



# Der Allrounder in der Küche

## – Kombinations-Mikrowelle im Test –

In ~71,3 % der Haushalte in Deutschland war im letzten Jahr (2018) mindestens eine Mikrowelle vertreten. Damit ist die Mikrowelle, ein Sprössling des US-amerikanischen Ingenieurs *Percy Spencer*, mittlerweile ähnlich weit verbreitet wie die Spülmaschine (~71,9 %)¹. Und das verhält sich nicht ohne Grund so: Moderne Mikrowellen können schließlich so viel mehr als nur Speisen schnell zu erwärmen: Aktuelle Kombi-Modelle vereinen eine Handvoll verschiedener Funktionen in einem minimalistischen Äußeren und spielen in vielen Haushalten den kulinarischen Allrounder. Ein solches Wunderwerk will nun auch **Bauknecht** *in petto* haben: Mit seinem neuen **SupremeChef MW 3391 SX**. Mit einer Masse an cleveren Funktionen sollen sich Fleisch, Fisch und Gemüse nicht nur ein jedes Mal in idealer Art und Weise zubereiten lassen, nein: Auch manch anderes Gerät im Haushalt soll mit ihm vollkommen obsolet werden (Backofen, Grill und Co.). Wie sich das Modell *in praxi* handhaben lässt, aus welchen Funktionen man wählen kann und wie sich mit ihnen verschiedene, mal Fleisch, mal Fisch und mal Gemüse enthaltende Speisen zubereiten lassen, lesen Sie in unserem detaillierten Test.

### ■ Das Wichtigste

#### Für wen ist das Modell geeignet?

Für all diejenigen, die sich die Funktionen eines Backofens, eines Grills und einer Mikrowelle wünschen, aber nicht solchermaßen viel Fläche in ihrem Haushalt haben, dass sie drei einzelne Geräte zur selben Zeit anschließen können (oder wollen).

#### Welche Funktion des Modells ist hervorzuheben?

Mit der **DualCrisp & CrispFry**-Funktion werden viele Speisen, wie beispielsweise Pizza, Pommes und Hähnchenschenkel, so knusprig-kross zubereitet, wie man es normalerweise nur von einem außerordentlich heißen Grill her kennt.

#### Was ist an dem Modell weiter interessant?

Die **Precision Bake**-Funktion erlaubt eine außerordentlich präzise Temperaturwahl von 40 bis 200 °C in 5-°C-Sprüngen, sodass sich jede Speise bei idealer Temperatur zubereiten lässt.

Dadurch, dass das neue Modell von **Bauknecht** so viele Funktionen in einem schlanken Äußeren vereint, macht es sich vor allem in solchen Haushalten großartig, die von vornherein nicht allzu viel Fläche bieten. Mit einem ordentlichen Volumen von 33,0 Litern kann es in vielen Situationen auch den konventionellen Backofen voll ersetzen. Dank des üppigen Funktionsspektrums sollen sich Hunderte von Speisen ebenso simpel wie schnell zaubern lassen: So ist die **DualCrisp & CrispFry**-Funktion ideal, um bspw. Pizza und Pommes nicht nur einheitlich, sondern auch mit wundervoll-ansprechender Farbe (Goldbraun) zuzubereiten. Frischwaren, wie Fleisch und Fisch, werden außen

nicht nur kross, sondern erhalten per **Maillard**-Reaktion auch noch ein herrliches Mehr an Aromen. Mit der **Precision Bake**-Funktion lässt sich so manch erlesenes Backwerk (*Cinnamon Rolls*, *Scones* und Co.) mit einer außerordentlich präzisen Temperaturwahl ( $\pm 5$  °C, Ø) herstellen. Freilich weiß das Modell auch TK-Lebensmittel schonend zu erwärmen (**Defrost**-Funktion), um sie anschließend weiter zu verarbeiten. Auch zum Warmhalten von Speisen oder zum gleichmäßigen Schmelzen von Schokolade sind spezielle Automatikprogramme vorhanden. Näheres zu den einzelnen Funktionen und was eine jede von ihnen wirklich leisten kann, lesen Sie weiter unten im Test (S. 49 bis 52).



## SupremeChef MW 3391 SX

### – Aufbau und Funktion –

Die Mikrowelle hat ihren Ursprung im Jahr 1946, in dem der US-amerikanische Forscher *Percy Spencer* per Zufall die Wirkung der Mikrowellen entdeckte. Die Funktionsweise hat sich in all den Jahrzehnten nicht verändert, auch wenn moderne Mikrowellen, wie das hier geprüfte Modell von **Bauknecht**, noch eine Handvoll anderer Funktionen *in petto* haben.

Die Mikrowellen erwärmen die Speisen von innen heraus: Um das zu erreichen, versetzen die Mikrowellen (Frequenz: 2,45 GHz) die Wassermoleküle (H<sub>2</sub>O), die in jeder Speise enthalten sind, in eine Drehbewegung (Rotation). Durch diese andauernde Drehbewegung erhöht sich die sog. Bewegungsenergie des Wassers und dadurch schließlich auch dessen Temperatur!

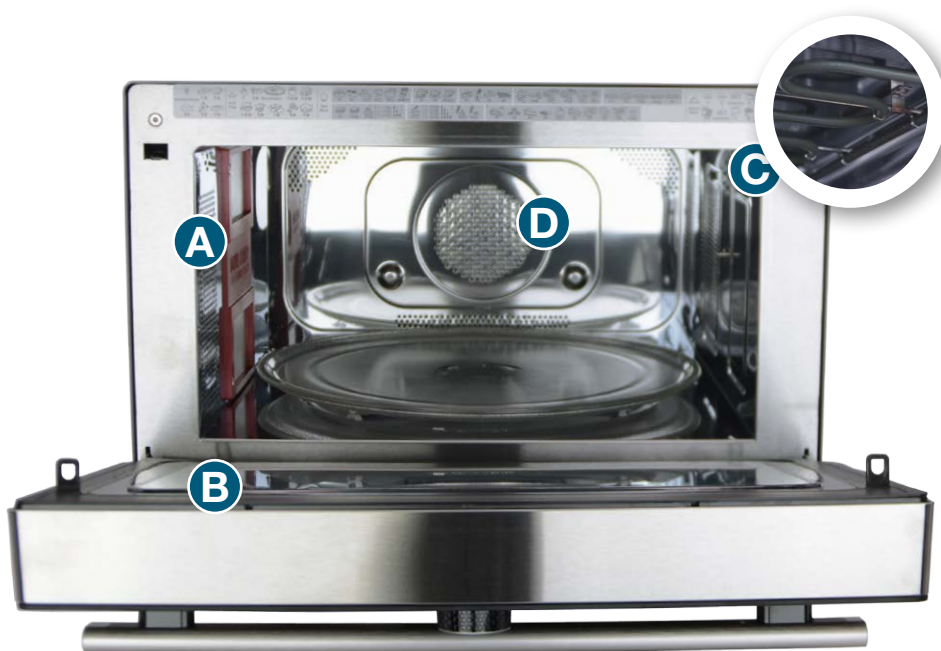
Dadurch, dass sich die Mikrowellen an den Wänden des Mikrowelle-

ninnenraums spiegeln, verteilen sie sich doch recht gleichmäßig. Hier aber ist das Modell von **Bauknecht** vielen anderen Mikrowellen voraus: Es ist nämlich von Werk aus mit zwei einzelnen Mikrowellen-Einlässen **A** versehen worden und verteilt die Mikrowellen so noch einheitlicher, als dies anderswie zu verwirklichen wäre. Damit die Mikrowellen aber auch im Mikrowelleninnenraum bleiben, ist die Glas-Tür **B** mit einem engmaschigen Netz aus Metall überspannt worden. Dadurch, dass der Mikrowelleninnenraum hell beleuchtet ist, lässt sich der jeweilige Zustand der Speisen jederzeit kontrollieren: Während des Tests hat sich hier auch das Metall nicht als Hindernis erwiesen.

Die Heizstreben **C**, die das Modell in der **Grill**-Funktion anschmeißt, sind an der Oberseite gelegen. Dank

der sehr hohen Temperaturen lässt sich mit der **Grill**-Funktion auch allen Speisen ein wundervolles Finish verleihen. Gerade Emmentaler, Gouda und Co. erhalten hier eine ansprechende Farbe (... und werden ausgesprochen knusprig)!

Der Ventilator **D** an der Rückwand leitet die Heißluft in den Mikrowelleninnenraum und verteilt sie anschließend, durch die andauernde Rotation der Ventilatorblätter, gleichmäßig (**Heißluft**-Funktion). Sowohl die **Grill**- als auch die **Heißluft**-Funktion können in Kombination mit der **Mikrowellen**-Funktion betrieben werden, sodass Speisen nicht nur schnell gegart, sondern zur selben Zeit auch noch wunderbar-kross werden können.



## Bauknecht SupremeChef MW 3361 SX

ETM TESTMAGAZIN URTEIL	
Bauknecht SupremeChef MW 3361 SX	
<b>SEHR GUT</b>	<b>94,8%</b>
Kombi-Mikrowelle im Einzeltest	Heft 09/2019

### Die wesentlichen Merkmale

- Garraumvolumen in l: 33
- Automatikprogramme: 40
- Leistungsstufen: 7
- Ø des Glas-Drehtellers in cm: 36
- Türanschlag: unten
- Zubehör: **Crisp**-Platte mit Handteil, Dampfgarbehälter, 2 Grillroste (niedrig und hoch)



**+** **Drehteller-Stop**, Garraumvolumen (33,0 Liter), **AutoClean**-Funktion, **DualCrisp & CrispFry**-Funktion, **Joghurt**-Funktion, **Defrost**-Funktion (Brot und Co.)

**-** keine Zurück-Taste, kein Backblech

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

### Ausstattung

Mit Maßen von 37,3 × 49,0 × 54,0 Zentimetern (B × H × T, außen) ist das Modell an sich leicht zu handhaben; es vereinnahmt eine Fläche von nur ~0,2 Quadratmetern und sollte daher auch problemlos in jeden Ein- und Mehrpersonen-Haushalt passen. Dennoch ist mit ihr ein ordentliches Innenraumvolumen von 33,0 Litern gegeben. Dem Äußeren nach, also *in puncto* Design, weiß sich das Modell mit ansprechendem Minimalismus hervorzuheben: An ihm herrschen Flächen aus zeitlosem Schwarz in erlesener Mehrschichtlack-Optik vor. Hier und da sind auch noch eine Handvoll edelstählerner Akzente zu sehen, die das Modell äußerlich abrunden.

Das Stromkabel vermittelt mit 91,0 Zentimetern (L) leider nicht allzu viel Spielraum bei der Wahl des Standortes. Mit einem Gewicht von 27.500 Gramm steht das Modell aber immerhin vollkommen stabil; dies ist auch den 35,0 Millimeter (Ø) messenden (Stand-)Füßen zu verdanken. Durch den hier gegebenen Halt (*grip*) ließ sich das Modell weder über Holz-, Stein- noch Polyvinylchlorid-Flächen hin- und herschieben.

Die einzelnen Funktionen des Modells lassen sich über 14 Touch-Felder und einen Dreh-/Drück-Taster anwählen. Die Felder sind nicht nur mit den Funktionsnamen, sondern

auch noch mit leicht verständlichen, weißen Symbolen versehen. Nach jedem Tastendruck lässt sich ein einzelner, mit einem Schalldruckpegel von 42,4 dB(A) (aus einem Meter Abstand, maximal) weder zu lauter noch zu leiser Ton hören.

Die Tür lässt sich bis zu einem Maximalwinkel von 90° herabklappen; so, wie man es normalerweise nur von Backöfen her kennt. Die Tür sollte man in dieser Position aber nicht allzu schwer belasten (bspw. mit Speisen). Durch eine zu hohe Gewichtslast nämlich können die seitlichen Scharniere der Tür Schaden nehmen.

Sobald man die Tür herabklappt, leuchtet eine weiße Leuchtdiode (LED) den Mikrowelleninnenraum hell aus. Durch die 33,5 × 12,5 Zentimeter (B × H) messende Glasscheibe lässt sich der aktuelle Zustand der Speise auch von außen kontrollieren; die Glasscheibe aber kann, abhängig von der jeweils gegebenen Lichtsituation, leicht spiegeln.

Damit die Mikrowellen die Lebensmittel von allen Seiten erreichen können, ist das Modell von Werk aus mit einem massiven Drehteller aus Glas (Ø: 36,0 Zentimeter) versehen worden: Ein Drehkranz mit drei stabilen Rollen (Ø: 10,0 Millimeter) lässt den Teller während des Garens linksherum drehen. Der Drehteller ist ausbalanciert: Wir haben ihn während des Tests verschiedentlich nur an einzelnen, äußeren Stellen



Mit dem Drehregler lassen sich die verschiedenen Optionen präzise aus- und anwählen.



Das Handteil ist mit mattiertem Edelstahl ummantelt worden und erwärmt sich während des Betriebs nicht; man kann sich an ihm also nicht verbrennen!



Durch diese zwei Einlässe schießt das Modell Mikrowellen in den Innenraum (**DUAL CRISP TECHNOLOGY**). Dadurch verteilen sich die Mikrowellen vollkommen einheitlich.



Die Heizstreben, die bei der **Grill**-Funktion zum Einsatz kommen, sind an der Oberseite verbaut worden. Sie werden sehr heiß und sollten unmittelbar nach Abschluss des Grillens **nicht** berührt werden!

len mit schwereren Sachen (100 bis 1.000 Gramm) beladen; dennoch kippte er anschließend nicht auch nur einmal hin- und her.

Das Modell hat aber noch eine weitere, wundervolle Funktion *in petto*: Das Drehen des Tellers lässt sich per Tastendruck manuell an- und ausschalten (**Drehteller-Stop**): Das ist in allen Situationen ideal, in denen man ausladenderes Geschirr in die Mikrowelle stellen muss, das ansonsten an die Wände stoßen würde.

Das Modell weiß sich durch sein spezielles **3D-System** auszuzeichnen: Die Mikrowellen kommen über zwei Aus- bzw. Einlässe in den Innenraum und sollen sich so anschließend einheitlicher im Garraum verteilen. Ob sich durch dieses System auch ein einheitliches Temperaturniveau im Garraum verwirklichen lässt, lesen Sie weiter unten (**Mikrowellen-Funktion**, S. 49).

Dem Modell werden von **Bauknecht** eine **Crisp-Platte** mit Handteil, ein Dampfgarbehältnis und zwei Grillroste (niedrig und hoch) mitgegeben. Ein Backblech zählt nicht zum

Lieferumfang, sodass zum Backen die **Crisp-Platte** mit einem Grillrost verwendet werden muss.

### Handhabung

Nach dem Anschließen ans Stromnetz lässt sich an allererster Stelle die Uhrzeit (im 24-Stunden-Format) einprogrammieren. Diese wird im Standby-Modus über das 9,2 mal 2,7 Zentimeter (B × H) messende Display (Liquid Crystal Display, LCD) angezeigt. Durch einen drei Sekunden dauernden Druck der **Drehteller-Stop**-Taste lässt sich anschließend auch noch eine von 11 verschiedenen Sprachen<sup>2</sup> wählen.

Welche Automatikprogramme sich bei diesem Modell an- und auswählen lassen, ist anhand einzelner, hellweißer Symbole an der Oberseite der Mikrowellen-Tür zu erkennen. Diese Symbole ordnen sich in vier verschiedene Gruppen ein (**Schnellauftauen**, **Dual Crisp**, **Chef Menü** und **Spezial Menü**). So kann man vor dem Einstellen der Speisen in die Mikrowelle nochmals nachschauen, welches Au-

tomatikprogramm sich bei der jeweiligen Speise nun wirklich empfiehlt.

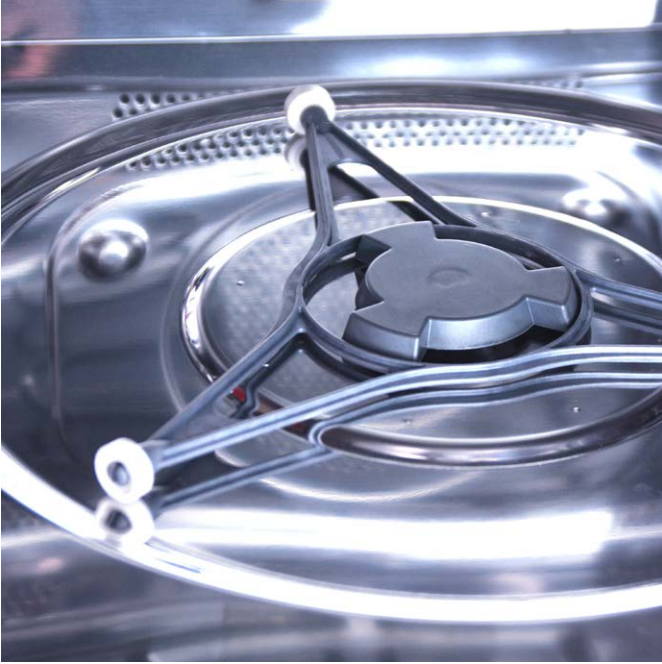
Mit der oberen linken Taste lässt sich die **Mikrowellen**-Funktion wählen. Hier kann man anschließend einprogrammieren, mit wie viel Watt das Modell arbeiten soll: Nach ursprünglicher An- und Auswahl sind es 750 Watt. Danach kann per Drehelement zwischen 90, 160, 350, 500, 650, 750 Watt oder dem **Jet-Modus** (i. e. maximal) hin- und hergesprungen werden.

Daneben ist die **Grill**-Taste auszumachen, mit der sich die **Grill**-Funktion einschließend einer von drei verschiedenen (**Grill**-)Intensitäten (1, 2 und 3) wählen lassen.

Mit der **Heißluft**-Taste lässt sich die **Heißluft**-Funktion an- und auswählen. Dank **Precision Bake** kann man die Temperatur hier sehr präzise von 40 bis 200°C einstellen ( $\pm 5^\circ\text{C}$ ).

Die letzte Taste in dieser Zeile ist diejenige der **Dual Crisp**-Funktion. Diese wird zusammen mit der **Crisp-Platte** verwendet und lässt die Speisen äußerlich kross werden. Neben einer manuellen Funktionswei-





Unter dem Glasteller ist ein Gestell mit drei Rollen auszumachen: Diese Rollen stellen sicher, dass sich der Teller während des Betriebs linksherum drehen kann. So werden die Lebensmittel von allen Seiten einheitlich erhitzt.



Mit der **Drehteller-Stop**-Taste kann man die Rotation auch ausschalten, um bspw. ausladendes Geschirr, welches an den Innenwänden anstoßen würde, zu verwenden.

se, bei der die einzelnen Parameter von Hand einzuspeichern sind, stehen hier auch noch 8 Automatikprogramme, von denen jedes an eine andere Speise anknüpft (**Crisp Brot Auftauen**, **Pommes Frites**, **Chicken Nuggets**, **Panierter Fisch**, **Chicken Wings**, **Kartoffelecken**, **Falafel**, **Würziger Panierter Kabeljau**), zur Wahl.

Mit der unteren linken Taste ist die **Schnellerwärmen**-Funktion zu wählen. Diese empfiehlt sich zum vollautomatischen (Wieder-)Erwärmen von verschiedenen Speisen. Das Modell errechnet alle wesentlichen Werte, also vor allem auch die Zeitdauer, von alleine. Die Speise muss aber mindestens 250 und maximal 600 Gramm schwer sein.

Neben ihr ist die **Schnellauftauen**-Taste zu sehen. Mit der hinter ihr stehenden Funktion lassen sich 100 bis 2.000 Gramm **Fleisch** (einstellbar in 50-Gramm-Schritten), 100 bis 2.000 Gramm **Hühnchen** (einstellbar in 50-Gramm-Schritten), 100 bis 1.500 Gramm **Fisch** (einstellbar in 50-Gramm-Schritten), 100 bis 1.500 Gramm **Gemüse** (einstell-

bar in 50-Gramm-Schritten) sowie 50 bis 600 Gramm **Brot** (einstellbar in 50-Gramm-Schritten) schonend auftauen.

Daneben schließlich ist noch die **Kombi**-Taste auszumachen, mit der sich zwei der anderen Funktionen verbinden lassen (**Kombi**-Funktion): Die **Mikrowelle**- und die **Grill**-Funktion (**Mikrowelle + Grill**) sowie die **Mikrowelle**- und die **Heißluft**-Funktion (**Mikrowelle + Heißluft**). Bei der **Mikrowelle + Grill**-Funktion lässt sich die Wattzahl einstellen (90, 160, 350, 500 oder 650 Watt); die Grill-Intensität (1, 2 oder 3) kann man hier leider nicht anpassen. Bei der **Mikrowelle + Heißluft**-Funktion lässt sich außer der Wattzahl (90, 160 oder 350 Watt) auch noch die Temperatur einstellen (150 bis 200 °C in 5-°C-Sprüngen).

Die **Dual Dampf**-Funktion empfiehlt sich zum schonenden Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse und Co. Dabei arbeitet das Modell in zwei verschiedenen Phasen: Während das Wasser in der 1. Phase nur schnell bis zu einer Temperatur von 100 °C

erhitzt wird, hält das Modell diese Temperatur in der anschließenden 2. Phase und stellt sicher, dass das Wasser nicht überquillt. Mit der 2. Phase zählt das Modell auch erst die Garzeit herab. Das hier zu verwendende Behältnis bietet zwei verschiedene Ebenen (**A**: 323,0 Quadratzentimeter), dank derer sich auch mehrere Speisen zur selben Zeit zubereiten lassen; die einzelnen Zutaten sollten aber eine immerhin ähnliche Garzeit vorweisen können. Dadurch, dass jede Ebene mit einem Wasserbehälter versehen worden ist, bleiben die Aromen der Speisen auch in ihrer Ebene, vermischen sich also nicht miteinander. Welche Speisen eine ähnliche Garzeit haben und deshalb zur selben Zeit zubereitet werden können, lässt sich leicht aus der Dokumentation ansehen (S. 27 bis 29).

Rechtsseitig neben dem Drehregler sind vier weitere Tasten gelegen: Mit der oberen linken Taste (**Chef Menü**) lassen sich 40 verschiedene Automatikprogramme aus 8 verschiedenen (Themen-)Gruppen (i. e. **Gemüse**, **Hühnchen**, **Fleisch**, **Fisch**/



Das Modell kommt von Werk aus mit einer **Crisp**-Platte mit Handteil, einem Dampfgarbehälter mit zwei Ebenen und zwei Grillrosten (niedrig und hoch).



Die Grillroste kommen vor allem während des Grillens zum Einsatz, um die Lebensmittel nah an den Heizstreben halten zu können; zusammen mit der **Crisp**-Platte lässt sich ein Grillrost auch als Backblech verwenden (mit der **Heißluft**-Funktion).

**Meeresfrüchte, Pizza/Quiche, Pasta/Lasagne, Reis/Getreide** sowie **Dessert/Gebäck** an- und auswählen. Bei vielen der hier wählbaren Automatikprogramme kann man auch noch das zu verarbeitende Gewicht einprogrammieren: Das Modell passt dann die einzelnen Parameter, wie bspw. die Zeitdauer, an das Gewicht an. Freilich wird auch hier ein jedes Mal angegeben, welches Zubehör sich in den einzelnen Rezepten zu verwenden empfiehlt (**Crisp**-Platte und Co., siehe oben).

Darunter ist die **Spezial-Menü**-Taste zu verorten. Hier sind eine

Handvoll verschiedener Funktionen gegeben, die das jeweilige Back- oder Koch-Projekt (nur) unterstützen sollen, wie bspw. eine Funktion zum **Warmhalten**, eine Funktion zum **Weichmachen** (**Butter, Eiscreme, Frischkäse** usw.) und darüber hinaus noch eine Funktion zum **Schmelzen** (**Butter, Käse, Marshmallows** oder **Schokolade**).

Mit der oberen rechten Taste (**AutoClean**) ist das spezielle Reinigungsprogramm des Modells an- und auszuwählen. Dies nimmt 13 Minuten (Ø) in Anspruch und weicht die Flecken, die sich nach und nach am Mi-

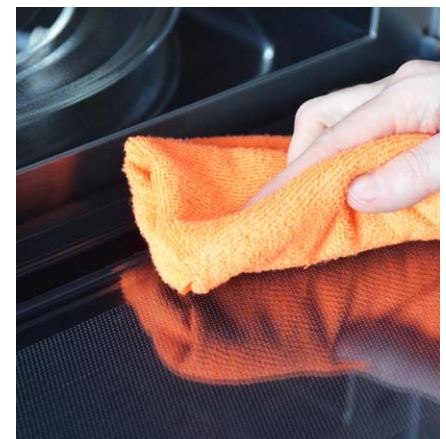
krowelleninneren abzeichnen, mit Wasser ein. Das Wasser, *in summa* 250 Milliliter, muss nur in einen Mikrowellen-geeigneten Behälter und dieser in die Mikrowelle gegeben werden. Wer verbliebene Gerüche neutralisieren will, kann das Wasser noch mit dem ein oder anderen Milliliter Essig vermischen. Während des Tests ließen sich so auch sehr schwere Gerüche, wie bspw. solche, die von Lachs herrühren, neutralisieren. Nach 13 Minuten (Ø) lassen sich die Flecken problemlos mit einem weichen Tuch ab- und auswischen.



Um Spritzer im Innenraum leichter ab- bzw. auswischen zu können, ist ein 13 Minuten (Ø) dauerndes **Reinigungsprogramm** vorhanden.



Während des **Reinigungsprogramms** wird das Wasser erwärmt, sodass der Wasserdampf die Flecken einweicht. Mit Zitronensäure (bspw. aus Limetten) lassen sich Gerüche neutralisieren.



Nach Abschluss des **Reinigungsprogramms** lassen sich die Flecken mit einem weichen Tuch leicht ab- bzw. auswischen.





Der mit zum Zubehör zählende Halter ist ideal, um die heiße **Crisp**-Platte nach dem Garen sicher aus dem Mikrowelleninnenraum heraus zu heben.



Der Dampfgarbehälter erlaubt das gleichzeitige Garen von unterschiedlichen Speisen, ohne dass sich die Aromen miteinander vermischen würden: Die einzelnen Ebene sind schließlich nicht miteinander verbunden.

Und mit einem Druck der **Drehteller-Stop**-Taste schließlich lässt sich der Drehteller anhalten; so kann man verhindern, dass der Größe nach ausladenderes Geschirr an die Wände anstößt. Leider ist diese Funktion aber nur in manchen Modi an- und auswählbar (i. e. **Heißluft** und **Kombi**).

Nur ein paar Millimeter rechtsseitig des Displays gelegen ist die **Schnellstart**-Taste: Mit ihr lässt sich die **Mikrowellen**-Funktion bei maximaler Leistung (**Jet**) anschmeißen. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Zeitdauer um weitere 30 Sekunden. Diese Funktion hat sich während des Tests als ideal erwiesen, um Kakao, Tee und Co. schnell (wieder) zu erwärmen.

Die **Stop**-Taste am linken Außenrand des Tastenpanels dient nicht nur dazu, wie man es ihrem Namen nach errahnen würde, die Mikrowelle anzuhalten, nein: Mit ihr lässt sich nämlich auch noch der im jeweiligen Moment einzustellende Wert, wie bspw. die Zeitdauer, wieder zurücksetzen.

Die Zeitdauer ist ein jedes Mal über den leichtgängig hin- und herdrehenden Drehregler einzustellen: Wie präzise sie sich einprogrammieren lässt, ist aber Zeitspannen-abhängig: Von 0 bis 60 Sekunden sind es 5-Sekunden-Sprünge, von 1 bis 3 Minuten sind es 15-Sekunden-Sprünge, von 3 bis 6 Minuten sind es 30-Sekunden-Sprünge, von 6 bis 30 Minuten sind es 1-Minuten-Sprünge und von 30 bis 90 Minuten sind es schließlich 5-Minuten-Sprünge.

Bedienen lässt sich das Modell vollkommen problemlos: Schließlich leitet es den Verbraucher/die Verbraucherin leicht verständlich, nämlich *step by step*, durch die einzustellenden Parameter. Außerdem wird vonseiten des Modells auch noch das jeweils empfohlene Zubehör (wie bspw. die **Crisp**-Platte, eines der Grillroste usw.) angegeben. Gerade dies wurde von unseren Testrinnen und Testern als sehr praktisch empfunden. Misslich ist hier nur Eines: Dem Modell ist leider keine **Zurück**-Taste gegeben worden, mit der sich während des Programmierungs-

vorgangs hin- und herspringen ließe; so muss man den Programmierungsvorgang ein jedes Mal, wenn man sich bei einem Parameter vertan haben sollte, abbrechen.

Falls die Speise während des Betriebs einmal zu wenden ist, wird dies nicht nur akustisch, durch einen 62,5dB(A) (maximal) lauten Ton, sondern zur selben Zeit auch noch optisch, durch einen leicht ablesbaren Hinweis (**Speisen wenden**), verdeutlicht. Wenn dem nicht innerhalb von zwei Minuten nachgegangen wird, setzt sich das Modell wieder vollautomatisch in Betrieb.

### Mikrowellen-Funktion

Die Mikrowellen strahlen über ein spezielles System in das Modellinnere ein (**3D-System**, s. o.). **Bauknecht** verspricht hierdurch ein ausgewogenes Temperaturniveau zu verwirklichen, durch das sich auch die Lebensmittel einheitlicher zubereiten lassen. Wie aber war das *in praxi*, also während unseres Tests, wirklich? Nun, die Temperaturen zwischen den einzelnen Messstellen wichen





Italienische Kochkunst aus der Mikrowelle: *Lasagne pasticciate* ließ sich außerordentlich schnell, nämlich in nur 28 Minuten (Ø), zubereiten; der Käse wurde derweil zu einer herrlich-krossen Kruste und die Nudelplatten wurden *al dente* (Automatikprogramm: **Frische Lasagne**).



Lammkarree ließ sich innerhalb von nur 32 Minuten (Ø) spielerisch-leicht zubereiten und wurde erlesen-zart (Automatikprogramm: **Lamm [Geröstet]**).

nur um maximal 1,9°C voneinander ab. Auch Speisen wurden einheitlich (wieder) erwärmt: Hier wichen die Temperaturen zwischen den einzelnen Messstellen in der Speise um maximal 2,3°C voneinander ab. Die **Mikrowellen**-Funktion hat sich während des Tests als ideal erwiesen, um Lebensmittel vollkommen-einheitlich zu erwärmen.

### Schnellauftauen-Funktion

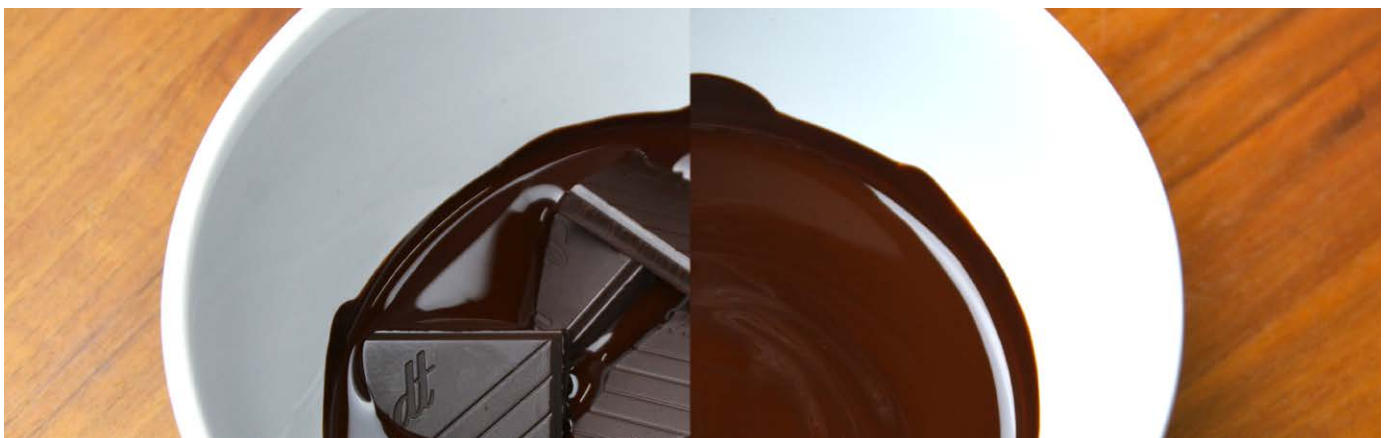
Mit der **Schnellauftauen**-Funktion lassen sich TK-Lebensmittel aller Art innerhalb kürzester Zeit wieder erwärmen: So ließen sich bspw. 600 Gramm TK-Hack (vom Rind,

Fettanteil: ~15,0%) innerhalb von 7 Minuten und 8 Sekunden weiterverarbeiten. Nach 1 Minute und 38 Sekunden hält das Modell den Verbraucher dazu an, das Fleisch zu wenden. Nach weiteren 5 Minuten und 30 Sekunden schließt das Modell den Tauprozess ab: Nur an einer äußeren Ecke des Hackblocks wurde es während des Tests heißer als an allen anderen Stellen; dies ließ sich anhand des sich hier abzeichnenden Graus erkennen. Eiskristalle waren nach 7 Minuten und 8 Sekunden weder außen noch innen zu erkennen. Für Backwaren ist diese Funktion auch großartig: So ließen sich bspw.

200 Gramm TK-Brotscheiben (aus Weizenvollkornmehl, H: ~10,0 Millimeter) nach nur einer Minute wieder verzehren. Nach den ersten 18 Sekunden in der Mikrowelle waren sie einmal zu wenden.

### Dual Crisp & CrispFry-Funktion

Wer seine Backwaren nicht nur erwärmen, sondern ihnen auch noch den ursprünglichen Bäckereicharakter (wieder-)verleihen will, kann die **Dual Crisp**-Funktion heranziehen: Mit ihr ließen sich bspw. 200 Gramm TK-Backwaren (Flütes, aus Dinkelvollkornmehl) nicht nur innerhalb von 8 Minuten und 18 Sekunden



Der Kakaoanteil der Schokolade bestimmt deren Schmelzdauer. Im Test mussten wir die Funktion **Schokolade schmelzen** unter dem **Spezial Menü** manuell anpassen (+2 Minuten), um 78%-Schokolade restlos schmelzen zu können. Anschließend wurde sie zu einer vollkommen-einheitlichen Schokoladenmasse.





Mit Kräuterpanade versehenes Lachsfilet wurde dank der **Crisp**-Platte knusprig-kross. Der Fisch selbst blieb in seinem Inneren saftig.



Kleine Küchlein, wie bspw. Blaubeerküchlein mit Streuseln, lassen sich mit der **Heißluft**-Funktion ideal backen: Sie erhalten von außen einen einheitlichen, Appetit weckenden Gold-Ton!

verzehrbar machen, nein: Sie wurden währenddessen auch noch von außen kross und von innen wundervoll-warm und -weich, sodass sie sich *in puncto* Farbe, Geruch und auch Geschmack nicht mehr von identischen Frischwaren aus der örtlichen Bäckerei unterscheiden ließen.

Gebackene Speisen ließen sich mit der **Dual Crisp & CrispFry**-Funktion auch sehr ansprechend zubereiten. 350 Gramm TK-Pommes (B x H x L: ~10,0 x ~8,0 x ~85,0 Millimeter) waren von außen nach nur 14 Minuten und 30 Sekunden einheitlich kross. Währenddessen waren sie nur einmal, nämlich nach 9 Minuten, zu wenden. Da sich die **Crisp**-Platte sicher an ihrem Handteil herausheben lässt, ist dies sehr simpel zu handhaben.

Panierter Fisch ließ sich über der **Crisp**-Platte mit der **Dual Crisp & CrispFry**-Funktion ansprechend zubereiten: 550 Gramm Lachs-Filet (H: ~5,2 Zentimeter) wurden innerhalb von 14 Minuten gleichmäßig gegart und von außen immerhin leicht kross. Der Fisch selbst war zwar vollkommen durch, aber noch nicht dürr. Genießen ließ er sich also noch

allemaal. Auch Kichererbsenbällchen (Ø: ~40,0 Millimeter) wurden binnen 16 Minuten und 20 Sekunden einheitlich erhitzt. Dabei wurden sie von außen wundervoll-kross und erhielten eine ansprechende Kruste.

### Dual Dampfgaren-Funktion

Mit der **Dual Dampfgaren**-Funktion können Lebensmittel in einer ausgesprochen schonenden Art und Weise zubereitet werden. So ließen sich bspw. 120 Gramm Hähnchen (Filet) und 200 Gramm Brokkoli in dem zum Zubehör zählenden, doppelten Behälter nach nur 8 Minuten und 30 Sekunden servieren. Das Fleisch war anschließend an allen Stellen wunderbar-weich, während das Gemüse gleichmäßig *al dente* wurde. Auch Pasta, Pseudo-Getreide (wie bspw. Quinoa) und Reis lassen sich in diesem Modus leicht zubereiten: Hierzu muss das Lebensmittel nur mit Wasser ins Behältnis (ohne Sieb) gegeben werden. Wie viel Wasser sich hier zu verwenden empfiehlt, lässt sich leicht von einer Skala im Behältnisinneren ablesen. Die Garzeit kann man anschließend von dem pas-

senden Automatikprogramm (**Pasta [Kochen]**, **Quinoa [Kochen]** oder **Reis [Kochen]**) einstellen lassen.

### Chef Menü-Funktion

Unter dem **Chef Menü** finden sich insgesamt 40 voreingestellte Automatikprogramme, welche die Zubereitung sehr einfach machen. Couscous-Tomaten (700 Gramm) wurden im Automatikprogramm **Tomaten [Geben]** innerhalb von 15 Minuten und 12 Sekunden (Ø) zubereitet. Währenddessen wurde das Tomateninnere ansprechend mit Parmesan überbacken. Marinierter Hähnchenschenkel (600 Gramm) wurden im Automatikprogramm **Hähnchenschenkel [Gebraten]** auf der **Crisp**-Platte nach circa 20 Minuten (Ø) außen aromatisch-kross, blieben innen aber noch herrlich-weich. Selbst anspruchsvoller wirkende Gerichte, an die man sich sonst nicht ohne weiteres herantrauen würde, wie bspw. Lammkarree, ließen sich im Automatikprogramm **Lamm [Geröstet]** problemlos zubereiten. Über dem Grillrost nahm das 1.000 Gramm schwere Lammkarree nur 32 Minuten (Ø) in Anspruch.



Das Fleisch war von innen zwar nicht mehr rosa, aber noch immer zart. Mit Panko-Mehl panierte Garnelen ließen sich mit dem Automatikprogramm **Panierte Shrimps** [Dual Crisp] ebenmäßig ausbacken: Der Panko-Mantel erhielt hier schließlich ein appetitlich-krosses Finish.

Gerade Pizza wurde mit der **Crisp**-Platte immer wieder großartig: Wir haben während des Tests verschiedene Frisch- und TK-Pizzen zubereitet: Binnen 18 bzw. 13 Minuten (Ø) wurde der Boden so kross, wie man es im Backofen normalerweise nur mit erlesenen Pizzasteinen (Schamott) erreichen kann. Der Käse, einerlei ob Gouda, Mozzarella oder Pecorino, ließ sich ein jedes Mal ebenmäßig schmelzen und nahm einen ansprechenden Goldbraun-Ton an. Anhand der hier gegebenen, vollkommen einheitlichen Farbtintensität ließ sich auch wunderbar erkennen, wie gleichmäßig das Temperaturniveau im Mikrowelleninnenraum ist.

Frische *Lasagne pasticciate* (1.200 Gramm), bestehend aus Nudelplatten (aus Weizenmehl), Béchamelsauce, *Ragù alla bolognese* und Parmesan, ließ sich innerhalb von nur 28 Minuten (Ø) makellos zubereiten. Die Nudeln waren *al dente* und der Parmesan hat sich wundervoll-ebenmäßig verteilt.

600 Gramm leicht-säuerlicher Joghurt (in Portionen von je 150 Gramm) ließen sich aus 500 Millilitern Milch (Fettanteil: 3,5%) und 62 Gramm Naturjoghurt innerhalb von nur 6 Stunden herstellen.

### Spezial-Menü-Funktion

Mit der **Teig aufgehen**-Funktion nahm der Teig bei einer Temperatur von 38,0°C innerhalb von 60 Minuten massiv an Volumen zu. Währenddessen sollte man die Masse aber lieber abdecken (bspw. mit einem Textil-Tuch), um zu verhindern, dass die Oberseite des Teigs vollkommen dorr wird. Mit der **Schokolade**-Funktion lässt sich Schokolade aller Art

schmelzen. Die Funktion soll an sich nur 2 Minuten und 40 Sekunden in Anspruch nehmen. Die einzustellende Zeitspanne ist aber vor allem vom Kakaoanteil der jeweiligen Schokolade abhängig: Während des Tests ließ sich bspw. Schokolade mit einem Kakaoanteil von 78% erst nach 5 Minuten und 20 Sekunden rückstandslos schmelzen.

### Grill-Funktion

Die **Grill**-Funktion empfiehlt sich, um Speisen gleichmäßig zu bräunen. Dass die Hitze in diesem Modus einheitlich von oben herabstrahlt, ließ sich während des Tests anhand der im Modellinneren verteilten Toastscheiben (aus Weizenmehl) erkennen: Hier nahmen die Oberseiten der Toastscheiben nämlich ein- und dieselbe Farbe an: Ein größtenteils einheitliches Goldbraun. Dank der in diesem Modus vorherrschenden, hohen Temperaturen können sich durch die *Maillard*-Reaktion auch neue Aromen in den Lebensmitteln bilden. Soll also bspw. einer an sich schon verzehrbaren Speise noch ein Mehr an Aroma verliehen werden, lässt sie sich die ein oder andere Minute mit der **Grill**-Funktion anstrahlen.

### Heißluft-Funktion

Mit der **Heißluft**-Funktion lassen sich die verschiedensten Schmankerl backen. Dank der präzisen Temperaturwahl per **Precision Bake** werden die Backwerke nicht nur von innen einheitlich durch, sondern erhalten von außen auch noch eine wundervolle Farbe (Goldbraun). Vor jedem Backgang muss das Modell aber vorheizen (Ø: 13 Minuten, bei einer Ziel-Temperatur von 200°C). Sobald das Modell seine Ziel-Temperatur erreicht hat, lässt sich ein mit 68,5 dB(A) (maximal, aus einem Meter) außerordentlich lauter Ton hören. Nach dem Vorheizen schließlich kann man die Dauer des jeweiligen Backgangs einstellen. Die Backwaren

sind während des Tests immer sehr einheitlich gelungen: Kuchen und Küchlein erhielten von außen den schon oben angesprochenen Goldbraun-Ton. Das Modell empfiehlt sich vor allem bei kleineren Backwaren, wie bspw. *Cookies*, *Scones* und *Co.* Warum das so ist? Weil sich der Mikrowelleninnenraum dadurch, dass er mit seinen 33,0 Litern Volumen doch viel kompakter ist als derjenige eines konventionellen Backofens (~54,0 Liter, Ø), schneller und *in puncto* Stromverbrauch auch noch sparsamer erhitzen lässt.

### Betrieb

Im **Mikrowellen**-Modus maßen wir einen Schalldruckpegel von 46,9 dB(A) (Ø) bzw. 50,4 dB(A) (maximal). Während das Modell anschließend noch die ein oder andere Minute auskühlen muss, wird ein Schalldruckpegel von 45,2 dB(A) (Ø) erzielt. Der Stromverbrauch ist in den verschiedenen Modi ordentlich: So maßen wir im **Mikrowellen**-Modus 1.706 Watt (Ø) bzw. 1.854 Watt (maximal), im **Grill**-Modus 1.243 Watt (Ø) bzw. 1.306 Watt (maximal)<sup>3</sup> und im **Heißluft**-Modus 1.199 Watt (Ø) bzw. 1.880 W (maximal)<sup>4</sup>. Das Gehäuse des Modells erreicht innerhalb von 10 Minuten im **Heißluft**-Modus an einzelnen Stellen Temperaturen von 58,2°C (maximal). Was *in puncto* Sicherheit aber wesentlich ist: Weder das Handteil noch die Tasten erwärmen sich in erheblichem Maße: Hier ermittelten wir nämlich Temperaturen von nur 21,7°C (maximal) bzw. 27,4°C (maximal).

1 Die hier angegebenen Daten wurden vom Statistischen Bundesamt (Destatis) erhoben, vgl. Einkommens- und Verbrauchsstichprobe (EVS) vom 1. Januar 2018.

2 Zur Wahl stehen hier zwei Sprachen, Deutsch (DE) und Türkisch (TR).

3 Wir maßen die hier angegebenen Stromverbrauchswerte bei maximaler Temperatureinstellung.

4 Wir maßen die hier angegebenen Stromverbrauchswerte bei einer Temperatureinstellung von 200°C.

Ergebnisse – im Detail

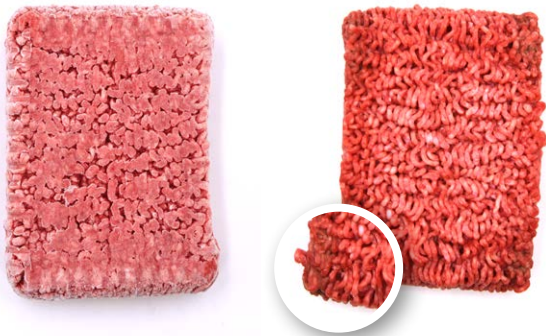
# Garergebnisse im Überblick

vorher

nachher

vorher

nachher



**Schnellauftauen**

► Das Hack (600 Gramm) ließ sich mit der **Schnellauftauen**-Funktion innerhalb von 7 Minuten und 8 Sekunden (⌚) restlos auftauen. Nur eine kleine Ecke wurde schon etwas heißer (s. o.).



**Chef-Menü**

► TK-Pizza ließ sich über der **Crisp**-Platte innerhalb von nur 11 Minuten (⌚) zubereiten: Der Käse schmolz einheitlich, wurde leicht braun und der Boden exzellent-kross.



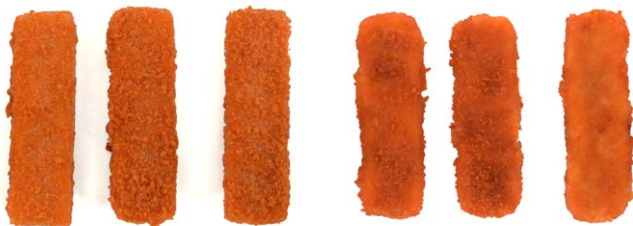
**Dual Crisp Brot**

► Die *Flûtes* aus Dinkelvollkornmehl wurden mit der **Dual Crisp**-Funktion innerhalb von 8 Minuten und 18 Sekunden (⌚) nicht nur vollständig aufgetaut; sie wurden von außen kross und innen wunderbar-warm.



**Dual Crisp & CrispFry**

► 350 Gramm TK-Pommes (Süßkartoffeln) wurden über der **Crisp**-Platte mit der **Dual Crisp & CrispFry**-Funktion innerhalb von 14 Minuten und 30 Sekunden (⌚) knusprig-kross.



**Chef-Menü**

► Unter dem **Chef Menü** waren 300 Gramm Fischstäbchen (Seelachs) nach 11 Minuten (⌚) servierbereit: Die Panade wurde leicht kross, jedoch nicht allzu dunkel.



**Heißluft-Funktion**

► Die Muffins gingen während des Backens mit der **Heißluft**-Funktion gleichmäßig auf und wurden einheitlich gebräunt.





STOP



Mikrowelle



Grill



Heißluft



Dual Crisp



Schnellerwärmen



Schnellauftauen



Kombi



Dual Dampf

### Mikrowelle

Mit dieser Taste wird die **Mikrowellen-Funktion** aktiviert. Mit erstem Tastendruck stellt das Modell eine Leistung von 750 Watt ein. Über den Drehregler lässt sich die Leistung anschließend aber noch anpassen: **Jet**, 650, 500, 350, 160 oder 90 Watt.

### Grill

Mit dieser Taste lässt sich die Grill-Funktion ein- und ausschalten. Je nachdem, wie stark man die jeweilige Speise bräunen will, lässt sich eine von drei verschiedenen Grillintensitäten (**1 = Niedrig**, **2 = Mittel** und **3 = Hoch**) auswählen.

### Heißluft

Die **Heißluft-Funktion** schließt immer auch eine Vorheizphase mit ein. Diese kann, abhängig von der jeweiligen Temperatureinstellung, bis zu 13 Minuten in Anspruch nehmen. Dank der **Precision Bake-Funktion** lässt sich die Temperatur sehr präzise von 40 bis 200 °C einstellen ( $\pm 5$  °C).

### Dual Crisp

Mit dieser Funktion kann man – im Zusammenspiel mit der **Crisp-Platte** – verschiedenste Speisen knusprig-kross zubereiten. Hier lassen sich die einzelnen Werte nicht nur von Hand einpflegen, nein: Man kann vielmehr auch aus 8 speziel-

len Automatikprogrammen (**Crisp Brot Auftauen**, **Pommes Frites**, **Chicken Nuggets**, **Panierter Fisch**, **Chicken Wings**, **Kartoffelecken**, **Falafel**, **Würziger Panierter Kabeljau**) schöpfen.

### Schnellerwärmen

Mit der **Schnellerwärmen-Funktion** kann man einzelne Speisen vollautomatisch erwärmen lassen: Die Mikrowelle ermittelt hier von allein, welche Leistung und welche Zeitdauer sich bei der jeweiligen Speise am ehesten empfiehlt. Übrigens: Die Speisen sollten mindestens 250 und maximal 600 Gramm schwer sein.

### Schnellauftauen

Mit der **Schnellauftauen-Funktion** lassen sich Lebensmittel schnell und schonend auftauen. Damit die Leistung und die Zeitdauer auch wirklich präzise errechnet werden können, ist neben den Lebensmittelart (**Fleisch**, **Hähnchen**, **Fisch**, **Gemüse** oder **Brot**) auch das Gewicht einzupflegen.

### Kombi-Funktion

Mit den **Kombi-Funktionen** lassen sich zwei verschiedene Funktionen miteinander kombinieren. Zur Wahl stehen eine **Mikrowelle & Grill-Funktion** sowie eine **Mikrowelle & Heißluft-Funktion**. Bei

der **Mikrowelle & Grill-Funktion** kann lediglich die Leistung der Mikrowelle angepasst werden (650, 500, 350, 160 oder 90 Watt); die Leistung des Grills ist immer identisch. Diese Kombination hat sich während des Tests als ideal zum gleichmäßigen Garen von Gemüse, Obst, Hähnchen, Fisch und Lasagne erwiesen.

Bei der **Mikrowelle & Heißluft-Funktion** lässt sich sowohl die Leistung der Mikrowelle (350, 160 oder 90 Watt) als auch diejenige des Gebläses (150 bis 200 °C, einstellbar in 5-°C-Sprüngen) einstellen. Diese Kombination empfiehlt sich zum Garen von Aufläufen, Kartoffeln, Hähnchen (in Gesamtheit, bspw. als Brathähnchen) und schließlich auch zum simplen Backen von Kuchen.

### Dual Dampf

Mit der **Dual Dampf-Funktion** und dem zum Zubehör zählenden Dampfgarer lassen sich alle erdenklichen Lebensmittel in ausgesprochen schonender Art und Weise zubereiten. Hier wird zunächst das Wasser mit ordentlichem Tempo erhitzt und anschließend dessen Temperatur kontrolliert; es soll ja schließlich nicht überkochen.




**Chef Menü** Autom. Reinigung




**Spezial-Menü** Drehteller Stop  
⊕ 3 Sek. drücken

**SCHNELLSTART**

### Chef Menü

Hinter der **Chef Menü**-Taste stehen 40 verschiedene Automatikprogramme aus den Gruppen **Gemüse, Hähnchen, Fleisch, Fisch / Meeresfrüchte, Pizza / Quiche, Paste / Lasagne, Reis / Getreide** und **Dessert / Gebäck**. Hier verbindet das Modell verschiedene Funktionen, also **Grill, Mikrowelle** und Co., miteinander. Währenddessen lässt sich vom Display ablesen, welches Zubehör sich jeweils zu verwenden empfiehlt. Durch die Einpflegung des Gewichts wird schließlich auch die Garzeit exakt ermittelt. Mit dieser Funktion ließen sich in Test von jeder Testerin und jedem Tester großartige Speisen zubereiten.

### Autom. Reinigung

Mit dieser Taste lässt sich das automatische Reinigungsprogramm anschmeißen. Hier werden über 13 Minuten (Ø) 250 Milliliter Wasser

bis zum Siedepunkt erhitzt, sodass es nach und nach verdampft: Der Wasserdampf verteilt sich anschließend im Mikrowelleninnenraum und weicht eventuelle Speisespritzer ein. Diese lassen sich anschließend vollkommen problemlos mit einem weichen Tuch abwischen.

### Spezial-Menü

Unter dem **Spezial-Menü** sind all diejenigen Funktionen eingespeichert worden, die ein späteres Back- oder Kochprojekt immens erleichtern können! So sind hier bspw. Automatikprogramme zum Schmelzen von verschiedenen Lebensmitteln (**Butter, Schokolade** usw.), zum schonenden Warmhalten und zum kontrollierten Gehenlassen von Teig gegeben.

### Drehteller-Stop

Mit dieser Taste lässt sich die Drehbewegung des Drehtellers ausschal-

ten. Sie steht allerdings nur bei den **Heißluft-** und bei den **Kombi-**Funktionen zur Wahl.

### Schnellstart

Mit einem Tastendruck startet die **Mikrowellen-**Funktion mit maximaler Leistung (**Jet**). Jeder weitere Tastendruck erhöht die Zeitdauer ein jedes Mal um 30 Sekunden.

### Stop

Mit der **Stop**-Taste lassen sich einzelne Parameter, wie bspw. die Zeitdauer, zurücksetzen oder das jeweilige Programm abbrechen.

### Drehregler

Mit dem leichtgängigen Drehregler lässt sich per Drehbewegung zwischen den einzelnen Menüpunkten hin- und herspringen. Die Bestätigung der jeweiligen Wahl erfolgt schließlich per Tastendruck.

## Achtung! Siedeverzug

Wer Milch, Wasser und Co. in der Mikrowelle erhitzen will, sollte sehr vorsichtig sein. Denn durch den sog. Siedeverzug kann das Wasser über seinen Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dabei wirklich zu sieden. Schon der allerkleinste Stoß reicht dann aus, um das Wasser nach oben (und damit vielleicht auch über die Hand) schießen zu lassen: Daher sollte man lieber den ein oder anderen Moment warten, bis sich die Temperatur wieder vermindert hat.



## Ergebnisse – im Detail

# Garergebnisse - Praxisbeispiele



### Gebratene Hähnchenschenkel

► Gebratene Hähnchenschenkel (600 Gramm) wurden mit dem Automatikprogramm **Hähnchenschenkel [Gebraten]** innerhalb von 20 Minuten (Ø) zubereitet – außen wunderbar-kross und innen aromatisch-weich.



### Falafel

► Falafel lassen sich über der **Crisp**-Platte mit einem Mindestmaß an Öl kross braten.



### Gefüllte Tomaten

► Mit Couscous gefüllte Tomaten (700 Gramm) ließen sich im Automatikprogramm **Tomaten [Gebacken]** binnen 15 Minuten und 12 Sekunden (Ø) backen. Dabei wurde der Couscous mit Parmesan überbacken.



### Panierte Garnelen

► In Panko-Mehl panierte Garnelen (300 Gramm) ließen sich auch über der **Crisp**-Platte mit der **Chef Menü**-Funktion mit nur ein paar Tropfen Öl braten: Auch sie wurden herrlich-knusprig.



### Paniertes Lachsfilet

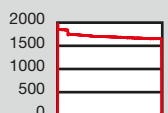
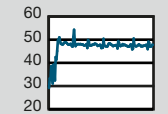
► Über der **Crisp**-Platte wurde mit Kräuterpanade versehener Lachs (550 Gramm) mit der **Dual Crisp & CrispFry**-Funktion außen kross. Innen war er gar, blieb aber gleichmäßig-glasig.



### Lammkarree

► Lammkarree (1.000 Gramm) wurde nach der Einprogrammierung des Gewichts im **Chef Menü** automatisch zubereitet. Das Fleisch blieb zwar nicht rosa, wurde aber doch sehr zart.

## Technische Daten

Hersteller / Modell	Bauknecht SupremeChef MW 3391 SX
Maße des Geräts in cm (H × B × T)	37,3 × 49,0 × 54,0
Gewicht des Geräts in kg	27,5
Maße des Garraums in cm (H × B × T)	22,5 × 39,5 × 37,0
Volumen des Garraums in l	33,0
Durchmesser des Drehtellers in cm	36,0
Maße des Stromkabels in cm (L)	91,0
Größe des Displays in cm (B × H)	9,2 × 2,7
<b>Leistung in W (lt. Hersteller)</b>	
Mikrowelle	1.000
Heißluft	1.700
Grill	1.200
Leistung in W (gemessen)*	
Mikrowelle	1.854
Heißluft	1.880
Grill	1.306
<b>Lautstärke in dB(A)**</b>	
	
Maximale Lautstärke in dB(A) (gemessen aus 1 m Abstand in der Mikrowellen-Funktion)	50,4
Automatikprogramme	40
Hinweise (akustisch / optisch)	ja (akustisch)
Leistung der Mikrowel- len-Funktion in W	Jet, 750, 650, 500, 350, 160, 90
Maximale Leistung der Mikro- wellen-Funktion in W	950 (Jet)
Temperatur der Heißluft-Funk- tion in °C	40 bis 200 (5°C-Schritte)
Maximale Garzeit in h:min:s	01:30:00
Kindersicherung	ja

\* Gemessen aus 1 m Abstand in der Heißluft-Funktion, 5 Minuten bei einer Ziel-Temperatur von 200 °C

\*\* Gemessen aus 1 m Abstand in der Mikrowellen-Funktion mit max. Wattzahl (Jet)

Hersteller / Modell	Bauknecht SupremeChef MW 3391 SX
<b>Zubehör</b>	
Crisp-Platte mit Handteil, Dampfgarbehälter, Grillrost hoch, Grillrost niedrig	
<b>Funktionen</b>	
Mikrowelle, Grill, Heißluft, Dual Crisp & CrispFry, Schnellerwärmen, Schnellaufheizen, Kombi, Dual Dampf, Automatisches Reinigen	
<b>Automatikprogramme</b>	
Ofenkartoffel (Gebacken), Tomaten (Gebacken), Karotten (Dampfgegart), Brokkoli (Dampfgegart), Kartoffeln (Dampfgegart), Gemüse, gefroren (Dampfgegart), Hühnchenfilet (Gebraten), Hühnchenschenkel (Gebraten), Hühnchenfilet (Dampfgegart), Rind (Geröstet), Lamm (Geröstet), Entrecôte (Gegrillt), Speck (Gegrillt), Speck (Gebraten), Fischfilet (Dampfgegart), Paniertes Filet, gefroren (Gebraten), Garnelen (Dampfgegart), Panierte Shrimps (Dual Crisp), Fisch Filet (Dampfgegart), Jakobsmuscheln (Dampfgegart), Selbstgemachte Pizza (Dual Crisp), Quiche Lorraine (Dual Crisp), Dicke Pizza (Dual Crisp), Dünne Pizza, gefroren (Dual Crisp), Selbstgemachte Pizza (Heißluft), Frische Lasagne, Gefrorene Lasagne, Pasta (Kochen), Reis (Kochen), Dinkel (Kochen), Quinoa (Kochen), Hausgemachter Obstkuchen (Dual Crisp), Teegebäck (Dual Crisp), Kuchen (Dual Crisp), Nüsse, geröstet (Dual Crisp), Früchte (Dampfgegart), Rührkuchen, Muffins (Heißluft), Kekse (Heißluft), Kekse (Heißluft), Baiser (Heißluft), Joghurt	



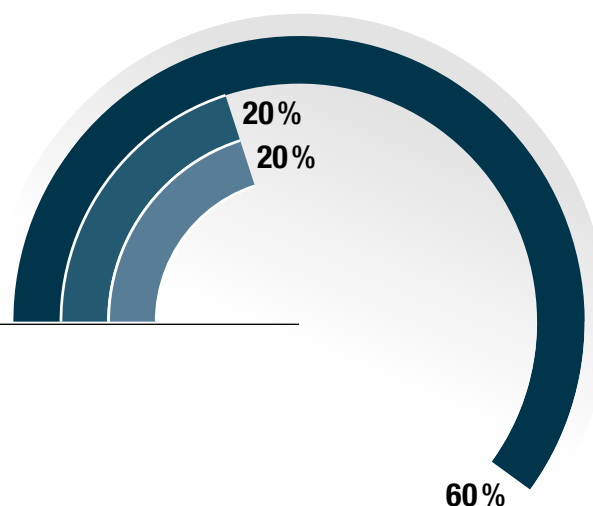
## Bewertung

Hersteller / Modell	%	Bauknecht SupremeChef MW 3391 SX
<b>Funktionalität</b>	<b>60</b>	<b>94,0</b>
Temperatureinheitlichkeit	20	95,2
Funktionen: Erwärmen u. Garen	20	93,3
Automatikprogramme	20	93,8
Funktionen: Grillen u. Heißluft	20	94,0
Funktion: Tauen	20	93,5
<b>Handhabung</b>	<b>20</b>	<b>93,2</b>
Menüstruktur	40	93,0
Bedienung	40	92,0
Reinigung	20	96,0
<b>Ausstattung</b>	<b>20</b>	<b>94,2</b>
Funktionsspektrum	30	93,0
Zubehör	25	94,0
Größe des Garraums	20	98,0
Qualität	20	93,0
Dokumentation	5	91,0
<b>Bonus</b>		+0,25 AutoClean-Funktion, +0,25 Drehteller-Stop, +0,25 Joghurt-Funktion, +0,25 Dampfgar-Funktion
<b>Malus</b>		–
<b>Preis in Euro (UVP)</b>		599,00
<b>Durchsch. Marktpreis in Euro</b>		359,00
<b>Preis-/Leistungsindex</b>		3,79
<b>Gesamtbewertung</b>		<b>94,8%</b>
<b>Testnote</b>		<b>sehr gut</b>

## ■ Testverfahren

### Unsere Gewichtung

● Funktionalität ● Handhabung ● Ausstattung



### Bewertungskriterien auf einen Blick

#### Funktionalität (60%)

Hier haben wir vor allem ermittelt und beurteilt, wie einheitlich das mit der Mikrowellen-Funktion zu verwirklichende Temperaturniveau ist. Hierzu haben wir mehrere Male je 5 Behälter (aus Glas,  $\varnothing_{\max}$  mal  $H_{\max}$ : 105,0 mal 60 Millimeter) mit 150 Millilitern 20,0 °C ( $\varnothing$ ) warmem Wasser versehen und drei Minuten in der Mikrowelle (Modus: 750 Watt) erhitzt. Anschließend wurden die Temperaturen der einzelnen Wasserportionen ermittelt und beurteilt, um wie viel °C sie je und je voneinander abwichen ( $\varnothing$  und maximal). Ferner wurden auch alle anderen Funktionen des Modells im Lichte ihres Funktionszwecks beurteilt. So war bspw. bei den Automatikprogrammen wesentlich, ob von ihnen ein jedes Mal ausreichende, eventuell vom Gewicht abhängige Zeitdauern empfohlen wurden; nach der Zeitdauer sollte die jeweilige Speise gleichmäßig gar sein und auch eine einheitliche Bräunung erhalten haben.

#### Handhabung (20%)

Hier haben wir nicht nur ermittelt und beurteilt, wie sich das Modell *in praxi* handhaben lässt, also wie

sich die einzelnen Funktionen an- und auswählen sowie individualisieren lassen, nein: Wir haben von all unseren Testerinnen und Testern auch beurteilen lassen, ob und wie man sich durch die einzelnen Menüs manövrieren kann. Die Tasten sollten den Maßen nach ausladend und mit der einen wie der anderen Hand leicht zu erreichen sein. Das Modell sollte jeden Tastendruck als solchen erkennen und nach einem solchen schnell ansprechen. Wie sich das Modell von außen und von innen (einschließlich des Zubehörs) säubern lässt, wurde hier auch noch beurteilt.

#### Ausstattung (20%)

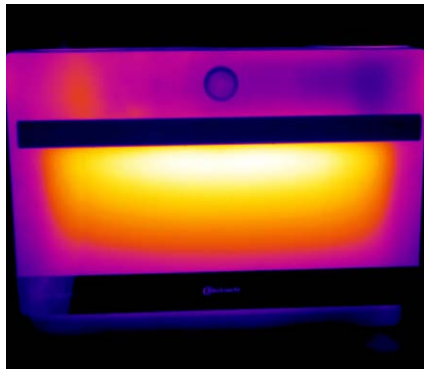
Hier wurde vor allem die Größe des Mikrowelleninnenraums beurteilt; schließlich ist von ihr auch abhängig, wie viele Mahlzeiten sich in einem Mal in dem Modell zubereiten lassen. Weiterhin waren die Quantität und die Qualität der einzelnen Automatikprogramme wesentlich, die wir anhand von vielen verschiedenen, mit dem Modell zubereiteten Speisen bewertet haben. Da so manches Zubehör außerordentlich sinnvoll sein kann, haben wir auch das von Werk aus enthaltene Zube-

hörpackerl bewertet. Schließlich haben wir auch noch beurteilt, welche Materialien in dem Modell verwendet und in welcher Art und Weise sie äußerlich verarbeitet wurden. Hier wurde vor allem ermittelt, ob die einzelnen, sich über das Modell spannenden Spaltmaße einheitlich sind und ob sich andere äußere Mängel ausmachen lassen. Die Dokumentation wurde anknüpfend sowohl an ihr Äußeres als auch an ihr Inneres beurteilt: Sie sollte alle wesentlichen Themenkreise zum Modell verständlich abhandeln und die Verbraucherin/den Verbraucher in den Stand versetzen, alle Funktionen des Modells voll auszuschöpfen. Hinweise, Tipps und Tricks und Co. wurden, abhängig von ihrem Wert *in praxi*, auch bei der Notengebung honoriert.



## Aufgefallen im Praxistest

### Bauknecht SupremeChef MW 3391 SX



Im Betrieb erwärmt sich das Gehäuse; Handteil und Tasten bleiben kühl und lassen sich während des Betriebs ohne weiteres berühren.



Der Dampfgarbehälter weist eine Skala mit drei verschiedenen Füllständen aus (hier: **Pasta+Water**).



Das jeweils empfohlene Zubehör wird in Laufschrift und als Symbol über das Display angezeigt.

## ■ Fazit

Wodurch sich die **SupremeChef MW 3391 SX** vor allem auszeichnen weiß? Durch ihr immenses, allein 40 Automatikprogramme zählendes Funktionsspektrum, mit dem sich alle vorstellbaren Speisen in einer ebenso simplen wie schnellen Art und Weise zubereiten lassen. Sie ist den (Außen-)Materialien nach exzellent verarbeitet und lässt sich dank ihres ansprechenden, minimalistischen Äußeren in jeden Haushalt stellen; hier ist's auch einerlei, ob das im Haushalt stehende Mobiliar nun *in puncto* Farbe und Form eher klassischer oder doch eher moderner Natur ist. Der Größe nach ist das Modell natürlich ideal in kleineren Ein-/Zwei-Personen-Haushalten.

Es ist auch vollkommen intuitiv zu handhaben: Dadurch, dass das Tastenpanel mit leicht verständlichen Texten und Symbolen versehen ist, stellen sich hier keine Probleme; so ist nämlich ohne weiteres zu erkennen, welche Funktion von **Bauknecht** aus mit welcher Taste verbunden worden ist. Eine Übersicht der einprogrammierten Automatikprogramme ist am inneren Rahmen der Tür zu sehen. Bei An- und Auswahl eines dieser Automatikprogramme leitet das Modell *step by step* durch den Kochprozess. Falls man sich während des Einstellens aber einmal vertan haben sollte, bspw. hinsichtlich des (Speisen-)Gewichts, kann man leider nicht wieder zum jeweiligen *step* zurück, nein: Man muss vielmehr alles wieder von Neuem starten. Schön ist aber, dass das Modell auch das jeweils empfohlene Zubehör (**Crisp**-Platte und Co., siehe oben) ausweist.

Das von Werk aus enthaltene Zubehörpaket ist ansprechend: Zwei Grillroste, eine **Crisp**-Platte mit Handteil und ein Dampfgarbehälter. Die Reinigung des Innenraums gestaltet sich dank des Reinigungsprogramms (**AutoClean**) einfach: Nach dem Einweichen lassen sich Verschmutzungen schnell von Hand ab- und auswischen.

Mit einem Garraumvolumen von 33,0 Litern und dem 36 Zentimeter (Ø) messenden Drehtel-

ler bietet das Modell so viel Platz, dass sich in ihr auch den Maßen nach ausladendere Speisen, wie bspw. Hähnchen in voller Größe, Lammkarrees usw., zubereiten lassen. Mit ihm kann man also auch problemlos mehrere Mahlzeiten in einem Mal zubereiten.

Die 40 Automatikprogramme decken ein ordentliches Spektrum an Speisen ab und machen Backen, Kochen und Co. außerordentlich leicht. Das Modell lässt einen nämlich auch wissen, wann man die einzelnen Speisen von Hand wenden muss. Während des Tests ist jede einzelne Speise in den Automatikprogrammen gelungen. Hervorzuheben ist hier aber noch einmal die **DualCrisp & CrispFry**-Funktion, mit der sich alle Speisen, einerlei ob sich's bei ihnen nun um Fleisch, Fisch oder Gemüse (einschließlich Pommes) handelt, herrlich-kross zubereiten lassen; interessanterweise auch dann, wenn man die **Crisp**-Platte vorher nicht noch mit Öl einpinselt. Wer sein Gemüse *al dente* zubereiten und währenddessen auch noch den Großteil der Mineralien, Vitamine usw. erhalten möchte, kann die **Dampfgar**-Funktion heranziehen. Die **Heißluft**-Funktion ist dank der hier präzise einstellbaren Temperatur ( $\pm 5^\circ\text{C}$ , **Precision Bake**) wunderbar, um Backwaren aller Art herzustellen. Die **Grill**-Funktion schließlich weiß jeder Speise ein wundervolles Grillaroma zu verleihen. Auch als normale Mikrowelle ließ sich dem Modell nichts vorhalten: Dank des speziellen **3D-Systems** waren die Temperaturen an verschiedenen Stellen im Garraum immer einheitlich ( $\pm 1,9^\circ\text{C}$  bzw.  $2,3^\circ\text{C}$ , Ø). Mit der passenden Funktion (**Defrost**) haben wir auch verschiedenste Lebensmittel, einschließlich Fleisch und Fisch, in schonender Art und Weise auftauen können.

Da sich die **SupremeChef MW 3391 SX** von **Bauknecht** also in (nahezu) allen Testdisziplinen auszeichnen konnte, wird ihr vom **ETM TEST-MAGAZIN** das wohlverdiente Testurteil „sehr gut“ (94,8 %) verliehen.

■ C. Efselmann