

## 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 Garrraum 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?