

## Presseinformation

Futura 2011

### Perfekt Garen und Backen mit der AEG MaxiKlasse

#### „Neue Kollektion“ für mehr Kontrolle und Kapazität – bei 20 Prozent weniger Verbrauch als Energieeffizienzklasse A

Die neuen Einbauherde und -backöfen der AEG MaxiKlasse Reihe lassen die Herzen von Hobbyköchen jetzt noch höher schlagen, denn Backen und Garen wird nicht nur einfacher, sondern auch effizienter: Mehr Kontrolle, mehr Raum und das innovative ThermiC°Air Heißluftsystem zur optimalen Hitzeverteilung lassen jedes Gericht ohne viel Aufwand gelingen. Die MaxiKlasse Einbauherde und -backöfen in der Standardausführung sowie die Pyroluxe Plus Modelle sind zudem 20 Prozent effizienter als die Energieeffizienzklasse A vorschreibt – von dieser Sparsamkeit profitieren Verbraucher und Umwelt gleichermaßen. Zur MaxiKlasse Gerätefamilie gehört außerdem der Pro-Combi Multi-Dampfgarer – eine Kombination aus Backofen und Dampfgarer zum Backen, Dämpfen, Grillen und für schonendes Kochen.

#### Gleichmäßige Hitzeverteilung dank ThermiC°Air

Das neue ThermiC°Air Heißluftsystem sorgt für eine optimierte Hitzeverteilung im gesamten Backofen. Dabei wird die Heißluft im Innenraum gleichmäßig abgegeben, so dass die Lebensmittel ebenso ausgewogen garen – egal auf welcher der fünf Ebenen sie im Ofen platziert werden. Möglich macht dies die aerodynamische Gestaltung der Gebläseabdeckung. Dazu wurden die Luftöffnungen vergrößert und das Lochmuster, durch welches die Luft eingesaugt wird, optimiert – das hilft den Luftwiderstand zu reduzieren und einen besseren Luftstrom zu erzeugen. Rund 1.000 Funktionstests haben ergeben, dass sich die Qualität der mit ThermiC°Air Heißluftsystem zubereiteten Lebensmittel im Vergleich zu herkömmlichen Heißluftsystemen um zwölf Prozent verbessert.

#### Höchste Energieeffizienz: A-20 Prozent

Die neuen MaxiKlasse Backöfen mit dem innovativen ThermiC°Air Heißluftsystem ermöglichen eine schnellere Aufheizung des Geräts, eine Reduzierung der Temperaturen um rund 20 Prozent im Vergleich zum konventionellen und damit erhebliche Einsparungen bei der zum Backen nötigen Energie. Neben dem speziellen Heißluftsystem hilft die reflektierende Türbeschichtung dabei, mehr Hitze auf die Speisen abzugeben, und nicht an die Küche. Die MaxiKlasse Standardmodelle sowie die MaxiKlasse Pyroluxe Plus Modelle sind daher um 20 Prozent sparsamer als die Obergrenze der Energieeffizienzklasse A gemessen nach EN 60350 bzw. EN 50304.

#### Mehr Volumen trotz Standardmaßen

MaxiKlasse Öfen besitzen Standardeinbaumaße, warten aber jetzt mit noch mehr Innenraum auf: Der MaxiKlasse Ofen mit einem Nettovolumen von 74 Litern\* ist 4,5 Zentimeter höher sowie 4,2 Zentimeter breiter als übliche Backöfen. Auch das MaxiTray ist rund 20 Prozent größer als Standardbackbleche. Damit lassen sich größere Portionen backen, kochen oder garen und somit deutliche Zeit- und Energieersparnisse erzielen.

ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH

ADRESSE  
HERZIGGASSE 9  
A-1230 WIEN

VERTRIEB TELEFON  
(01) 866 40-200  
VERTRIEB TELEFAX  
(01) 866 40-250

KUNDENDIENST TELEFON  
(01) 866 40-333  
KUNDENDIENST TELEFAX  
(01) 866 40-300

WIEN FN 98903 x  
DVR: 0595411  
ARA LIZENZ NR. 2702  
UID: ATU 14758207

### Edles Design trifft innovative Funktionen

Hochwertiger Edelstahl und Glas in reduzierter Optik macht die MaxiKlasse Geräte zu edlen Hinguckern. Je nach Modell sind die AEG MaxiKlasse Öfen mit den folgenden Funktionen ausgestattet:

- Perfekte Ergebnisse garantiert: Der **Kerntemperatursensor** ermöglicht Kontrolle über den gesamten Kochvorgang, indem er den Garprozess im Innern der Lebensmittel im Blick behält. Die Anschlussbuchse befindet sich im Frontrahmen, so dass ein einfaches und bequemes Anschließen des Sensors möglich ist.
- Die **OptiFlex Einhängegitter 5+4** bieten höchste Flexibilität und Komfort. In Kombination mit maximal vier Paar FlexiRunners Teleskopauszügen kann aus bis zu neun Einschubebenen gewählt werden. So lässt sich die Einschubhöhe jederzeit und kinderleicht nach Wunsch konfigurieren.
- Die **FlexiRunners** sind moderne Teleskopauszüge, mit denen die Gerichte leichter in und aus dem Ofen geschoben werden können. Die einfach zu montierenden Auszüge sind sowohl als Teil- als auch Vollauszüge erhältlich und paarweise für jede Ebene flexibel verwendbar.
- Dank der einzigartigen Form der Einhängegitter (**PerfektEntry**) können Backbleche ohne Aufwand, mühelos, schnell und komfortabel in den Backofen geschoben werden.
- Vollen Überblick und gute Sicht auf die Mahlzeiten ermöglicht die **FloodLight** Beleuchtung des Backofens und das gegenüber dem Vorgängermodell um 20 Prozent vergrößerte **MaxiView** Fenster.
- Dank **SoftMotion-Technologie** schließt die Backofentür sanft und leise auf den letzten Zentimetern.
- Der **ProFrame** Frontrahmen in Edelstahl-Optik ist über AEG Preference Partner im Küchenfachhandel verfügbar.

Die MaxiKlasse Backöfen im Design der AEG-Produktreihe „Neue Kollektion“ sind ab 749 Euro UVP im Handel erhältlich.

\* gemessen nach EN 50304

Die Pressemeldung und druckfähiges Bildmaterial finden Sie auf der Electrolux-Presseseite unter [www.newsroom.electrolux.com/at](http://www.newsroom.electrolux.com/at).

Share more of our thinking on [www.electrolux.at](http://www.electrolux.at)

**Electrolux** ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten für den privaten und gewerblichen Einsatz. Jedes Jahr kaufen Kunden in mehr als 150 Ländern mehr als 40 Millionen Produkte. Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf innovativen, durchdachten Geräten, die auf Basis umfassender Konsumentenbefragungen entwickelt werden und so den realen Bedürfnissen der Verbraucher und Profis entsprechen. Zum Portfolio gehören Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Staubsauger und Herde bekannter Marken wie Electrolux, AEG, Eureka und Frigidaire. 2010 setzte Electrolux mit 52.000 Mitarbeitern circa 11,1 Milliarden Euro um.

#### ELECTROLUX HAUSGERÄTE GMBH

ADRESSE  
HERZIGGASSE 9  
A-1230 WIEN

VERTRIEB TELEFON  
(01) 866 40-200  
VERTRIEB TELEFAX  
(01) 866 40-250

KUNDENDIENST TELEFON  
(01) 866 40-333  
KUNDENDIENST TELEFAX  
(01) 866 40-300

WIEN FN 98903 x  
DVR: 0595411  
ARA LIZENZ NR. 2702  
UID: ATU 14758207