

Herde und Backöfen

Convenience und Flexibilität

Viele der neuen Einbau-Backöfen und Herde hatten wir in den letzten Ausgaben in Wort und Bild vorgestellt. Doch es gibt noch weitere interessante Modelle, die mit Convenience und Flexibilität punkten. Das neue EU-Label und die Ökodesign-Vorschriften treiben das Thema „Energieeffizienz“ weiter voran.

Das Konsumklima entwickelte sich im Jahr 2014 insgesamt positiv, ebenso der Wohnungsbau und Renovierungsmarkt, und die Sparneigung ist auf einem historischen Tief in Deutschland. Von diesen erfreulichen Rahmenbedingungen profitierten auch Hausgeräte im vergangenen Jahr. Hinzu kommt der Treiber Energieeffizienz, der den Hausgerätemarkt dynamisiert. Laut den Experten der GfK Retail and Technology GmbH hält diese Entwicklung weiter an (Quelle: GfK 1/2015, AMK).

Am liebsten mit Selbstreinigung

Auch wenn dieser Trend bei Backöfen und Herden nicht mehr ganz so stark wie in den Vorjahren greift, so geht der Wunsch vieler Konsumenten in Richtung mehr Convenience und Flexibilität neben hochwertigen Features, wie Selbstreinigungsprogramme. Damit ist inzwischen jedes zweite verkaufte Modell ausgestattet. Der Anteil an Backöfen mit pyrolytischer Selbstreinigung betrug Ende November 2014 bereits 21 Prozent (2012: 18 Prozent). Bei Geräten mit Katalyse waren es 17 Prozent (-1 Pp) und mit Hydrolyse 11 Pro-



Einer der großen Einrichtungs-Farbtrends 2015 ist Kupfer. Küppersbusch greift ihn mit seiner „Copper Edition“ auf. Der Einbau-Backofen „EEB 6550.8“ erhielt einen „red dot award“

Fotos: Küppersbusch

Was ist neu beim Energielabel für Backöfen?

Energie		Altes Energielabel		Neues Energielabel	
Elektronbacköfen		bis 31. Dezember 2014		ab 1. Januar 2015	
Hersteller	Logo	Name oder Marke des Herstellers Typenbezeichnung des Gerätes		Name oder Marke des Herstellers Typenbezeichnung des Gerätes	
Niedriger Verbrauch	A	Energiequelle des Backofens nur Strom Strom (Abbildung) bzw. Gas		Energiequelle des Backofens nur Strom Strom (Abbildung) bzw. Gas	
Hoher Verbrauch	G	Energieeffizienzklasse von A bis G		Energieeffizienzklasse von A+++ bis D	
Energieverbrauch (kWh)	X.YZ	Energieverbrauch* pro Normbackvorgang in kWh		Energieverbrauch* pro Normbackvorgang in kWh, bei Gas-Backöfen zusätzlich in MJ	
Nettovolumen (Liter)	XYZ	Nutzbares Garraum-Volumen in Litern		Nutzbares Garraum-Volumen in Litern	
Typ	klein mittel groß	Größe des Gerätes klein (12-35 Liter) mittel (35-65 Liter) groß (65 Liter und mehr)		Größe des Gerätes Größe wird bei der Einstufung in die Labelklasse berücksichtigt	
Geräusch (dB(A))		Geräusch in dB(A) Trennflüssige Angabe		Geräusch in dB(A) Trennflüssige Angabe	

* Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Gerätes im Haushalt ab.

HAUSGERÄTE
Energieeffizienz in Europa

ENERG
Energieeffizienz in Europa

45/2014 © HEA 2014

zent (+2 Pp). Übrigens, Backöfen liegen gegenüber Herden in Führung. Mittlerweile kommen sie auf einen Anteil von 55 Prozent (2012: 52 Prozent). Bei den Herden sind es laut GfK 45 Prozent – das sind drei Prozentpunkte weniger gegenüber 2012.

Das neue EU-Label

Viele Geräte sind in die Energieeffizienzklasse A eingestuft – der besten Klasse, solange das alte Energieetikett (Klassen A bis G) für Elektro- und Gasbacköfen/Herde noch Gültigkeit hatte.

Die EU-Kommission hat es einer Revision unterzogen. Seit 1. Januar 2015 gelten nun die sieben Effizienzklassen A+++ bis D. Um sich vom Wettbewerb deutlich zu unterscheiden, werden sich neue sparsame Modelle schnell in die drei A-Plus-Klassen absetzen.

Bei den Elektro-Backöfen ist der Energieverbrauch auf dem neuen Label in kWh angegeben, bei Gas-Backöfen zusätzlich in Me-



Die neue Built-in-Linie im Samsung-Premium-Design und der WiFi-Einbau-Backofen „NV73J9“

Konkret bedeutet dies, dass nach den neuen Ökodesign-Vorschriften seit 20. Februar 2015 keine mit Strom oder Gas betriebenen Backöfen mehr neu in Verkehr gebracht werden dürfen, deren Effizienzindex 146 und höher ist. Das betrifft Geräte der Klassen D und teilweise auch C.

Bis zu 230 Euro sparen

Um Konsumenten das Ganze schmackhaft zu machen, hat die EU-Kommission zwei Beispiele errechnet. Danach spart der Kunde

beim Kauf eines energieeffizienten Elektro-Backofens der Klasse A+ etwa 230 Euro gegenüber einem Gerät, das in die Klasse D eingestuft ist. 180 Euro sind es bei einem energieeffizienten Gasbackofen. Die nächste schrittweise Anpassung laut Ecodesign-Richtlinie steht bereits im kommenden Jahr bevor und tritt ab 20.02.2016 in Kraft (Quelle: ZVEI, HEA, EU-Kommission).

Neue A+++-Modelle gibt es noch nicht, dafür mit dem Energieetikett A+ und einen ersten Backofen mit A++ (Vestel). Weitere werden sicher bald folgen. Doch bis es soweit ist, hier ein paar weitere neue Backöfen und Kochherde...

Mit A+ gelabelt

Der Einbau-Backofen „OIM 25603 XE“ (UVP: 869,-€) von **Beko** trägt das neue europäische Energieeffizienz-Label A+. Ausgestattet wurde das sparsame Gerät mit einer Booster-Schnellaufheizung, zwölf Heizarten, nano-beschichteten und daher schmutzabweisenden Vollglas-Innentüren („Excellent Clean Glass“-Technologie) sowie einem animierten Display mit Sensortasten. Dieses schlägt die optimale Einschubebene vor. Darüber hinaus zeigt es die gewählte Heizart an, ebenso die Garzeitdauer und wann das Gericht fertig ist; darüber hinaus informiert es über die aktuelle Uhrzeit. Mit seinem 71 l Garraum zählt der „OIM 25603 XE“ zu den XL-Backöfen im 60er-Standardmaß. Beko hat seinen neuen Backofen u.a. mit Ober-/Unterhitze, Umluft, Heißluft, Heißluft Eco, Grill, und den Funktionen Warmhalten, Auftauen und Pizza ausgestattet. Hinzu kommen eine Edelstahl Fingerprint Free-Oberfläche und eine Kindersicherung. Der emaillierte Innenraum hat eine katalytische Rückwand.

Von 30 °C bis 300 °C

Neben dem neuen „Ultracombi“ – ein schnelles Kombi-Gerät mit Heißluft, integrierter Mikrowelle, Grill und Dampf-Funktion – präsentierte **Ilve** als weitere Neuheit seinen Maxi-Einbau-Backofen „948SLE3“. Das 90 cm breite Modell mit puristischer Edelstahlfront und digitalem Touchscreen ist mit einer elektronischen Temperaturüberwachung ausgestattet, die Garvorgänge im Bereich von 30 °C bis 300 °C kontrolliert; neben dem Backen, Schmoren und Grillen ermöglicht sie auch ein Niedrigtemperaturgaren sowie das Gehen lassen von Hefeteig. Zehn Funktionen hat Ilve in den „948SLE3“ integriert, wie z. B. Pizzabacken bei 300 °C, „Infratherm“-Grillen, Intensivbraten, Eco, QuickStart und Auftauen. Gekart wird mit einer Elektrosonde. Beginn und Ende der Garzeit können in allen Programmen eingestellt werden. Das Gerät ist in die EEK A eingestuft.

gajoule (MJ). Weitere Unterschiede zwischen dem alten und neuen EU-Label zeigt die HEA-Grafik S.32.

Von der neuen EU-Regelung ausgenommen sind Geräte mit Dampferzeugung als Hauptwärmequelle, also reine Dampfgarer ohne Backofenheizarten, ebenso sehr kleine und tragbare Backöfen. Bei Geräten mit mehr als einem Backofen muss die Effizienzklasse für jeden einzelnen Garraum ermittelt und angegeben werden, d. h. je Backofen ein EU-Label.

Neue Ökodesign-Vorschriften

Zeitgleich mit der Überarbeitung des alten Energielabels ist auch eine Ecodesign-Regulierung in Kraft getreten. Sie stellt Mindestanforderungen an den Energieverbrauch neuer Geräte, die dann schrittweise einzuführen sind:

1. damit sich die Energieeffizienz der Geräte weiter erhöht,
2. die Haushalte dadurch zusätzlich Energie und Geld sparen und
3. die Verbraucherinformationen transparenter werden.



In A+ – der „OIM 25603 XE“ von Beko



Das 90 cm breite Ilve-Modell „948SLE3“

Fotos: Samsung, Beko, Ilve

Premium-Design

Auf seiner Frühjahrs-Roadshow präsentierte **Samsung** die neue „Chef Collection“ unter dem Slogan „Von der Leidenschaft für Kochen inspiriertes Premium-Design“ (s. „rfe-eh“ 3/15, S. 36). Besonderes Charakteristikum der „Chef Collection“ ist zum einen die neue Optik der Geräte, zum anderen sind es smarte Produkt-Features.

Zur Linie gehören zwei Kühl- und Gefrierkombinationen, ein „Virtual-Flame“-Induktionskochfeld sowie der neue Einbau-Backofen „NV73J9“ (EEK: A⁺). Samsung hat ihn nicht nur mit einem großen hochauflösenden Full Touch LC-Display (4,6“) und „Gourmet Vapour“-Technik ausgestattet, sondern ihn darüber hinaus WiFi-fähig gemacht, so dass er auch von der Couch im Wohnzimmer aus kontrolliert werden kann. So lässt sich beispielsweise mittels der Samsung-Companion App die Temperatur (neu) einstellen und der aktuelle Garprozess beobachten. Der WLAN-Backofen informiert auch per Smartphone bzw. Tablet, wenn das Gericht fertig ist.

Mit der „Gourmet Vapour“-Technik hat es folgendes auf sich: laut Hersteller breitet sich beim Garen ein mikrofeiner Dampf im Garraum aus und legt sich wie ein feuchtigkeitsspendender Film über die Lebensmittel. Die Geräte der neuen „Chef Collection“ wurden im Frühjahr 2015 in den Handel eingeführt.

Kultig

Nur 60 cm breit ist der neue „City60“ (UVP: 6850,-€) der britischen Kult-Marke **AGA**. Mit der schmalen urbanen Version wendet sich das Unternehmen an kleine Haushalte



Fotos: AGA

Modern, klassisch
und in neuen
Farben: Der AGA
„City60“

und Apartments, für die ein großer AGA entweder aus Platz- oder Budget-Gründen nicht in Frage kommt. Der gusseiserne Kochherd arbeitet wie seine großen Brüder nach dem Prinzip der Strahlungswärme – die Lebensmittel entfalten bei dieser Kochtechnik ihre intensiven Aromen und bewahren zudem ihre Nährstoffe und Feuchtigkeit. Darüber hinaus kann die Strahlungswärme des AGA im Winter zum Heizen genutzt werden. Der „City60“ (EEK A) hat zwei Öfen. Der untere wird zum Schmoren und Langsamgaren der Speisen verwendet, der obere zum Braten und Backen. Eine weitere Spezialität ist seine flexibel einsetzbare Herdplatte, die sowohl zum Kochen als auch zum Sieden genutzt werden kann: im Kochmodus dient die umliegende Abdeckplatte als Langsamgarzone – im Siede-Modus zum Schmelzen von Butter oder Schokolade. Der AGA „City60“ ist sowohl in einem modernen als auch klassischen Design lieferbar sowie in jeweils sieben Farbstellungen. Neu sind die beiden Farbtöne Rose und Lemon. Die kleinen urbanen Kochherde sind EEK A-gelabelt.

Trend Kupfer

Das Comeback des Trendmetalls Kupfer greift **Küppersbusch** mit seiner „Copper Edition“ (Foto S. 32) auf, die mit einem „red dot award“ ausgezeichnet ist. Der Design-Preis ging an den Einbau-Backofen „EEB 6550.8“ (UVP: etwa 2140,-€ – richtet sich nach der gewünschten Design-Variante) in der Kategorie „product design“. Das schwarze Gerät hat kupferfarbene Griff- und Sichtleisten und fügt sich vor allem in Küchen mit dunklen Echtholzfronten oder Holzdekoren sowie Lackfronten in Supermatt-Schwarz harmonisch ein. Für helle Küchen gibt es eine weiße Backofen-Variante.

Küppersbusch hat seinen „EEB 6550.8“ reichlich ausgestattet. Zu den wichtigsten Produktmerkmalen zählen z. B. ein Grafik-Display, Symbolfelder zur Anzeige der Programme, eine Schnellaufheizung und Gewichtsautomatik, 17 Back- und Bratprogramme sowie 14 Backofen-Funktionen. Die Programm- und Funktions-Direktwahl erfolgt über Hinterglas-Sensoren. EEK: A.

Auf einen Blick

Weitere neue Backöfen und Herde

In den vergangenen Ausgaben stellten wir folgende interessante Neuheiten aus dem Produktsegment vor.

Hier die Übersicht zum eventuellen Nachlesen. Sie zeigt die große Vielfalt an neuen Modellen für den Handel...

- **AEG:** das Sous Vide-Modell „Pro Combi Plus“, Ausgaben 12/2014, Seite 18, und den „BE5014321M“ mit „Thermic°Steam“-Funktion, Ausgabe 12/2014, Seite 18
- **Amica:** die „Scandium“- und „New Platinum“-Geräte, Ausgabe 12/2014, Seiten 28/29 und Ausgabe 1/2-2015, Seiten 28/29
- **Bauknecht:** den Induktions-Backofen, Ausgabe 14/2014, Seiten 20/22, und das Kombi-Modell „JetChef“, Ausgabe 1-2/2015, Seite 26
- **Bosch:** die Modelle der „Serie 8“, Ausgabe 12/2014, Seite 16/18, und Ausgabe 1-2/2015, Seite 27

- **Candy:** den „FVET 929 X“, Ausgabe 12/2014, Seite 22, und den „FTH 824 VX“, Ausgabe 12/2014, Seite 28
- **Falcon:** den „Mercury 1200 StreetArt“ Limited Edition, Ausgabe 3/2015, Seite 25
- **Franke:** die Prototypen „Frames by Franke“, Ausgabe 1-2/2015, Seite 36
- **Gaggenau:** den angekündigten „400“-Dampfbackofen, Ausgabe 1-2/2015, Seite 34
- **Gorenje:** den Pyrolyse-Backofen „BOP 799 S51X“, Ausgabe 12/2014, Seite 18, das Kompakt-Modell „BCM 547 S12X“, Ausgabe 1-2/2015, Seiten 28/29, und den Kombi-Dampfgarer „GS 778“, Ausgabe 3/2015, Seite 27
- **Grundig:** den „Devide&Cook“-Backofen „GEZST 47000 B“, Ausgabe 12/2014, Seite 20, und den „GEKW 47000 B“, Ausgabe 1-2/2015, Seite 28
- **Küppersbusch:** die „ConceptLine“, Ausgabe 1-2/2015, Seite 33

- **Miele:** die „CulinArt“ Aktionsmodelle, Ausgabe 12/2014, Seite 20, das 2in1-Modell „DGM 6800“ und den Range Cooker „HR 1956“ Ausgabe 1-2/2015, Seiten 32 und 34
- **Neff:** die variantenreiche „Mega-Collection“, Ausgabe 12/2014, Seiten 20/31/32, und den „Online-Backofenberater“, Ausgabe 3/2015, Seite 24
- **Panasonic:** das 4in1-Modell „NN-CS894“, Ausgabe 1-2/2015, Seite 27
- **refsta:** den „Lofra“-Gaskochherd „Dolcevitata“, Ausgabe 1-2/2015, Seite 35
- **Siemens:** die Einbauserie „iQ700“, Ausgabe 12/2014, Seiten 18/20, und 1-2/2015, Seiten 26 und 37
- **Termikel:** das farbige Modell „BO 6000“, Ausgabe 3/2015, Seite 26
- **V-Zug:** den „Combi-Steam MSLQ“, Ausgabe 1-2/2015, Seite 36



Jetzt mit Induktion, die 90 cm und 110 cm „Nexus“-Modelle von Falcon



Glamourös: Swarovski-Elements funkeln auf den hellen und dunkel satinierten Oberflächen der „Ascot“-Backöfen von Steel Cucine



Grundigs neuer Multifunktionsofen „GEBM 34003 X“ in der EKK A⁺⁺ – der Sparsamste

Fotos: Falcon, Steel Cucine, Grundig

Mit Induktion

Falcon hat seinen im vergangenen Jahr eingeführten 110 cm breiten Kochherd „Nexus“ um neue Varianten ergänzt. Die anlässlich der „LivingKitchen 2015“ aufgelegte und auf fünf Exemplare limitierte Sonderedition „Mercury 1200 Street Art“ hatten wir bereits vorgestellt – auch den „Nexus 110“ in der Farbstellung Slate (dunkelgrau) mit einem Gaskochfeld mit fünf Brennern, einer Multi-Kochzone, einem gusseisernen Wok-Halter sowie einer Grillplatte.

Auf der Kölner Küchenmesse gab es aber weitere neue „Nexus“-Varianten diesmal mit Induktionskochfeld zu sehen – in den Breitenmaßen 90 cm (UVP: 3599,-€) und 110 cm (UVP: 4199,-€) und dazu in der Farbstellung Weiß. Falcon bietet seinen Kochherd in vier Ausführungen an: Stainless Steel, Black, Slate und White. Der Vertrieb der britischen Kochherde erfolgt über die coolGiants AG. EEK: A.

Funkelnd

Nicht brandneu, aber dafür außergewöhnlich und mit Alleinstellungsmerkmal – und eine Möglichkeit zur Differenzierung und Aufwertung der Küche. Der italienische Hersteller **Steel Cucine** kam auf die Idee, seine „Ascot“-Backöfen mit Swarovski Elements zu verzieren. Über 800 funkelnde Kristalle umrahmen neben der Backofentür auch Bedienelement, Zeitschaltuhr und Temperatur-

regler, um einen Hauch von Luxus in die moderne Landhausküche zu bringen. Der Einbau-Backofen „Ascot 60“ (UVP: 2750,-€) wird in Italien produziert und bietet neben konventionellen Heizarten auch Dampfunterstützung. EEK: A⁺. Die Cucinamondo GmbH in Einbeck (www.steelhausgeraete.de) vertreibt ihn in den Farbstellungen Schwarz und Weiß. Der 60 cm breite „Ascot“ ist übrigens auch in einer 90 cm hohen Variante erhältlich – und dann mit zwei Backöfen.

Der Sparsamste im Energieverbrauch

Seit April von **Grundig** lieferbar: der Backofen „EcoChamp GEBM 34003 X“ (UVP: 1119,-€) mit der Energieeffizienzklasse A⁺⁺. Damit ist dieses Modell dank einer besonderen Isolierung und seiner Technik nach Angaben des Herstellers derzeit das energie-

effizienteste seiner Art im gesamten Markt. Mit 71 l Nutzvolumen weist der „GEBM 34003 X“ einen extra großen Garraum auf. Das bedeutet im Verhältnis auch ein Mehr an eingesparter Energie. Und das wiederum bedeutet bares Geld. Der Multifunktionsofen im bewährten Grundig-Design wurde auch mit einer „Excellent Clean“-Glas-Innentür ausgestattet, die sich leicht reinigen lässt, da bei ihr keine Rückstände am Glas haften bleiben. Auch die pflegeleichte, graue Emailierung mit katalytischer Rückwand ermöglicht ein müheloses Reinigen. Am LC-Display lassen sich zwölf Heizarten inkl. Eco-Heißluft und die elektronische Programmsteuerung auf 5 °C genau einstellen. Ein abklappbarer Grill, Booster-Funktion, Schnellaufheizung und eine automatische Beleuchtung bei Türöffnung kennzeichnen ebenfalls dieses Modell.

Angela Grond/H.W.

Schnell gelesen

100 Konzepte fürs „Electrolux Design Lab 2015“

100 Konzepte aus 33 Ländern – das ist das Resultat der ersten Runde des diesjährigen „Electrolux Design Lab Wettbewerbs“. Ab sofort ist nun auch das Publikum gefragt: Unter www.electroluxdesignlab.com heißt es für den eigenen Favoriten voten, denn die fünf beliebtesten Einreichungen aus der öffentlichen Abstimmung

qualifizieren sich automatisch für die nächste Runde.

Mehr als 1500 Teilnehmer aus über 60 Ländern hatten sich in diesem Jahr an diesem Ausscheid zum Thema „Healthy Happy Kids“ beteiligt. Gesucht waren Ideen für Produkte, Accessoires, Konsumgüter und Dienstleistungen in den drei Bereichen: Kochen, Textilpflege und Luftreinhaltung.