



**TIPPS ZUR KAUFENTSCHEIDUNG**

**ELEKTROHERD.**



**Stadtwerke Osnabrück**  
Immer für Sie da.

# DER ENERGIE-EXPERTE EMPFIEHLT.

- Achten Sie beim Kauf auf das Energielabel. Es informiert über den Energieverbrauch des Backofens in den Bereichen von "A" (besonders sparsam) bis "G" (verschwenderisch).
- Wählen Sie die Backofenaustattung bedarfsgerecht für Ihren Haushalt. Zwei Beheizungsarten mit Ober- und Unterhitze bzw. Umluft sind heute Standard.
- Die Umluftbeheizung kann einen energiesparenden Einsatz stark unterstützen, da sie grundsätzlich eine ca. 30 °C niedrigere Backtemperatur erfordert und das Garen auf mehreren Ebenen ermöglicht.
- Achten Sie auf Clean-, Glanz- oder Reinbleib-Emaille (porenlose Emaillierung, kein Verkrusten von Resten oder Spritzern, leichte Reinigung von Blechen und Backofeninnenraum).
- Die Selbstreinigung "Pyrolyse" (separater Reinigungsgang durch Aufheizen auf 500 °C) hat eine gute Wirkung, verursacht aber zusätzlichen Energieverbrauch.
  - lohnt nur bei häufiger Nutzung des Backofens und bei Garmethoden, die regelmäßig starke Verschmutzungen hinterlassen
- Die Bedienung des Backofens kann über Einschubgitter oder über Teleskopauszüge erfolgen. Achten Sie dabei auf eine einfache Entnahme für die Reinigung. Backmobile oder Backwagen rollen aus dem Backofen heraus und erleichtern teilweise die Entnahme von Blechen und Formen.
- Ein eingebauter Grill bietet die Möglichkeit mit hohen Temperaturen schnell zu bräunen und zu überbacken.
- Eine elektronische Backofensteuerung sorgt für gradgenaue Temperaturwahl schon ab 30 °C.
- Auf Wunsch gibt es Backöfen mit integrierter Mikrowelle oder integriertem Dampferzeuger, viele Geräte bieten heute auch eine große Auswahl an Automatikprogrammen. Die Wahl ist abhängig vom Nutzerverhalten und von den Essgewohnheiten.
- Wählen Sie als Kochstelle möglichst die Glaskeramik.
  - der Energieverbrauch ist grundsätzlich geringer, da weniger Masse aufgeheizt werden muss
- Achten Sie auf geeignete Kochplattengrößen und variable Umschaltungen der Durchmesser.
- Restwärmeanzeigen pro Kochstelle ermöglichen eine bessere Ausnutzung der Nachwärme und bieten Sicherheit vor ungewollter Erwärmung abgestellter Gegenstände.
- Der Induktionsbetrieb (Wirkung über starkes Magnetfeld) funktioniert nur mit magnetisierbarem Topfmateriale wie Emailtöpfen mit Eisenkern oder Spulen im Kupferboden (Zusatzkosten beachten).
  - Ankochzeiten sind erheblich verkürzt, was zu einer Energieersparnis von bis zu 20% führen kann
  - schnelle Reaktionszeit beim Umschalten
  - kaum Nachwärme
  - hohe Sicherheit (Wärmeentwicklung nur bei Kontakt mit der Pfanne/dem Topf)
- **Möchten Sie mehr wissen? Unsere Energieberater freuen sich auf Ihre Fragen. Rufen Sie einfach an. Telefon 0541 2002-2001**