



**Multitalente.** Moderne Mikrowellen bringen verschiedenste Kost auf den Tisch: vom Brötchen über Brathähnchen bis zum Kuchen.



# Garen, backen, grillen

**Mikrowellen** Kombigeräte verheißen kinderleichtes Garen. Doch viele schaffen nur nach einigem Tüfteln gute Gerichte. Immerhin drei können den Backofen ersetzen.

Eigentlich tüftelte Percy Spencer während des zweiten Weltkriegs an einer Geheimwaffe gegen Deutschland. Der amerikanische Forscher entwickelte Radarsysteme, die mithilfe elektromagnetischer Strahlen Sehrohre feindlicher U-Boote aufspürten. Während er neben einem solchen Radar stand, bemerkte er, wie ein Schokoriegel in seiner Hosentasche in kurzer Zeit schmolz. So erfand Spencer die Mikrowelle.

Moderne Kombi-Mikrowellen können weit mehr als Schokoriegel erhitzen. Sie garen, gratinieren und grillen. 11 der 17 Geräte im Test backen sogar – die drei besten von ihnen so gut, dass sie in kleinen Haushalten den Backofen ersetzen können.

Viele Gerichte erhitzen Mikrowellen schneller als ein Herd. Die perfekte Kombination aus Mikrowellen, Heißluft und Grill erfordert jedoch Experimentierfreude. Mit Automatikprogrammen, die Nutzern die Feinsteuerung abnehmen, gelangen Gerichte oft nur mäßig bis miserabel.

## Unser Rat

Alle drei guten Mikrowellen im Test sind teuer. **Bauknecht MW 78 SW**, serviert die besten Speisen, kostet aber 315 Euro. **Panasonic NN-DF385** liefert für 255 Euro ausführliche Gartabellen und Rezepte mit. **Samsung MC28H5015** (211 Euro) bietet die meisten Automatikprogramme; die im Test verwendeten führten meist zu guten Ergebnissen. Die beste günstige Mikrowelle ist **Micromaxx MD15501** für 109 Euro. Sie gart manuell eingestellt besser als mit Automatik.

Für den Test mussten die Mikrowellen im Labor Pizza, Kartoffelauflauf und Grillhähnchen garen und, wenn von der Ausstattung her möglich, Brötchen und Kuchen backen. Die Ergebnisse haben wir mit Speisen aus einem Backofen verglichen.

### Knackige Brötchen mit Heißluft

Wenn möglich bereiteten wir die Speisen nach Vorgaben der Geräte-Anbieter zu. Für Tiefkühlbrötchen fanden wir nur zwei Anleitungen: Micromaxx empfahl Heißluft, Panasonic Ober- und Unterhitze. Damit kamen knusprige, gleichmäßig gebräunte und innen lockere Brötchen auf den Tisch.

Auch in anderen Geräten mit Backfunktion erhitzen wir Brötchen mit Heißluft. DeLonghi, Koenig, Privileg und Samsung servierten in diesem Modus sehr knusprige Brötchen. Keine gute Wahl ist dagegen die Kombination aus Mikrowellen und Heißluft. Das geht zwar schneller – Severin war schon nach sechs Minuten fertig. Dafür waren die Brötchen jedoch innen teilweise hart und trocken. Die elektromagnetischen Strahlen hatten den Teig zu stark erhitzt und ihm Feuchtigkeit entzogen.

### Außen braun, innen roh

Wann immer eine Mikrowelle für unsere Testgerichte ein Automatikprogramm anbot, haben wir es ausprobiert. Einige Geräte scheiterten klar an ihren Versprechen. So lieferte Alaskas Automatik ein leicht gebräuntes Hähnchen, das im Innern noch nicht gar war. Micromaxx tischte ein blasiges Kartoffelgratin auf, das in der Mitte noch fast roh und dessen Eimasse nicht gestockt war.

Brachten die Automatikprogramme kein gutes Ergebnis, versuchten wir, die Gerichte mit manuellen Einstellungen besser ▶

## Gesundheit

### Verstrahlen Mikrowellen das Gargut?

**Die Sorge.** Im Internet kursieren verschiedene Theorien über gesundheitsschädigende Mikrowellen.

- Mit Mikrowellen bestrahlte Nahrung erzeuge eine erhöhte Zahl von Krebszellen im Blutserum.
- Die Strahlen würden in rohen Wurzelgemüsen krebsfördernde freie Radikale bilden.
- Die Bio-Verfügbarkeit von Lebensmitteln sinke, der Körper könne also Nährstoffe schlechter aufnehmen.
- Sich vor eingeschalteten Mikrowellen aufzuhalten, baue das menschliche „Lebensenergiefeld“ ab.

**Der Stand der Wissenschaft.** Elektromagnetische Strahlen der Mikrowelle versetzen die Bestandteile der Lebensmittel lediglich in Schwingung. Die Moleküle reiben sich aneinander, erhitzen dadurch. Schädliche Strahlung beginnt erst im Spektrum von UV-Licht. Eine UV-Welle kann mindestens 300 000-mal mehr Energie abgeben als eine Mikrowelle. Laut Bundesamt für Strahlenschutz ist die Zubereitung nicht schädlicher als auf dem Herd oder im Ofen. Kritiker, die eine Krebsgefahr beschwören, bleiben der Wissenschaft überzeugende Belege schuldig.

Außerhalb einer Mikrowelle tritt kaum Strahlung auf. Rund um die Gehäuse, in einem Abstand von fünf Zentimetern, sind Leckstrahlungen von 5 Milliwatt pro Quadratzentimeter erlaubt. Im Test haben wir höchstens 0,3 Milliwatt gemessen. Metallgitter oder Folien an den Türen verhindern, dass Wellen nach draußen gelangen. Möglich wäre das nur, wenn die Tür eines Geräts verbogen ist oder nicht richtig schließt.



Bauknecht



Panasonic



Samsung



DeLonghi



Koenic



**Gratin.** Nach Anleitung mit Kombibetrieb im Koenic hell, im Bauknecht gebräunt.



**Hähnchen.** Im Alaska mit Automatik nicht durchgegart, im Samsung knusprig.



**Kuchen.** Mit Heißluft im Clatronic oben verbrannt, innen flüssig. Im Micromaxx top.

zu garen. Oft gelang das. Allerdings braucht es dafür Geduld zum Ausprobieren, denn die Bedienung der Geräte ist wenig intuitiv und die Gebrauchsanleitungen bieten oft wenig Hilfestellungen und Rezepte.

Das appetitlichste Hähnchen mit Automatik servierte Samsung. Die Mikrowelle verfügt über 35 voreingestellte Programme. Vier der fünf in unserem Test eingesetzten Automatikprogramme führten zu guten Ergebnissen.

### Flüssiger Kuchen zum Kaffeetrinken

Einige Geräte bieten Automatikprogramme für Kuchen. Die dauerten im Test zwischen 50 und 76 Minuten und verbrannten in zwei Fällen den Teig. Am fixesten garen Kuchen, wenn Mikrowellen mit Heißluft oder Grill kombiniert werden. Nach 20 Minuten waren Caso und Panasonic fertig. Allerdings war der Boden sehr hell und ungleichmäßig gebräunt. Deutlich besser buken Micromaxx und Samsung mit purer Heißluft. Sie brauchten dafür knapp 50 Minuten – zehn Minuten länger als unser Vergleichsbackofen. Ungenießbare Kuchen lieferten Clatronic und Severin: Der Teig verbrannte an der Oberfläche, während er innen noch flüssig war (siehe Foto links).

Verbrannte Kuchen lassen sich verhindern, wenn der Bäcker den Garraum durch das Fenster beobachten und bei Bedarf eingreifen kann. Clatronic, Koenic, Privileg sowie der günstigere der Casos haben ihre Scheiben allerdings so stark verspiegelt, dass das Innere nicht gut zu erkennen ist.

### Mit Inverter nicht besser als ohne

In den meisten Mikrowellen drehen sich die Teller. So sollen die Wellen Gargut gleichmäßig erwärmen. Zwei der Geräte mit Backfunktion, Caso und Panasonic, haben stattdessen einen Verwirbler, der die Wellen im Garraum verteilt. In der Praxis funktioniert das nicht perfekt. Beim Backen nur mit Mikrowellen gerieten Sandkuchen ungleichmäßig und hatten braune Stellen – ein Beleg, dass die Wellen diese Stellen stärker erhitzen als andere. Geräte mit Drehteller können das besser. ▶

## test Mikrowellen mit Grill und

	Bauknecht MW 78 SW
<b>Gewichtung</b>	
Mittlerer Preis ca. (Euro)	315
Baugleichheit	Clatronic
Getestete Automatikprogramme	A, B, P
<b>test - QUALITÄTSURTEIL</b>	100 % GUT (2,3)
<b>GRUNDFUNKTIONEN</b>	20 % gut (1,9)
Gleichmäßiges Erhitzen: Mikrowellen / Grillen	+/+
Auftauen: Automatik / Manuell	+ / Nicht getestet
Dauer zum Erhitzen und Auftauen	+
<b>LEBENSMITTEL ZUBEREITEN</b>	35 % gut (2,0)
Tiefkühlpizza: Automatik / Manuell	+ / Nicht getestet
Kartoffelgratin: Automatik / Manuell	Entfällt/++
Hähnchen: Automatik / Manuell	Entfällt/0
Kuchen backen: Automatik / Heißluft / Kombi	Entfällt/+/++
Tiefkühlbrötchen: Automatik / Manuell	++ / Nicht getestet
Dauer beim Backen / Lebensmittel zubereiten	0/++
<b>HANDHABUNG</b>	30 % befried. (2,7)
Gebrauchsanleitung / Gartabellen und Rezepte	+ / 0
Eignung der getesteten Automatikprogramme	++
Benutzen / Reinigen	0/+
<b>UMWELTEIGENSCHAFTEN</b>	10 % befried. (2,8)
Stromverbrauch / Geräusch	0/+
<b>SICHERHEIT</b>	5 % gut (1,7)
<b>AUSSTATTUNG / TECHNISCHE MERKMALE</b>	
Leistungsstufen / Automatikprogramme	8 / 30
Mikrowellenleistung laut Anbieter / gemessen (W)	950 / 920 bis 940
Mikrowelle kombinierbar mit	G, HL
Temperaturen mit Heißluft (°C)	75 bis 225
Dauer Erhitzen von Flüssigkeiten (s) <sup>1)</sup>	81
Kuchen backen mit Heißluft / Kombi (min)	45 / 26
Energieverbrauch Backen: Heißluft / Kombi (Wh)	946 / 664
Maximaler Tellerdurchmesser / nutzbare Höhe (cm)	33 / 21
Breite x Höhe x Tiefe außen (cm)	55 x 33 x 53
Gewicht (kg) / Leistungsaufnahme im Standby (W)	21 / 0,4
Schnellstart / Licht aus mit geöffneter Tür	■/■

**Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:**  
++ = Sehr gut (0,5–1,5). + = Gut (1,6–2,5).  
0 = Befriedigend (2,6–3,5). 0 = Ausreichend (3,6–4,5).  
– = Mangelhaft (4,6–5,5).  
Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.



Micromaxx



Otto / Privileg



Caso



Severin



Clatronic

Backfunktion

Panasonic NN-DF385 MEPG	Samsung MC28H50 15CS	DeLonghi MW30F	Koenic KMW 4441 DB	Micromaxx MD15501	Otto / Privileg AC925EBL	Caso IMCG25	Severin MW 9675	Clatronic MWG 775 H
255	211	194	149 <sup>4)</sup>	109	130 <sup>4)</sup>	226	124	91

MWG 775 H ist baugleich mit Bomann MWG 2281 HCB (105 Euro).

A, KG, P	A, H, KG, B, P	A, K, P	A, H, KG, P	A, H, KG, P	A, H, K, P	A, K	A, H, K, P	A, H, K, P
GUT (2,3)	GUT (2,5)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (2,7)	BEFRIEDIGEND (3,1)	BEFRIEDIGEND (3,2)	BEFRIEDIGEND (3,3)
gut (2,4)	gut (2,5)	gut (2,1)	gut (2,5)	gut (2,5)	gut (2,3)	ausreich. (4,0)	befried. (2,6)	gut (2,4)
○/○	○/+	+/+	+/+	○/++	○/+	○/○	○/+	+/+
+ /Nicht getestet	+ /Nicht getestet	Entfällt/○	○/○	○/+	+ /Nicht getestet	-*/○	○/○	+ /Nicht getestet
+	+	+	○	○	○	+	○	○
gut (2,4)	gut (2,2)	befried. (2,6)	gut (2,4)	befried. (2,7)	gut (2,3)	befried. (2,7)	ausreich. (3,9)	ausreich. (3,9)
○/+	+ /Nicht getestet	+ /Nicht getestet	○/○	+ /Nicht getestet	+ /Nicht getestet	Entfällt/+	○/○	○/○
+ /Nicht getestet	+ /Nicht getestet	Entfällt/+	Entfällt/+	○/○	Entfällt/+	Entfällt/○	Entfällt/++	Entfällt/++
Entfällt/+	+ /Nicht getestet	Entfällt/○	Entfällt/+	○/+	+ /Nicht getestet	Entfällt/+	+ /Nicht getestet	○/+
Entfällt/○ <sup>2)</sup> /○	Entfällt/++/+	Entfällt/○/○	+/+/○	Entfällt/++/○	+/+/○	○/○/○	-*/-/+	-*/-/○
Entfällt/+	○/++	Entfällt/++	Entfällt/++	Entfällt/++	Entfällt/++	Entfällt/+	Entfällt/○	Entfällt/○
○/+	○/+	○/○	+ /○	+ /+	○/○	+ /○	+ /+	+ /+
gut (2,0)	befried. (2,9)	befried. (3,0)	befried. (3,3)	befried. (3,0)	befried. (3,2)	befried. (3,2)	befried. (3,4)	ausreich. (3,6)
+ /++	+ /○	○/○	+ /+	+ /○	+ /○	○/-	○/-	○/○
○	+	++	○	○	++	-	○	○
+ /+	○/○	○/○	○/○	+ /○	+ /○	○/○	○/○	○/○
gut (2,4)	befried. (2,9)	befried. (2,9)	befried. (2,9)	befried. (2,6)	befried. (3,1)	befried. (2,8)	gut (2,2)	gut (2,5)
+ /+	○/○	○/○	○/+	○/+	○/+	○/○	+ /+	○/+
gut (1,9)	gut (1,7)	sehr gut (1,3)	gut (2,3)	gut (1,8)	gut (2,3)	gut (1,9)	sehr gut (1,5)	gut (2,4)

6 / 16	6 / 35	7 / 2	5 / 12	11 / 12	5 / 12	6 / 14	5 / 12	5 / 12
1000 / 1010 bis 1040	900 / 860 bis 900	900 / 860	900 / 860 bis 880	900 / 840 bis 860	900 / 860 bis 880	900 / 870 bis 880	800 / 700 bis 730	800 / 730 bis 740
G	G, HL	G, HL	G, HL, G+HL	G, HL, G+HL	G, HL, G+HL	G, HL	G, HL, G+HL	G, HL
40 bis 220 <sup>2)</sup>	40 bis 200	80 bis 220	150 bis 240	140 bis 230	150 bis 240	110 bis 200	100 bis 190	100 bis 190
75	95	98	99	84	99	93	103	103
39 / 20	49 / 34	35 / 44	44 / 24	50 / 26	49 / 24	30 / 19	23 / 25	24 / 23
706 / 366	682 / 696	687 / 767	1003 / 585	1010 / 622	1061 / 592	621 / 544	421 / 481	495 / 443
31 <sup>3)</sup> / 19	31 / 20	33 / 20	33 / 20	32 / 18	33 / 19	31 <sup>3)</sup> / 20	30 / 20	31 / 19
48 x 31 x 40 <sup>5)</sup>	52 x 31 x 48	52 x 32 x 52	51 x 31 x 50	52 x 30 x 49	51 x 31 x 50	51 x 31 x 50	49 x 29 x 40	49 x 30 x 37
13 / 0,7	18 / 0,5	20 / 0,6	18 / 0,7	18 / 0,4	17 / 0,8	14 / 0,6	14 / 0,7	14 / 0,6
□/□	■/■	■/□	■/■	■/□	■/■	■/□	■/■	■/■

\*<sup>1)</sup> Führt zur Abwertung (siehe „So haben wir getestet“ auf Seite 68).  
A = Auftauen, B = Tiefkühlbrötchen, H = Hähnchen, K = Kuchen, KG = Kartoffelgratin, P = Tiefkühlpizza, G = Grill, HL = Heißluft.  
■ = Ja. □ = Nein.

<sup>1)</sup> Temperaturerhöhung von 200 Millilitern um 60 Grad Celsius.  
<sup>2)</sup> Keine Heißluft, jedoch Ober- und Unterhitze.  
<sup>3)</sup> Kein Drehteller vorhanden, Backblech mitgeliefert.  
<sup>4)</sup> Von uns bezahlter Einkaufspreis.  
<sup>5)</sup> Korrigiert am 3. August 2016. Anbieter siehe Seite 96.

Mit Backen und Grillen

**Multitalente.** Dreifach-Kombis lassen sich vielseitig einsetzen. Sie garen, backen, grillen. Gute Geräte können in kleinen Haushalten den Backofen ersetzen. Garen können die Kombis jeweils allein mit Mikrowellen, Heißluft oder Grill oder im Zusammenspiel. Koenic, Micromaxx, Privileg und Severin können Mikrowellen, Heißluft, Grill zugleich nutzen.

**Mikrowellen.** Allein genutzt eignen sich die Wellen zum Auftauen und Erhitzen von Suppen, Gemüse, Fisch und heißen Getränken.

**Backen.** In fast allen Kombis mit Backfunktion verteilt ein Ventilator heiße Luft. Panasonic backt mit Ober- und Unterhitze, liefert damit knusprige Brötchen. Wird die Mikrowelle zugeschaltet, garen Backwaren teils schneller, aber nicht so gut. Brötchen kamen teils zäh auf den Tisch, Kuchen blieb blass.

**Grillen.** Ein Heizelement an der Decke gibt Hähnchen und Gratins eine Kruste. Kombiniert mit Mikrowellen garen Speisen schneller und bräunen gleichzeitig.

**Automatik.** Bauknecht und Samsung bieten besonders viele Automatikprogramme, die getesteten lieferten auch gute Ergebnisse.

**Verspiegelt.** Clatronic, Koenic und Privileg sind schwer einsehbar.

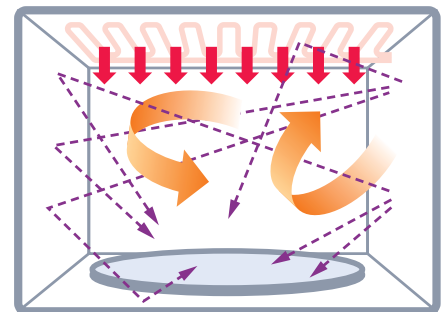


ILLUSTRATION: K. HAWMLING

**Dreifach-Kombis können Speisen mit**  
■ Mikrowellen, ■ Heißluft und ■ Grill garen – einzeln oder manche im Zusammenspiel.





Sharp



Edeka

Neben dem Verwirbler enthalten beide Geräte einen Inverter – das ist ein Regler. Er kann die Leistung der Mikrowellen senken. Herkömmliche Geräte arbeiten stets mit voller Leistung. Werden sie niedriger eingestellt, takten sie: etwa fünf Sekunden geben sie volle Kraft, machen dann fünf Sekunden Pause und so weiter.

Hersteller versprechen, dass Inverter empfindliche Speisen schonen. Ob das stimmt, lässt sich beim Auftauen von Hackfleisch beobachten. Hier kommt es auf niedrige Leistung an, damit das Fleisch roh bleibt. Panasonic taute das Gefrorene mit Inverter genauso gut auf wie sechs Mikrowellen ohne diesen Regler. Caso erhitze das Fleisch trotz Inverter zu stark. Mehrere Stellen waren angegart – ähnlich wie im Silvercrest ohne Inverter.

### Eine Kartoffel brennt lichterloh

Volle Kraft mussten alle Geräte für den abschließenden Sicherheitstest geben: Wir erhitzen eine Kartoffel dauerhaft mit maximaler Leistung. Nach fünf bis zehn Minuten riss die Haut auf. Die Kartoffeln begannen innen zu glühen, brannten später lichterloh. Die Flammen griffen teilweise auf die Mikrowellen über. In der Hitze zersprangen Glasteller, Gummiringe schmolzen. Die Geräte waren damit defekt, es rauchte und stank. Aber es drangen weder Flammen noch nennenswert Mikrowellen nach außen. So soll es sein. Alle Geräte bestanden diese Prüfung.

Fazit des Tests: Die Geräte sind sicher, selbst wenn jemand sein Essen darin vergisst. Leckere Gerichte gelingen jedoch oft nur über Ausprobieren und Neustarten. ■



**Sicherheitstest.** Die Kartoffel brennt, Flammen ergreifen die Mikrowelle.



**Kaputt, aber sicher.** Aus keinem Gerät drang das Feuer nach außen.

+ test Mikrowellen mit Grill	
	<b>Gewichtung</b>
Mittlerer Preis ca. (Euro)	
Getestete Automatikprogramme	
<b>+ test - QUALITÄTSURTEIL</b>	<b>100 %</b>
<b>GRUNDFUNKTIONEN</b>	<b>20 %</b>
Gleichmäßiges Erhitzen: Mikrowellen / Grillen	
Auftauen: Automatik / Manuell	
Dauer zum Erhitzen und Auftauen	
<b>LEBENSMITTEL ZUBEREITEN</b>	<b>35 %</b>
Tiefkühlpizza: Automatik / Manuell	
Kartoffelgratin: Automatik / Manuell	
Hähnchen: Automatik / Manuell	
Dauer Lebensmittel zubereiten	
<b>HANDHABUNG</b>	<b>30 %</b>
Gebrauchsanleitung / Gartabellen und Rezepte	
Eignung der getesteten Automatikprogramme	
Benutzen / Reinigen	
<b>UMWELTEIGENSCHAFTEN</b>	<b>10 %</b>
Stromverbrauch / Geräusch	
<b>SICHERHEIT</b>	<b>5 %</b>
<b>AUSSTATTUNG / TECHNISCHE MERKMALE</b>	
Leistungsstufen / Automatikprogramme	
Mikrowellenleistung laut Anbieter / gemessen (W)	
Erhitzen von Flüssigkeiten (s) <sup>1)</sup>	
Maximaler Tellerdurchmesser / nutzbare Höhe (cm)	
Breite x Höhe x Tiefe außen (cm)	
Gewicht (kg) / Leistungsaufnahme im Standby (W)	
Schnellstart / Licht aus mit geöffneter Tür	
<b>Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:</b>	
++ = Sehr gut (0,5–1,5), + = Gut (1,6–2,5).	
○ = Befriedigend (2,6–3,5), ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5).	
– = Mangelhaft (4,6–5,5).	

## So haben wir getestet

**Im Test:** 17 Mikrowellen mit Grill, davon können 11 zusätzlich backen. Der Einkauf erfolgte im Februar und März 2016. Die Preise ermittelten wir in einer überregionalen Handelserhebung im Mai 2016.

**Untersuchungen:** Für die Prüfungen orientierten wir uns an internationalen Normen. Eine genaue Beschreibung der Methoden finden Sie im Internet unter [www.test.de/mikrowellen2016/methodik](http://www.test.de/mikrowellen2016/methodik). Die sensorischen Beurteilungen führten drei Experten durch. Weitere wichtigste Punkte:

### GRUNDFUNKTIONEN: 20 %

**Gleichmäßiges Erhitzen:** Nach dem Erwärmen maßen wir in fünf Wassergläsern die Temperaturunterschiede. Wir garten einen Teig mit **Mikrowellen** und beurteilten Gleichmäßigkeit, Struktur, Konsistenz. Anhand von Toastbrotscheiben ermittelten wir, wie gleichmäßig der **Grill** bräunt. Außerdem **tauten** wir 500 Gramm tiefgefrorenes Hackfleisch **auf** und maßen die Temperaturen innen und an der Oberfläche. Wir bewerteten die **Dauer zum Erhitzen und Auftauen**.

### LEBENSMITTEL ZUBEREITEN: 35 %

Wir bereiteten **Tiefkühlpizza, Kartoffelgratin, Hähnchen, Kuchen** und **Tiefkühlbrötchen** zu. Wenn mög-

lich nutzten wir **Automatikprogramme**. Erzielte dies kein mindestens gutes Ergebnis, bereiteten wir sie erneut mit **manuellen** Einstellungen zu. Kuchen buken wir mit Automatik, Heißluft, Kombibetrieb. Für diese Zubereitungen ermittelten wir die **Dauer**.

### HANDHABUNG: 30 %

Ein Experte beurteilte Vollständigkeit, Lesbarkeit, Verständlichkeit der **Gebrauchsanleitung** sowie Umfang und Informationsgehalt der **Garempfehlungen** und **Rezepte**. Wir bewerteten, wie viele der von uns **getesteten Automatikprogramme** gute Ergebnisse lieferten. Fünf Anwender beurteilten unter Anleitung des Testleiters **Benutzen**,



Caso



Lidl / Silvercrest



Severin



Real / Alaska

Sharp R-642	Edeka AG 820 AKI	Caso MG20 Menu	Lidl / Silvercrest SMW 800 C3	Severin MW 7849	Real / Alaska MWD3823GN
82	70 <sup>2)</sup>	108	70 <sup>2)</sup>	114	80 <sup>2)</sup>
A	A	A	A, H	Entfällt	A, H
<b>BEFRIEDIGEND (2,7)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (2,8)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (3,1)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (3,1)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (3,1)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (3,3)</b>
befriedigend (2,7)	gut (2,3)	gut (2,5)	ausreichend (4,0)	gut (2,5)	gut (2,4)
○/○	○/+++	○/+	+/○	+/○	○/+
+ / Nicht getestet	+ / Nicht getestet	○/+	-*)/○	Entfällt/+	○/+
○	○	○	○	+	○
befriedigend (2,7)	befriedigend (2,9)	befriedigend (3,0)	befriedigend (3,1)	befriedigend (2,8)	ausreichend (4,0)
Entfällt/○	Entfällt/○	Entfällt/○	Entfällt/○	Entfällt/○	Entfällt/○
Entfällt/+	Entfällt/+	Entfällt/○	Entfällt/○	Entfällt/○	Entfällt/+++
Entfällt/○	Entfällt/○	Entfällt/○	○/+	Entfällt/+	-*)/○
○	⊖	○	○	○	○
befriedigend (2,9)	befriedigend (3,3)	ausreichend (3,9)	befriedigend (3,1)	ausreichend (4,1)	ausreichend (3,8)
○/⊖	+ / ⊖	○/−	○/⊖	○/−	○/−
++	++	−	−	Entfällt	−
○/+	○/⊖	⊖/⊖	+ / ○	⊖/⊖	○/⊖
gut (2,4)	gut (2,4)	gut (2,5)	befriedigend (2,7)	befriedigend (2,7)	gut (2,3)
+ / ○	+ / +	+ / ○	+ / ○	+ / ○	+ / +
gut (1,7)	gut (2,1)	gut (1,6)	sehr gut (1,3)	gut (2,0)	sehr gut (1,5)
11 / 8	5 / 10	6 / 14	8 / 10	5 / 0	5 / 12
800 / 720 bis 790	800 / 710 bis 740	800 / 730	800 / 700 bis 740	900 / 820 bis 880	800 / 770 bis 800
95	106	107	105	96	101
27 / 18	28 / 18	31 / 17	30 / 17	31 / 19	30 / 19
44 x 26 x 36	46 x 28 x 36	46 x 26 x 40	46 x 26 x 35	48 x 28 x 40	48 x 29 x 39
11 / 0,7	13 / 0,6	12 / 0,6	13 / 0,3	14 / 0,1	14 / 0,5
■/□	■/■	■/□	■/□	□/Entfällt	■/□

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.  
 \*) Führt zur Abwertung (siehe „So haben wir getestet“ auf Seite 68).  
 A = Auftauen, B = Tiefkühlbrötchen, H = Hähnchen. K = Kuchen, KG = Kartoffelgratin, P= Tiefkühlpizza, G = Grill, HL = Heißluft.

■ = Ja, □ = Nein.  
 1) Temperaturerhöhung von 200 Millilitern um 60 Grad Celsius.  
 2) Von uns bezahlter Einkaufspreis.  
 Anbieter siehe Seite 96.

unter anderem Öffnen und Schließen der Tür, Einstellen der Funktionen und Automatikprogramme, das Hineinstellen und Herausnehmen von Kochgeschirr, Grillrost und Drehteller sowie das Reinigen.

**UMWELTEIGENSCHAFTEN: 10 %**

Wir erfassten den **Stromverbrauch** bei den Prüfungen, wenn vorhanden mit nachlaufendem Lüfter. Das **Geräusch** ermittelten wir auf höchster Mikrowellenleistung, mit Heißluft und mit Lüfternachlauf.

**SICHERHEIT: 5 %**

Wir prüften, ob Strahlung aus der Mikrowelle nach außen gelangt. Wir maßen die Temperatur an der

Tür, den Bedienelementen und oben auf dem Gerät nach dem Grillen eines Hähnchens. Außerdem beurteilen wir die Verarbeitung.

**ABWERTUNGEN**

Abwertungen führen dazu, dass sich Produktmängel verstärkt auf das test-Qualitätsurteil auswirken. Sie sind mit einem Sternchen \*) gekennzeichnet. Folgende Abwertungen haben wir eingesetzt: War Auftauen mangelhaft, konnten Grundfunktionen höchstens eine Note besser sein. War Kuchen backen oder Garen von Hähnchen mit Automatik mangelhaft, konnte Lebensmittel zubereiten höchstens eine Note besser sein.

**Mit Grillfunktion**

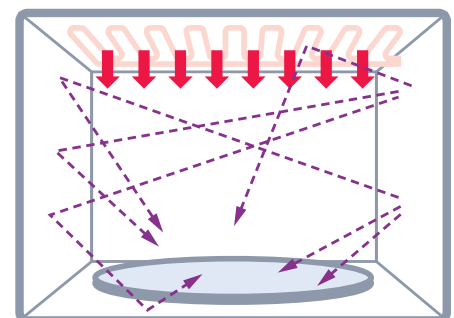
**Basisgeräte.** Zweifach-Kombis kosten im Schnitt weniger als ihre Geschwister mit Backfunktion. Sie eignen sich für Haushalte, die nur auftauen, erhitzen und grillen. Tiefkühlpizza gelingt einigermaßen, Brötchen oder Kuchen backen sie aber nicht.

**Grillen.** Ein Heizelement an der Decke gibt Hähnchen und Gratins eine Kruste. Kombiniert mit Mikrowellen garen Speisen schneller und bräunen gleichzeitig.

**Automatik.** Alle Zweifach-Kombis im Test boten nur für wenige der Testzubereitungen Automatikprogramme an. Die vorhandenen lieferten nur selten gute Ergebnisse. Severin verzichtet komplett auf Automatik. Nutzer müssen Einstellungen selbst vornehmen. Das ist anspruchsvoll, da die Anleitungen kaum Gartabellen und Rezepte enthalten.

**Leistungsschwankung.** Viele Geräte unterschritten die angegebene Leistung. Sogar verschiedene Geräte eines Modells schwankten, zum Beispiel Sharp zwischen 720 und 790 Watt. In der Praxis kann es so einige Sekunden länger dauern, bis Getränke oder Speisen eine gewünschte Temperatur erreichen.

**Undurchsichtig.** Das Fenster des Caso ist sehr stark verspiegelt. Severin und Sharp sind innen etwas funzig beleuchtet.



**Zweifach-Kombis garen mit**  
 ■ Mikrowellen,  
 ■ Grill oder  
 ■ beiden gleichzeitig.

