

Herde | Backöfen

Mit viel HighTech und Komfort zum Genuss

Wir stellen einige der neuesten Herde und Backöfen im Standard- und Kompakt-Maß mit ihren technischen Besonderheiten vor.

Drei große Messen – die „LivingKitchen“ in Köln, die IFA Berlin und die A30 Küchenmeile in Ostwestfalen – haben dem Fachhandel in diesem Jahr eine ganze Flotte an interessanten, design- und verkaufstarken Elektro-Klein-/Großgeräten beschert, denen es an interessanten Mehrwerten und Verkaufsargumenten für den Point of Sale nicht mangelt. Im Produktsegment Backen sind das einige komplett neue Einbau-Serien, wie z. B. von Miele, Bauknecht, Küppersbusch und Gaggenau, über die wir bereits berichteten, sowie jede Menge neuer Backöfen, (Stand)Herde und Kompakt-Einbaugeräte für die 45er Nische, wie die nachfolgende Marktübersicht zeigt.



Tradition meets Moderne: Modell „EC 67 CLI“ aus der neuen „Classico Collection“ von Gorenje

Sehr energieeffizient

„BP8304001M“ (UVP: 2029,-€), so lautet die Produktbezeichnung für einen neuen AEG-„MaxiKlasse“-Backofen. Zur Komfort-Ausstattung des Multifunktionsgeräts gehören u. a. ein 74 l Garraum, „ProSight Plus“, ein TouchControl-Multifunktionsdisplay mit Volltextanzeige, integrierter Elektronikuhr und 90 Automatikrezepten, ein Speicher-Menü für 20 eigene Rezepte sowie 19 Beheizungsarten. Darüber hinaus verfügt der sehr energieeffiziente A-30% „EcoControl“-Backofen über einen Kerntemperatursensor, „SoftMotion“-Technik (sanftes und leises Schließen der Gerätetür), eine Antifinger-

print-Oberfläche sowie das Selbstreinigungssystem „PyrolysePlus“.

Besonderheiten

A-30%, 19 Betriebsarten, eine pyrolytische Selbstreinigung und eine Türschließhilfe

Mit einem neuen Kerntemperatursensor, „PyrolysePlus“ und „SoftMotion“ ist auch der „Preference MaxiKlasse“-Backofen „BP5304001M“ (UVP: 1669,-€) ausgestattet. Dazu kommen Versenkknebel und ein „OptiSight“-Display inklusive integrierter Elektronikuhr und einem Temperaturvorschlag je nach Beheizungsart (8). Die Aus-

stattung des Multifunktionsbackofen mit Ringheizkörper runden u. a. glatte Innenwände aus „Longclean“-Emaille, eine Kindersicherung sowie die automatische Abschaltung des Backofens ab.

Besonderheiten

neuer Kerntemperatursensor, A-20%, ein „OptiSight“-Display und „SoftMotion“

Im Bereich Kompaktklasse ist noch der „KM8403001M“ (UVP: 1979,-€) zu nennen. Der Kombi-Mikrowellenbackofen für die 45er Möbelnische zum Braten, Grillen, Auf- und Vorwärmen, Einkochen, Dörren,



Von AEG (v.l.): Modell „BP5304001M“, der „BP8304001M“ und der Kombi-Mikrowellenbackofen „KM8403001M“ für die 45er Nische

GROßGERÄTE

Brotbacken, Auftauen und Bio-Garen hat einen 43 l großen Garraum. Zu seinen wichtigsten Ausstattungsdetails zählen z. B. „Pro-SightPlus“, 19 Beheizungsarten, eine Antifingerprint-Edelstahlbeschichtung, vorprogrammierte Rezepteneinstellungen (90) und eine zuschaltbare Schnellaufheizung. Die Innenwände sind ebenfalls aus „Longclean“-Emaile.

Besonderheiten

mit Mikrowellenfunktion, „ThermiC°Air“-Heißluftsystem und einer Antifingerprint-Oberfläche

Mit Booster

Zu den Neuheiten von **Beko** zählen der „Cookmaster“-Einbaubackofen „OIM 39600 X“ – alternativ mit pyrolytischer Selbstreinigung unter der Bezeichnung „OIM 39600 XP“ – sowie der Backofen „OIM 25702 X“ mit dampfunterstützender Gartechnologie und einem optionalen „Vitaguard“-Zubehör (separater Behälter zum Dünsten von Lebensmitteln). Der „Cookmaster“ ist zehn Prozent sparsamer als der Grenzwert zur Klasse A – der Dampfbackofen 20 Prozent. Die Ausstattungen beider Geräte sind umfangreich. So bieten die Backöfen „OIM 39600 X/XP“ z. B. zwölf Betriebsarten (inkl. Pizzafunktion, einer Warmhalte- und „SlowCooking“-Funktion), eine Booster-Schnellaufheizung, eine schmutzabweisende Vollglasinnentür („Excellent Clean Glass“) mit Soft-Close-Türschließmechanismus und einen XL-Innenraum mit 75 l Nettovolumen. Darin können Speisen auf bis zu fünf Ebenen gleichzeitig zubereitet werden (multidimensionales Kochen). Anhand der „CookSense“-Bratenthermometer-Technologie wird die innere Temperatur des Bratens per Fühler ermittelt, so dass Fleisch je nach Gusto punktgenau rare, medium oder well done zubereitet werden kann. Der „Cook-



Bekos „Cookmaster“ („OIM 39600 X“) und Modell „OIM 25702 X“ mit dampfunterstützender Gartechnologie



master“ ist ab Januar 2014 lieferbar – in der Pyrolyse-Variante ab 1. Halbjahr 2014.

Besonderheiten

Braten-Thermometer, 75 l Garraum, Soft-Close-Türschließmechanismus; auch als Pyrolyse-Modell erhältlich

Seit November 2013 ist der „OIM 25702 X“ (UVP: 949,-€, in der Pyrolyse-Version 1199,-€) verfügbar. Der Einbaubackofen mit dampfunterstützender Garfunktion bietet seinen Besitzern neben den o.g. Features 13 Heizarten, einen 77 l Garraum und 82 automatische Garprogramme. Auch er hat eine katalytische Rückwand und eine pflegeleichte nanobeschichtete Vollglasinnentür. Für eine schonende Speisenzubereitung gibt das Gerät den Dampf automatisch an die Lebensmittel ab, so dass Fisch und Fleisch saftig, Backwaren außen krustig und innen luftig werden. Dampf kann zusätzlich bis zu dreimal auch manuell zugeführt werden.

Besonderheiten

82 Garprogramme, 77 l Backofenvolumen, nanobeschichtete Vollglasinnentür

In 50er und 60er Breite

Neben den drei inzwischen lieferbaren „amicasmart“-Einbaubacköfen sind auch die neuen **Amica**-Standherde in 50 und 60 cm Breite interessant, die mit einem neuen Innenleben und einer optimierten Ausstattung aufwarten. So sind die Seitenwände des 50 cm breiten Edelstahl-Topmodells „SHI 11574 E“ aus der „NewSeries 500“ schwarz lackiert; sein ergonomischer Handgriff bietet eine neue haptische Qualität und versenkbare Knebel auf dem puristisch gestalteten Bedienpanel reduzieren den Reinigungsaufwand.

Aufgrund optimierter Verbrauchswerte sind die neuen Standherde 20 Prozent sparsamer als der vorgegebene Grenzwert zur Energieeffizienzklasse (EEK) A, was u. a. an ihrer Isolierung, einer dreifach verglasten Fronttür und der ausgefeilten Türbelüftung liegt. In kleinen Küchen spielen vor allem die 50 cm schmalen Standherde ihre Stärken aus. Trotz ihrer schlanken Maße verfügen die Neuen über ein Backraumvolumen von 66 l. Besonderer Wert wurde bei der Innenausstattung auf leicht zu reinigende, graue Emaile-Oberflächen gelegt – sowohl bei den Innenwänden als auch bei den Backblechen. Für Bedienkomfort und optimale Backprozesse ist eine Backtabelle auf der Innentür aufgedruckt. Modell „SHI 11574 E“ (UVP: 999,-€) ist u. a. mit elf Beheizungsarten ausgestattet, darunter einer Auftau-Funktion („Defrost“) und der Schnellaufheizung „Rapid-Warm-Up“ (in vier Minuten auf 150 °C).

Besonderheiten

A-20%, Defrost-Funktion, Schnellaufheizung, aufgedruckte Backtabelle

Die neuen 60er-Modelle der „Series600“ bieten ebenfalls die zuvor genannten Ausstattungsmerkmale. Aufgrund eines neuen Designs ist die Gerätefront jetzt noch klarer und übersichtlicher gegliedert. Das Topgerät „SHI 11673 E“ (UVP: 1199,-€) ziert ein schlankes Bedienpanel, mit einem Timer für



Die beiden Amica-Modelle „SHI 11574 E“ und „SHI 11673 E“

Fotos: Beko, Amica



Der Termikel-Einbaubackofen „BO 6473 S“ (A-20%) mit extragroßem „HotSpot“-Fenster und das neue 60er Modell „SHI 63070 I“



Der 60 cm breite Standherd aus der „Classico Collection“ von Gorenje

Fotos: Termikel, Gorenje

die Backofenfunktionen. Die Seitenteile des „SHI 11673 E“ sind silberfarben lackiert.

Besonderheiten

neues Bedienpanel mit integriertem Timer, silberne Seitenteile, A-20%

Gut ausgestattet

Neue Einbaubacköfen, Einbauherde und ein Standherd-Set gibt es bei **Termikel**. Den Einbaubereich ergänzen die beiden gut ausgestatteten Backöfen „BO 6473“ (UVP: 699,-€) und „BO 6463“ (UVP: 599,-€). Sie sind in den trendigen Farbstellungen Grau und Schwarz erhältlich. Modell „BO 6473“ verfügt z. B. über TouchControl-Sensortasten, elf Backofenfunktionen (darunter auch eine Pizzastufe, „Heißluft-Professional“ sowie eine Auftau- und Warmhaltestufe), ein Speisethermometer, die Funktion Schnell-

Heizen und einen 66 l Garraum mit Leichtreinigungs-Emaile.

Neun Backofenfunktionen, eine elektronische Temperaturregelung mit digitaler Anzeige und ein programmierbarer Multifunktions-Timer zeichnen Modell „BO 6463“ aus. Beide Einbau-Backöfen sind sehr sparsam (A-20%).

Besonderheiten

in den Trendfarben Grau und Schwarz, eine Pizza-, Auftau- und Warmhaltestufe, A-20%

Es gibt auch noch ein neues Einbauherd-Set („HES 6034 IK“, UVP: 999,-€). Neben den herkömmlichen Beheizungsarten bietet der Herd einen zusätzlichen Großflächengrill, „Heißluft-Professional“ (mit Ringheizkörper) sowie eine Auftau- und Pizzastufe (Unterhitze mit „Heißluft-Professional“). Die Steuerung erfolgt über versenkbare Knebel

und einen programmierbaren Multifunktions-Timer mit großem Display. Das zum Set gehörende Induktionskochfeld „KFI 6100 KSL“ ist mit vier Kochstellen, Topferkennung und einer vierfachen Restwärmeanzeige ausgestattet.

Besonderheiten

ein Großflächengrill und „Heißluft Professional“, A-20% und ein Induktionskochfeld

Neue Standherde inkl. Induktionskochfeld werden bei Termikel sowohl in den Breiten 50 als auch 60 cm angeboten, wie z. B. das 50er Modell „SHI 53090 I“ (UVP: 999,-€) und der 60 cm breite Herd „SHI 63070 I“ (UVP: 1049,-€). Beide Geräte bieten elf Backofenfunktionen, u. a. auch hier „Heißluft-Professional“, eine Auftau- und Pizzastufe sowie Ober-/Unterhitze mit Heißluft. Das Backraumvolumen des 50 cm breiten

Anzeige

JETZT will ich's wissen!

- bis zu 10 kg Füllmenge
- intelligente Verbrauchsanpassung
- A +++ Energiespar-Bestnote
- 10 Jahre Garantie*

Mehr Informationen unter: www.candy.de



* auf Trommel und Bottich

95% aller Candy Group-Kunden sind mit Ihrer Waschmaschine zufrieden.
 Marktforschungsstudie unter deutschen Konsumenten durchgeführt von der **GfK** im April 2013
Quelle: GfK Deutschland im April 2013



über 60 Jahre Waschmaschinen-Erfahrung

GROßGERÄTE

Herdess liegt bei 56 l, bei der 60er Variante bei 66 l. Beide wurden mit einer Leicht-Reinigungs-Emaille ausgestattet. Zwei Teleskopauszüge sind jeweils serienmäßig, zwei weitere nachrüstbar.

Besonderheiten

11 Betriebsarten, großer 66 l Backinnenraum bei der 60er Variante, Leicht-Reinigungs-Emaille

Geräuschlos

Den exklusiven und mehrfach prämierten **Gorenje-Backofen „iChef+“** aus dem „Gorenje+“-Sortiment gibt es jetzt auch im Linienprogramm dieser Marke unter der Bezeichnung „HomeCHEF“ – zudem mit weiteren Komfortmerkmalen, wie der automatischen Komfortschließhilfe „GentleClose“ oder als Pyrolyse-Modell. Zur gemeinsamen Ausstattung der „HomeChef“-Einbau-Backöfen gehört auch ein berührungssensitives elektronisches Programm-Modul, so dass sämtliche Funktionen über ein großes TFT-Farbdisplay und TouchControl-Bedienung per Fingertipp eingestellt werden. Über das interaktive Display lässt sich beispielsweise eines von neun am häufigsten zubereiteten Gerichten einfach per Abbildung auswählen oder eines der 65 voreingestellten Rezepte abrufen. Natürlich können sämtliche Kochvorgänge auch frei und individuell selbst bestimmt werden. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, wie ein Profi spezielle Einstellungen im Voraus zu programmieren oder eigene Lieblingsrezepte per Memory-Funktion abzuspeichern.

Neben den integrierten Profi-Automatikprogrammen zum Backen, Grillen und Braten gibt es außerdem verschiedene Zusatzprogramme, z. B. zum Vorwärmen, Warmhalten und Auftauen oder Vorheizen (der „HomeChef“ erwärmt in sechs Minuten auf 200 °C). Als Exklusiv-Feature ist noch die Eigenentwicklung „HomeMADE“ zu nennen: aufgrund der bogenförmig gewölbten Backofenkuppel verteilt sich die Hitze im Innenraum des Backofens sehr gleichmäßig, was wiederum zu besten Backergebnissen führt.

Die UVP liegen für das „HomeCHEF“-Modell „BO 9950 AX“ mit der Türschließhilfe „GentleClose“ bei 1199,- Euro und bei der Pyrolyse-Version „BOP 9958 AX“ mit vierfach verglaster „Quadro UltraCoolDoor“ bei 1319,- Euro.

Besonderheiten

Türschließhilfe, Touch-Bedienung, 65 Rezepte, gewölbte Backofenkuppel, A-20%

Für Konsumenten mit einem Faible für Geräte im klassisch-nostalgischen Design und



Die Samsung-Range „Neo“ im „Seamless“-Design

Fotos: Samsung, Gorenje

gleichzeitig modernsten technischen Features eignet sich die neue „Classico Collection“, die seit Dezember lieferbar ist. Die Serie umfasst einen Einbau-Backofen, zwei freistehende Herd-Modelle und ein dazu passend abgestimmtes Gas- und Elektro-Glaskeramik-Kochfeld sowie eine Kaminhaube. Alleinstellungsmerkmal sind spezielle optische Details bzw. besondere Gestaltungselemente in edler Antik-Optik, wie z. B. Keramik-Bedienknebel mit Altgold-Applikationen.

Auch wenn sie auf den ersten Blick wie eine klassische Uhr im Analog-Design aussieht, verbirgt sich dahinter ein moderner programmierbarer Timer. Die Geräte der „Classico Collection“ sind in den Farbstellungen Matt-Schwarz und Elfenbein erhältlich.

Der Einbau-Backofen „BO 73 CLI“ in Elfenbein bzw. „BO 73 CLB“ in Matt-Schwarz (UVP: je 659,-€) zeichnet sich durch ein weich geschwungenes, nostalgisches Relief-Design der Gerätetür aus. Seine runden Bedienknebel und die klassische Griffleiste punkten in Altgold-Finish, während er innen mit der oben erwähnten patentierten „HomeMADE“-Technologie aufwartet und 20 Prozent sparsamer arbeitet als die EEK A. Die bogenförmig gestaltete Backofenkuppel ist traditionellen, holzbefeuerten Öfen nachgebildet.

Besonderheiten

traditionelle Stilelemente im Antik-Look (Altgold-Finish), A-20%, eine bogenförmige Backofenkuppel sowie eine hochwertige Isolierung der Backofentür.

Die elfenbeinfarbenen Standherde „EC 55 CLI“ (50 cm) und „EC 67 CLI“ (60 cm) sowie ihre Varianten in Matt schwarz „EC 55 CLB“ und „EC 67 CLB“ verfügen ebenfalls über die zuvor genannten klassischen Stilelemente. Die beiden 60 cm breiten Standherde sind zudem mit der „HomeMADE“-Technologie ausgestattet. UVP für die 50er-Modelle: 719,- Euro und für die 60er Varianten 829,- Euro.



Das Gorenje-Modell „BO 73 CLI“ in klassischem Elfenbein



Der neue Pyrolyse-Backofen „HomeChef“ („BOP 9958 AX“) von Gorenje mit Bediendisplay

„KOSP 7030“ bzw. der neue „Twelix-Artisan“-Backofen von KitchenAid



Foto: KitchenAid

Als Speed-Ofen gilt der neue Kompakt-Mikrowellenofen mit Heißluft, Modell „NQ50C7535DS“ (UVP: 1579,-€) für den Einbau in eine 45er Möbelnische. Er punktet u. a. mit „Multi-Level-Cooking“ (Kochen auf mehreren Ebenen), 40 „Speed-Cooking“-Automatikprogrammen und 19 Betriebsarten. Die Leistung der Mikrowelle liegt bei 900 W, bei der Heißluft bei 1000 W und bei den beiden Grills bei 1400 W (oben) sowie 1100 W (unten). Zu weiteren Annehmlichkeiten zählen u. a. eine Bratautomatik, ein übersichtliches Display, eine „Clear-Door“, die während der Nutzung nicht beschlägt, sowie eine Dampfreinigung des Keramik-Emaille-Innenraums (50 l).

Besonderheiten

in 50er und 60er Breite lieferbar, klassische Gestaltungselemente in Antik-Optik, „Home-MADE“-Technologie bei den 60er Modellen

Vier Neue

Die neue **Samsung**-Serie „Neo“ umfasst die beiden Einbaubacköfen „NV6584L NESR“ und „NV70F7786ES“, den Kompakt-Mikrowellenofen „NQ50C7535DS“ mit Heißluft und den Kompakt-Dampfofen „NQ50C7935ES“. Die optische Besonderheit der „Neo“-Baureihe ist ihr so genanntes neues „Seamless“-Design – eine scheinbar nahtlos gegossene Metallfront – so dass sich die Geräte harmonisch in ein griffloses Küchenambiente einfügen. Modell „NV6584L NESR“ (UVP: 1029,-€) bietet z. B. zehn Betriebsarten, 25 Automatikprogramme und ein Zweifach-Gebläse für eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Der 70 l große Garinnenraum ist mit Keramik-Emaille ausgestattet. Für Sauberkeit nach dem Backen, Grillen und Garen sorgen Ka-

talyse und „SteamClean“ – eine energiesparende Dampfreinigung. Der Einbaubackofen liegt zehn Prozent unter dem Grenzwert zur EEK A.

Besonderheiten

70 l Innenraum, 25 Automatikprogramme, Katalyse und eine energiesparende Dampfreinigung

Mit dem „Twin Cooking“-Modell „NV70F7786ES“ (UVP: 1169,-€) bekommen Käufer einen 2-in-1-Backofen mit Garraumteiler für eine energie- und zeitsparende Speisenzubereitung. 32 Betriebsarten, 40 Automatikprogramme, eine Backautomatik, Selbstreinigung durch Katalyse und „SteamClean“ sowie ein LED-Display mit Touch Control runden die Ausstattung des „NV70F7786ES“ ab, der 20 Prozent sparsamer ist als die Klasse A.

Besonderheiten

32 Betriebsarten, 40 Automatikprogramme, eine Backautomatik, A-20%

Besonderheiten

19 Betriebsarten, 40 „Speed-Cooking“-Automatikprogramme und eine „Clear-Door“

Der sehr sparsame 50 l Kompakt-Dampfbackofen „NQ50C7935ES“ (A-30%) bietet u. a. 21 Betriebsarten, 40 Automatikprogramme und ein Dampfreinigungsprogramm. Für schonendes Garen gibt es ein Zweifach-Dampfintervall von links und rechts, bei dem sich die Dampfmenge in drei Stufen regeln lässt. Die UVP beträgt 2019,- Euro.

Besonderheiten

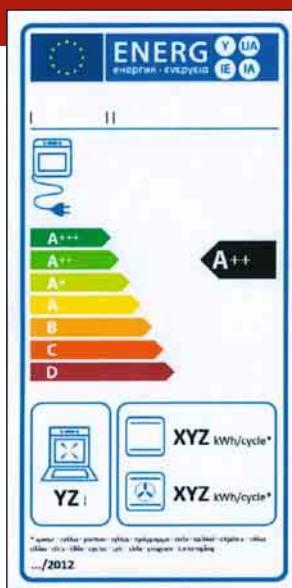
ein Zweifach-Dampfintervall, 40 Automatikprogramme, A-30%

Mit Dampfgar-Zubehör

Seit November steht der **KitchenAid**-„Twelix-Artisan“-Ofen „KOSP 7030“ (UVP: 2799,-€) mit Dampfgar-Option im Fachhandel. Das Multifunktionsgerät (A-20%) aus der „Pro Line“ kann aufgrund seines neuen Zubehörs – ein flexibel einsetzbarer Dampfgarbehälter mit Glasdeckel – als klassischer Backofen (z.B. mit Ober- und Unterhitze, Umluft und „Twelix“-Heißluft), zum gesunden Dampfparen unter 100 °C oder im Kombibetrieb (Heißluft mit Dampfunterstützung) genutzt werden. Für Letzteres gibt es fünf spezielle, vorprogrammierte Funktionen. Der „KOSP 7030“ muss auch nicht mehr vorgeheizt werden. Er ist mit einem digitalen Kochbuch mit 25 Rezepten und Videoanleitungen ausgestattet, das in Zusammenarbeit mit einem italienischen 2-Sterne-Koch entstand. Für weiteren Komfort sorgen ein animiertes blaues Text-LC-Display, ein Garthermometer, eine sanfte Backofentür-Schließhilfe sowie sieben klassische, zwei Regenerier-, 35 Gar- und 11 Profi-Funktionen für Gebäck und Backwaren. Außerdem noch „Easy-to-Clean“-Oberflächen und eine pyrolytische Selbstreinigung mit „Cool-Door“-System.

Neues EU-Label für Backöfen

Das neue EU-Label für Backöfen tritt voraussichtlich Ende 2014/Anfang 2015 in Kraft. Die Regulierungen für das Label sowie die EcoDesign-Maßnahmen wurden von der EU-Kommission angenommen. Nun fehlt nur noch die Absegnung durch EU-Rat und EU-Parlament. Sofern sie keine Einwände erheben, womit nicht zu rechnen ist, steht dem Labeling nichts mehr entgegen. Ob das EU-Label für Backöfen schon vorzeitig auf freiwilliger Basis angewendet werden kann, ist noch unklar. Für Herde wird es kein EU-Energieetikett geben. Sie fallen unter die Regulierungen der EcoDesign-Richtlinien.





Von Oranier: der „EDP 9809“ Kompakt-Backofen mit „DampfPlus“-Programmen



Aus der „Titan-Range“, der vollautomatische Fagor-Pyrolysebackofen „6H-870BTCV“

Fotos: Oranier, Fagor

richte und Tiefkühlpizza), sieben Auftauprogramme (für Brot, Gebäck, Gemüse, Fisch, Schwein, Geflügel und Rind), zehn Mikrowellenprogramme von 100 bis 1000 W sowie drei Mikrowellen-Kombi-Programme (Heißluft/Mikrowelle, Kleinflächengrill/ Mikrowelle und Großflächengrill/Mikrowelle). Der etwa 40 l große Innenraum besitzt eine pflegeleichte „CleanUp“-Emaillierung.

Besonderheiten

eine Warmhaltefunktion, ein Speisenführer („EasyStart“) und drei Mikrowellen-Kombi-Programme

Besonderheiten

ein digitales Kochbuch, 35 Gar- und 11 Profi-Funktionen, ein Garthermometer, „Easy-to-Clean“-Oberflächen und ein Dampfgarer-Zubehör

Komfortprogramme

Oranier platziert 13 neue Einbauberde und -backöfen im Handel, drei davon im Kompakt-Design. Die Modelle für die 45 cm hohe Möbelnische können horizontal und vertikal eingebaut werden; in Kombination mit einer Einbau-Wärmeschublade ergänzen sie auch ein bereits vorhandenes oder auch neues Gerät im 60er Standardmaß. Bei den drei neuen Modellen handelt es sich um den Kompakt-Backofen „EPD 9809“, den Kompakt-Backofen mit Mikrowelle „KMH 9803“ und den Dampfgarer „EDG 9808“. Zu den Highlights des 40 l Kompakt-Backofens „EPD 9809“ (UVP: 1699,-€) in der EEK A zählen beispielsweise drei „DampfPlus“-Programme in Verbindung mit Ober-/Unterhitze, Heißluft und Grill sowie 23 Komfortprogramme, darunter eine 90- und

120-minütige Selbstreinigung. Die Benutzerführung erfolgt per Klartextanzeige (in 16 Sprachen). Das LC-Display präsentiert sich im neu eingeführten Weiß/Schwarz-Design und ermöglicht Touch-Control-Bedienung. Der Wassertank hat eine Kapazität bis zu einem Liter und kommt seinem Nutzer auf Tastendruck entgegen. Für Sicherheit sorgen z. B. eine vierfach verglaste „CoolDoor“-Backofenaußentür, eine automatische Sicherheitsverriegelung im Selbstreinigungsbetrieb, eine Unterbrechung der Beheizung bei geöffneter Tür und eine Kindersicherung.

Besonderheiten

drei „Dampf-Plus“-Programme, ein 90- und 120-minütiges Selbstreinigungsprogramm und ein LC-Display im neuen Weiß/Schwarz-Design

Mikrowelle, Grill und Heißluft bietet der 45 cm hohe Kompakt-Backofen „KMH 9803“ (UVP: 1399,-€). Zu seinen Spezialitäten zählen z. B. eine Warmhaltefunktion, ein Speisenführer mit elf gewichtsabhängigen „Easy-Start“-Programmen (für Rind, Schwein, Hähnchen, Gemüse, Tiefkühlge-

Titanfarben

Der Einbau-Pyrolysebackofen „6H-870BTCV“ (UVP: 649,-€) ist Teil der neuen „Titanium Range“ von **Fagor**. Die Linie zeichnet sich durch ein elegant-puristisches Design mit Glasoberflächen in der Trendfarbe Titan aus. Neben zehn Betriebsarten inkl. Heißluft, Turbo-, Auto- und „Eco-Pyrolyse“ sowie einem Rauch- und Geruchskatalysator wartet der 58 l Backofen mit einer exklusiven „Master Chef“-Vollautomatik auf, die alle Zubereitungsparameter wie Temperatur und Backdauer auch ohne Gewichtsangabe selbstständig festlegt. Die Einschubebene für das Backblech wird ebenfalls angezeigt. Zu weiteren Produktfeatures des sparsamen Geräts (A-20%) gehören ein integriertes Kochbuch mit 15 Rezepten, eine Halogenbeleuchtung und ein höhenverstellbarer Vollteleskopauszug.

Besonderheiten

Vollautomatik, ein integriertes Kochbuch, A-20% und eine Kindersicherung

Angela Grond

Schnell gelesen

Stiftung Warentest

Der Dezember-Test

Elektrische Zahnbürsten, Herrenrasierer und Kaffeevollautomaten hat die Stiftung Warentest in Berlin näher unter die Lupe genommen und die Testergebnisse im Dezember-„test“-Heft veröffentlicht:

Akkuzahnbürsten

- 1 „Professional Car 1000“ (1,6) von Braun Oral-B
- 2 „Pulsonic Slim“ (1,8) von Braun Oral-B
- 3 „Sonicare EasyClean“ (2,1) von Philips
- 4 „Expert“ (2,4) von Müller/Sensident
- 5 „Akku“ (2,5) von dm/Dontodent
- 6 „Omron ProClinical C600“ (3,7) von Elmex

Herrenrasierer

- 1 „Series 7 799cc-7 Wet&Dry“ (1,5) von Braun
- 2 „CoolTec CT4s Wet&Dry“ (1,6) von Braun
- 3 „Series 3 340s-4 Wet&Dry“ (1,6) von Braun
- 4 „Series 5 5030s“ (1,6) von Braun
- 5 „ES-RF31-s“ (1,6) von Panasonic
- 6 „SensoTouch 2D RQ1175/16“ (1,6) von Philips
- 7 „PowerTouch PT739/18“ (1,7) von Philips
- 8 „ES-RT81-s“ (1,8) von Panasonic
- 9 „AquaTouch Plus AT890/26“ (1,8) von Philips
- 10 „PowerTouch Plus PT860/16“ (1,8) von Philips
- 11 „Titanium-X F7800“ (1,8) von Remington
- 12 „PEP Care Nass&Trocken“ (2,6) von Carrera

- 13 „cruZer6 face“ (3,4) von Braun
- 14 „SensoTouch 3D RQ1285CC/21“ (4,5) von Philips

Kaffeevollautomaten

mit Cappuccino-Automatik

- 1 „Minuto OneTouch HD8763“ (2,4) von Saeco
- 2 „ECAM 25.457“ (2,6) von De’Longhi

Kaffeevollautomaten

ohne Cappuccino-Automatik

- 1 „Impressa C50“ (2,3) von Jura
- 2 „ES 8258“ (3,4) von Krups

Kaffeevollautomaten-Test 2013 als Ergänzung des StiWa-Tests 12/2012.