

DUNSTABZUGSHAUBEN  
SIEMENS

**hano**  
einbauküchen

Markenqualität  
seit 1970



# HERDE UND KOCHFELDER

CHECKLISTE FÜR IHRE KAUFENTSCHEIDUNG

## Checkliste Herde und Kochfelder

### Richtig Kaufen – Effizient Nutzen

Auch trotz steigendem Außer-Haus-Verzehr bleiben Herd bzw. Backofen und Kochfeld unverzichtbar. Pro Haushalt wird durchschnittlich eine warme Mahlzeit pro Tag zubereitet. Beim Braten, Backen und Kochen im privaten Haushalt hängt der Energieverbrauch zum Großteil vom Nutzungsverhalten des Anwenders ab. Deshalb bietet der Markt ein entsprechend vielfältiges Angebot an Backöfen, Kochstellen, Mikrowellen-, Dampf- und Kleingeräten mit vielen Möglichkeiten, Energie zu sparen.

Moderne Backöfen sind nicht nur energiesparender, sondern bieten neben elektronisch genauer Temperaturregelung teilweise auch Automatikprogramme, die die Gerätenutzung wesentlich erleichtern. Auch bei den Kochstellen lohnt es sich, auf aktuelle Geräte zu setzen: Der Einsatz von Elektroniken eröffnet bei allen Heiztechniken Wege zu mehr Energieeffizienz und Komfort.

Die Checkliste Herde & Kochfelder hilft Ihnen, das optimale Gerät bzw. die optimalen Geräte für Ihre Bedürfnisse zu finden.

Die Ihnen hier bereitgestellten Informationen stammen von der

HEA - Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung e.V.  
Reinhardtstraße 22 | 10117 Berlin | [www.hea.de](http://www.hea.de)



Weitere Informationen finden Sie auch  
auf der Webseite  
[www.hausgeraete-plus.de](http://www.hausgeraete-plus.de)

Bildnachweis: Siemens Hausgeräte

## Welche Bauform kommt in Frage?

### Herd/Backofen

#### Standherd

- Backofen, Kochfeld und Bedieneinheit für beides in einem Gehäuse mit Standardmaßen von 85 cm Höhe und 60 cm Breite; Bedieneinheit frontseitig
- in verringerter Breite (z. B. 50 cm, 55 cm)
- mit größeren Abmessungen.

#### Einbauherd

Mit Klapptür oder Backwagen

- zum Einbau in einen Herd-Unterbauschrank; an der Frontseite integrierte Bedieneinheit für den Backofen und das Kochfeld, das in der Arbeitsplatte darüber eingebaut wird; Standardnischenmaße Einbauherd: 60 cm Höhe, 60 cm Breite.

#### Einbaubackofen

Mit Klapptür, rechts oder links seitlich angeschlagener Tür, Backwagen oder versenkbarer Tür

- zum Einbau in einen Unterbauschrank oder hoch in einen Küchenschrank; Bedieneinheit frontseitig ohne Bedienelemente für Kochfeld; Standardnischenmaße 60 cm Höhe, 60 cm Breite
- in verringerter Höhe (45 cm – Kompaktbackofen)
- in größerer Breite (z. B. 90 cm).

## Wie viel Platz steht für das Gerät zur Verfügung?

Abmessungen:

Höhe	_____	cm
Breite	_____	cm
Tiefe	_____	cm
Tiefe (bei geöffneter Tür)	_____	cm

Türanschlag:

- rechts
- links
- unten bzw. Backwagen

## Welche Bauform kommt in Frage?

### Kochfeld

#### Kombinationskochfeld für Einbauherd

Kochmulde aus Edelstahl bzw. emailliertem Stahl oder Glaskeramikkochfeld mit unterschiedlicher Rahmengestaltung (z. B. Edelstahl, Facette) oder zum flächenbündigen Einbau in die Arbeitsplatte (z. B. Naturstein, Glas). Zur Kombination mit einem Einbauherd; Bedieneinheit frontseitig am Einbauherd.

- 60 cm Kochfeld mit Standardausschnittmaßen von 56 cm Breite und 50 cm Tiefe
- breiter (z. B. 70, 75, 80, 90, 100, 120 cm)
- mit verringerter Tiefe (z. B. 30 cm).

#### Autarkes Kochfeld

Mit unterschiedlicher Rahmengestaltung (z. B. Edelstahl, Facette) oder zum flächenbündigen Einbau in die Arbeitsplatte (z. B. Naturstein, Glas). Mit integrierter Bedieneinheit vorne, seitlich oder hinten.

- 60 cm Kochfeld mit Standardausschnittmaßen von 56 cm Breite und 50 cm Tiefe
- mit verringerter Breite (z. B. 30, 36 cm), zum Kombinieren
- breiter (z. B. 70, 75, 80, 90, 100, 120 cm, oval Eckkochfeld)
- mit verringerter Tiefe (z. B. 30 cm).

## Wie viel Platz steht für das Kochfeld zur Verfügung?

Abmessungen:

Breite \_\_\_\_\_ cm

Tiefe \_\_\_\_\_ cm

Dicke der Arbeitsplatte \_\_\_\_\_ cm



## Welcher Gerätetyp kommt in Frage?

### Herd/Backofen

- Konventionelles Gerät (Ober- und Unterhitze, evtl. Grill) mit mechanischer Steuerung und Drehwähler.
- Multifunktionsgerät mit unterschiedlichen Beheizungsarten und mechanischer Steuerung: bietet die optimale Heizfunktion für jede Anwendung.
- Multifunktionsgerät mit unterschiedlichen Beheizungsarten und elektronischer Regelung: hält exakt die eingestellte Backofentemperatur.
- Kombinationsgerät mit integrierter Mikrowelle: dient auch als Mikrowellengerät. Durch das Zuschalten der Mikrowelle zu den Heizfunktionen lassen sich die Garzeiten um bis zu 50 % reduzieren.
- Kombinationsgerät mit integriertem Dampfgarsystem: kann sowohl als herkömmlicher Backofen als auch als reiner Dampfgarer (z. B. für Gemüse) als auch in Kombination Dampf und Heißluft eingesetzt werden (z. B. Brot backen, Zubereitung saftiger Fleischstücke).
- Gasbackofen.

### Kochfeld

- Elektrokochfeld
  - Glaskeramik mit Induktion.
  - Glaskeramik mit Strahlungsheizkörpern
  - Gusskochplatten als Normal- oder Blitzkochplatten.
- Gaskochfeld
  - Klassische Brenner in einer Kochmulde aus Edelstahl oder emailliertem Stahl
  - Gasbrenner auf Glaskeramik.

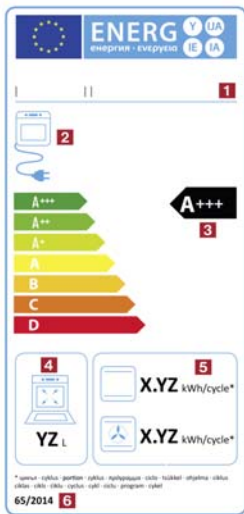


## Wie viel Energie verbraucht das Gerät?

### Backofen

Das Energielabel macht einen schnellen Vergleich des Energieverbrauchs möglich. Um den technischen Fortschritt darzustellen, wurde es überarbeitet. Ab dem 1.11.2015 müssen Hersteller alle Backöfen mit einem neuen Label ausliefern (siehe Abb.). Bisher war „A“ die beste Energieeffizienzklasse, beim neuen Label gibt es darüber noch die Klassen A+, A++ und A+++.

Aber Achtung: Anders als z. B. beim Kühlschrank hängt der tatsächliche Energieverbrauch des Backofens vor allem von der Nutzung im Haushalt ab.



- 1** Name oder Marke des Herstellers, Typenbezeichnung
- 2** Energiequelle des Backofens: Strom (Abb.) bzw. Gas
- 3** Energieeffizienzklasse
- 4** Nutzbares Garraum-Volumen in Litern
- 5** Energieverbrauch pro Normbackvorgang in kWh (bei Gas-Backöfen zusätzlich in MJ) für die Beheizungsarten: - „konventionell“ - „Um-/HeiBluft“ Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Gerätes ab.
- 6** Bezeichnung der Regulierung

### Kochfeld

Die Induktion ist Spitzenreiter hinsichtlich Schnelligkeit und niedrigem Energieverbrauch z. B. beim Ankochen von Wasser. Für den Gesamtenergieverbrauch muss das Fortkochen mit betrachtet werden: Bei Strahlungskochstellen (Gusskochstellen oder Strahlung unter Glaskeramik) wird die in der Platte gespeicherte Wärme mit genutzt, was bei Induktion und Gas nur bedingt möglich ist.

Der Einfluss des Benutzers auf den Energieverbrauch ist beim Kochen auf dem Kochfeld besonders groß (Topfgröße und Topfqualität, Zeitpunkt des Zurückschaltens, Kochen mit Topfdeckel usw.). Deshalb gibt es kein standardisiertes Messverfahren zur Messung des Energieverbrauchs, das Ankochen sowie Fortkochen mit niedrigerer Leistung berücksichtigt. Kein Messverfahren bedeutet keine vergleichbaren Messwerte. Aus diesem Grund existiert für Kochfelder kein Energielabel.

## Wie soll das Gerät bedient werden?

### Backofen

- Drehwähler.
- Drucktasten.
- Touch Control-Bedienung (Sensorfelder).
- LED-Anzeigen oder LC-Display.
- TFT-Klartext-Display mit Touch-Bedienung.

Die Beschriftung kann in Klartext oder über Symbole erfolgen.

### Kochfeld

- Drehwähler, frontseitig auf der Herdblende.
- Drehwähler auf dem Kochfeld (Mechanisch oder als Magnetknebel).
- Touch Control-Bedienung (Sensorfelder mit Direktwahl bzw. +/- Feldern, Slider, TFT-Display). Beim Slider kann die gewünschte Leistungsstufe durch Entlangführen eines Fingers oder Tippen an der Leistungsskala ausgewählt werden.

## Welche Grundfunktionen soll der Herd/Backofen bieten?

Konventionelle Backöfen sind mit der Heizart Ober- und Unterhitze ausgestattet, die ggf. auch getrennt eingeschaltet werden können.

Bei Multifunktions- und Kombinationsgeräten gibt es eine Vielzahl von Beheizungsarten, z. B.

- Heißluftsysteme: Schnelles Aufheizen; Backen auf mehreren Ebenen möglich.
- Umluftgrillen/Infrabraten: Grillen und Braten ohne Wenden.
- Grill: Grillen und Überbacken.
- Kleinflächengrill: Bei kleinen Mengen kann ein Teil des Grills separat eingeschaltet werden.
- Heizarten für Sonderzwecke: Pizzastufe/Intensiv, Auftauen, Vorwärmen, Warmhalten, Gärstufe, Dörren, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Vital-, Intervall-Dampfgaren, Klimagaren, Intervall Plus-Dampfgaren, Sous-Vide-Ofenfunktion, Joghurt-Funktion, Feuchtgaren (niedrig, mittel, hoch), Crisp-Funktion (trockenes Garraumklima) usw.



## Welche Grundfunktionen soll das Kochfeld bieten?

Für die Kaufentscheidung von Interesse sind:

- Leistung der einzelnen Kochzonen bzw. Brenner.
- Regulierbarkeit der Leistung (Wie viele Stufen stehen zur Verfügung?).
- Variabilität der Kochzonen – Verwendbarkeit von Geschirr unterschiedlichen Durchmessers durch Mehrkreiszone bzw. entsprechende Gestaltung der Topfträger bei Gaskochzonen. Induktion: Flexibilität durch freie Wahl der Topfabstellflächen.
- Abstand der einzelnen Kochzonen voneinander.
- Induktion: ist vorhandenes Kochgeschirr geeignet (magnetisierbar).
- Elektronische Zündung (nur Gas): Elektrische Funkenzündung sorgt für automatische Gasentflammung beim Einschalten.

## Welche Extras sind wichtig?

### Backofen

- Dampf-Funktion oder Dampf-Zusatzfunktion: Dampf kann alleine oder in Kombination mit anderen Heizarten, u. a. Heißluft, zur Ergebnisoptimierung eingeschaltet werden.
- Automatikprogramme/Bratautomatik: Durch in der Elektronik hinterlegte Programme laufen Garvorgänge vollkommen automatisch ab.
- Mikrowelle: Kann alleine oder in Kombination mit verschiedenen Heizarten zur Zeitersparnis geschaltet werden.
- Zeitschaltautomatik: Programmierung von Ein- und Ausschaltzeitpunkt des Backofens.  
Kurzzeitwecker: Zur Programmierung eines Erinnerungssignals (Eieruhr).
- Schnellaufheizung: Backofen heizt mit hoher Leistung schnell auf gewünschte Temperatur.
- Auszugssysteme, z. B. Backauszug, Backmobil, Backwagen, Einzelauszüge.
- Kerntemperatursensor: ermöglicht punktgenaues Abschalten des Gerätes bei Erreichen einer bestimmten Kerntemperatur im Gargut.
- Integrierte Gebrauchsanleitung: Einige Geräte mit Textdisplay bieten die Möglichkeit, Einstellungen für Gerichte (Heizart, Temperatur, Dauer, Zubehör, Einschubhöhe) abzurufen.
- Auto-Kochen: Eigenständige Erkennung der Lebensmittelmenge und selbstständige Bestimmung von Beheizungsart, Gardauer und Temperatur.
- Vernetzungsfähig: Steuern und überwachen z. B. über das Smartphone.



## Welche Extras sind wichtig?

### Kochfeld

- Ankochautomatik/Ankochelektronik (nur Elektro): Nach dem Ankochen reduziert die Kochzone selbsttätig auf geringere Wärmezufuhr. Energieersparnis durch rechtzeitiges Herunterschalten.
- Topferkennung/Topfgrößenerkennung (nur Induktion): Kochzone heizt nur auf, wenn geeignetes Kochgeschirr darauf steht. Topfgrößenerkennung ermöglicht bei Mehrkreiszonen zusätzlich automatisches Einschalten der passenden Zahl an Heizkreisen bzw. freie Wahl der Stellfläche.
- Flexible Flächen (nur Induktion): erkennt automatisch Anzahl, Größe und Form der platzierten Töpfe.
- Timer-Funktion: selbständiges Ausschalten nach Ablauf der gewählten Zeit.
- Koch- und Bratsensor: Kochstelle wird bis zum gewählten Temperaturbereich aufgeheizt und dort gehalten durch angepasste Wärmezufuhr; kein Überlaufen, kein Verbrennen, Energieersparnis.
- Booster-/Powerfunktion (nur Induktion): Besonders schnelles Ankochen durch erhöhte Leistung für begrenzte Zeit.
- Kochfeld kommuniziert mit Dunstabzugshaube: Die Haube reagiert automatisch auf die Einstellung am Kochfeld und passt die Gebläseleistung entsprechend an.
- Brückenfunktion: Zur Nutzung von Brättern können zwei hintereinander liegende Kochzonen zusammengeschaltet werden.
- ProCook-Funktion: Die Kochstufen ändern sich automatisch nur durch verschieben der Töpfe [z. B. Ankochen – Fortkochen – Warmhalten].



## Welche Sicherheitseinrichtungen soll das Gerät haben?

### Backofen und Kochfeld

- Sicherheitsabschaltung: Abhängig von eingeschalteter Temperatur und Heizart bzw. Leistungsstufe beim Kochfeld wird das Gerät nach einer bestimmten Zeit abgeschaltet.
- Programmverriegelung/Verriegelungsfunktion bzw. Kindersicherung (elektronische Verriegelung verhindert ungewolltes Einschalten).
- Kühle Front.

### Kochfeld

- Ein- oder mehrstufige Restwärmeanzeige zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind - Warnung vor Verbrennungsgefahr und Unterstützung bei der Restwärmenutzung.
- Stop+Go-Funktion (Warmhaltefunktion).
- Elektronische Zündsicherung (nur Gas): Gaszufuhr wird unterbrochen, sobald die Flamme erlischt.
- Automatische Wiederentzündung (nur Gas).

## Welche Einrichtungen für Reinigung und Pflege gibt es?

### Backofen

- Herausnehmbare Innenausstattung, z. B. Einhängegitter, Backauszüge.
- Abklappbarer Grill.
- Vollglas-Innentür.
- Leichte Reinigung der Tür auch zwischen den Scheiben. Spezielle Emaillierung mit extraglatte Oberfläche für leichte Reinigung.
- Pyrolytische Selbstreinigung: Automatisch ablaufendes Reinigungsprogramm, bei dem Verschmutzungen im Backofeninneren verschwelt werden. Zum Teil können Aufnahmegitter, Back- und Bratroste und Einzelauszüge im Garraum verbleiben und mitgereinigt werden. Anschließend ist nur noch Auswischen der Asche erforderlich.
- Katalytische/eocolytische Reinigungshilfe: Emaillierung oder spezielle Keramikbeschichtung zersetzt fetthaltige Verschmutzungen schon ab ca. 200 °C, d. h. während des Betriebes oder im separaten Reinigungsprogramm.
- Reinigungsfunktion mit Dampf bei Backöfen mit integriertem Dampfsystem, sowie Entkalkungs- und Spülprogramm.
- Edelstahl-Beschichtung verhindert Fingerabdrücke.
- AirClean-Katalysator: Austretendem Wrasen werden Fett und Gerüche entzogen, das verhindert Ablagerungen in der Küche.

## Welche Einrichtungen für Reinigung und Pflege gibt es?

### Kochfeld

- Induktion: leicht zu reinigen (kein Einbrennen von übergelaufenen Speisen, da sich das Kochfeld systembedingt deutlich weniger erwärmt als bei anderen Beheizungsarten).

## Welchen Service/Kundendienst gibt es?

Es ist sinnvoll, sich beim Gerätekauf zu erkundigen:

- Welche Garantieleistungen gibt es?
- Gibt es einen Kundendienst?
- Gibt es die Möglichkeit der Ersatzteilebeschaffung?
- Wann ist das Gerät lieferbar?
- Zu welchen Konditionen wird das Gerät angeliefert und aufgestellt bzw. eingebaut?
- Übernimmt der Händler die Entsorgung des Altgerätes?

## Wie hoch sind die Kosten für Anschaffung und Betrieb?

Preisvorstellung für das Neugerät 1

(Backofen, Stand- oder Einbauherd): \_\_\_\_\_ Euro.

Preisvorstellung für das Neugerät 2

(Kochfeld): \_\_\_\_\_ Euro.

Auf dem Energielabel sind gerätespezifische Daten angegeben, die unter Laborbedingungen ermittelt wurden. Der tatsächliche Energieverbrauch im privaten Haushalt ist vor allem abhängig vom Nutzungsverhalten des Anwenders.

Trotzdem können Sie einen Schätzwert für die anfallenden jährlichen Energiekosten errechnen, die ein Backofen in Ihrem Haushalt verursacht: Multiplizieren Sie zunächst den auf dem Energielabel angegebenen Energiewert mit dem Preis pro Kilowattstunde (bundesweiter Durchschnitt 0,27 Euro/kWh). Nehmen Sie diesen Wert mal 52 (Anzahl der Wochen im Jahr) und multiplizieren Sie ihn mit der Zahl der wöchentlichen Backofenanwendungen in Ihrem Haushalt.





## **hano-Küchen GmbH & Co. KG**

Söllerstraße 9-11 · 21481 Lauenburg  
Fon 04153 55 99 66 · Fax 04153 55 99 55

info@hano-kuechen.de  
www.hano-kuechen.de

Bei uns finden Sie die passende Elektroausstattung  
für Ihre Wunschküche.

Moderne und energieeffiziente Markengeräte von:

**SIEMENS**

**Miele**

**NEFF**

***Constructa***

**ZANUSSI**

**FRANKE**

**berbel**