



Allgemeines

- ☐ Welches Fassungsvermögen benötigen Sie? (Mindestens 15 Liter für kleine Vorhaben, ab 19 Liter für einen Kuchen und ab 21 Liter für Pizzen sollten es sein.)
- ☐ Entspricht das Gehäusematerial hochwertigem Edelstahl oder ist es mindestens gut abwischbar und der Garraum ebenfalls pflegeleicht?
- ☐ Welche Ansprüche an Garantieleistungen haben Sie?
- ☐ Passen die Gerätemaße zum Aufstellort?
- ☐ Beträgt die angegebene Leistung mindestens 1200 Watt?
- ☐ Überprüfen Sie die Angabe zur Leistung bezüglich des möglichen Stromverbrauchs

Sicherheit

- ☐ Achten Sie auf Sicherheitssiegel wie CE und GS
- ☐ Stellen Sie das Gerät mit etwas Abstand zur Wand und anderen Geräten auf, damit die Belüftungsschlitze nicht bedeckt sind
- ☐ Verwenden Sie nur mikrowellen- bzw. ofengeeignetes Zubehör im Innenraum

Ausstattung und Technik

- ☐ Mit welchen Funktionen kann das Gerät überzeugen? (Backen, Auftauen, Grillen und Dampfgaren sind mit den meisten Mini-Backöfen möglich.)
- ☐ Ist ein Timer vorhanden?
- ☐ Ist Zubehör wie ein Grillspieß, ein Pizzastein, zusätzliche Herdplatten oder auch ein Backofenhandschuh dabei, wenn Sie darauf Wert legen?
- ☐ Reicht die Länge des Stromkabels für die örtlichen Gegebenheiten aus?

Kauftipps

- ☐ Tipp: Je weniger Funktionen das Gerät hat, desto günstiger wird es meistens
- ☐ Rechnet es sich womöglich für Sie, andere alte Geräte und somit „Stromfresser“ gegen einen modernen Mini-Backofen mit Extras auszutauschen?