dat een effect op de smaak van je koffie. Je zou ze daarom wekelijks of tweewekelijks





moeten reinigen. Meestal kun je dit onderdeel zelf aan de zij- of achterkant uit het toestel nemen, vaak zit ze achter het waterreservoir. Gaat dit niet, dan kun je in de meeste gevallen de zetgroep zichzelf laten resetten door de machine uit en daarna weer in te schakelen.



ONZE TESTS

Espressomachines

Espressomachines

	PRIJS (€)	BESCHRIJVING				TESTRESULTATEN								EINDSCORE OP 100
		Min.	Max.	Kun je er een cappuccino mee maken?	Kun je twee koppen tegelijk zetten?	Kun je het verbinden met het internet?	Inhoud waterreservoir in liter	Kwaliteit espresso	Gebruiksgemak	Ontkalken	Schoonmaken	Lawaai	Energieverbruik	
 DELONGHI ECAM 46.860 B	660 – 930	✓	✓		2	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	86	
MELITTA Latticia OT F300-100	524 – 599	✓	✓		1,5	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	85	
DELONGHI ECAM610.55.SB	1099 – 1380	✓	✓	✓	2,2	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	85	
JURA E6 Piano White 15378	899 – 999	✓	✓	✓	1,9	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	84	
JURA E8 Moonlight Silver 15336	1249 – 1299	✓	✓		1,9	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	84	
JURA E4 Piano Black	799		✓	✓	1,9	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	84	
SMEG BCC02RDMEU	557 – 604	✓			1,4	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	83	
MELITTA Purista F230-101	350 – 399		✓		1,2	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	83	
PHILIPS EP3241/50	575 – 600	✓	✓		1,8	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	83	
KRUPS EA819E	385 – 425	✓	✓		1,7	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	83	
SMEG BCC01TPMEU	505 – 574				1,4	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	83	
PHILIPS EP2235/40	366 – 440	✓	✓		1,8	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	82	
PHILIPS EP3221/40	309 – 415	✓	✓		1,8	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	82	
SIEMENS TQ505R09	612 – 840	✓	✓		1,7	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	82	
MELITTA Avanza F270-100	439 – 449	✓	✓		1,5	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	82	
JURA S8	1599 – 1699	✓	✓	✓	1,9	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	81	
DELONGHI ECAM290.21.B	341 – 430	✓	✓		1,8	★★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	81	
SIEMENS TQ705R03	1279	✓	✓	✓	1,8	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	81	
 DELONGHI ECAM 20.110.B	290 – 308	✓	✓		1,8	★★★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	80	
SAECO Xelsis SM7685/00	1800	✓	✓		1,7	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★	★★★★	79	
 DOMO DO718K	249 – 350				1,15	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★	n.v.t.	78	
DELONGHI ECAM 23.120.B	326 – 370	✓	✓		1,8	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	78	
SAECO Xelsis SM7580/00	863 – 1100	✓	✓		1,7	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	77	
 BEKO CEG5301X	265 – 350				1,5	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★	77	
BREVILLE VCF126	430 – 480	✓	✓		2,8	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★	n.v.t.	77	
SAGE SES875BSS2EEU1A	394 – 569	✓	✓		2	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★	n.v.t.	76	
SIEMENS TI351209RW	388 – 422	✓			1,3	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	75	
DELONGHI ECAM 44.620.S	524	✓	✓		2	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	74	
DELONGHI ETAM 29.620.SB	473 – 669	✓	✓		1,4	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	72	
MELITTA F53/1-101	439 – 649	✓	✓		1,2	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★	★★★★	63	

OVER DEZE TEST



de beste resultaten van de test



de beste prijs-kwaliteitverhouding

★★★★★ zeer goed


★★★★ goed

★★★ redelijk


★★ zwak

★ slecht

 Topkwaliteit

 Goede kwaliteit

 Redelijke kwaliteit

 Slechte kwaliteit

n.v.t. niet van toepassing

Aantal beoordeelde criteria **300**

Prijzen in **oktober 2022**

Budget van deze test **€ 11000**

[Meer info op www.testaankoop.be/](http://www.testaankoop.be/)
vergelijkespressomachine

ONZE KEUZE

BESTE
VAN DE
TEST



86 TOP-
KWALITEIT

**Delonghi ECAM 46.860.B
Eletta Cappuccino Evo**

€ 524-599

ONS OORDEEL Zeer gebruiksvriendelijk toestel waarmee je twee kopjes tegelijk kunt maken. Zowel de espresso als de cappuccino werden zeer gesmaakt door ons testpanel. Gemakkelijk schoon te maken, ontkalken is iets omslachtiger. De prijs van dit toestel ligt wel wat hoger. Ook het energieverbruik kan beter.

BESTE
KOOP



78 GOEDE
KWALITEIT

Domo DO718K

€ 249-350

ONS OORDEEL Zeer lekkere koffie, stil, eenvoudig te ontkalken ... Deze espressomachine heeft heel wat troeven. Het is een erg gebruiksvriendelijk toestel, met goede, touchscreen bediening. Het enige nadeel is dat je veel werk hebt om alles schoon te maken.

BESTE
KOOP



80 TOP-
KWALITEIT

Delonghi ECAM 20.110 B

€ 290-308

ONS OORDEEL Zeer degelijk toestel. Al enkele jaren op de markt, dus democratisch geprijsd. Stoompijpe doet het prima, je kunt eenvoudig de smaak van je koffie aanpassen. Zeer stil toestel, vrij eenvoudig schoon te maken. Het toestel heeft enkel veel tijd nodig om op te warmen en verbruikt ook vrij veel energie.

BESTE
KOOP



77 GOEDE
KWALITEIT

Beko CEG5301X

€ 265-350

ONS OORDEEL Compact, gebruiksvriendelijk toestel. Goede uitloop, bediening met touchscreen werkt prima. Heel eenvoudig schoon te maken. Werkpunten zijn de hoge temperatuur van de eerste koffie en het wateropvangbakje dat niet goed aansluit.

► “Een goede vriend had al een automatisch apparaat, dus ik was er al mee vertrouwd. Toen er bij Aldi een Delonghi-toestel in de aanbieding stond, was dat een buitenkansje.”

Al noemt Johan zichzelf geen koffie-expert. “Ik drink ’s morgens maximaal twee koppen. Ik heb niet zo veel aanpassingen gedaan aan de instellingen, en welke koffiebonen ik gebruik hangt vooral af van de winkel waar ik ben als ik er nodig heb.” Toch worden er af en toe eens iets veranderd. “Als vrienden langskomen, dan veranderen we wel wat in functie van wat zij lekker vinden. Het gaat dan vooral om de sterkte van de koffie en de hoeveelheid water die wordt gebruikt. Aan bv. de maalgraad van de koffiebonen heb ik nog niets veranderd”, zegt onze abonnee. Het aanpassen van de instellingen gebeurt ook met draaiknoppen. “Een echt “MyCoffee”-menu om je gepersonaliseerde koffie op te slaan, is er niet.”

Niet alleen gebruiksgemak, ook het milieu-aspect was een reden om het toestel te kopen. “Met capsules heb je toch veel verpakking, als je werkt met koffiebonen is dat veel minder.”

Goede resultaten

Wij hebben 29 volautomatische espressomachines getest. “Deze toestellen zijn stuk voor stuk erg degelijk, en dat mag ook wel voor de prijzen die worden gevraagd”, geeft Wim Billiet aan. “Het verschil zit hem dan ook vooral in hoe eenvoudig en gebruiksvriendelijk ze zijn.” Bediening, instellingen, schoonmaken en onderhoud staan daarbij centraal. “Qua bediening zien we weinig problemen”, zegt onze expert. “De display’s en gebruikte icoontjes zijn meestal erg duidelijk en intuïtief.” Ook de melkopschuimer werd uitvoerig getest. “Wie vaak een cappuccino of een latte drinkt, zit goed met bv. Jura S8, E6 of E8 (bij de E4 is een opschuimer optioneel), de Philips-machines of de Melitta Latticia of Avanza”.

De problemen situeren zich vooral op het vlak van schoonmaken en onderhoud. “Bij verschillende toestellen waren er wat opmerkingen op dit vlak”, aldus onze expert. “Bij het apparaat van Krups is het niet helemaal duidelijk wat je moet doen om het schoon te maken, bij Domo DO718 en Jura E8 neemt het te veel tijd in beslag en ook bij het toestel van Sage was het echt niet eenvoudig om alles proper te maken”.

Goedkoper per kop

Een belangrijke troef van de volautomatische espressomachines blijft dat ze goedkoper zijn in gebruik. “Als je € 15 betaalt voor een kilogram koffiebonen, kost een kop koffie ongeveer 10 cent”, berekende Billiet. “Bij l’Or of Nespresso betaal je 30 cent per kop. Op die manier heb je de hogere prijs van het toestel vrij snel terugverdiend.” ■