

## Nota de prensa

Madrid, enero de 2011

### Diez años de evolución de tecnología, prestaciones y diseño

## ELECTROLUX RESUME SUS MEJORES IDEAS DEL SIGLO XXI

Electrolux comienza la nueva década recordando sus contribuciones que han hecho más fácil la vida de los usuarios durante los primeros años del siglo XXI, de acuerdo con su filosofía "Thinking of you".

Con esta filosofía, el Grupo ha hecho un repaso de los principales hitos tecnológicos y de diseño que ha aportado a la industria de los electrodomésticos entre los años 2000 y 2010, y que le han convertido en un líder del sector, siempre preocupado por mejorar la calidad de vida de sus usuarios.

### **Cocinar como un chef: de los hornos Insight a la cocción "inteligente"**



En el apartado de cocción, Electrolux ha incorporado grandes novedades desde el año 2000. Una de ellas es el horno Insight, con visores de gran tamaño que abarcan casi la altura total del producto y permiten al usuario observar todavía mejor lo que cocina en el interior sin necesidad de agacharse.

Más recientemente, el horno multifunción nos convierte en expertos "chefs" gracias a sus programas electrónicos que calculan con exactitud todos los parámetros adecuados para que el primer plato, el segundo o el postre resulten perfectos. Todo ello con los beneficios saludables y nutritivos de la cocción al vapor.

### **El frío perfecto, el No Frost**

La incorporación de la tecnología No Frost en un congelador horizontal supuso toda una revolución en el sector del frío. En 2006, el arcón congelador de AEG conseguía eliminar la preocupación de tener que



descongelar los alimentos y mejoraba los estándares de conservación higiénica y de seguridad de los alimentos.

### Se acabó el planchar... ¡o casi!



El trabajo doméstico más molesto para la mayoría de la gente es planchar la ropa. Electrolux, buscando hacer la vida más fácil a las personas, tenía que encontrar también una solución para la plancha.

Por este motivo, en 2007 lanzó al mercado un aparato revolucionario: la Iron Aid, la primera secadora del mercado que, gracias a un sistema de vapor, permite, no solo secar las prendas, sino hacer casi innecesario el planchado. Con la Iron Aid, sólo hay que secar la camisa, colgarla en una percha y ¡al armario!

Fiel a su compromiso con el medio ambiente, el Grupo creó la primera secadora con clasificación energética A: la Sensidry de AEG, primera secadora de condensación electrónica por bomba de calor con display.

### Lavavajillas para la vida real

El Grupo puede presumir de haber aportado dos importantes innovaciones en el apartado de lavado en lo que llevamos de milenio. En 2003, AEG incorporó en sus lavavajillas la función 3 en 1, un sistema que bloquea la salida de abrillantador y sal si se usan pastillas que lleven ambos incorporados.

En 2010, Electrolux aportó una importante revolución con el lavavajillas Real Life: ya no era necesario colocar la vajilla en una posición determinada (la que recomiendan normalmente todos los fabricantes) dentro del electrodoméstico para lograr los mejores resultados. Su sistema de aspersores múltiples permite que los platos y vasos queden perfectos sin importar cuántos y cómo se hayan colocado.



### La pantalla llega al frigorífico



Nada más empezar la primera década del siglo, Electrolux nos trajo el Screenfridge, un frigorífico con conexión a Internet, televisión, radio y aplicaciones de mensajería que convirtió a la cocina en el punto de encuentro del hogar.

Diez años más tarde nació el Infinity I-Kitchen, el primer frigorífico con pantalla táctil interactiva que permite controlar la temperatura de cada uno de los compartimentos, tener una agenda de contactos, hacer la lista de la compra, consultar el calendario o incluso acceder a recetas de cocina, con más de 600 consejos sobre preparación de alimentos.

### Vitrocerámicas: de profesional a doméstico

La vitrocerámica forma parte habitual del panorama de la cocina. Lo que no es tan conocido es que Electrolux ha contribuido decisivamente a que esto sea así, ya que ha sido uno de los "responsables" de que las vitrocerámicas de inducción no hayan quedado relegadas al uso profesional. Los amos y las amas de casa estarán siempre agradecidos de que esta tecnología limpia, segura y eficaz, haya mejorado su calidad de vida sin moverse de casa.



Esto es más cierto si cabe desde que Electrolux incorporó el sistema Promise, que facilita la instalación cómoda y rápida de la vitrocerámica en cualquier hueco, sin necesidad de obras adicionales como hasta ahora.

### Electrodomésticos compactos: la conquista del espacio



Los electrodomésticos compactos de Zanussi inauguraban en 2003 una de las áreas que más rápidamente han evolucionado en el Grupo Electrolux. Lavavajillas, secadoras y lavadoras han reducido su tamaño pero no sus prestaciones.

Un ejemplo más reciente son los compactos Daily 4

Two de Electrolux. Esta gama anticipa con muchos de años de antelación la necesidad de espacio que sin duda viviremos en un futuro de viviendas reducidas, en el que aprovechar el espacio será clave para una mejor calidad de vida.

### La lavadora que controla el tiempo de lavado

¿Por qué el ciclo de lavado ha de durar 2 horas, o 1 hora, y no 20 minutos? Electrolux acabó con la "obligación" de esperar el tiempo impuesto por los fabricantes, fiel a sus principios de mayor control y flexibilidad para el usuario. Las lavadoras Timeline y, posteriormente, Time Manager, permiten gestionar el tiempo de lavado. Ya no tenemos que esperar tanto para tener lista nuestra prenda favorita.



Pero además Electrolux creó la lavadora eólica, la única del mercado que permite secar todas las prendas, incluso las más delicadas, de forma rápida y segura, gracias a su bandeja extraíble y su sistema de expulsión de aire caliente.

### Wok y Teppan Yaki: los beneficios de la cocina oriental en el hogar



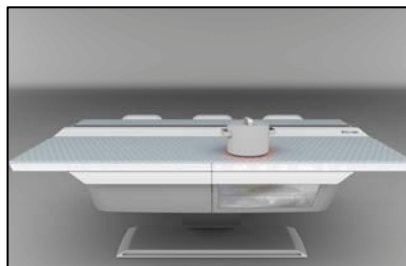
Uno de los principios de Electrolux es acercar al hogar tecnologías (y resultados) hasta ahora reservados a los profesionales, por ejemplo los cocineros de un buen restaurante.

Cocinar en casa a la plancha sin perder temperatura o el sabor real de los alimentos es posible gracias a la Teppan Yaki de inducción, un antiguo concepto de cocina asiática para cocinar sano, renovado y actualizado.

Además, el revolucionario wok de inducción incluye una sartén wok china para disfrutar desde el primer momento de la cocina asiática que aporta, al igual que la de otras culturas, numerosos beneficios. La cocción sobre sartenes chinas permite que los alimentos se cuezan a una velocidad más rápida de lo normal, conservando así los valores nutritivos, textura, color y sabor.

### Rendez-vous: cocina y sala de estar al mismo tiempo

Electrolux ha unificado en un solo electrodoméstico las cualidades de una mesa propia de una sala de estar con una cocina. Rendez-vous es la primera mesa interactiva que ofrece un sistema de inducción que ocupa toda la superficie y que utiliza una tecnología de sensores que permite cocinar en cualquier lugar de la tabla, simplemente colocando la sartén u otro utensilio en el lugar que se prefiera.



La mesa, que no dispone de cable alguno, suministra energía, por ejemplo, a un teléfono móvil o a una licuadora, colocándola en la superficie para cargar o activar.

Electrolux es uno de los líderes mundiales en la fabricación de aparatos para uso doméstico y profesional. Cada año, consumidores de 150 países compran más de 40 millones de productos del Grupo Electrolux. La compañía se centra en la innovación pensada para el usuario, basándose en un profundo conocimiento de sus necesidades, y con el objetivo de satisfacer las demandas reales del mercado tanto doméstico, como profesional. Los productos de Electrolux incluyen frigoríficos, lavavajillas, lavadoras, aspiradores y cocinas, vendidos bajo marcas tan prestigiosas como Electrolux, AEG-Electrolux, Zanussi, Eureka y Frigidaire. En el año 2009, la cifra de ventas del Grupo ascendió a 10.300 millones de euros, con una plantilla de 51.000 empleados. Para más información, visite <http://www.electrolux.com/press> y [www.electrolux.com/news](http://www.electrolux.com/news).

Relación con los medios:

**ELECTROLUX**  
Marisa Martínez-Segarra  
Comunicación  
[marisa.martinez-segarra@electrolux.es](mailto:marisa.martinez-segarra@electrolux.es)  
T. 91 586 55 00

**Gabinete Prensa Electrolux**  
Aurelio Rapado  
Ana Cordón  
[aurelio@ippi.es](mailto:aurelio@ippi.es)  
[ana@ippi.es](mailto:ana@ippi.es)  
T. 91 314 81 78