

## Checkliste – Barrierefreier Backofen

Was heißt barrierefrei?

Der tägliche Umgang mit Hausgeräten wird oft durch Hindernisse (Barrieren) erschwert, barrierefrei heißt ohne Einschränkung benutzbar. Barrierefreie Geräte bringen wesentliche Gebrauchsvorteile für alle Menschen in jedem Alter. Diese Checkliste gibt Empfehlungen zur Auswahl eines barrierefreien Gerätes.



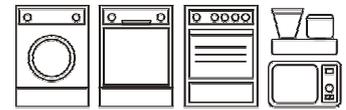
### Bauform

- Backöfen, die erhöht eingebaut sind, lassen sich komfortabel bedienen. Informieren Sie sich über die Möglichkeiten.
- Testen Sie, ob Sie jede Stelle des Innenraums gut erreichen können. Es gibt Backöfen mit seitlich zu öffnender Tür, mit aushängbarer Klapptür oder mit Backwagen. Testen Sie gegebenenfalls das Aushängen.
- Überlegen Sie wo der Backofen aufgestellt werden soll und fragen Sie möglicherweise nach einem wechselbaren Türanschlag.
- Lassen Sie sich Ausstattungsmerkmale, Heizarten und Zusatzfunktionen erklären und überlegen Sie, welche Sie tatsächlich nutzen möchten. Alles, was Sie nicht benötigen, kann das Gerät nicht nur teuer, sondern auch kompliziert machen.
- Backöfen mit zusätzlicher Dampffunktion bieten mehr Möglichkeiten, z. B. beim Brot backen, Gemüse garen, Speisen wiedererwärmen oder Fleisch braten. Informieren Sie sich.

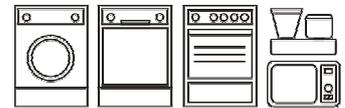


### Handhabung

- Der Türgriff soll gut zu fassen sein. Den besten Halt bieten Griffe, die man umfassen kann.
- Probieren Sie aus, ob sich die Gerätetür leicht und ohne Ruck öffnen lässt. Ist die Tür geöffnet, soll sie in gewählter Stellung stehen bleiben und nicht ungewollt zurückschwenken.



- Alle Funktionen auf der Bedienblende sollen selbsterklärend sein. Leichtverständliche Bildzeichen und Klartext sind als Ergänzung von Vorteil. Stellen Sie doch mal den Backofen für Ihren Lieblingskuchen ein! Dieses Einstellen soll einhändig, unmissverständlich und ohne Gebrauchsanweisung gelingen.
- Bei Backöfen mit zusätzlicher Dampffunktion soll der Wassertank zur Dampferzeugung leicht handhabbar sein. Entnehmen Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn mit Wasser: er soll auch im gefüllten Zustand wieder leicht in den Backofen eingesetzt werden können ohne dass Wasser auf den Boden tropft.
- Ein Klartext-Display kann das Einstellen vereinfachen. Dabei unterstützen Worte und auch Hinweissätze im Display den Dialog mit dem Gerät. Prüfen Sie Verständlichkeit und Lesbarkeit der Texte im Display.
- Achten Sie bei den Bedienelementen auf eine logische, übersichtliche und gut erkennbare Anordnung.
- Um das Einstellen zu erleichtern, sollen die Bedienelemente sichtbare und hörbare oder fühlbare Orientierungshilfen bieten (z. B. Klicken, spürbares Einrasten, gut sichtbare, große und eindeutige Markierungen).
- Drehschalter sollen gut greifbar und leichtgängig sein. Sie eignen sich besonders gut für das Einstellen der Temperatur.
- Betätigen Sie alle Tasten! Sie sollen groß genug sein, der Schaltvorgang soll deutlich spürbar sein. Fragen Sie nach, ob gegebenenfalls eine akustische Quittierung einstellbar ist.
- Signaltöne, besonders das Endsignal, sollen intensiv genug sein, damit Sie es auch noch im Nebenraum hören. Von Vorteil sind Geräte, bei denen akustische Signale in der Lautstärke und Dauer variiert werden können.
- Prüfen Sie, ob Leuchtstärke und Kontrast der optischen Anzeigen ausreichend sind. Schrift und Symbole sollen auch noch gut lesbar sein, wenn Sie einen großen Schritt vom Backofen zurücktreten.
- Die gewählte Einstellung soll jederzeit deutlich erkennbar sein.
- Backblech und Roste sollen leicht entnehmbar und wieder einsetzbar sein. Günstig sind dabei Auszugssysteme. Allerdings sollen diese kippsicher sein. Stellen Sie etwas Schweres auf den Rost: er soll bis zu zwei Drittel herausgezogen werden können, ohne dass der Gegenstand herunterrutscht.
- Der Innenraum soll gleichmäßig ausgeleuchtet sein.



## Sicherheit

- Sehr hilfreich ist es, wenn das Gerät Probleme meldet. Ein Signalton und eine Signalleuchte sollen z. B. auf eine nicht geschlossene Tür aufmerksam machen.
- Zusätzliche Sicherheit bieten Automaten, die den Backofen nach einer bestimmten Zeit ausschalten.



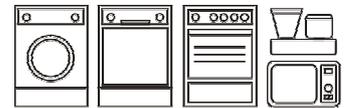
## Reinigung und Wartung

- Achten Sie auf abgerundete Ecken und Kanten und auf glatte, pflegeleichte Oberflächen mit möglichst wenig Rillen und Fugen besonders im Innenraum. So bleiben keine Schmutzecken. Probieren Sie aus, ob alle Stellen gut erreichbar sind!
- Achten Sie auf Einrichtungen, die das Reinigen erleichtern. Fast keine Arbeit haben Sie bei Geräten mit Pyrolyse (Selbstreinigung).
- Günstig ist es, wenn Zubehör spülmaschineneeignet oder sogar pyrolysefähig ist. Lassen Sie sich informieren!
- Eine Innenbeleuchtung mit LED ist vorteilhaft, da das Wechseln von Glühlampen entfällt. Bei Geräten mit Glühlampen soll die Lampe für die Innenbeleuchtung leicht zu wechseln sein, falls sie einmal defekt ist. Probieren Sie es aus!
- Bei Backöfen mit Dampffunktion: Informieren Sie sich, ob das Gerät anzeigt, wann es entkalkt werden muss und wie die Entkalkung durchzuführen ist.



## Gebrauchsanweisung

- Die Gebrauchsanweisung soll nur das betreffende Gerät beschreiben. Sie soll klar strukturiert und ausreichend bebildert sein. Die Schrift soll gut lesbar, das Format handlich sein.
- Eine Kurzanleitung und ein Kochbuch können hilfreich sein. Fragen Sie danach!



## Weitere Auswahlkriterien

Bitte beachten Sie, dass für die Auswahl eines Gerätes neben der Barrierefreiheit weitere Kriterien sehr wichtig sind, darunter vor allem

- ✓ Qualität der Arbeitsergebnisse
- ✓ Umweltaspekte wie z.B. Energieverbrauch, Geräusch
- ✓ Service und Kundendienst

Fragen Sie nach weiterem Informationsmaterial, nutzen Sie Testberichte und lassen Sie sich im Fachhandel beraten!

Manche Geräte können heutzutage über das Internet gesteuert und vernetzt werden. Das Angebot entwickelt sich rasant. Daher wird zum Thema eine gesonderte Checkliste erstellt, die Fragen zur Handhabung, zu technischen Voraussetzungen, Erweiterbarkeit und Inbetriebnahme behandelt.

Herausgeber:  
Arbeitskreis Barrierefreie Hausgeräte  
Fachausschuss Haushaltstechnik  
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

Stand: 2017



Dieses Werk bzw. Inhalt steht unter einer [Creative Commons Namensnennung - Nicht-kommerziell - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).