

## Herde und Backöfen

# Sanftes Berühren ist erwünscht

Farbige TFT-Displays, Touch Control und neuerdings auch TouchScreens uvm. sorgen für jede Menge Spaß und Komfort beim Backen, Braten, Garen und Grillen.

**S**peisen gemeinsam zuzubereiten und zu genießen ist nicht nur ein großes, sondern vor allem auch ein geselliges und soziales Vergnügen. Studien zeigen, dass in Deutschland 68 Prozent der Befragten jeden Tag und immerhin knapp ein Drittel mehrfach in der Woche kochen (forsa-/Miele-Studie 2010). In Vier-Personen-Haushalten sind es sogar 79 Prozent, die täglich kochen – bei Haushalten mit Kindern rund 75 Prozent. Neben Fleischgerichten (67 Prozent) zählen vor allem Pasta-Gerichte mit 57 Prozent zu den Lieblingsspeisen in Deutschland. Wie die forsa-Befragung ermittelte, üben sowohl die mediterrane als auch die gutbürgerliche Küche den stärksten Einfluss auf unsere Kochgewohnheiten aus. Und wenn es um Anregungen durch neue Rezepte geht, so greifen 80 Prozent auf Kochbücher, 60 Prozent auf Zeitschriften und 59 Prozent auf das Internet zurück.

## Klare Vorstellungen

Wenn es um die Anschaffung eines neuen Herdes oder Backofens geht, achten die Befragten der forsa-Studie auf vielerlei Kriterien (siehe untere Grafik), darunter beispielsweise Qualität und Langlebigkeit, eine leichte Reinigung und Bedienung, einen geringen Stromverbrauch und vielfältige Zubereitungs-

tungsoptionen. Damit sind schon die wesentlichsten Mehrwerte eines neuen Backofens/Herdes angesprochen. Hinzu kommen noch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, ein ansprechendes Geräte-Design und der Wunsch, dass das neue Gerät vom gleichen Markthersteller ist. Nicht genannt, aber von entscheidendem Einfluss ist auch die individuelle Ausstattung des neuen Gerätes, denn trotz allem Können und viel Kocherfahrung entscheidet sie maßgeblich darüber, ob Kochen, Braten, Garen und Grillen überhaupt Spaß machen.

## Die Küche verschönern

Die zuvor genannten Verbraucherwünsche zeigen auf, wie sehr sich die Ernährungs-, Koch- und Essgewohnheiten in den vergan-

**Spielerischer Umgang mit einer Technik, die Spaß macht: Die Entwicklung geht zur Touch-Screen-Steuerung, wie man sie vom „iPod“, „iPhone“ und „iPad“ (Apple) her kennt**

genen Jahrzehnten verändert haben. Galt in der Zeit des deutschen Wirtschaftswunders noch die Maxime „satt werden“, steht heute eine gesunde, schmack- und nahrhafte sowie möglichst vielfältige Ernährung auf der Wunschliste vieler Verbraucher. Premium-Herde und -Backöfen bedienen in einer noch nie da gewesenen Weise den ermittelten Anforderungskatalog. Ein Problem ist nur, dass sie ziemlich lange halten.

Mit einer Marktsättigung von 86 Prozent liegen Umsatzpotenziale nur noch zu einem geringen Teil bei Küchenerstaustellungen, dagegen bestehen große Chancen beim Thema „best replacement“. Denn für die Verschönerung ihres Zuhauses bzw. ihrer Küche und für eine semi-professionelle Gerätetechnik sind immer mehr Deutsche bereit, Geld auszugeben. Der Wunschkatalog liefert daher gute Anknüpfungspunkte für Beratungs- und Verkaufsgespräche im Elektro-Fachhandel. Dazu lohnt es sich, gut zuzuhören und auf die individuellen Vorstellungen ein-



**Die Kaufargumente von Befragten einer forsa-Studie für Miele mit einem Haushaltsnettoeinkommen von mehr als 2500 Euro. Das sind in Deutschland etwa 18 Millionen Einwohner in ca. 7 Millionen Haushalten**

zugehen, denn nicht immer geht es Kaufwilligen nur um den Preis.

An dieser Stelle ein kleiner Ausflug auf die Münchner Regionalmesse „Küchentrends“ (29./30.03.2011). Dort präsentierten 116 Premium-Marken und -Aussteller aus dem Bereich Küchenmöbel, Hausgeräte, Zubehör und Handelskooperationen ihre neuen Produkte und Dienstleistungen. Aufgelockert wurde das Ganze durch Expertenrunden, Fachvorträge und Workshops.

### Benefits aufzeigen

In einer dieser Diskussionsrunden ging es u.a. darum, bestimmte Produkteigenschaften während der Beratung ins Spiel zu bringen, auf die viele Kunden ansprechen. Da das Schrumpfen des Backofeninnenraumes für viele Verbraucher mit zu einer der unliebsamsten Arbeiten in der Küche gehört – laut einer neuen Bosch-Studie sagen das immerhin rund 60 Prozent der Befragten – lohnt es sich, die Selbstreinigungsprogramme moderner Backöfen/Herde herauszustellen, sie zu erklären und auf die Unterschiede hinzuweisen. Allein wegen der Energieeffizienz wird der alte Herd gegen einen neuen sicherlich nicht ausgetauscht werden, auch wenn Premium-Geräte neue Rekorde aufstellen, da sie bis zu 30 Prozent unter dem Grenzwert der Energieeffizienzklasse A liegen und damit eine technische Spitzenleistung darstellen.

### Spielerische Technik

Pluspunkte bei den Konsumenten dürfte auch die zunehmend spielerische und intuitive Steuerung von Backöfen und Herden machen, die sich an der Braunen Ware orientiert (Apples „iPod“, „iPhone“ und „iPad“). Dazu Siemens-Designchef *Gerhard Nüssler*: „Der Look von Hausgeräten und Unterhaltungselektronik nähert sich im Zuge der Öffnung zum Wohnraum hin weiter an. Smartphones, HiFi und TV inspirieren die Detailgestaltung.“

Beste Beispiele hierfür sind u.a. Kochfelder mit farbigem TFT-Display (z. B. AEG), mit „discControl“-Steuerung (z. B. Siemens), Kühl- und Gefrierkombinationen mit TV-Screen (z. B. LG) und „iPod“-Interface (Gorenje), vernetzte Hausgeräte (z. B. InfoControl Plus von Miele), Smart-Grid-fähige Waschmaschinen und Trockner (Miele) sowie Kochfelder mit „InTouch“-Technologie (der integrierten Steuerung der Dunstabzugshaube) wie bei Novy oder das perfekte Zusammenspiel von Haube und Kochfeld dank „Con@ctivity“ von Miele. Im Produktsegment Herde und Backöfen ist es vor allem die Steuerung der Geräte per Fingertipp und echter TouchScreen-Steuerung à la Apple-Technologie.



### Vollautomatisch

Einen weiteren gewichtigen Aufhänger bildet das Stichwort Automatikprogramme. Damit haben auch wenig geübte Köchinnen und Köche bzw. Personen, die unregelmäßig kochen, die Sicherheit, dass ihnen selbst anspruchsvolle Gerichte auf den Punkt genau gelingen. Das ist sicherlich erklärungsbedürftig und dürfte am besten bei kleinen Kochvorführungen und im „do-it-yourself-Modus“ überzeugen.

Interessant in diesem Zusammenhang ist ein Hinweis der Experten von ZVEI und GfK in ihrem jüngsten „Zahlenspiegel des deutschen Elektro-Hausgerätemarktes 2011“: Bei der Anschaffung neuer Hausgeräte lag im vergangenen Jahr auch ein gesteigerter Komfort im Trend. Und dazu gehört u.a. ein großer Umfang an voreingestellten Programmen bei Backöfen/Herden.

Was es an neuen und cleveren Produkten in diesem Produktsegment gibt, zeigt die folgende Übersicht (s.a. „rfe-eh“ 12/10, S. 26).

### Hohe Ersparnis mit Siemens

Im Vergleich mit einem 10 Jahre alten Gerät bringt es der neue, extrem sparsame Siemens Edelstahl-Einbaubackofen „HB38AB570“ (UVP: ca. 860,- €) mit dem Energy-Label A-30 % auf eine Stromersparnis im gleichen Zeitraum von 530,32 Euro. Von den neuen Anwendungsmöglichkeiten, wie z. B. 3D-Heißluft, „cookControl68 Automatik“ oder „lightControl“-Design ganz zu schweigen.

Basis für diese Ersparnis ist ein zugrundegelegter stabiler Strompreis von 23,69 Cent/kWh. Allerdings ist leider zu erwarten, dass die Strompreise weiter in die Höhe schnellen, wie von den Energiebetreibern bereits angekündigt. Allein in den Jahren 2000 bis 2007 stiegen sie um sage und schreibe 40 Prozent! Ein überzeugendes Verkaufsargument für das „ecoPlus-Gerät“, das mit 3D-Heißluft nur 0,69 kWh Strom verbraucht. Hierzu ein Vergleich: Ein Backofen, der den Grenzwert der Energieeffizienzklasse A knapp erfüllt, benötigt dafür 0,99 kWh. Zu weiteren Ausstattungsmerkmalen des Siemens-Gerätes

Hoher Spaßfaktor – Farb-Display und Hauptmenü des „iChef+“ von Gorenje werden per Fingertipp gestartet



Fotos: Bosch, Gorenje, Siemens



Der Edelstahl-Einbaubackofen „HB38AB570“ von Siemens liegt 30 Prozent unter dem Grenzwert zur EEK A



„Green Technology inside“: Der „HBA33B555“ von Bosch trägt das Top-EU-Label A-30 %

gehören u.a. 13 Heizarten, ein Digital-Display mit Klartextanzeige, eine Elektronikuhr, ein Großraum-Backofen mit 67 l Volumen, eine Rückwand mit „eco-Clean“ sowie Seitenwänden und Decke als „ecoClean“-Sonderzubehör.

Interessant ist auch das Herd-Set „EQ 700222“ (Jubiläumsedition „made in Traunreut“). Es besteht aus dem Herd „HE23AB533“ und dem Kochfeld „EI675TB11E“ mit vier Induktions-Kochzonen und einer zuschaltbaren Bräterzone. UVP: ca. 1249,- €.



Der Mega Backofen mit dem Neff-Feuchtesystem „VarioSteam“



Die neuen „Marc Newson“-Backöfen von Smeg bringen Farbe und Komfort in die Küche, liegen im Energieverbrauch 20 Prozent unter dem Grenzwert zur Energieeffizienzklasse A



Foto: Neff, Smeg

### Gorenje und „iChef+“

Auf der „LivingKitchen 2011“ präsentierte Thomas Wittling, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing der Gorenje Vertriebs GmbH München, die neuen Backöfen mit „iChef+“, einem neuartigen elektronischen Programm-Modul und Farbdisplay. Die innovative Bedienung hat sich der slowenische Hersteller patentieren lassen. Mit der neuen Backofenreihe rundet Gorenje sein Produktportfolio im gehobenen mittleren Preissegment ab. Die Steuerung erfolgt durch einfache Berührung des Displays mit dem Finger. „Damit ist uns ein Kochvergnügen auf höchstem Niveau gelungen, kombiniert mit raffinierten Anwenderfunktionen aus der Unterhaltungs- und Informationstechnologie, die zu besten Kochresultaten für Anfänger und Profis gleichermaßen führen“, so Thomas Wittling. Das Ganze funktioniert so: Display und Hauptmenü (mit 30 Sprachvoreinstellungen) werden per Fingertipp gestartet. Das interaktive Display zeigt zunächst Datum und Zeit an, die durch einfache Berührung des geschützten Displays entsprechend eingestellt werden können. Über das Hauptmenü gelangt der Nutzer dann auch zu den voreingestellten Kochprogrammen. „SIMPLEbake“ z. B. bietet auf dem Display neun Abbildungen der am häufigsten zubereiteten Gerichte, während „AUTObake 65“ voreingestellte Gerichte bereit hält. Hat der Anwender die gewünschte Speise per Farbdisplay gewählt, werden ihm die werksseitig eingestellten Parameter angezeigt, z. B. welche Heizelemente aktiv sind, wie lange die Zubereitung dauert und auf welcher Ebene das Gargut eingeschoben werden soll. Dann braucht er nur noch das Gewicht, die bevorzugte Gar- bzw. Bratintensität sowie die Uhrzeit auswählen und schon geht es los.

„Mit dem Programm ‚PRObake‘ in Kombination mit ‚STEPbake‘ bieten sich dem Profi alle Freiheiten, die er sich nur wünschen

kann, denn damit lassen sich die Beheizungsart, Temperatur, Dauer des Bratvorgangs, Fertigstellungszeit sowie die Kombination von bis zu drei Garvorgängen einstellen“, schwärmt Geschäftsführer Thomas Wittling. „MYbake“ sei dagegen die Anwendung für besonders kreative Köche und Köchinnen, denn hierbei könnten eigene Rezepte abgespeichert werden. Das Programm „Extra“ bietet attraktive Zusatzprogramme, wie z. B. „Cleaning+“ für eine Reinigung des Backofinnenraums durch Hydrolyse, „Defrost+“ für das Auftauen von Lebensmitteln, „Warming+“ zum Warmhalten fertiger Gerichte, „Preheat+“ zum schnellen Aufheizen des Backofens sowie die Geschirrvorwärmefunktion „Serving+“. Die Markteinführung der neuen „iChef+“-Backöfen begann Mitte Mai. UVP: ab 1449 Euro.

### Bosch: Besonders nachhaltig

Dem Claim „Green Technology inside“ machen die neuen sparsamen Bosch-Herde alle Ehre. Sie erfüllen nicht nur sämtliche Bedingungen der Top-Energieeffizienzklasse A, sondern liegen dank einer ausgereiften Heiztechnik und perfekter Gehäuseisolierung sogar 30 Prozent unter dem geforderten Grenzwert dieser Klasse. Damit stellen sie einen neuen Rekord auf.

Zu dem bereits eingeführten, vielseitigen Edelstahlgerät „HBA38B752D“ (UVP: ca. 1694,- €) mit Topausstattung (s. „rfe-eh“ 12/10, S.30) hat sich nun ein weiteres Modell dazu gesellt, das ebenfalls das EU-Label A-30 % trägt – der Einbaubackofen „HBA33B555“ (UVP: ca. 1189,- €). Ausgestattet mit einer Edelstahlfront, acht Heizarten, einer Elektronikuhr, einem Klartext-Display und einem Hitzeschutzfenster vereinen sich bei dieser Neuheit nach eigenen Angaben Klimaschutz, Komfort, Leistung und Design in perfekter Weise. Die Außentemperatur der Backofentür erwärmt sich nur

bis maximal 50 °C. Der Energieverbrauch ist mit 0,69 kWh bei konventioneller Beheizung und 0,83 kWh im Umluft-/Heißluftbetrieb äußerst sparsam. Für weiteren Komfort sorgen Features wie Teleskopauszüge (optional), eine automatische Schnellaufheizung, das leicht zu reinigende Granit-Emaille des Backrohrs, die nachrüstbare Reinigungsfunktion „EcoClean“ (bei Temperaturen um 270 °C) sowie eine Sicherheitsabschaltung und Kindersicherung.

### Der „VarioSteam“ von Neff

Zu den großen Trends optimale Geräteausstattung, innovative Features und Energieeffizienz passen die neuen Neff-Backöfen mit „VarioSteam“. Für zusätzlichen Komfort sorgen die beiden Neff-Alleinstellungsmerkmale „Hide“ und „Slide“ – eine voll versenkbare Backofentür und ein ergonomisch mitdrehender Türgriff. Das neue Feuchtesystem „VarioSteam“ ermöglicht eine Optimierung sämtlicher Back- und Garprozesse durch die elektronisch geregelte Zugabe von Feuchtigkeit.

**Wie erkläre ich das meinem Kunden?**  
Die „VarioSteam“-Technik besteht u.a. aus einem patentierten Zweipumpensystem, mit dem das Restwasser aus dem Garraum wieder zurück in den Wassertank geleitet wird. Das verhindert Verkalkungen – aufwändige Putzarbeiten entfallen. Das Handling ist einfach: Zuerst muss der Wassertank befüllt werden. Er befindet sich direkt hinter der Gerätefront und ist leicht zugänglich dank „Soft-Eject“-Mechanik. Eine Befüllung des Tanks ist jederzeit möglich, auch während des Betriebs. Er kann übrigens zum Leeren und Reinigen auch komplett entnommen werden. Anschließend wird per Knopfdruck und Display-Anzeige einer der drei Feuchtigkeits-Intensitätsstufen ausgewählt. Die Einstellung kann jederzeit auch geändert werden.

Das Einstiegsmodell mit „VarioSteam“ und neun Betriebsarten – Modell „B45E42N0“ – hat einen Händlerpreis von 1278 Euro (UVP). Die neuen Neff-Backöfen tragen das EU-Energielabel A-20%.

### Smeg bringt Farbe ins Spiel

Für einen fröhlichen Farbtupfer in der Küche sorgt die neue „Marc Newson“-Produktlinie von Smeg – beispielsweise in den Farbvarianten Gelb, Blau und Grün. Kunden, die es dezenter mögen, können ein Gerät in Weiß Hochglanz, schwarzem Graphitglas oder in Edelstahl wählen. Die Optik in Verbindung mit hoher Funktionalität stammt von dem australischen Designer *Marc Newson*. Bei den Einbau-Backöfen „F610“ (UVP: 1269,- €) und „FP610“ (UVP: 1429,- €) setzte *Newson* auf eine intuitiv bedienbare, höchstmöglich klare und benutzerfreundliche TouchControl-Steuerung. Deshalb sind die beiden Einbau-Backöfen mit LC-Displays und TouchControl-Tasten ausgestattet. Grafische Symbole sorgen für ein schnelles und einfaches Handling. Auch technisch sind die 68-l-Geräte mit vielen Feinheiten ausgestattet. Dazu zählen u.a. acht Beheizungsarten, eine Digitaluhr, eine akustische Endanzeige, eine Halogen-Innenbeleuchtung, die „EverClean“-Emaillierung, eine abnehmbare Backofentür mit Vierfach-Verglasung sowie fünf Back-Ebenen mit einem Teleskopauszug. Die Reinigung übernehmen auf Wunsch zwei Pyrolysestufen (Eco/Normal), deren Dauer zwischen 1,5 und drei Stunden programmierbar ist. Mit einem Energieverbrauch von 0,91 kWh bei Heißluft und 0,79 kWh bei konventioneller Beheizung arbeiten beide Einbau-Backöfen sehr energieeffizient und liegen mit ihren sparsamen Verbrauchswerten 20 Prozent unter dem Grenzwert zur Energieeffizienzklasse A.

### Barazza mit TouchScreen

Der italienische Hersteller produziert nicht nur schöne und wertbeständige Landhaus-Standherde (Exklusiv-Vertrieb über die Carbonotti GmbH), sondern auch moderne Einbau-Backöfen/-Herde. Der Vertrieb dieser Linie erfolgt in Deutschland ab sofort über die HR Consulting Unternehmensberatung Hans-U. Russow, (Email: Russow@t-online.de, Tel. 02522/960614).

Zu den interessantesten Neuheiten gehört das Modell „Velvet“ (UVP: ab 2088,- €). Der neue Backofen der Energieeffizienzklasse A ist mit einer TouchScreen-Steuerung ausgestattet, wie man sie z. B. vom „iPad“ her kennt. Hinzu kommen 16 Automatikprogramme, sechs Einschubebenen, ein serienmäßiger Dreifach-Teleskopvollauszug, ein Kerntemperaturfühler, ein abklappbarer Grill, ein Garraumvolumen von 65 Litern und eine USB-Schnittstelle.

Mit seinem modernen und minimalistischen Design passt der „Velvet“ gut in grifflose Einbauküchen. Die Türöffnung (wahlweise nach links oder rechts) erfolgt durch Betätigen des TouchScreens. Bei der Bestellung muss allerdings angegeben werden, in welche Richtung der Türanschlag erfolgen soll. Die Tür ist als Spiegelfront oder in der Ausführung Schwarz bzw. Weiß lieferbar. Mit dem neuen Einbaugerät können auch eigene Lieblingsgerichte abgespeichert werden. Ein weiterer Benefit: der eingebaute USB-Port erlaubt bei evtl. auftretenden Störungen auch eine PC-Ferndiagnose und ein Software-Update, ohne dass ein Service-Techniker gleich ins Haus kommen muss. Es besteht die Möglichkeit, katalytische Selbstreinigungsbleche, einen Backinnenraum in Edelstahl, einen Pizzastein oder ein Pyrex-Backblech aus Glas optional zu erwerben. Die Lieferzeit des „Velvet“ beträgt rund drei bis vier Wochen nach Auftragseingang. Es gibt auch einen deutschen Werkskundendienst mit 14 Meisterbetrieben bundesweit.

### KitchenAid & „Twelix“

Brandneu und seit April lieferbar sind die „Twelix“-Backöfen der Premium-Marke KitchenAid. Das patentierte Heizsystem „Twelix“ sorgt nach eigenen Angaben gegenüber herkömmlichen Backöfen für eine deutlich bessere Wärmeverteilung und Luftzirkulation im Innenraum und macht ein Vorheizen überflüssig – es ist allerdings optional auch anwählbar. Zudem erzielt „Twelix“ perfekte Bräunungsergebnisse beim Braten und bei Backwaren aller Art.

**Wie erkläre ich das meinem Kunden? Möglich wird das durch einen neu entwickelten Ringheizkörper in der Backofenrückwand. Er ist in zwei Halbkreise aufgeteilt, die sich unabhängig voneinander regeln lassen. Stellt der Anwender seine Gerichte in den kalten Ofen, startet beides gleichzeitig – sowohl das Vorheizen als auch der Garvorgang. Die „Twelix“-Backöfen regeln die Luftführung und Beheizung dabei automatisch. Weitere Vorzüge: Durch das neue Heizsystem ergibt sich eine Zeiteinsparung von rund 20 Prozent.**

Der vergrößerte Garraum ermöglicht ein gleichmäßiges Garen der Speisen auf mehreren Ebenen. Fünf Auszugspositionen auf drei Kochebenen steigern die Kapazität der „Twelix“-Backöfen um 40 Prozent.

KitchenAid bietet sie in den beiden Designs „Pro Line“ und „Design Line“ an. Der Multifunktions-Backofen „KOTP 7025“ aus der „Design Line“ ist beispielsweise mit Pyrolyse, dem neuen „Twelix“-Heißluftsystem, 16 Garfunktionen, 10 Sonderfunktionen und sieben klassischen Funktionen, „Easy to Clean“-Edelstahl, einer elektronischen Steuerung mit blauem LC-Display, einem 67-l-Garraum mit fünf Arbeitsebenen, Cool Door-System (vier Glasscheiben) und einer Kindersicherung ausgestattet. Die UVP für



„iTechnik“: Der neue „Velvet“ von Barazza bietet einen echten TouchScreen



Backofen von KitchenAid mit dem neuen „Twelix“-Heizsystem



Der optimierte Dampfbackofen „BS 270“ mit Flächengrill der Edelmarke Gaggenau



Der „NewPlatinum EB 13229 E“ gehört zu den Flagschiffen von Amica



Eines der neuen Geräte-Sets von Termikel aus Backofen, Mulde und passender Haube

dieses Gerät der Energieeffizienzklasse A liegt bei 1899 Euro.

### Gaggenau – weiter entwickelt

Die Exklusiv-Marke Gaggenau hat ihren Dampfbackofen „BS 270“ weiterentwickelt: neben dem bisherigen Dämpfen, Backen und Garen ist nun auch das Grillen und Gratieren mit diesem Design-Einbaugerät möglich – auf Wunsch kombiniert mit Umluft oder heißem Dampf. Der Neue mit einem 2000 Watt starken Flächengrill ist ab Oktober 2011 lieferbar. Das Gerät ist u.a. mit fünf Feuchtestufen (0, 30, 60, 80 oder 100 Prozent) ausgestattet, in denen der heiße Dampf fein dosiert und mit Heißluft zwischen 30°C und 230°C beliebig kombiniert werden kann. Das Nutzungsvolumen des beleuchteten Garraums liegt bei 44 Litern. Das Einbaugerät präsentiert sich in einer aufwändigen Verarbeitung und hochwertigen Werkstoffen in Glas, Edelstahl oder Aluminium. Dank der glatten Edelstahl-Oberfläche von Boden und Wänden sowie einer Decke aus Glaskeramik ist die Reinigung des Dampfbackofens besonders leicht.

### Attraktive Trios von Termikel

Auf der Münchner Premium-Fachmesse „Küchentrends“ stellte Termikel zwei Geräte-Sets in Weiß und Schwarz vor, die bei den Besuchern gut ankamen. Sie bestehen aus jeweils einem Herd, einem Kochfeld und einer passenden Dunstabzugshaube in Schwarz- und Weißglas (UVP: Modelle „Nera 90“, ab 773,- € und „Blanca 60“ ab 809,- €). Die Einbau-Backöfen „BO 6351“ (Schwarz) bzw. Modell „BO 6352“ (Weiß) glänzen u.a. mit folgender Ausstattung: Großflächengrill mit Umluft (Grill-Brat-System), Heißluft Plus mit Ringheizkörper, Auftaustufe (0°C bis 50°C) und Pizzastufe (Unterhitze mit Heißluft Plus). Zur Geräteausstattung gehören u.a. versenkbare Knebel, ein Digital-Display mit blauer Anzeige,

ein Timer und Touch Control-Sensortasten. Der 58 l Innenraum ist mit einer Leicht-Reinigungs-Emaillierung ausgestattet, einem Teleskop-Vollauszug und einer zweifachen Backofenbeleuchtung. Die Backöfen (UVP: 515,- €) sind in die Energieeffizienzklasse A eingestuft.

### Amica – designorientiert

Der „NewPlatinum EB 13229 E“ (UVP: 949,- €) gehört zu den Flagschiffen von Amica. Der Hersteller setzt mit diesem neuen Modell und weiteren Neuheiten aus insgesamt drei Designlinien auf Kochspaß und -genuss. Die Premium-Serie „NewPlatinum“, die das Unternehmen auf der „LivingKitchen“ vorstellte, ist durch ein minimalistisches und modernes Design geprägt. Dazu gehören z.B. eine markante Bedienblende, eine betonte horizontale Linienführung und ein minimalistischer Stangengriff. Der Premium-Einbaubackofen „NewPlatinum EB 13229 E“ ist mit einem ControlTimer mit einem dreifarbigem 4,3 Zoll TFT-Display (blau, schwarz und grau) sowie einer digitalen Anzeige ausgestattet. Die Benutzerführung erfolgt einfach und intuitiv. 24 voreingestellte Automatikprogramme, 10 Lieblingsprogramme (Memory-Funktion), 12 Beheizungsarten (darunter Heißluft) garantieren nach eigenen Angaben beste Ergebnisse auf allen Einschubebenen. Weitere Ausstattungsdetails: Schnellaufheizung (in vier Minuten auf 150°C), eine Superbratautomatik, ein Bratenthermometer, ein diagonaler Elektro-Drehspieß, die „Triple Cool Door“ mit vollverglaster Innentür und eine Duo-Backofenbeleuchtung. Die Reinigung geht dank „Aqua RealEase“-Emaillierung und dem „Aqualytik“-System einfach und schnell von der Hand.

Als Mittelklassemodell gilt der neue Einbaubackofen „EHC 12445 E“ (UVP: 799,- €) aus der Designlinie „Irydium“. Charakteristische Merkmale dieser Serie sind ein kompakter Griff in Sichtfensterbreite mit C-Pro-



Das Mittelklassemodell „EHC 12445 E“ von Amica

filierung und der ControlTimer. Der Edelstahl-Herd kommt im Set zusammen mit einem Glaskeramikkochfeld mit vier Hi-Light-Kochzonen, davon eine Zweikreiszone und eine Bräterzone, und Restwärmelanzeige. Die Knebel des Multifunktionsbackofens sind beleuchtet und versenkbar. Zur Ausstattung des Herdes zählen beispielsweise sechs Beheizungsarten und das Reinigungsprogramm „Steam Clean“. Der Backofen kann mit Teleskopauszügen nachgerüstet werden. *Angela Grond*

### Zahlen und Fakten

Der „Zahlenspiegel des deutschen Elektro-Hausgerätemarktes 2011“ weist für das Produktsegment Herde und Backöfen folgende vorläufigen Zahlen aus. Danach lag der Umsatz (Verkäufe an den Endverbraucher) im vergangenen Jahr bei 990 Mio. Euro. Das entspricht einem Umsatzzuwachs von 1,6 Prozent gegenüber Vorjahr. Zum Vergleich die Zahlenwerte für 2009 und 2008: 974 Mio. € (-2,2 Prozent) und 996 Mio. € (+1,7 Prozent). Die Marktsättigung liegt aktuell