

MULTIFUNKTIONSHERDE/-BACKÖFEN

Am liebsten: Einer für alles

Neue Geräte und ihre Besonderheiten
für das Verkaufsgespräch

Sie gehören mit Sicherheit zu den vielseitigsten Hausgeräten in einer modernen Einbauküche: die neuen Multifunktionsbacköfen und -Herde. Denn mit ihren vielen Betriebsarten, komfortablen zusätzlichen Funktionen und innovativen Ausstattungsdetails bleiben auf Konsumentenseite fast keine Wünsche mehr offen. Um die 15 verschiedene Betriebsarten, wie beispielsweise Ober- und Unterhitze, Mikrowelle, Auftaustufe, Heißluft, Großflächengrill, Kleinflächengrill, Thermogrillen, Brotbackstufe, Gärstufe, Pizzastufe, Vorwärmen, Warmhalten, Sanftgaren und Dampfgarstufe, sowie nahezu komplett vollautomatisch arbeitende High-Tech-Geräte bieten heute einen Komfort, mit dem auch Kunden mit sehr hohen Ansprüchen zufrieden gestellt werden dürften.

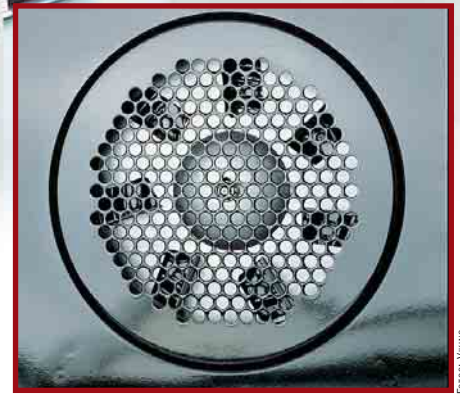
Eigentlich wird nichts vergessen

Hinzu kommen vielfältige Funktionen wie Reinigungshilfen (z. B. hochwertige katalytische Beschichtungen der Backofenwände), spezielle Reinigungsprogramme (z. B. „EasyClean“ von Neff), mehrstufige Selbstreinigungsprogramme (Pyrolyse) und Emaillierungen der Backofeninnerräume mit Antihafteigenschaften. Auch die Ausstattungs- und Komfortmerkmale können sich sehen lassen. Sie reichen von Touch Control, Einknopf-Bedienung, Rezeptdatenbanken und Memory-Funktionen bis hin zu Fleischthermometer, Brotback- und Pizzasteine, mehrfach verglaste, aushängbare, versenkbare oder seitlich zu öffnende Backofentüren (wahlweise mit

Von Viking kommen die beiden neuen Multifunktions-Einbau-Elektrobacköfen der „Professional-Serie“ „EVES0130“ und „EVES0530“ mit 76 cm Breite. Das Garraumvolumen beträgt 146 Liter. Der 22 cm große Ventilator dreht sich abwechselnd in beide Richtungen, was für eine ausgewogene Luftzirkulation und homogene Verteilung der Hitze sorgt sowie Geruchs- und Geschmacksübertragungen bei gemeinsam zubereiteten Gerichten verhindert

Türanschlag rechts oder links), eingebaute Fettfilter und Katalysatoren zum Reinigen der in der Luft enthaltenen Fettpartikel und Geruchsstoffe. Zusätzlichen Nutzen und Erleichterung im Handling bieten neue Antifingerprint-Oberflächen, welche die Reinigung und Pflege der neuen Edelstahlfronten auf ein Minimum reduzieren. So genügt es, mit einem feuchten Tuch die Gerätefront abzuwischen. Längeres Polieren von Hand entfällt.

Daneben gibt es verschiedene Gerätehöhen und -breiten: vom herkömmlichen 60er-Standardgerät über das bewährte Kompaktformat für den Einbau in eine 38 cm bzw. 45 cm hohe Möbelnische bis hin zu den eleganten XL- und XXL-Größen, z. B. mit 76 cm oder 90 cm Breite. In der nachfolgenden Übersicht zeigen wir Ihnen die neuesten Geräte, die seit Jahresanfang auf dem Markt sind bzw. auf eine Markteinführung warten und weisen Sie auf ein paar Ausstattungsdetails, Betriebsarten und Funktionen hin, die bei jedem der vorgestellten Geräte herausragend bzw. etwas Besonderes sind.



Fotos: Viking

Professioneller Luxus für Privathaushalte

Aus dem Hause Viking stammen die beiden neuen Multifunktions-Einbau-Elektrobacköfen „Professional EVES0130“ (UVP: ab 6000,- €) und „EVES0530“ (UVP: ab 6560,- €). Beide Modelle sind 76 cm breit. Zu den besonderen Ausstattungsmerkmalen zählen ein Garraumvolumen von 146 Litern und sechs Rostniveaus. Damit gehören die neuen Einbau-Multifunktionsbacköfen zu den größten am Markt. Alle Heißluft- und Umluftbetriebsarten verwenden das „Vari-Speed Dual Flow™“-System.

WIE ERKLÄRE ICH DAS MEINEM KUNDEN? Der 22 cm große Ventilator dreht sich abwechselnd nach beiden Richtungen, was eine ausgewogene Luftzirkulation und eine homogene Verteilung der Hitze garantiert. Gleichzeitig werden dadurch Geruchs- und Geschmacksübertragungen bei gemeinsam zubereiteten Gerichten vermieden, wie der Hersteller her-

ANZEIGE



WAECO MyFridge MF-40
Lautloser Kühlkomfort dank bewährter Absorbertechnik.
Kompaktkühlschrank mit 40 Litern Inhalt, ideal für Single-Appartements und Büros. Für 220-240 Volt AC und 12 Volt DC.

waeco.de/ stiller-Genuss

Ausführliche „Infos“ zum Lieferprogramm und Kataloganforderung unter
Hotline 02572 879-190



- › Milchkühler › Weinkühler › Bierfasskühler › Absorberkühlschrank
- › Mini-Kühlschränke › AC-Kompressor-Kühlbox

WAECO

mobile solutions

Dometic WAECO International GmbH Hollefeldstraße 63 48282 Emsdetten
Fax +49 (0) 2572 879-390 Mail VBC@waeco.de



Der neue Termikel-Multifunktionsbackofen „BO 6360 P“ mit Schwarzglas-Edelstahlrahmen. Zu den Besonderheiten zählen u.a. zwei programmierbare Pyrolysestufen



Seit Juni ist der neue Candy-Multifunktionsbackofen „FS 975 ZEN“ in mattiertem Spiegelglas lieferbar. Durch „VarioFan“ verringert sich die Garzeit um bis zu 12 Prozent

vorhebt. Der Ventilator lässt sich in zwei Geschwindigkeitsstufen einstellen („Vari-Speed“), d. h. Hoch – für ein besonders schnelles Anbraten, ansonsten auf normale Geschwindigkeit. Die innovativen Funktionen „Dual Flow“ und „Vari-Speed“ ließ sich das amerikanische Unternehmen patentieren.



Weitere wichtige Ausstattungsdetails: Gar-temperaturen von 40 bis 275 °C, Grillfunktionen mit drei Temperaturniveaus, Pyrolyse und das „Rapid-Ready™“-System, das ein sehr schnelles Vorheizen des Backofens ermöglicht.



„Matrics DOP495“ heißt der neue HighTech-Backofen von DeDietrich. Das Gerät schaltet die pyrolytische Selbstreinigung gemäß Verschmutzungsgrad automatisch ein



Der neue Elektro-Einbaubackofen „EEB 6600.5PWX“ von Küppersbusch mit seinem markanten Design in Edelstahl und weiß lackiertem Glas

Mit vollautomatischer Selbstreinigung

„Matrics DOP495“ (UVP: 1569,- €) nennt sich der neue HighTech-Backofen von **DeDietrich**. Der vollautomatische Multifunktionsbackofen passt seine Zubereitungsvorschläge dem Know-how der Nutzer an, d. h. Temperatur, Garart und Gardauer steuert das Gerät selbsttätig. So stoppt er auch die Fettfreisetzung und schaltet die pyrolytische Selbstreinigung gemäß Verschmutzungsgrad automatisch ein. Trotz seiner Vielseitigkeit wird der Backofen nur per Einknopfbedienung über ein Display gesteuert.

Die „Matrics-Automatik“ arbeitet auf vier Ebenen: Im Menu „Chef“ stehen für Hobby-Köche neun Zubereitungsarten zur Auswahl und im „Kulinarischen Leitfaden“ arbeitet sie mit 48 programmierten Gerichten, bei denen der Multifunktionsbackofen je nach Einstellung von Speiseart und Gewicht die passende Temperatur, Garart und -dauer selbst vorschlägt. Im „ICS-Pro-

gramm“ analysieren Sensoren den Feuchtigkeitsgrad, bestimmen die Gardauer entsprechend des Gewichts der Speisen und definieren alle Garparameter selbsttätig. Nur noch die Art der Speise ist hier noch einzugeben.

Und im „Niedrig-Temperatur-Programm“ können sechs programmierte Gerichte über mehrere Stunden lang besonders schonend und gleichmäßig gegart werden. Eine „Eolys“-Funktion sorgt bei allen Garmethoden dafür, dass Fette keine Chance mehr haben, in die Küche zu entweichen und sich auf den Küchenmöbeln niederzuschlagen. Dagegen wird jedoch nur der angenehme Duft der gerade zubereiteten Lebensmittel in das Umfeld abgegeben. Dank „Pyrocontrol Plus“-Technologie schaltet sich die pyrolytische Selbstreinigung des Gerätes je nach Verschmutzungsgrad automatisch ein.

Schnell auf 200 Grad

Seit Jahresbeginn ist der neue **Termikel**-Multifunktionsbackofen „BO 6360 P“ (UVP: 999,- €) lieferbar. Auffallend ist das Design des Einbaugerätes mit seinem Schwarzglas-Edelstahlrahmen. Zu den Besonderheiten zählen u. a. zwei programmierbare Pyrolysestufen, deren Dauer im Eco-Modus eineinhalb und im Normal-Programm drei Stunden beträgt. Oder der Backofenfunktionswähler mit vorprogrammierter Temperatureinstellung für jede Funktion – regulierbar in 5° C-Stufen. Und mit der Funktion „Schnell vorheizen“ werden 200° C in neun Minuten erreicht.

In edlem Weiß und Edelstahl

Im vergangenen Jahr stellte **Küppersbusch** zur Hausmesse Prototypen seiner neuen Designstudie „Platinum White“ vor, die im Handel große Zustimmung auslöste. Zu der Geräteserie zählt u.a. auch der Elektro-Einbaubackofen „EEB 6600.5PWX“ (UVP: 2259,- €), der seit diesem Jahr lieferbar ist. Das Besondere an ihm ist sicher sein Design in Edelstahl und weiß lackiertem Glas, das sich vor allem in die neuen Einbauküchen



FOTOS: TERMIKEL, SNEG, KÜPPERSBUSCH



FOTOS: SEPPELFRICKE, MIELE, BAUMATIC

Ganz neu sind diese beiden Multifunktions-Einbaubacköfen „EB 660 Festival“ (li.) und „EB 6050-1 AK“ von Seppelfricke. Beide Modelle sind ab September 2008 lieferbar

Der Baumatic-Multifunktions-Backofen „P670“ hat ein Backofenvolumen von 57 Litern

gut einfügt, die auf starke Kontraste in Weiß und Schwarz setzen oder ein möglichst homogenes Design in der aktuellen Trendfarbe Weiß bevorzugen. Zu den technischen Feinheiten des Einbaubackofens zählen u. a.: 11 Beheizungsprogramme, 13 vollelektronische Back- und Bratprogramme, die Funktion „Abschalt-Memory“ und „multi-therm plus“-Heißluftsystem (ein Ringheizkörper, der in der Backofenrückwand integriert ist, gewährleistet das Garen auf bis zu vier Ebenen ohne Geschmacks- und Geruchsübertragung von einem Backgut zum anderen). Der „ökotherm“-Backofenkatalysator wandelt Fett-, Geruchs- und Schwebstoffe, die während des Betriebes entstehen, in Wasser und Kohlen-säure um. Die dabei freigesetzte Energie wird in den Backofen zurückgeleitet und dort energiesparend zum Backen und Braten genutzt.

Variiert die Gebläsegeschwindigkeit

Seit Juni ist der neue Multifunktionsbackofen „FS 975 ZEN“ (UVP: 899,- €) von Candy in mattiertem Spiegelglas lieferbar. Zu den Besonderheiten zählt beispielsweise die Eigenentwicklung „VarioFan“, bei der die Gebläsegeschwindigkeit automatisch variiert, um Luftstrom und Garraumtemperatur bei der Speisenzubereitung zu optimieren. Wie das Unternehmen mitteilt, verringert sich damit die Garzeit um bis zu zwölf Prozent gegenüber den anderen



Backöfen der „Generation 5000“ von Miele zeichnen sich durch viel Komfort aus sowie die neuen Betriebsarten „Klimagaren“ und „Niedrigtemperaturgaren“. Die Abbildung zeigt das Topmodell „H 5981BP“

herkömmlichen Candy-Multifunktionsbacköfen. Praktisch ist auch „SoftCook“, denn hiermit werden Feuchtigkeit und Temperaturverteilung im Garraum kontrolliert. Lebensmittel bleiben dadurch deutlich zarter und saftiger, denn ein Feuchtigkeitsverlust wird aufgrund der reduzierten Ventilatorgeschwindigkeit um bis zu 50 Prozent reduziert. Auch der „FS 975 ZEN“ verfügt über eine Schnellaufheizung (Sprinter-Funktion), mit der sich die Aufheizphase des Backofens auf bis zu einem Drittel reduzieren lässt. So werden 200° C bereits nach acht Minuten erreicht. Der neue „SuperGrill“ erbringt eine Leistung, die 50 Prozent höher liegt als bei einem Standardgrill.

Ab Herbst lieferbar

Brandneu sind die beiden Multifunktions-Einbaubacköfen „EB 660 Festival“ (UVP: 589,- €) und „EB 6050-1 AK“ (UVP: 679,- €) von Seppelfricke. Beide Geräte sind ab September 2008 lieferbar. Modell „EB 660 Festival“ mit Edelstahlfront und Vollglas-Backofentür ist in der Energieeffizienz A und serienmäßig u. a. mit versenkbaren Bedienelementen und einem Backofen-Innenraum aus Clean-Email ausgestattet. Der neue Kombi-Backofen bietet fünf Funktionen.



Der Einbau-Backofen „EB 6050-1 AK“ hat digitale Anzeigen für den Thermostat, die Backofenfunktionen sowie die Zeit. Er beherrscht zehn Betriebsarten – neben den herkömmlichen auch eine Pizzastufe, Umluftgrillen und eine Auftaustufe. Die abnehmbare Zweifach-Glas-Innentür hat eine glatte Fläche und lässt sich daher besonders leicht reinigen.



Die beiden Neuen von Oranier: Der 90 cm breite Multifunktionsbackofen „EBG 9897“ (li.) mit einem XXL-Garraum von 74 Litern und der kleine Pyrolyse-Backofen Modell „EBP 9809“ für die 38er Nische



FOTOS: ORANIER



Edel ist die „Serie 200“ von Gaggenau. Jetzt kommen die Design-Geräte in der neuen Trendfarbe Anthrazit auf den Markt. Vor allem das Geräte-Design hat Alleinstellungscharakter. Die Abbildung zeigen den Backofen „BO211“ (li) und den Dampfgarofen „BS 224“ mit Wärmeschublade „WS 221“

Foto: Gaggenau

Neue Garmethoden

Die neue „Generation 5000“ von Miele bietet etliche Besonderheiten, die wir Ihnen bereits ausführlich vorgestellt haben. Neben einem besonders großen Garraum von beispielsweise 66 Litern und dem neuen Edelstahl-Frontmaterial „CleanSteel“, das gegen Fingerabdrücke unempfindlich ist, verfügen die neuen Backöfen auch über

Energie-Effizienzklasse A eingestuft. Zu seinen Besonderheiten zählen eine mehrsprachige Benutzerführung, die „Intelligent Touch Control“-Bedienung, eine „Touch@Inox“-Edelstahl-Spezialbeschichtung gegen Fingerabdrücke und die Möglichkeit zur Speicherung von Rezepten. Als Sonderzubehör werden ein Pizzastein – Modell BPS1 (UVP: 65,- €) – sowie selbstreinigende Seitenwände („SCL2KIT“, UVP: 81,- €) angeboten.



reichlich Platz für Backbleche und Combi-rost, die in fünf Einschubebenen platziert werden können. Herausragendes Merkmal sind jedoch die neuen Betriebsarten „Klimagaren“ (Backen und Braten mit Feuchtigkeitzugabe) sowie „Niedrigtemperaturgaren“ (slow cooking bei 65° C bis 80° C). Koch- und backbegeisterte Kunden werden sich auch über die vielen Automatikprogramme (über 100) mit Auto-sensor freuen sowie über die Möglichkeit, bis zu 20 eigene Rezepte am Ende des Garprozesses als Programm mit eigenem Namen zu hinterlegen und abrufen zu können. Der Miele-„AirClean“ Kat sorgt dafür, dass sich fettthaltige Wrasen nicht in der Küche ablagern können. Das Highend-Gerät der „Generation 5000“ ist der 90 cm breite Multifunktionsbackofen „H5981BP“ (UVP: 5595,- €).

Großzügiges Backofenvolumen

Der Multifunktionsbackofen „P670“ (UVP: 1900,- €) von Baumatic hat ein Backofenvolumen von 57 Litern und ist in die

Extrabreit oder kompakt?

Oranier stellte auf der „Focus Küche & Bad“ 2007 zwei Prototypen in neuen Geräteabmessungen vor, die erst in diesem Jahr auf den Markt gekommen sind: Den 90 cm breiten und knapp 48 cm hohen Multifunktionsbackofen „EBG 9897“ (UVP: 1399,- €) und das kleine Modell „EBP 9809“ für die 38er Nische. Zu den Extras des großen Elektro-Einbaubackofens der Energie-Effizienzklasse A zählt vor allem das großzügige Garraumvolumen von 74 Litern. Daneben bietet der Multifunktionsbackofen mit Schnellaufheizung eine Designfront in Edelstahl/Schwarzglas, eine katalytische Clean-Funktion sowie Katalyse-Bleche seitlich und hinten und eine Innenraum-Clean-up-Emaillierung zur leichten Pflege und Reinigung des Gerätes. Erwähnenswert ist auch die zusätzliche Sicherheitsabschaltung bei offener Tür. Der kleine Pyrolyse-Backofen „EBP 9809“ (UVP: 999,- €) eignet sich für einen Einbau in die 38 cm hohe Möbelnische. Die Elektronik für diesen Bautyp wurde in diesem Frühjahr fertig, so dass die ersten Geräte im Mai d. J. lieferbar waren. Neben Touch Control-Bedienung für neun Funktionen ist der Multifunktionsbackofen mit zwei Pyrolyseprogrammen für 90 und 105 Minuten ausgestattet. Ein weiterer Vorzug: Das Kompaktgerät mit seinem attraktiven blauen LCD-Display („Blaue Linie“) kann beispielsweise mit einem Oranier-Dampfgarer in der gleichen Optik kombiniert werden.

SCHNELL GELESEN

Neue Checkliste „Herde & Kochfelder“

Fürs Beratungsgespräch und für die Information für Kunden vorm Kauf eines Herdes, Backofens oder Kochfeldes kann die neue „Checkliste Herde & Kochfelder“ der „Initiative Hausgeräte+“ kostenlos unter www.hausgeraete-plus.de abgerufen oder direkt bei der Initiative in Berlin angefordert werden.

Die 16-seitige Broschüre ermittelt – wie auch die bisher erschienen Checklisten für andere Großgeräte – durch gezielte Fragestellungen, welche Bauform und welcher Gerätetyp für den Kunden in Frage kommt. Dabei wird ebenso auf Grundfunktionen eingegangen wie auf Extras und Sicherheitsaspekte der Geräte.

Am Ende der Checkliste befindet sich eine Tabelle für den persönlichen Modellvergleich – eine gute Grundlage für das Gespräch im Elektro-Fachhandel.

Bereits in der neuen Trendfarbe

Was kommt nach Schwarz und Weiß? Grau! Die neue Trendfarbe in der Einbauküche ist eine Mischung aus Beige und Grau. Sie lässt sich hervorragend mit zahlreichen anderen Farbtönen kombinieren, vor allem auch mit Weiß, und sie harmoniert besonders gut mit Metallen, wie Edelstahl und Aluminium, passt aber auch gut zu Glas und schönen Edelhölzern bzw. Holzreproduktionen. So stellt Gaggenau seine 2007 eingeführte „Serie 200“ (ab 1683,- €) jetzt mit verschiedenen Modellen in der Farbvariante Anthrazit vor. Vor allem das elegante Geräte-Design hat Alleinstellungscharakter. Denn das LCD-Funktionsdisplay mit zwei Knebeln und Sensortasten ist in die Backofentür integriert. Zu weiteren Besonderheiten der Einbau-Backöfen zählen großflächige Vollglastüren mit einer Breite von 60 cm, die sich seitlich über die volle Höhe der Geräte öffnen lassen und damit besonders ergonomisch sind. Damit Backwaren, wie knusprige Brote und Brezeln, saftige Kuchen oder eine pikante Pizza so gut wie in einem gemauerten Ofen gelingt, ist der Multifunktionsbackofen mit einem Backstein ausgestattet. *Angela Grond*

Welche neuen Herde und Backöfen auf der „IFA 2008“ vorgestellt wurden, lesen Sie ab Seite 16.