

## Checkliste – Barrierefreies Kochfeld

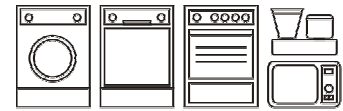
Was heißt barrierefrei?

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.



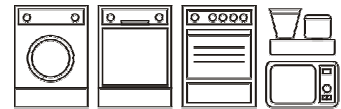
### Bauform

- Kochfelder können auch in eine abgesenkte Arbeitsplatte eingebaut werden. So sind die Töpfe auf optimaler Arbeitshöhe. Lassen Sie sich informieren!
- Im Vergleich zu einer Mulde mit Gusskochplatten lässt es sich mit Glaskeramik-Kochfeldern besonders komfortabel arbeiten.
- Induktions-Kochfelder haben den Vorteil, dass Wärme nur im Topfboden erzeugt wird. Wenn Sie den Topf wegnehmen, schaltet sich die Energiezufuhr automatisch ab. Es gibt auch Vollflächen-Kochfelder, die eine freie Anordnung der Töpfe ermöglichen.
- Bei Kochfeldern mit nebeneinander liegenden Kochzonen haben Sie alle Töpfe gut im Blick- und Griffbereich.
- Legen Sie Wert auf kontrastreiche Kochzonen-Kennzeichnung. Sie müssen klar erkennen können, wo der Topf stehen soll. Auf dekorlosen Kochfeldern fallen Kratzer stärker auf.
- Bedenken Sie, dass bei Kochfeldern ohne Rahmen überlaufende Flüssigkeit weniger zurückgehalten wird.
- Bei Leuchtanzeigen im Glaskeramik-Kochfeld können Sie bequem und sicher alle Informationen – wie z.B. die eingestellte Kochstufe – von oben kontrollieren.



## Handhabung

- Alle Funktionen auf der Bedienblende oder im Bedienbereich sollen selbsterklärend sein. Leichtverständliche Bildzeichen und Klartext sind als Ergänzung von Vorteil. Stellen Sie doch mal eine Kochzone zum Milch erwärmen ein. Dieses Einstellen soll einhändig, unmissverständlich und ohne Gebrauchsanweisung gelingen.
- Displays und Leuchtanzeigen in der Glaskeramik oder in der Bedienblende können das Einstellen vereinfachen. Prüfen Sie Verständlichkeit und Lesbarkeit der Zeichen und Symbole im Display.
- Achten Sie bei den Bedienelementen auf eine logische, übersichtliche und gut erkennbare Anordnung. Alle Tasten und Drehschalter sollen eindeutig den entsprechenden Kochzonen zuzuordnen sein.
- 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 eignen sich besonders gut für das Einstellen der Kochstufe. Sie sollen gut greifbar und leichtgängig sein.
- Betätigen Sie alle Tasten! Sie sollen groß genug sein. Der Schaltvorgang soll deutlich erkennbar sein. Fragen Sie nach, ob gegebenenfalls eine akustische Quittierung einstellbar ist.
- 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 Kochfeld zurücktreten.
- Die gewählte Einstellung soll jederzeit deutlich erkennbar sein.
- Bei Bräter- und Mehrkreiszonen soll eindeutig sein, ob die kleine oder die große Zone eingeschaltet ist. Wie zugeschaltet wird und welche Fläche muss klar erkennbar sein.
- Informieren Sie sich, ob Ihr Kochgeschirr für das gewählte Kochfeld geeignet ist, z. B. bezüglich Material und Größe.
- Neue Kochsysteme, bei denen die Temperatur des Kochgeschirrs ständig überwacht und geregelt wird, können Überhitzen bzw. Überkochen vermeiden.



## Sicherheit

- Jede einzelne Kochzone soll mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet sein, die eindeutig zuzuordnen und gut sichtbar ist.
- Sehr hilfreich ist es, wenn das Gerät Probleme meldet. Ein Signalton und eine Signalleuchte können z. B. auf einen nicht aufgestellten Topf hinweisen.
- Zusätzliche Sicherheit bieten Automaten, die die Kochzone nach einer bestimmten Zeit ausschalten.



## Reinigung und Wartung

- Achten Sie auf abgerundete Ecken und Kanten, besonders der Rahmen soll keine Schmutzfugen aufweisen.
- Induktions-Kochfelder werden im Bereich der Kochzonen nicht so heiß wie andere Kochfelder. Die Verbrennungsgefahr ist geringer, übergelaufene Speisen können nicht so stark einbrennen.



## Gebrauchsanweisung

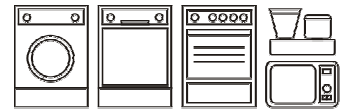
- Die Gebrauchsanweisung soll nur das betreffende Gerät beschreiben. Sie soll klar strukturiert und ausreichend bebildert sein. Die Schrift soll gut lesbar, das Format handlich sein.
- Eine Kurzanleitung und ein Kochbuch können hilfreich sein. Fragen Sie danach!

## 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/).