

Der Kauf eines Backofens oder eines Kochfelds wirft viele Fragen auf. Wir haben die wichtigsten Themen für Sie zusammengefasst. Beantworten Sie die Fragen, dann kann Sie der Händler optimal beraten, welches Gerät am besten für Ihre Bedürfnisse passt.

Wir haben für Sie eine Checkliste mit Fragen zusammengestellt, die Sie sich ausdrucken, downloaden oder aufs Handy laden können!

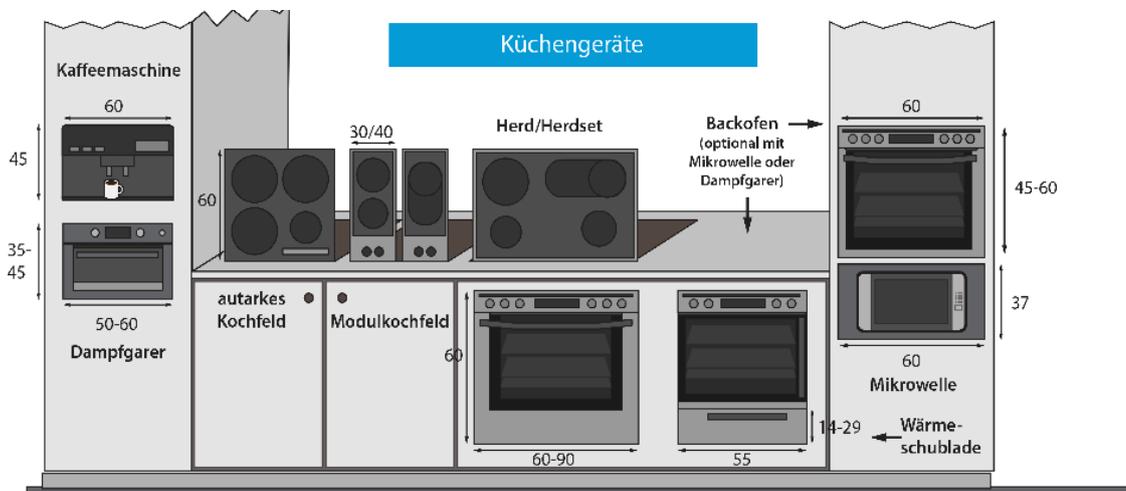
Weiterführende Informationen finden Sie unter: [www.bewusst-haushalten.at](http://www.bewusst-haushalten.at).

## 1. Welche Gerätetypen gibt es?

**Standherd:** Backofen, Kochfeld und Bedieneinheit in einem; Bedienung ist an der Vorderseite angebracht

**Einbauherd:** zum Einbau in einen Herd-Unterbauschrank; an der Frontseite integrierte Bedieneinheit für den Backofen und das Kochfeld, das in der Arbeitsplatte darüber eingebaut wird

**Einbaubackofen:** zum Einbau in einen Unterbauschrank oder hoch in einen Küchenschrank; Bedienung frontseitig



### TIPP:

Wer nicht viel Platz in der Küche hat, ist mit Kombinationsgeräten gut beraten, also Backöfen mit Dampfgarfunktion: Mit der Kombination aus trockener und feuchter Hitze gelangen saftige Braten, Aufläufe, Gebäck, Kuchen und besonders resches Brot.

## 2. Welcher Backofen passt zu mir?

Einen Backofen verwende ich nur zum Aufbacken von Tiefkühlgerichten oder Weckerln (Backofen mit Ober- und Unterhitze, Umluft, Pizzafunktion).

Ich möchte braten und backen, kenne mich aber nicht gut aus (Automatikprogramme).

Ich backe gern ab und zu einen unkomplizierten Kuchen oder Brathendl. Sonst verwende ich den Backofen eher selten (Backofen mit Ober- und Unterhitze, Umluft, Grillfunktion).

Ich bin ein/eine begeisterte/r Koch/Köchin und backe auch Brot und verschiedene Braten selbst. Auch gehören Kekse zu meinem Repertoire (Backofen mit Ringheizung für gleichmäßige Hitze im Garraum sowie Dampfzugabe, Intervallgaren).

Ich mache häufig Gratins im Backrohr (Heißluft).

Ich dörre Obst, backe oft mit Germteig oder koche Obst- und Gemüse ein (Backofen mit elektronischer Steuerung, die auch bei sehr niedrigen Temperaturen eine aufs Grad genaue Einstellung erlauben).

Mir ist gesunde Ernährung wichtig: Daher möchte ich mit dem Backofen auch Dampfgaren (Kombinationsbackofen mit Dampfgarer).

Das Vorheizen des Backrohrs dauert mir zu lange. Ich möchte möglichst darauf verzichten und Zeit sowie Energie sparen (Backrohr mit Induktionseinsatz bzw. mit Mikrowellenunterstützung oder Schnellaufheizen).

## 3. Welche Zusatzoptionen brauche ich?

In meinem Haushalt sind kleine Kinder und Sicherheit ist mir wichtig (Kindersicherung, Abschaltautomatik).

Ich bin den ganzen Tag außer Haus und habe wenig Zeit zum Backen (vernetzter Backofen mit Steuerung über eine App bzw. vorprogrammierbares Gerät, Schnellaufheizung, Kombination mit Mikrowelle).

Ich will mir beim Hantieren mit Blech und Bräter nicht die Finger verbrennen (Teleskopauszüge).

Wenn ich koche und backe, bereite ich oft mehrgängige Menüs zu (Restzeitberechnung).

In der Küche zählt für mich Perfektion: Ich koche viel Gerichte, die „à la minute“ fertig sein müssen (Kerntempersensor, Bratenthermometer).

Ich bin ein/eine leidenschaftliche/r Koch/Köchin und liebe die Haute-Cuisine. Wie in Haubenküchen möchte ich meine Gerichte schonend unter Vakuum garen (Backofen mit Sous-vide-Funktion).

Ich liebe rundum knusprige Braten (Drehspieß).

Integrierte Gebrauchsanleitung erleichtert das richtige Braten und Backen (Text- oder Bilddisplay mit Heizart, Temperatur, Dauer, Zubehör, Einschubhöhe).

Ich will mich am liebsten um nichts kümmern (Auto-Kochen: eigenständige Erkennung der Lebensmittelmenge und selbstständige Bestimmung der Beheizungsart, Gardauer und Temperatur).

## 4. Bedienungsvarianten

Drehwähler

Drucktasten

Touch-Control-Bedienung (Sensorfelder)

LED Anzeigen oder LC-Display

## 5. Reinigung und Sicherheit

Die Bedienelemente sollen vollständig versenkbar sein und somit leichter zu reinigen.

Die gesamte Innenausstattung (Gitter, Auszüge, Grill) soll herausnehmbar sein.

Die Tür soll sich mit zwei Handgriffen komplett zerlegen und die Glasscheiben damit leicht reinigen lassen.

Ich will einen Backofen mit spezieller Beschichtung, die die Reinigung so einfach wie möglich macht (Glatt-Emaille).

Ich möchte keine Fingerabdrücke an der Front sehen (Anti-Fingerprint-Beschichtung).

Der Backofen soll sich selbst reinigen (Katalytische Selbstreinigung: Dampf, Hydrolyse: Wasser oder Pyrolyse).

Bei einer Mehrfach-Verglasung bleibt die Hitze im Backofen und die Tür kühl. Außerdem wird die Verbrennungsgefahr dadurch minimiert.

Programmverriegelung/Verriegelungsfunktion bzw. Kindersicherung (Elektronische Verriegelung verhindert ungewolltes Einschalten).

