

ETM TESTMAGAZIN

Das Verbrauchermagazin für Haus und Garten



**KRUPS
Freshboost (KB181D)**
Vakuum Standmixer

Kühle Features

14 Side-by-Side-Kühlschränke



10 Kombi-Mikrowellen
mit Grill-Funktion



**Bauknecht
WM SENSE 8G42PS**
Waschmaschine



ETM TESTMAGAZIN · ETM TESTMAGAZIN · ETM TESTMAGAZIN · ETM TESTMAGAZIN · ETM TESTMAGAZIN





Frisch gekocht statt nur aufgewärmt

10 Kombi-Mikrowellen im Vergleich

Mikrowellen verbreiteten sich zu einer Zeit, als TK-Speisen der neueste Trend waren; sie vermittelten einen Hauch von Moderne, indem sie solche Mahlzeiten in Minutenschnelle zubereiten konnten – all das, ohne währenddessen auch nur einen Moment am Herd stehen zu müssen. Doch dieser Trend ist mittlerweile wieder verblasst. Die Menschen nehmen sich wieder mehr Zeit, um sich, Familie und Freunde zu bewirten. Als wesentlich werden hier vor allem hochqualitative Zutaten empfunden, die in schonender Art und Weise zubereitet werden sollen. Interessanterweise können das Mikrowellen aber auch – und zwar in vielerlei Hinsicht besser noch als Herd und Co. Das **ETM TESTMAGAZIN** hat 10 moderne Kombi-Mikrowellen geprüft.

■ Das Wichtigste

Für wen geeignet

Für alle, die Speisen in dem Mikrowellen-Gerät nicht nur erwärmen, sondern auch aus einzelnen Zutaten überhaupt erst zubereiten möchten.

Interessant

Sollen keine Massen von Lebensmitteln in einem Mal zubereitet werden, arbeitet die Mikrowelle energieeffizienter (und damit wirtschaftlicher) als Herd und Co.: Meistens ist die Speise in der Mikrowelle servierbereit, bevor der Herd überhaupt seine (Ziel-)Temperatur erreicht hat.

Aufgefallen

Neben dem standardmäßigen Glasdrehsteller ist bei allen Mikrowellen im Test ein Grillrost und/oder ein Backblech als Zubehör enthalten.

Mit der Mikrowelle verhält es sich so, wie mit vielen Erfindungen: Sie wurde zufällig entdeckt. Ursprünglich forschte Percy Spencer im Januar 1945 zu militärischen Zwecken – die (militärischen) Radare der Alliierten sollten verbessert werden. Nun arbeiten Radare von jeher mit elektromagnetischen Wellen und Spencer, ein Experte in diesem Metier, beobachtete während seiner Arbeit ein interessantes Phänomen: Ein Stück Schokolade, das er in seiner (Hosen-)Tasche bei sich hatte, wurde sehr warm und schmolz schnell dahin. Nach weiteren Tests stellte sich heraus, dass man mit entsprechenden Wellen nicht nur den Standort von Objekten ermitteln konnte; nein, mit ihnen ließen sich auch verschiedene Materialien erhit-

zen. Über die Jahre eroberte sich die Mikrowelle ihren (Stamm-)Platz in den allermeisten Haushalten; sie war Sinnbild der immer moderner werdenden Technik des 20. Jahrhundert und stand im Zeichen eines wachsenden Wunsches nach mehr (Frei-)Zeit. Zeit, die nicht mit dem Herumstehen am Herd verschwendet werden sollte. Dass sich das Funktionsspektrum einer Mikrowelle nicht im Erwärmen von TK-Speisen erschöpft, beweisen moderne Kombi-Mikrowellen: Sie bieten neben dem klassischen Erhitzen mit Mikrowellen auch Grill- und Heißluft-Funktionen und garen viele frische Speisen vollautomatisch. Wir haben 10 Kombi-Mikrowellen in Bezug auf ihre Funktionalität, auf ihre Handhabung und auf ihre Ausstattung geprüft und bewertet.

Kombi-Mikrowellen

Programme, Aufbau & Co.



Mikrowellen erwärmen die Speisen von innen – die vom Magnetron **A** ausgehenden elektromagnetischen Wellen mit einer Frequenz von 2,45 Gigahertz versetzen die Moleküle in Schwingung; und hierdurch entsteht Wärme in den Speisen selbst. Der Innenraum aus Metall lenkt die Mikrowellen ab, sodass sie im Innenraum verbleiben. Die Glastür **B** ist mit einem engmaschigen Netz aus Metall überzogen – so können die Speisen sicher überwacht werden. In der Nähe des Bedienpanels ist regelmäßig auch ein Display gelegen; das Bedienpanel selbst besteht meistens aus einer Vielzahl verschiedener Tasten und einem Drehelement. Das Display **C** sollte bei unterschiedlichen Lichtverhältnissen problemlos ablesbar sein und alle wesentlichen Informationen abbilden. Über die Bedientasten **D** werden die unterschiedlichen Funktionen ausgewählt und weitere Einstellungen vorgenommen (bspw. zu Gewicht und Zeit). Manch ein Modell bietet auch spezifische, jeweils nur mit einer Funktion verknüpfte Tasten - das erleichtert die Funktionsauswahl erheblich. Die Betriebsdauer oder das Gewicht der eingelegten Speisen wird meist über ein Drehelement **E**, manchmal auch über Pfeil-Tasten ausgewählt.

Ausstattung – auf einen Blick



► Die meisten Kombi-Mikrowellen kommen jeweils mit einem hohen, einem niedrigen oder einem wendbaren Grillrost. Letzteres empfiehlt sich vor allem, um (TK-)Backwaren, Hähnchen, Pizzen und Co. zuzubereiten. Der Grillrost erlaubt es außerdem, die Wärme von allen Seiten an die Speisen herankommen zu lassen.



► Wie viele Informationen das Display darstellt, ist von Modell zu Modell verschieden: Manche empfehlen in bestimmten Modi auch, dieses oder jenes Zubehör zu verwenden.



► Mit der Grill-Funktion werden Speisen gratiniert und gebräunt. Nicht bei jedem Modell sind die Heizstäbe dabei verdeckt; offenliegende Heizstäbe erschweren die Reinigung der darüber liegenden Flächen. Die Heizstäbe selbst müssen nicht gesäubert werden – die große Hitze verbrennt Verschmutzungen direkt.

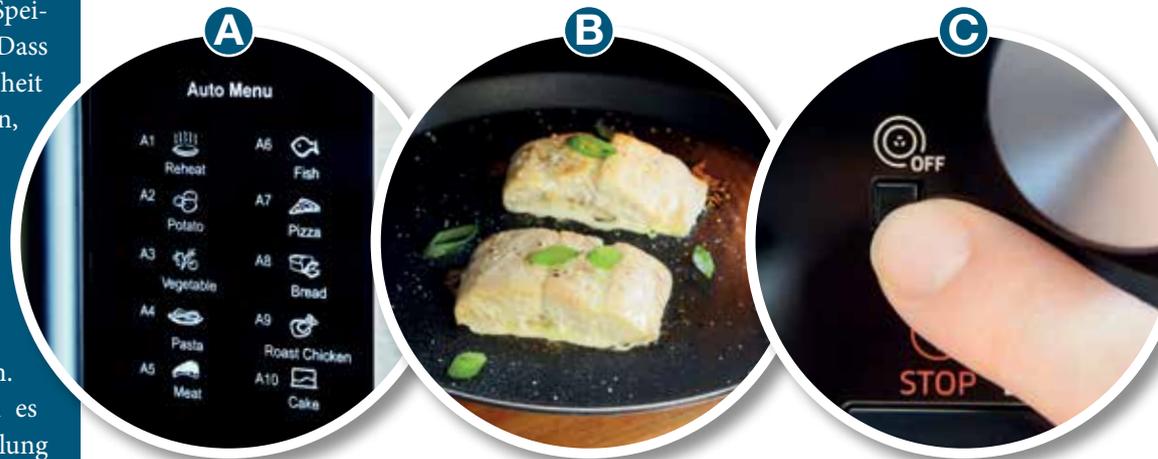
Sicherheit

Seit langem hält sich das Gerücht, Mikrowellenherde seien gesundheitsschädlich. Die Behauptungen reichen dahin, dass Mikrowellen krebserregende (karzinogene) Stoffe in den Speisen entstehen lassen sollen. Dass Mikrowellen der Gesundheit ernstlich schaden könnten, wurde bisher aber noch in keiner (!) wissenschaftlichen Studie ermittelt. Die Mikrowellen werden durch den Innenraum abgeschirmt und können daher nicht nach außen gelangen. Lediglich in Türrnähe kann es zu sogenannter Leckstrahlung kommen; dabei handelt es sich um sehr geringe Mengen, die noch weit unter den noch als sicher empfundenen Grenzwerten liegen. Nimmt die Tür aber Schaden, sollte sie schnellstens vom Kundenservice repariert werden. Interessanterweise lassen sich mit Mikrowellen mehr Mineralien, Vitamine und Co. erhalten als mit klassischen Kochmethoden (in Wasser, Öl usw.)!



Betrieb

Praktische Tipps

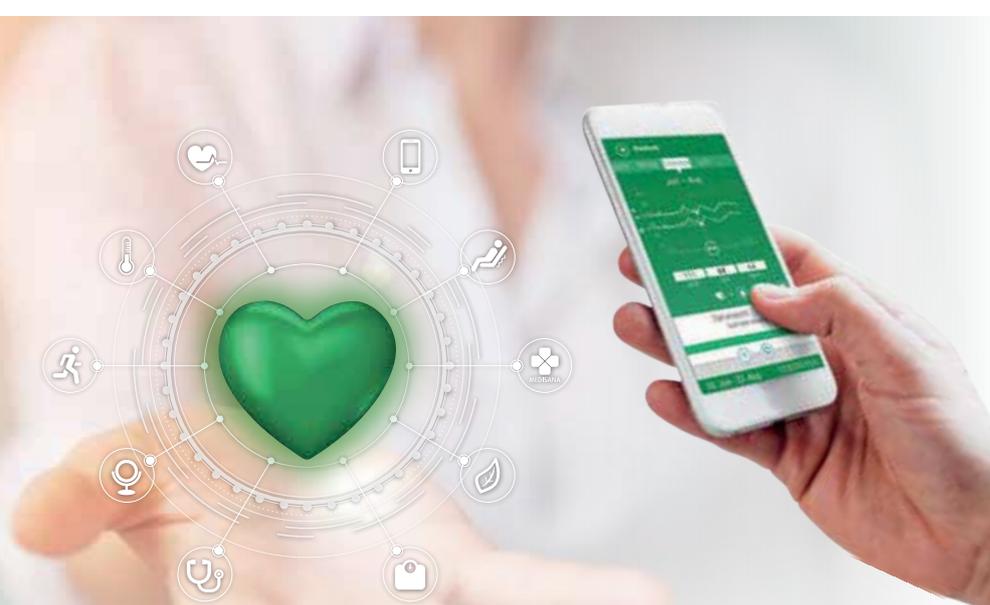


An den meisten Mikrowellen ist eine Übersicht aller Automatikprogramme gegeben **A**. Um eines der Automatikprogramme auszuwählen, ist die mit ihm verknüpfte Nummer mit den Bedienelementen – meistens dem Drehelement – anzusteuern. Wer oft mit Automatikprogrammen zubereiten möchte, vermeidet so, jedes Mal zur Bedienungsanleitung greifen zu müssen. Neben dem Grillrost liegen einigen Mikrowellen-Modellen zusätzlich ein Backblech oder eine Crisp-Platte

bei **B**. Mit Letzterer können Pommes, Pizza und sogar Speck (Bacon) kross gebacken werden. Je nachdem, welche Speise zubereitet wird, muss man die Crisp-Platte aber zunächst vorheizen. Lässt sich die Drehbewegung des Drehtellers ausschalten **C**, kann auch ausladende(re)s Geschirr im Innenraum verwendet werden. Da sich die Mikrowellen nie vollkommen einheitlich im Innenraum verteilen, werden die Speisen bei gestopptem Drehteller auch nicht gleichmäßig gegart.

MEDISANA®

Eine App für alle Geräte –
Die eigene Gesundheit
besser im Blick



Meine Gesundheit in einer App – VitaDock+App



LG

NeoChef™ MH 6565 CPS

TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
LG NeoChef™ MH 6565 CPS	
SEHR GUT	93,1 %
10 Kombi-Mikrowellen im Vergleichstest	Heft 09/2018

Die wichtigsten Merkmale

- Garraumvolumen in Liter: 25
- Durchmesser des Drehtellers in cm: 29,2
- Automatikprogramme: 40
- Zubehör: Glasdrehteller, Drehring, **Crispy Tablett**, hoher Rost
- Leistung Mikrowellen-Funktion: 5 Stufen / 200 - 1.000 Watt
- Temperaturstufen (Heißluft): /



- + große Programmauswahl, **Easy Clean**-Beschichtung
- keine Heißluftfunktion, schlechte Sicht durch die Glastür

Funktionalität	■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■
Ausstattung	■ ■ ■ ■ ■



Die Mikrowellen-Funktion arbeitet mit bis zu 1.000 Watt; es stehen fünf Stufen zur Wahl.

Mit Joghurt-Programm

Handhabung

Die Mikrowelle NeoChef™ MH 6565 CPS von LG bietet ein Garraumvolumen von 25 Litern. Der Glasdrehteller hat einen Durchmesser von 29,1 cm und bietet somit auch größerem Geschirr genügend Fläche. Das Bedienfeld befindet sich direkt an der Tür; diese lässt sich dank einer Griffmulde leichtgängig öffnen. Die Bedienung erfolgt über sechs berührungsempfindliche Tasten und einen versenkbaren Drehregler. Die Tasten sind durch deutlich erkennbare Symbole gekennzeichnet, jedoch nur teilweise (**Inverter** und **Smart Inverter**) beschriftet. Die weiße Schrift auf dem Display kann ohne Schwierigkeiten abgelesen werden. Bei Öffnung der Tür zeigt sich eine am Gerät angebrachte Programmübersicht. Diese ist zwar von Werk aus englischsprachig; sie lässt sich aber durch eine anderssprachige (in Deutsch, Kroatisch, Rumänisch, Russisch, Serbisch oder Ungarisch) Übersicht ersetzen. Die Mikrowellen-Funktion dieses Gerätes wird durch die **Smart Inverter**-Technologie angetrieben, die ein schnelles und gleichmäßiges Erhitzen sicherstellen soll. Mit der **I-Wave**-Technologie werden die Mikrowellen dreidimensional in den Innenraum des Gerätes geleitet. Bei der Mikrowellen-Funktion lassen sich fünf Leistungsstufen ausschöpfen – von 200 bis 1.000 Watt in 200-Watt-Schritten. Neben dieser Funktion steht bei dem Gerät außerdem ein zeitlich

programmierbarer Quarz-Grill und eine Kombination aus beiden Funktionen zur Verfügung. Mit den 40 Automatikprogrammen sind die allermeisten Zutaten jeweils ideal zuzubereiten. So können Speisen nach dem Auftauen direkt gegart, Joghurt hergestellt oder ganze Menüs zubereitet werden. Die Reinigung des Innenraums wird durch vollkommen ebene Flächen und die **Easy Clean** Beschichtung wesentlich erleichtert. Fehler und deren Quellen lassen sich mit der **Smart Diagnosis™**-Funktion – zusammen mit dem **LG-Servicecenter** – identifizieren und ggf. direkt beheben.

Funktionalität

Mit der Mikrowellen-Funktion wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung erzielt. Die im Test zubereiteten Speisen wurden jeweils ebenmäßig erhitzt. Mit den passenden Automatikprogrammen werden Speisen vollständig durchgegart, bleiben jedoch noch etwas blass. Wer eine stärkere Bräunung wünscht, sollte den Quarz-Grill nutzen. Mit diesem werden im Allgemeinen gleichmäßige (Bräunungs-)Ergebnisse erzielt; lediglich am Rand ist die Bräunung etwas heller. Die Auftau-Funktion taut Gehacktes größtenteils auf; nach kurzer Standzeit schmelzen auch die letzten Eiskristalle. Während des Betriebs bleiben die Bedienelemente mit einer Temperatur von höchstens 29,4 °C kühl.



Dem Modell sind selbstklebende Übersichten in 6 verschiedenen Sprachen beigelegt; jede Übersicht stellt jeweils alle Automatikprogramme des Modells dar.



Mit der breiten Auswahl an Automatikprogrammen können die verschiedensten Speisen jeweils in optimaler Art und Weise zubereitet werden. Gratins wurden in unserem Test gleichmäßig gegart, ohne dass der Käse vereinzelt anbrannte.

Samsung MC28M6055CK/EG

ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Samsung MC28M6055CK/EG	
SEHR GUT	92,4 %
10 Kombi-Mikrowellen im Vergleichstest	Heft 09/2018

Die wichtigsten Merkmale

- Garraumvolumen in Liter: 28
- Durchmesser des Drehtellers in cm: 31,8
- Automatikprogramme: 49
- Zubehör: Glasdrehteller, Drehring, **Crusty Plate**, hoher Rost, niedriger Rost
- Leistung Mikrowellen-Funktion: 6 Stufen / 100 - 900 Watt
- Temperaturstufen (Heißluft): 40 - 200 °C

Bietet die größte Programmauswahl

Handhabung

Mit einem Volumen von 28 Litern hat die Kombi-Mikrowelle **MC28M6055CK/EG** von **Samsung** den größten Garraum des Tests. Der Glasdrehteller misst im Durchmesser 31,8 cm und bietet damit genügend Platz, um ausladende(re)s Geschirr zu verwenden. Das Bedienfeld ist mit einem Drehregler sowie 14 leichtgängig zu betätigenden Bedientasten ausgestattet. Mit Ausnahme von zweien (**Kindersicherung** und **Drehtellerstopp**) sind alle Bedientasten deutlich lesbar beschriftet, allerdings in englischer Sprache. Eine Programmübersicht wird erkennbar, sobald die Tür geöffnet wird; sie ist an auf der unteren Seite des Türrahmens angebracht. Hier sind die einzelnen Automatikprogramme mitsamt der Programmnummern aufgeführt. Auch hier präsentiert sich das Modell englischsprachig. Die Mikrowellen-Funktion kann mit 100 bis 900 Watt verwendet werden; die jeweilige Wattzahl ist in sechs Leistungsstufen einstellbar. Neben ihr stehen zusätzlich die Grill- und die Heißluft-Funktion in einem Temperaturbereich von 40 bis 200 °C (einstellbar in 10 °C-Schritten) zur Verfügung. Bei Letzterer wird die **Hot Blast™**-Technologie eingesetzt, bei der die Luft durch Luftlöcher von oben direkt auf das Gargut geblasen wird. Zudem nutzt die Mikrowelle die **Slim-Fry™**-Technologie, mit der die Lebensmittel durch ein Zusammenspiel

von Mikrowellen, Grill- und Heißluft-Funktion gegart werden. Ähnlich einer Heißluftfritteuse wird hier mit sehr wenig Öl frittiert. Die Funktionen können zudem kombiniert werden. Als weitere Funktionen stehen die **Power Defrost**-Funktion (Auftauen), die **Healthy Cooking**-Funktion und die **Dough Proof/Yogurt**-Funktion (zum Gehenlassen von Teig und Zubereiten von Joghurt) zur Verfügung. Weitere Automatikprogramme finden sich unter den Punkten **Hot Blast Auto** sowie **Auto Reheat/Cook**. Verschmutzungen lassen sich von der Keramik-Emaille-Beschichtung des Innenraums problemlos ablösen.

Funktionalität

Die Mikrowellen-Funktion des Geräts weist eine sehr gute Wärmeverteilung auf. Unterschiedliche Speisen werden mithilfe der Mikrowellen-Funktion meist gleichmäßig und punktgenau gegart und erhitzt. Mit den Automatikprogrammen können durchweg sehr gute Ergebnisse erzielt werden; dabei werden alle Speisen vollständig gegart und ordentlich gebräunt. Mit der Grill-Funktion entsteht eine weitgehend gleichmäßige Bräunung. Beim Auftauen von Hackfleisch verbleiben wenige Eiskristalle in der Mitte, während sich an den äußersten Stellen bereits eine Temperatur von 22 °C messen lässt. Sowohl die Bedienelemente als auch die Oberseite der Mikrowelle erwärmen sich im Betrieb nur auf höchstens 39,4 °C.



+ Drehtellerstopp, **Dough Proof/Yoghurt**-Funktion, **Slim-Fry™**-Funktion, **Hot Blast™**-Technologie, größte Programmauswahl



Funktionalität
Handhabung
Ausstattung



Die Bedientasten lassen sich problemlos betätigen und reagieren geradewegs. Jede der Funktionen ist jeweils mit einer anderen Taste verknüpft.



Die Übersicht ist ausschließlich englischsprachig.



Mit den Automatikprogrammen lassen sich verschiedenste Speisen zubereiten – so z.B. gegrillte Tomaten mit der **Healthy Cooking**-Funktion.

Bauknecht MW 49 SL

ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Bauknecht MW 49 SL	
GUT	91,9 %
10 Kombi-Mikrowellen im Vergleichstest	Heft 09/2018

Die wichtigsten Merkmale

- Garraumvolumen in Liter: 25
- Durchmesser des Drehtellers in cm: 28,0
- Automatikprogramme: 37
- Zubehör: Glasdrehteller, Drehring, Dampfgarbehälter, niedriger Rost, hoher Rost, Crisp-Platte mit Griff
- Leistung Mikrowellen-Funktion: 6 Stufen / 90 - 800 Watt
- Temperaturstufen (Heißluft): 75 - 200 °C



+ umfangreiches Zubehör, **AutoClean**-Funktion, Dampfgar-Funktion, **Crisp**-Funktion



Funktionalität	■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■
Ausstattung	■ ■ ■ ■ ■ ■



Die berührungsempfindlichen Bedientasten sind deutschsprachig beschriftet versehen und reagieren bei Betätigung umgehend.

Fettarmes Frittieren und gesundes Dampfgaren

Handhabung

Die Mikrowelle **MW 49 SL** von **Bauknecht** hat ein Garraumvolumen von 25,0 Litern. Der Glasdrehteller bietet mit einem Durchmesser von 28,0 cm ausreichend Spielraum, um die allermeisten Teller hineinzustellen. Das Bedienfeld ist mit problemlos zu betätigenden Touch-Tasten und einem Display ausgestattet. Mit den Pfeil-Tasten ist die Einstellung einer längeren Programmdauer allerdings etwas müßig. Das Display ist leicht ablesbar. Die Tasten sind mit Symbolen versehen und allesamt deutschsprachig beschriftet. Die Programmübersicht befindet sich auf dem unteren Rand des Türrahmens. Darauf sind die Programme ausschließlich mithilfe von Symbolen und den dazugehörigen Nummern dargestellt. Dank der **3D**-Technologie sollen die Mikrowellen im Garraum gleichmäßiger verteilt werden. Die Mikrowellen-Funktion kann mit 90 bis 800 Watt verwendet werden; die Wattzahl lässt sich mit sechs Leistungsstufen auswählen. Daneben können die Grill- und die Heißluft-Funktion im Einzel- sowie Kombinationsbetrieb genutzt werden. Während die Grill-Funktion nur zeitlich gesteuert werden kann, ist die Heißluft-Funktion in einem Temperaturbereich von 75 bis 200 °C (bis 150 °C in 25 °C-Schritten, danach in 10 °C-Schritten) nutzbar. Die **Crisp**-Funktion eignet sich in Kombination mit der **Crisp**-Platte unter anderem für die Zubereitung von Pommes, Pizza und das Anbraten von Speck (Bacon). Bei dieser Kombi-Mikrowelle handelt es sich um das einzige Modell unseres Tests mit einer Dampfgar-Funktion, mit der in dem beiliegenden Dampfgar-Behälter schonend gegart werden kann. Mit 37 Automatikprogrammen bietet das Gerät reichlich Zubereitungsmöglichkeiten für unterschiedlichste Speisen. Die Flächen im Innenraum sind jeweils eben und können so ohne allzu viel Mühe gereinigt werden. Mit der **AutoClean**-Funktion werden auch problematische Flecken mühelos entfernt.

mes, Pizza und das Anbraten von Speck (Bacon). Bei dieser Kombi-Mikrowelle handelt es sich um das einzige Modell unseres Tests mit einer Dampfgar-Funktion, mit der in dem beiliegenden Dampfgar-Behälter schonend gegart werden kann. Mit 37 Automatikprogrammen bietet das Gerät reichlich Zubereitungsmöglichkeiten für unterschiedlichste Speisen. Die Flächen im Innenraum sind jeweils eben und können so ohne allzu viel Mühe gereinigt werden. Mit der **AutoClean**-Funktion werden auch problematische Flecken mühelos entfernt.

Funktionalität

Mit der Mikrowellen-Funktion wird eine gute Wärmeverteilung erzielt, was sich auch beim Garen verschiedener Speisen bemerkbar macht. Mit den Automatikprogrammen werden alle Speisen vollständig durchgegart, ohne dabei auszutrocknen. Währenddessen wird stets eine leichte Bräunung erzielt. Mit der Grill-Funktion lässt sich die Bräunung noch intensivieren. Dabei zeigt sich in der Mitte bereits eine ordentliche Färbung, während die Ränder noch etwas blass bleiben. Beim Auftauen von Gehacktem verbleibt noch ein kleiner gefrorener Kern in der Mitte, während sich an den äußersten Stellen bereits eine Temperatur von 15,6 °C ermitteln lässt. Die Bedienelemente erreichen im Betrieb maximal eine Temperatur von 29,8 °C.



Die Griffmulde befindet sich auf der unteren Seite der Tür, die sich leichtgängig öffnen lässt.



Mit der **Crisp**-Funktion und der passenden Platte werden Süßkartoffel-Pommes knusprig zubereitet – ohne dass man zusätzliches Öl o. ä. verwenden müsste. Der mitgelieferte Griff ermöglicht eine sichere Entnahme der heißen **Crisp**-Platte.

Panasonic NN-CT57JM

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL

Panasonic NN-CT57JM	
GUT	89,3 %
10 Kombi-Mikrowellen im Vergleichstest	Heft 09/2018

Die wichtigsten Merkmale

- Garraumvolumen in Liter: 27
- Durchmesser des Drehtellers in cm: 34,0
- Automatikprogramme: 23
- Zubehör: Glasdrehteller, Drehring, Emailleblech, hoher Rost
- Leistung Mikrowellen-Funktion: 6 Stufen / 100 - 1.000 Watt
- Temperaturstufen (Heißluft): 40 °C, 100 - 220 °C

Mit umfangreichen Rezeptvorschlägen

Handhabung

Die Mikrowelle NN-CT57JM von **Panasonic** hat ein Garraumvolumen von 27 Litern und nimmt insoweit den zweiten Platz in diesem Test ein. Mit einem Durchmesser von 34,0 cm bietet das Modell außerdem den größten Drehteller. Das Bedienfeld ist mit druckempfindlichen Tasten sowie einem Display ausgestattet. Die Tasten reagieren nicht immer schon beim ersten Druck und müssen daher oft mehrmals betätigt werden. Auf dem Display ist die Schrift in einem deutlich erkennbaren Weiß gehalten; die Symbole und die Schrift sind groß gestaltet. Hier werden Hinweise über eine Laufschrift angezeigt (bspw. „Tür öffnen“). Die Laufschrift verzögert allerdings den Lesefluss. Die Menüführung ist weitestgehend intuitiv und wird durch die ausführlichen Anzeigen auf dem Display erleichtert. Die Kombi-Mikrowelle arbeitet mit der **Inverter**-Technologie. Die Mikrowellen-Leistung kann mit 100 bis 1.000 Watt verwendet werden; die Wattzahl lässt sich mit sechs Leistungsstufen auswählen. Zusätzlich stehen der Quarz-Grill und die Heißluft-Funktion zur Verfügung. Die Heißluft-Funktion kann entweder mit der Temperatur 40 °C oder Temperaturen von 100 bis 220 °C (in 10 °C-Schritten) genutzt werden. Die Funktionen können nicht nur allein, sondern auch in Kombination

miteinander verwendet werden. Zudem ist eine Turbo-Auftauen-Funktion gegeben. Zur Zubereitung von Speisen eignen sich die 23 unterschiedlichen Automatikprogramme; darunter sind mehrere Programme für Tiefkühlware und für die Zubereitung frischer Gerichte. Inspiration dazu bietet die Bedienungsanleitung mit vielen Rezepten. Verschmutzungen lösen sich von der Edelstahl-Oberfläche des Innenraums nicht immer sofort; insbesondere Fett-rückstände halten sich etwas hartnäckig.

Funktionalität

Mit der Mikrowellen-Funktion kann eine vergleichsweise gleichmäßige Wärmeverteilung erzielt werden. So werden unterschiedliche Speisen recht gleichmäßig gegart und erwärmt. Mit den Automatikprogrammen werden Gerichte vollständig durchgegart, teilweise aber (zu) stark gebräunt. Eine kräftige Bräunung zeigt sich auch bei dem Test der Grill-Funktion; hier werden die äußersten Stellen nicht so braun wie die Mitte. Gehacktes wird mit der Auftau-Funktion vollständig aufgetaut; im Inneren lässt sich mit 31,6 °C allerdings bereits eine recht hohe Temperatur nachweisen. Die Bedienelemente bleiben mit einer Temperatur von maximal 31,9 °C während des Betriebs kühl.



Bedientasten reagieren nicht immer auf den ersten Druck, Grill-Funktion bräunt schnell und kräftig

Funktionalität
Handhabung
Ausstattung



Die Anzeigen auf dem Display sind groß und deutlich erkennbar. Durch die Laufschrift verzögert sich allerdings der Lesefluss etwas.



Auf dem unteren Türrahmen ist die deutschsprachige Programmübersicht angebracht.



Mit dem passenden Automatik-Programm kann Pizza stellenweise recht dunkel bräunen – sie sollte vor Ablauf der Programmdauer aus der Mikrowelle genommen werden.

Severin

MW 7868

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Severin MW 7868	
GUT	85,5 %
10 Kombi-Mikrowellen im Vergleichstest	Heft 09/2018

Die wichtigsten Merkmale

- Garraumvolumen in Liter: 25
- Durchmesser des Drehtellers in cm: 25,0
- Automatikprogramme: 10
- Zubehör: Glasdrehteller, Drehring, hoher Rost
- Leistung Mikrowellen-Funktion: 5 Stufen / 90 - 900 Watt
- Temperaturstufen (Heißluft): 150 - 240 °C



Display schlecht lesbar

Funktionalität	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Handhabung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Ausstattung	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



Auf dem Display sind auch die nicht beleuchteten Symbole immer sichtbar, wodurch sich vor allem die Restdauer nur mit viel Mühe ablesen lässt.

Grill-Funktion mit zwei Heizstäben

Handhabung

Die Kombi-Mikrowelle MW 7868 aus dem Hause **Severin** hat ein Garraumvolumen von 25 Litern. Mit einem Durchmesser von 31,5 cm bietet der Drehteller auch ausladendem Geschirr genügend Platz. Das Bedienfeld und das Display befinden sich rechts neben der Türöffnung. Während sich die Bedientasten und der Drehregler weitestgehend mühelos betätigen lassen, ist das Display aus manch unterschiedlichen Winkeln und insbesondere in hellen Räumen nur schwer ablesbar. Geschuldet ist dies dem Display-Hintergrund, der auch die nicht beleuchteten Symbole, Zeichen und Co. stets miterkennen lässt. Für einen klaren und ausreichenden Kontrast zwischen den vorder- und hintergründig gelegenen Zeichen ist die Beleuchtung nicht hell genug. Eine Übersicht der Automatikprogramme findet sich unterhalb des Drehreglers. Dort ist das jeweilige Programm symbolisch dargestellt und mit der entsprechenden Programmbezeichnung versehen. Die Mikrowellen-Funktion kann mit 90 bis 900 Watt verwendet werden; die Wattzahl lässt sich mit fünf Leistungsstufen auswählen. Zudem können die Grill- und die Heißluft-Funktion genutzt werden. Die Heißluft-Funktion steht dabei in einem Temperaturbereich von 150 bis 240 °C (wählbar in 10 °C-Schritten) zur Verfügung. Beide Funktionen sind sowohl einzeln

als auch in Kombination miteinander nutzbar. Die 10 Automatikprogramme decken zwar die gängigsten Speisen und Zutaten ab, sind jedoch sehr allgemein gehalten (z. B. „Fleisch“ und „Gemüse“). Die recht unebene Gestaltung des Innenraums erschwert eine mühelose Reinigung – an der Ober- und Rückseite des Innenraums stören insbesondere die Heizstäbe des Grills.

Funktionalität

Die Mikrowellen-Funktion weist eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung auf. Dennoch werden verschiedene Speisen nur ungleichmäßig gegart und mit Temperaturunterschieden erhitzt. Mit den Automatikprogrammen werden verschiedene Speisen durchgegart; Fleisch kann allerdings recht trocken ausfallen. Mit der Grill-Funktion lässt sich eine ordentliche Bräunung erzielen, die auch gleichmäßig gelingt. Da sich diese aber sehr schnell abzeichnet, sollte man die Speise stets im Blick haben – ansonsten können einzelne Stellen kurzerhand anbrennen. Mit der Auftau-Funktion wird Gehacktes gleichmäßig aufgetaut – es verbleiben weder Eiskristalle noch sind angegarte Stellen zu erkennen. Während des Betriebs erwärmen sich die Bedienelemente auf eine Temperatur von maximal 30,1 °C.



Zusätzlich zu den Heizstäben an der Innenraum-Decke bietet dieses Modell Heizstäbe an der Rückwand der Mikrowelle. Die offene Gestaltung erschwert eine gründliche Reinigung.



Mit dem passenden Automatikprogramm gelingt ein Grillhähnchen mit einer leicht krossen Haut. Innen ist das Fleisch allerdings bereits etwas trocken.

CASO Design

BMCG 25

ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
CASO Design BMCG 25	
GUT	84,6 %
10 Kombi-Mikrowellen im Vergleichstest	Heft 09/2018

Die wichtigsten Merkmale

- Garraumvolumen in Liter: 25
- Durchmesser des Drehtellers in cm: 25,0
- Automatikprogramme: 9
- Zubehör: Glasdrehteller, Drehring, Backblech, hoher Rost
- Leistung Mikrowellen-Funktion: 5 Stufen / 180 - 900 Watt
- Temperaturstufen (Heißluft): 110 - 200 °C

Ohne Programmübersicht

Handhabung

Die Kombi-Mikrowelle **BMCG 25** von **CASO Design** hat ein Garraumvolumen von 25 Litern. Der Glasdrehteller ist mit einem Durchmesser von 27 cm noch groß genug, um den gängigsten Tellerdurchmessern Platz zu bieten. Die Auswahl der Programme erfolgt mithilfe von sechs Bedientasten und einem Drehregler; hierüber lassen sich auch alle anderen Parameter einstellen. Dabei reagieren die Tasten bei jedem einzelnen Druck; der Drehregler erlaubt eine präzise An- und Auswahl. Die Tasten sind mit leicht verständlichen Symbolen versehen und deutschsprachig beschriftet. Eine Übersicht der Programme ist nirgendwo gegeben; so wird auf dem Display lediglich die jeweilige Programmnummer angezeigt und eine intuitive Bedienung erschwert. Insbesondere in hellen Räumen ist das Display nicht optimal ablesbar. Die Mikrowellen-Funktion kann mit 180 bis 900 Watt verwendet werden; die Wattzahl lässt sich mit fünf Leistungsstufen auswählen. Daneben können die Grill- und die Heißluft-Funktion genutzt werden. Bei Letzterer ist eine Temperaturwahl von 110 bis 200 °C in 10 °C-Schritten möglich. Die Mikrowellen-, die Grill- und die Heißluft-Funktion können sowohl separat als auch in Kombination miteinander eingesetzt werden. Bei diesem Modell stehen neun Automatikprogramme

zur Auswahl, mit denen sich gängige Zutaten zubereiten lassen, so z.B. Kartoffeln, Popcorn oder Tiefkühl-Pizza. Damit sind zumindest die essenziellen Automatikprogramme gegeben. Die Wände des Innenraums lassen sich nur mit viel Mühe säubern; die Flächen sind nicht eben und auch die Heizstäbe des Grills verhindern es, alle Stellen optimal zu erreichen.

Funktionalität

Mit der Mikrowellen-Funktion wird eine gute Wärmeverteilung erzielt; trotzdem werden Gerichte recht ungleichmäßig gegart. Die Automatikprogramme bereiten die jeweiligen Speisen nicht immer ideal zu: So werden Hähnchenschenkel zwar von außen recht ebenmäßig gebräunt, werden aber äußerst trocken. Pizza erhält hingegen kaum Farbe und bleibt weich, der Käse gratiniert kaum in nennenswertem Maße. Auch für die Grill-Funktion ist Geduld nötig, denn auch nach längerer Dauer bleibt das Grillgut sehr hell. Mit der Auftaufunktion wird Gehacktes vollständig aufgetaut, weist allerdings mit 32,1 °C bereits eine recht hohe Innentemperatur auf. Während des Betriebs erwärmen sich die Bedienelemente auf eine maximale Temperatur von 28,1 °C.



/

keine Programmübersicht am Gerät oder auf dem Display

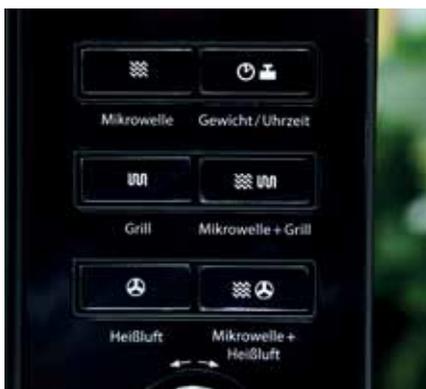
Funktionalität



Handhabung



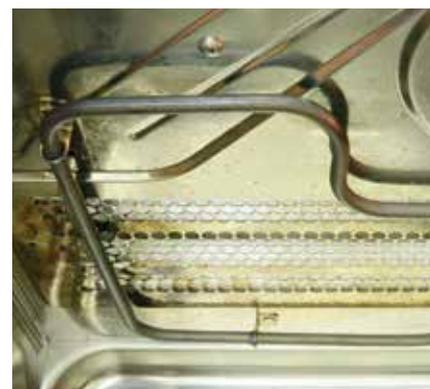
Ausstattung



Die sechs Bedientasten und der Drehregler sind jeweils deutschsprachig beschriftet.



Der Drehregler ist leichtgängig zu handhaben.



Eine leichte Reinigung wird durch die offen liegenden Heizstäbe des Grill verhindert.

Privileg
AC925EBL

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Privileg AC925EBL	
GUT	83,2 %
10 Kombi-Mikrowellen im Vergleichstest	Heft 09/2018

Die wichtigsten Merkmale

- Garraumvolumen in Liter: 25
- Durchmesser des Drehtellers in cm: 31,5
- Automatikprogramme: 10
- Zubehör: Glasdrehteller, Drehring, wendbarer Rost
- Leistung Mikrowellen-Funktion: 5 Stufen / 90 - 900 Watt
- Temperaturstufen (Heißluft): 150 - 240 °C



kaum Bräune in Automatikprogrammen und Grill-Funktion

Funktionalität

Handhabung

Ausstattung



Bräunt nur langsam

Handhabung

Der Garraum der Kombi-Mikrowelle AC925EBL von Privileg bietet ein Volumen von 25 Litern. Der Drehteller ist mit einem Durchmesser von 31,5 cm auch für größeres Geschirr geeignet. Das Bedienfeld weist sieben Tasten und einen Drehregler auf. Alle Bedienelemente sind problemlos und weitgehend intuitiv zu betätigen und mit einer deutschsprachigen Beschriftung versehen. An dem Gerät selbst ist keine Programmübersicht angebracht; die Automatikprogramme werden jedoch bei der Auswahl über den Drehregler als Symbol und Bezeichnung auf dem Display angezeigt. Auch aus unterschiedlichen Blickwinkeln sind die Anzeigen auf dem Display problemlos ablesbar. Die Mikrowellen-Funktion kann mit 90 bis 900 Watt verwendet werden; die Wattzahl lässt sich mit fünf Leistungsstufen auswählen. Daneben stehen die Grill- und die Heißluft-Funktion zur Verfügung. Die Heißluft-Funktion kann in einem Temperaturbereich von 150 bis 240 °C, einstellbar in 10 °C-Schritten, genutzt werden. Für die Zubereitung der gängigsten Zutaten und Gerichte stehen zehn Automatikprogramme zur Verfügung. Auch bei diesem Modell sind die Programme sehr allgemein gehalten (z.B. „Fleisch“) und lassen mit Ausnahme des Gewichts der zu erhitzenden Lebensmittel keine Spezifikationen zu. Die Reinigung des Innenraums wird

durch die uneben gestalteten Oberflächen und die offenen Heizstäbe des Grills erschwert. Insbesondere Fett-rückstände aller Art lassen sich nur mühevoll entfernen.

Funktionalität

Mit der Mikrowellen-Funktion wird eine leicht ungleichmäßige Wärmeverteilung erreicht. Dies zeigt sich auch beim Erhitzen von Speisen, denn die Ergebnisse fallen je nach Speise eher ungleichmäßig aus. Die Speisen gelingen in den Automatikprogrammen nicht optimal: Hähnchenschenkel werden nicht in appetitlichem Maße braun, sind im Inneren aber bereits recht trocken. Pizza bleibt auch sehr hell; der Käse nimmt keinerlei Bräune an. Der Boden bleibt währenddessen noch sehr weich und hell. Bei der alleinigen Nutzung der Grill-Funktion wird etwas Geduld benötigt; bis hier eine ordentliche Bräune erreicht wird, verstreicht viel Zeit. Zudem fällt diese etwas unregelmäßig aus. Beim Auftauen von Gehacktem sind nach der empfohlenen Zeitdauer noch vermehrt Eiskristalle im Inneren auszumachen; die Temperaturen an den äußersten Stellen erreichen aber schon bis zu 14,9 °C. Die Bedienelemente bleiben mit einer maximalen Temperatur von 27,8 °C während des Betriebs kühl.



Auch an diesem Modell sind die Bedientasten deutschsprachig beschriftet; jede Funktion ist jeweils mit einer Taste verknüpft.



Das jeweils ausgewählte Automatikprogramm wird auf dem Display mit englischsprachiger Bezeichnung und passendem Symbol angezeigt.



Auf dem mitgelieferten Grillrost können z.B. Hähnchenschenkel zubereitet werden.

Clatronic MWG 775 H

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Clatronic MWG 775 H	
GUT	83,1 %
10 Kombi-Mikrowellen im Vergleichstest	Heft 09/2018

Die wichtigsten Merkmale

- Garraumvolumen in Liter: 23
- Durchmesser des Drehtellers in cm: 27,0
- Automatikprogramme: 10
- Zubehör: Glasdrehteller, Drehring, wendbarer Rost
- Leistung Mikrowellen-Funktion: 5 Stufen / 80 - 800 Watt
- Temperaturstufen (Heißluft): 100 - 190 °C



ungleichmäßige Bräunung mit Grill- und Heißluft-Funktion

Funktionalität
Handhabung
Ausstattung



Mit zehn Automatikprogrammen

Handhabung

Die Kombi-Mikrowelle MWG 775 H von Clatronic bietet ein Garraumvolumen von 23 Litern. Mit einem Durchmesser von 27 cm ist der Glasdrehteller für gängige Geschirrgrößen gerade ausreichend groß. Die Auswahl der Funktionen und die Einstellungen werden mithilfe von sieben Bedientasten und einem Drehregler vorgenommen. Diese reagieren zwar schnell auf Tastendruck; es fällt allerdings auf, dass die Tasten selbst nicht sehr stabil befestigt worden sind: Wird eine Taste gedrückt, bewegen sich die anderen mit. Die Beschriftungen an den Tasten und dem Drehregler sind recht klein gestaltet, aber noch problemlos lesbar. Die Bezeichnungen sind allerdings ausschließlich englischsprachig. Die auf dem Display angezeigte Schrift kann ohne Schwierigkeiten abgelesen werden. Eine Übersicht der Programme befindet sich gut sichtbar unterhalb des Displays. Das jeweilige Programm wird mithilfe von Symbolen und einer englischsprachigen Beschriftung angezeigt. Die Mikrowellen-Funktion kann mit 80 bis 800 Watt verwendet werden; die Wattzahl lässt sich mit fünf Leistungsstufen auswählen. Daneben stehen eine Grill- und eine Heißluft-Funktion zur Verfügung. Letztere kann in einem Temperaturbereich von 100 bis 190 °C, einstellbar in 10 °C-Schritten, verwen-

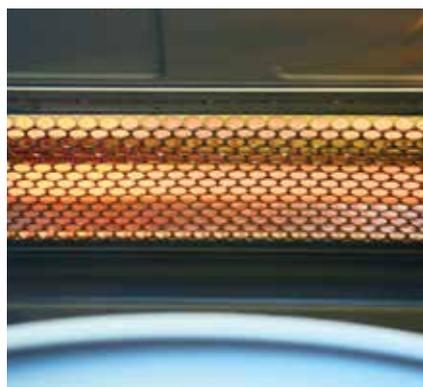
det werden. Insgesamt stehen zehn Automatikprogramme zur Auswahl, die allerdings recht allgemein gehalten sind (z.B. „Gemüse“) und nur eine Einstellung des Gewichts zulassen. Durch die ebene Gestaltung und das Material der Oberfläche des Innenraums lässt sich dieser ohne großen Aufwand reinigen. Auf dem Edelstahl der Außenhülle sind allerdings vor allem Fettspritzer schnell sichtbar.

Funktionalität

Bei der Nutzung der Mikrowellen-Funktion verteilt sich die Wärme etwas ungleichmäßig. So werden unterschiedliche Speisen eher unregelmäßig gegart. Mit den Automatikprogrammen können kaum zufriedenstellende Ergebnisse erzielt werden. Hähnchen wird von oben leicht gebräunt, während das Fleisch bereits sehr trocken ausfällt. Pizza hingegen wird kaum gebräunt, der Boden bleibt sehr hell und weich; dafür gratiniert der Käse gleichmäßig. Wird allein die Grill-Funktion genutzt, wird in der Mitte deutlich dunkler gebräunt als am Rand. Die Ergebnisse fallen dadurch sehr ungleichmäßig aus. Mit der Auftau-Funktion hingegen wird Gehacktes vollständig aufgetaut, ohne zu stark erhitzt zu werden. Während des Betriebs erhöht sich die Temperatur der Bedienelemente auf maximal 31,2 °C.



Das Display ist auch in hellen Räumen problemlos ablesbar.



Mit der Grill-Funktion wird vor allem in der Mitte der jeweiligen Speise eine starke Bräunung erzielt. Die äußersten Stellen bleiben sehr hell.



Eine zu dunkle Bräunung zeigt sich auch bei dem automatischen Kuchen-Programm; schon 10 Minuten vor dem planmäßigen Ende musste das Programm manuell gestoppt werden.

ProfiCook
PC-MWG 1118 H

ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
ProfiCook PC-MWG 1118 H	
GUT	82,7 %
10 Kombi-Mikrowellen im Vergleichstest	Heft 09/2018

Die wichtigsten Merkmale

- Garraumvolumen in Liter: 23
- Durchmesser des Drehtellers in cm: 27,0
- Automatikprogramme: 16
- Zubehör: Glasdrehteller, Drehring, Backblech
- Leistung Mikrowellen-Funktion: 10 Stufen / 100 - 900 Watt
- Temperaturstufen (Heißluft): 100 - 200 °C



kein Rost

Funktionalität
Handhabung
Ausstattung



Die stark spiegelnde Front der Mikrowelle beeinträchtigt nicht die Ablesbarkeit des Displays.

Mit einem Backblech ausgestattet

Handhabung

Die Kombi-Mikrowelle PC-MWG 1118 H von ProfiCook hat mit einem Volumen von 23 Litern mit den kleinsten Garraum des Tests. Der Drehteller mit einem Durchmesser von 27 cm bietet gängigen Geschirrgrößen gerade noch ausreichend Platz. Auf dem Bedienfeld liegen sechs Tasten sowie ein Drehregler, mit denen die Funktionen und Programme ausgewählt werden. Die Tasten reagieren zügig auf Tastendruck; der Drehregler lässt sich problemlos betätigen. Das über den Bedientasten liegende Display ist trotz der spiegelnden Oberfläche der Mikrowelle aus verschiedenen Blickwinkeln leicht ablesbar. An dem Gerät selbst befindet sich keine Programmübersicht. Stattdessen erscheint bei der Auswahl der Programme die Programmbezeichnung im Display. Die englischsprachigen Beschriftungen der Tasten sind mühelos lesbar. Die Mikrowellen-Funktion kann mit 100 bis 900 Watt verwendet werden; die Wattzahl lässt sich mit zehn Leistungsstufen auswählen. Außerdem stehen die zeitlich programmierbare Grill-Funktion und die Heißluft-Funktion zur Verfügung, die in einem Temperaturbereich von 110 bis 200 °C in 10 °C-Schritten eingesetzt werden kann. Die Funktionen stehen sowohl allein als auch im Kombinationsbetrieb zur Wahl. Für die Zubereitung von Speisen stehen 16 Automatikpro-

gramme zur Auswahl. Diese decken die meisten gängigen Speisen und Zutaten ab und erlauben zusätzlich die Zubereitung spezifischer Gerichte (z.B. „Schweinekotelett“). Die Oberfläche des Innenraums ist recht uneben gestaltet und lässt sich nur mit erheblichem Arbeits- und Zeitaufwand reinigen. Insbesondere oberhalb der offenen Heizstäbe des Grills kann der Innenraum nur schwer gesäubert werden.

Funktionalität

Bei der Nutzung der Mikrowellen-Funktion bewegt sich die Wärmeverteilung in einem guten Bereich. Verschiedene Speisen werden mithilfe der Mikrowellen jedoch nur ungleichmäßig gegart und erhitzt. Mit den Automatikprogrammen gelangen unterschiedliche Speisen nicht optimal. So erhalten Hähnchenschenkel nur eine sehr leichte Bräunung – das Fleisch ist jedoch bereits recht trocken. Pizza bleibt hingegen sehr hell, sodass der Käse nur leicht anschmilzt und der Boden sehr weich bleibt. Trotz dessen erzielt die reine Grill-Funktion weitgehend gleichmäßige Ergebnisse. Beim Auftauen von Gehacktem verbleiben Eiskristalle in der Mitte, während sich an den äußersten Stellen bereits eine Temperatur von 22,8 °C ermitteln lässt. Während des Betriebs erreichen die Bedienelemente eine Temperatur von maximal 29,7 °C.



Die Bedientasten lassen sich mühelos handhaben; auch die englischsprachige Beschriftung ist ohne weiteres lesbar.



Pizza gelingt in dem passenden Automatikprogramm nur sehr hell und weich – die Dauer sollte daher manuell angepasst werden.

hanseatic
AS823EBB-P

ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
hanseatic AS823EBB-P	
BEFRIEDIGEND	80,7 %
10 Kombi-Mikrowellen im Vergleichstest	Heft 09/2018

Die wichtigsten Merkmale

- Garraumvolumen in Liter: 23
- Durchmesser des Drehtellers in cm: 27,0
- Automatikprogramme: 10
- Zubehör: Glasdrehteller, Drehring, hoher Rost
- Leistung Mikrowellen-Funktion: 5 Stufen / 80 - 800 Watt
- Temperaturstufen (Heißluft): 100 - 190 °C



fehlerhafte Angaben in der Bedienungsanleitung, Heißluft-Funktion bräunt auf der Oberseite sehr zügig und sehr dunkel, Grill-Funktion bräunt sehr ungleichmäßig

- Funktionalität**
- Handhabung**
- Ausstattung**



Die deutschsprachige Beschriftung der Bedientasten ist deutlich lesbar.

Mit fehlerhafter Bedienungsanleitung

Handhabung

Das Modell AS823EBB-P von hanseatic gehört mit einem Garraumvolumen von 23 Litern zu den kleineren Mikrowellen des Tests. Der Drehteller hat einen Durchmesser von 27 cm und ist für gängiges Geschirr gerade groß genug. Die Bedienung erfolgt über fünf Bedientasten und einen Drehregler, die unmittelbar auf Betätigung reagieren. Die einzelnen Menüpunkte sind bei Betätigung des Drehreglers allerdings haptisch kaum spürbar. Die Tasten sind allesamt deutschsprachig beschriftet. Das Display kann ohne Schwierigkeiten abgelesen werden. Während sich am Gerät selbst keine Programmübersicht findet, werden die Automatikprogramme bei der Auswahl mit dem Drehregler im Display angezeigt. Während die Grill-Funktion nur der Zeit nach angepasst werden kann, lässt sich die Heißluft-Funktion auch in puncto Temperatur einstellen – von 100 bis 190 °C in 10 °C-Schritten. Die Mikrowellen-Funktion kann mit 80 bis 800 Watt verwendet werden; die Wattzahl lässt sich mit fünf Leistungsstufen auswählen. Daneben stehen die Grill- und die Heißluft-Funktion zur Verfügung, die sowohl einzeln als auch im Kombinationsbetrieb genutzt werden können. Mit den zehn Automatikprogrammen lassen sich die gängigsten Gerichte und Zutaten zubereiten. Jedoch sind die Programme recht allgemein gehalten (z.B. „Fleisch“) und lassen mit Ausnahme des

Gewichts der zu erhitzenden Lebensmittel keine weiteren Spezifikationen zu. Der Innenraum ist recht ebenmäßig gestaltet und daher weitgehend problemlos zu reinigen. In der Bedienungsanleitung sind eine Handvoll gewichtiger Fehler auszumachen: So ist die Angabe der Leistungsstufen der Mikrowelle fehlerhaft; außerdem ist eine Einstellung der Heißluft-Funktion auf die empfohlenen 200 °C nicht möglich.

Funktionalität

Die Wärmeverteilung bei der Nutzung der Mikrowellen-Funktion liegt in einem sehr guten Bereich. Trotzdem zeigen sich beim Garen und Erwärmen von Speisen unregelmäßige Ergebnisse. Je nach Speise garen die Automatikprogramme nicht immer punktgenau – bspw. bleiben Hähnchenschenkel blass, während das Fleisch bereits etwas trocken ist; Pizza wird hingegen sehr ungleichmäßig und teils sehr dunkel gebräunt, während der Boden recht weich bleibt. Ähnliche Unregelmäßigkeiten zeigen sich bei der Grill- und auch bei der Heißluft-Funktion: In der Mitte werden Speisen kräftig gebräunt; die äußersten Stellen bleiben hingegen deutlich heller. Mit der Auftau-Funktion wird Gehacktes vollständig aufgetaut, allerdings bereits etwas zu hoch erhitzt, sodass sich in der Mitte bereits leicht angegarte Stellen finden. Die Bedienelemente bleiben im Betrieb mit maximal 29,6 °C während des Betriebs kühl.



Auf der Hinterseite der Mikrowelle befinden sich zwei Haken aus (Hart-)Plastik, um die sich das Kabel wickeln lässt.



Die Heißluft-Funktion lässt die Speisen an ihrer Oberseite in kürzester Zeit dunkel werden; die Unterseite bleibt vorerst blass.

Praxistest

Ergebnisse im Vergleich

Grill-Funktion – Gleichmäßigkeit der Bräunung

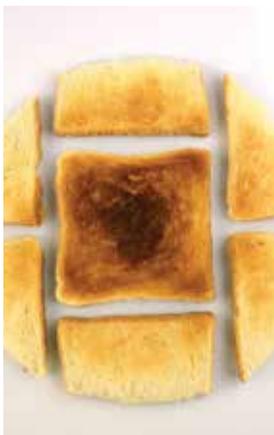
LG
NeoChef™ MH 6565 CPS



Samsung
MC28M6055CK/EG



Bauknecht
MW 49 SL



Panasonic
NN-CT57JM



Severin
MW 7868



Automatik-Programm – Gratinieren & Backen

LG
NeoChef™ MH 6565 CPS



Samsung
MC28M6055CK/EG



Bauknecht
MW 49 SL



Panasonic
NN-CT57JM



Severin
MW 7868



Automatik-Programm – Bräunung & Gargrad

LG
NeoChef™ MH 6565 CPS



Samsung
MC28M6055CK/EG



Bauknecht
MW 49 SL



Panasonic
NN-CT57JM



Severin
MW 7868



Praxistest

Ergebnisse im Vergleich

CASO Design
BMCG 25



Privileg
AC925EBL



Clatronic
MWG 775 H



ProfiCook
PC-MWG 1118 H



hanseatic
AS823EBB-P



CASO Design
BMCG 25



Privileg
AC925EBL



Clatronic
MWG 775 H



ProfiCook
PC-MWG 1118 H



hanseatic
AS823EBB-P



CASO Design
BMCG 25



Privileg
AC925EBL



Clatronic
MWG 775 H



ProfiCook
PC-MWG 1118 H



hanseatic
AS823EBB-P



Technische Daten

Hersteller / Modell	LG NeoChef™ MH 6565 CPS	Samsung MC28M6055CK/EG	Bauknecht MW 49 SL	PANASONIC NN-CT57JM
Maße in cm (H x B x T)	27,2 x 47,6 x 38,9	31,0 x 51,7 x 46,3	31,2 x 52,0 x 45,8	31,0 x 52,0 x 39,5
Gewicht in kg	10,4	18,5	16,9	14,3
Maße Garraum (H x B x T) in cm	22,8 x 32,2 x 33,5	23,5 x 35,8 x 32,7	20,0 x 33,0 x 32,0	21,7 x 35,9 x 35,2
Volumen Garraum in l	25,0	28,0	25,0	27,0
Durchmesser Drehteller in cm	29,2	31,8	28,0	34,0
Stromkabellänge in cm	95	114	83	94
Displaygröße (B x H) in cm	4,5 x 3,0	4,0 x 2,0	7,0 x 3,5	5,5 x 4,0
Effektives Nutzvolumen Garraum in l	15,3	24,6	12,3	19,7

Leistung in W (lt. Hersteller)

Mikrowelle	1.150	1.400	/	1.140
Heißluft	/	2.100	/	1.400
Grill	900	1.500	/	1.380

Leistung in W (gemessen)

Leistung gemessen in W*				
Mikrowelle*	1.230	1.511	1.329	1.409
Heißluft*	/	2.032	1.614	1.324
Grill*	949	1.503	864	1.322

Lautstärke in dB(A)**				
Lautstärke in dB(A)**	49,9	54,5	52,2	54,8

Voreingestellte (Koch-)Programme	40	49	37	23
Warnsignale (akustisch/optisch)	akustisch	akustisch	akustisch	akustisch
Leistungsstufen Mikrowelle	5	6	6	6
Maximale Leistung Mikrowelle in W	1.000	900	800	1.000
Temperaturstufen Heißluft	/	40 – 200 °C	75 – 200 °C	40 °C, 100 – 220 °C
Maximale Garzeit in h:m	/	01:00	01:30	01:39
Kindersicherung	ja	ja	ja	ja

Zubehör	Crispy Tablett , hoher Rost	Crusty Plate , hoher Rost, niedriger Rost	Dampfgar-Behälter, niedriger Rost, hoher Rost, Crisp-Platte mit Griff	hoher Rost, Emailleblech
---------	------------------------------------	--	--	--------------------------

* Jede Messung erfolgte jeweils 5 Minuten bei maximaler Leistung (Heißluft: 190 °C).

** Jede Messung erfolgte jeweils in der Mikrowellen-Funktion aus einem Abstand von 1 m zur Mikrowelle.

Severin MW 7868	CASO DESIGN BMCG 25	PRIVILEG AC925EBL	Clatronic MWG 775 H	ProfiCook PC-MWG 1118 H	hanseatic AS823EBB-P
31,0 x 51,5 x 46,0	28,0 x 49,5 x 44,0	30,0 x 52,0 x 50,0	29,5 x 48,5 x 40,5	28,1 x 48,3 x 41,8	30,0 x 49,0 x 41,0
16,3	15,2	18,1	14,9	15,6	15,1
20,5 x 33,0 x 33,0	20,0 x 32,0 x 35,0	20,5 x 33,0 x 34,5	20,0 x 31,0 x 33,5	19,5 x 32,0 x 31,5	20,0 x 31,0 x 33,0
25,0	25,0	25,0	23,0	23,0	23,0
31,5	27,0	31,5	27,0	27,0	27,0
101	101	152	100	102	133
7,0 x 4,6	5,3 x 2,5	4,5 x 8,0	4,0 x 3,5	5,2 x 2,5	4,5 x 8,0
16,0	11,5	16,0	11,5	16,1	11,5

1.500	1.400	1.450	1.300	1.400	1.300
2.400	1.950	2.500	1.200	1.950	1.200
1.400	1.000	1.100	1.200	1.950	1.200

1.489	1.422	1.484	1.203	1.486	1.314
1.968	1.298	1.961	1.166	756	1.161
1.403	777	701	1.161	1.107	1.184

54,4	51,4	52,6	56,8	54,6	56,8

10	9	10	10	16	10
akustisch	akustisch	akustisch	akustisch	akustisch	akustisch
5	5	5	5	10	5
900	900	900	800	900	800
150 – 240 °C	110 – 200 °C	150 - 240 °C	100 – 190 °C	110 – 200 °C	100 – 190 °C
01:35	01:35	01:35	01:35	01:35	01:35
ja	ja	ja	ja	ja	ja

hoher Rost	Backblech, hoher Rost	wendbarer Rost	wendbarer Rost	Backblech	hoher Rost
------------	--------------------------	----------------	----------------	-----------	------------

Übersicht

Hersteller / Modell	LG NeoChef™ MH 6565 CPS	Samsung MC28M6055CK/ EG	Bauknecht MW 49 SL	PANASONIC NN-CT57JM
Funktionen / Ausstattung	Smart Inverter- Technologie, Quarz-Grill , Easy Clean Beschichtung, i-Wave , Eco On -Energiesparmodus, Schnellauftau-Funktion , Mikrowelle, Grill, Mikrowelle und Grill	HotBlast™ -Technologie, EasyView -Tür, SlimFry™ -Funktion, Mikrowelle, Grill, Heißluft, Mikrowelle und Grill, Mikrowelle und Heißluft	3D-System , AutoClean , Mikrowelle, Grill, Heißluft, Kombi Grill, Kombi Heißluft, CRIS-PFRY -Funktion, Dampfgar-Funktion , Auftau-Funktion , AutoClean , AutoSteam , RapidDefrost , SensorSteam	Inverter- Technologie, Turbo- Auftauen, Quarz-Grill , Mikrowelle, Heißluft, Grill und Mikrowelle, Heißluft und Mikrowelle

Bewertung

		TESTSIEGER ETM TESTMAGAZIN-URTEIL			
Hersteller / Modell	%	LG NeoChef™ MH 6565 CPS	Samsung MC28M6055CK/ EG	Bauknecht MW 49 SL	PANASONIC NN-CT57JM
Funktionalität	60	93,3	91,0	89,9	89,3
Wärmeverteilung	20	94,6	93,2	91,7	92,6
Erwärmen / Garen	20	96,6	90,1	91,5	91,9
Automatikprogramme	20	90,5	92,5	90,5	85,0
Grillen / Umluft	20	93,0	93,0	87,5	90,0
Auftauen	20	92,0	86,0	88,5	87,0
Handhabung	20	93,6	92,0	92,8	88,2
Menüführung	40	93,0	92,0	95,0	92,0
Bedienung	40	93,0	91,0	89,0	84,0
Reinigung	20	96,0	94,0	96,0	89,0
Ausstattung	20	92,1	94,8	92,7	90,3
Programmvierfalt	30	93,0	97,5	91,5	84,5
Zubehör	25	90,0	94,0	98,0	94,0
Garraumgröße	20	89,3	93,0	89,3	91,8
Verarbeitung	20	96,0	94,0	93,0	92,0
Dokumentation	5	92,5	92,0	85,0	93,0
Bonus / Malus		+0,25 Joghurt-Programm; -0,25 keine Heißluft-Funktion	+0,25 Drehtellerstop; +0,25 Joghurt-/Teig-Programm	+0,25 AutoClean -Funktion, +0,25 Drehtellerstop; +0,30 Dampfgar-Funktion	
UVP in Euro		349,99	339,00	329,00	349,00
Durchsch. Marktpreis in Euro		210,40	241,33	235,63	289,22
Preis-/Leistungsindex		2,26	2,61	2,57	3,24
Gesamtbewertung		93,1 %	92,4 %	91,9 %	89,3 %
Testnote		sehr gut	sehr gut	gut	gut

Severin MW 7868	CASO DESIGN BMCG 25	PRIVILEG AC925EBL	Clatronic MWG 775 H	ProfiCook PC-MWG 1118 H	hanseatic AS823EBB-P
Quick -Taste, Mikrowelle, Grill, Heißluft mit Vorheiz-Funktion, Mikrowelle und Grill, Mikrowelle und Heißluft, Mikrowelle, Heißluft und Grill, Auftau-Funktion	Mikrowelle, Grill, Heißluft, Mikrowelle und Grill, Mikrowelle und Heißluft, mehrstufiges Garen, Auftau-Automatik	Mikrowelle, Grill,, Heißluft, Auftau-Funktion, Mikrowelle und Grill, Mikrowelle und Heißluft, Schnellgaren	Mikrowelle, Grill, Heißluft, Kombi Grill, Auftau-Funktion, Sofortstart-Funktion	Mikrowelle, Grill, Heißluft, Auftau-Funktion, Mikrowelle und Grill, Mikrowelle und Heißluft	Mikrowelle, Grill, Heißluft, Auftau-Funktion, Mikrowelle und Umluft, Mikrowelle und Grill, Umluft und Grill, Mikrowelle, Umluft und Grill

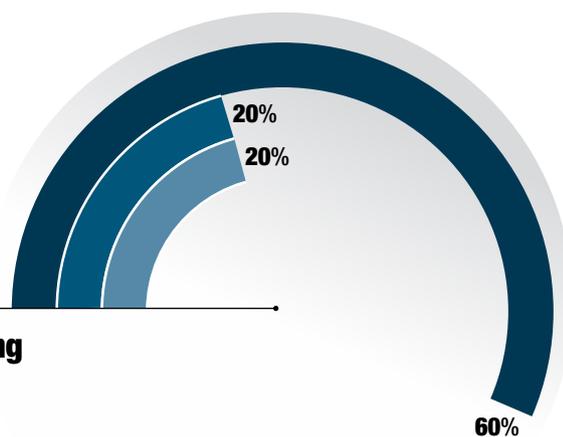
PREIS-/LEISTUNGSSIEGER
IN TESTMAGAZIN-URTEIL

Severin MW 7868	CASO DESIGN BMCG 25	PRIVILEG AC925EBL	Clatronic MWG 775 H	ProfiCook PC-MWG 1118 H	hanseatic AS823EBB-P
87,2	85,3	82,4	81,7	81,7	79,8
93,5	89,2	85,9	84,7	89,9	92,0
86,5	83,9	81,5	79,7	72,3	82,2
82,0	78,0	79,5	79,5	79,0	79,5
87,0	92,0	82,0	80,0	88,5	69,5
87,0	83,5	83,0	84,5	79,0	76,0
83,2	82,4	84,0	87,4	84,4	82,2
85,0	79,0	88,0	89,0	81,0	78,0
84,0	87,0	82,0	86,0	90,0	84,0
78,0	80,0	80,0	87,0	80,0	87,0
82,8	84,5	84,9	83,2	83,9	82,0
78,0	77,5	78,0	78,0	81,0	78,0
86,0	90,0	90,0	90,0	86,0	86,0
89,3	89,3	89,3	86,8	86,8	86,8
80,0	83,0	84,0	77,0	82,0	80,0
81,0	85,5	87,0	86,0	86,0	74,5
239,00	179,99	129,99	149,00	219,00	199,99
145,72	158,99	129,99	95,31	105,32	99,99
1,70	1,88	1,56	1,15	1,27	1,24
85,5 %	84,6 %	83,2 %	83,1 %	82,7 %	80,7 %
gut	gut	gut	gut	gut	befriedigend

Testverfahren

Unsere Gewichtung

● **Funktionalität** ● Handhabung ● Ausstattung



Bewertungskriterien auf einen Blick

Funktionalität

Die Wärmeverteilung der Mikrowellen-Funktion sollte möglichst gleichmäßig ausfallen. Um dies zu überprüfen, wurden vier Tassen mit je 150 ml Wasser gleicher Ausgangstemperatur (20 °C) für drei Minuten bei maximaler Mikrowellenleistung erhitzt. Anschließend wurden die Temperaturen des Wassers gemessen und miteinander verglichen. Ferner wurden die unterschiedlichen Gar-Funktionen geprüft und beurteilt. Dabei wurden bspw. die Automatikprogramme dahingehend geprüft, ob sie jeweils eine ausreichende Garzeit bieten; alle Zutaten sollten gleichmäßig gar sein, eine ebenmäßige Bräunung entstanden und Käse gratiniert sein. Des Weiteren wurde die Grill-Funktion geprüft: Hier wurden gleichmäßig gebräunte und knusprige Speisen er-

wartet. Mit Ausnahme eines Modells enthielten alle Geräte eine Heißluft-Funktion. Diese wurde ebenfalls getestet und die Ergebnisse anschließend bewertet. Die Auftau-Funktion (Defrost) sollte gleichmäßige Ergebnisse liefern – ohne verbleibende gefrorene oder gar angegarte Stellen.

Handhabung

Die Handhabung der Geräte wurde in Bezug auf eine intuitive und ohne weiteres nachvollziehbare Menüführung und Bedienung geprüft. Die Bedienelemente sollten sich problemlos betätigen lassen und verständlich beschriftet sein. Auch die Reinigung floss in die Bewertung mit ein.

Ausstattung

Hier wurde die Größe des Garraums bewertet. Die Anzahl an von

Werk aus eingespeicherten Programmen zur automatischen Zubereitung unterschiedlicher Speisen wurde außerdem bewertet. Das im Lieferumfang enthaltene Zubehör kann das Gelingen verschiedener Speisen beeinflussen. Daher wurden das Zubehör und die damit einhergehende Einsatzvielfalt benotet. Des Weiteren wurde auch die Verarbeitung der Mikrowellen beurteilt; hier wurde vor allem geprüft, wie stabil die Modelle jeweils stehen, ob die Spaltmaße einheitlich sind und ob Kanten ggf. (ein-)schneiden können. Die Dokumentation wurde in Bezug auf ihre allgemeine Verständlichkeit und die detaillierte Beschreibung der Funktionen untersucht. Zubereitungshinweise, Rezepte, Gebrauchstipps und FAQs zu möglichen Problemen wirkten sich positiv auf die Bewertung aus.

Unsere Tester für Sie im Einsatz



Aufgefallen im Praxistest

Im Betrieb



Das Modell von Bauknecht besitzt als einziges eine Dampfgar-Funktion und den passenden Behälter – so wird z.B. Gemüse in wenigen Minuten schonend gegart.



Popcorn wird in der Mikrowelle in nur zwei bis drei Minuten zubereitet; die damit verknüpfte Arbeit ist – anders als beim Zubereiten über dem Herd – minimal. Einige Modelle bieten ein spezielles Automatikprogramm (hier: **CASO**).



Frische Kuchen wie bspw. Brownies werden allein mit der Heißluft-Funktion oder im Kombinationsmodus zubereitet (hier: **Panasonic**).

■ Fazit

Auf dem ersten Platz positioniert sich das Modell **NeoChef™ MH 6565 CPS** von **LG** mit einer sehr guten Gesamtbewertung. Das Modell ist zwar nicht mit einer Heißluft-Funktion ausgestattet, kann allerdings mit gleichmäßig gegarten und erhitzten Speisen punkten. Die umfangreiche Auswahl an Automatikprogrammen lässt die jeweils ideale Zubereitung unterschiedlichster Speisen zu.

An zweiter Stelle setzt sich das Modell **MC28M6055CK/EG** von **Samsung** durch. Dieses bietet die größte Programmauswahl. Unterschiedliche Speisen werden meist punktgenau gegart und erlangen eine gleichmäßige Bräunung. Mit der **SlimFry™**-Funktion kann fettarm frittiert werden.

Die Kombi-Mikrowelle **MW 49 SL** von **Bauknecht** platziert sich auf dem dritten Platz. Dieses Modell bietet das meiste Zubehör; darunter den einzigen Dampfgar-Behälter des Tests, der in Kombination mit der passenden Funktion genutzt wird. Zusätzlich wird hier das einzige spezielle Reinigungsprogramm geboten.

Das Modell **NN-CT57JM** von **Panasonic** findet sich auf Platz vier wieder. Es punktet mit recht gleichmäßigen Garergebnissen und einer breiten Auswahl an Automatikprogrammen. Bei Nutzung der Grill-Funktion können die Speisen allerdings zügig sehr dunkel ausfallen. In der Bedienungsanleitung findet sich eine umfangreiche Auswahl an Rezepten.

An fünfter Stelle liegt die Kombi-Mikrowelle **MW 7868** von **Severin** mit einer guten Gesamtbewertung. Die Garergebnisse fallen durchaus gleichmäßig aus – die Grill-Funktion bräunt allerdings recht schnell und kräftig. Deshalb kann es z.B. auf Pizza und Kuchen zu dunklen Stellen kommen, während der Boden noch sehr hell bleibt.

Dahinter positioniert sich das Modell **BMCG 25** von **CASO Design**. Mit neun Automatikprogrammen wird hier eine Auswahl für die Zubereitung der gängigsten Speisen geboten. Diese werden nicht immer sehr gleichmäßig erhitzt und gegart. Pizza bleibt mit dem passenden Programm sehr hell; Tiefgefrorenes wird in dem Defrost-Programm stellenweise schon erhitzt.

Die Kombi-Mikrowelle **AC925EBL** von **Privileg** liegt auf dem siebten Platz. Für die Grill-Funktion ist etwas Geduld nötig, da sie nur recht langsam bräunt. Die Ergebnisse fallen mit den Automatikprogrammen, insbesondere bei Pizza, nicht immer ideal aus.

Auf Platz acht positioniert sich die Kombi-Mikrowelle **MWG 775 H** von **Clatronic**. Mit der Heißluft-Funktion werden die Speisen an ihrer Oberseite sehr schnell dunkel, sind dabei aber noch nicht vollständig durchgegart.

Dahinter liegt die Kombi-Mikrowelle **PC-MWG 1118 H** von **ProfiCook**. Hier handelt es sich um das einzige Modell ohne mitgelieferten Rost; stattdessen liegt ein Backblech bei. Zwar wird eine recht breite Auswahl an Automatikprogrammen geboten, die Ergebnisse können jedoch nicht durchweg überzeugen. Speisen werden meist eher unregelmäßig erwärmt; die mit den Automatikprogrammen zubereiteten Speisen bleiben meist sehr blass.

Das Modell **AS823EBB-P** von **hanseatic** siedelt sich auf Platz zehn an. Die Bedienungsanleitung liefert fehlerhafte Informationen zu der Mikrowellenleistung und der möglichen Temperatureinstellung der Heißluft-Funktion. Mit Letzterer werden die Speisen an ihrer Oberseite (sehr) dunkel, während sie im Inneren noch nicht voll gegart worden sind.

■ A. Niedermeier