

## **Die neue Designlinie X-type Backraum ohne Ende und neues BAKING PRO System**

Brandaktuell feiern auf der IFA 2018 eine neu entwickelte Generation Einbaubacköfen in Edelstahl und schwarz im X-type Design Premiere. Amica bietet in diesem Design ein gut abgestimmtes Sortiment an Backöfen, Herdssets und auch freistehenden Herden im mittleren Preissegment an.

Eine einheitliche, superschlanke Blende mit nur 96 Millimetern Höhe schafft die verbindende und passende Optik zwischen den einzelnen Geräten, so dass sie sich über-, und auch nebeneinander kombinieren lassen. Ein Design – ein Look.

Die Basis des neuen Sortiments definiert sich in den neuen Designvarianten X-type und dem bereits präsentierten Fine Design. Geräte im X-type Design zielen auf anspruchsvolle Anwender, die das Besondere wollen. Unverwechselbar ist die klare Linienführung und die angebotenen Farbvarianten Schwarz und Edelstahl.

Das Fine Design in Edelstahl drückt sich modern und attraktiv, beständig und verlässlich aus, integrierbar in alle Küchenfronten. Designbestimmend ist die gefalzte, einteilige hohe Blende, die auf Geradlinigkeit und Klarheit zielt und für jede Art von Küchenfronten stimmig ist. Als Hingucker erweisen sich die schmalen Ringe um die versenkbaren Knebel sowie der gut handhabbare Metallgriff, der als Handtuchhalter einen echten Zusatznutzen bietet.

Die schwarze Variante des X-type Designs präsentiert sich puristisch Ton in Ton mit durch und durch schwarzer Glasfront und ebenso schwarzem Frontgriff. So sind die Black Modelle perfekt in jede Küchenfront integrierbar.

Auch die Variante in Edelstahl hat die schwarze Glasfront, die mit abgesetzten Edelstahlblenden auf dem Bedienpanel sowie der Backofentür kombiniert ist. Eine ganz besondere Note setzt der nahezu über die gesamte Breite geführte Edelstahlgriff.

Der schnörkellose, klare Auftritt wird unterstützt durch das neue flache TouchScreen Display ohne vorstehende Knöpfe und Knebel. Bei Versionen mit Knebelsteuerung sind diese versenkbar und erhalten die gerade Designfront. SoftTouch-Knebel sorgen

für eine angenehme Haptik und garantieren die nötige Griffigkeit. Mit ihrem weichen Look setzen sie Akzente im harten Umfeld. Für noch mehr Sicherheit gibt es je nach Modell auch illuminierte SoftTouch Knebel, die jederzeit den Betriebszustand erkennen lassen.

Integrierter Bestandteil des Designs sind auch die neuen Timervarianten mit intuitiver Benutzerführung. Mit geradem, flachen Display überzeugt der Octatimer, der sich sachlich in die Blende integriert. Timer mit einer Kombination aus Versenkknebel und Touch-Displayführung erzeugen den gleichen Effekt.

Auch im bereits eingeführten Sortiment Fine Design bietet Amica eine Sortimentserweiterung um Modelle mit XXL-Backöfen mit 77 Liter Volumen.

Nicht nur optisch sind die neuen Herde und Backöfen im X-type Design echte Hingucker, sie überzeugen auch von innen heraus mit dem BAKING PRO System, das für ein Plus an Mehrwert steht. Es basiert auf einer völlig neuen Muffelstruktur, die in Sachen Effizienz besticht. Sie ist getrimmt auf Optimierung hinsichtlich Leistung, Luftführung und Steuerung, um beste Gar- und Bratergebnisse zu erzielen.

Auch in Bezug auf den Energieverbrauch bieten die X-type Modelle Topwerte und sind in Energieeffizienzklasse A+ deklariert. Sie erfüllen damit die Anforderungen der neuen ECO-Verordnung 2019.

Die ebenfalls neue Rückwandgestaltung für kontrollierte Luftumwälzung ist mit sehr fein abgestimmten Luftaustritts-öffnungen der Garant für gleichmäßige Gar- und Bräunungs-ergebnisse. Ihre Oberfläche ist sehr glatt und deshalb besonders einfach und schnell zu reinigen.

Mit 77 Liter Garraum bieten die neuen Modelle sehr viel Platz für den jährlichen Truthahn, die großen Jahresbacktage oder die gleichzeitige Zubereitung vieler Köstlichkeiten. Durch eine intelligente Innenraumgestaltung sind auch die Backbleche jetzt im XXL-Format realisiert und um über 200 Quadratzentimeter größer als bisher. Die XXL-Kombiroste mit Mehrfach-Streben bieten sogar 340 Quadratzentimeter mehr Oberfläche.

Neun Einschubebenen gewährleisten abgestimmte Verhältnisse von Gargut zu Einschubhöhe und Temperatur und sind Garant für ein geniales Ergebnis auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig.

Leistungsoptimierte Heizelemente mit deutlich verlängerten Heizschlangen, die sich vollflächig über die gesamte Decke erstrecken, erzeugen die gewünschte gleichmäßige Bräunung.

Der Grill steuert dazu maximal 1500 Watt, die Oberhitze 900 Watt, die Unterhitze 1.100 Watt und der Ringheizkörper 2.100 Watt bei.

Verschmutzungen zwischen der Mehrfachverglasung der Backofentür vermeidet die Türkappenabdeckung, die zwischen den Gläsern liegende Spalten oben komplett und einfach ein- und ausklickbar abdeckt.

Je nach Modell sorgt die SuperBright-Halogen-Beleuchtung für besten Einblick. Großflächige Lampenabdeckungen streuen das Licht, so dass auf allen Einschubebenen Einsicht gewährt wird. Beidseitigen Lichteinfluss erzeugt die Variante Double Halogen.

Zur Komfortausstattung zählt wie bei Kühlschränken das SoftLight. Bei Türöffnung wird es automatisch eingeschaltet, beim Schließen ausgeschaltet oder bei Bedarf jederzeit durch Tastendruck aktiviert.

Um alle Vorteile des neuen BAKING PRO abzurufen, bietet Amica orientiert am Gebrauchsnutzen intuitiv bedienbare Timerversionen.

Als Touch-Display ist der Octa Timer aufgebaut. Mit 8 Sensoren können die 9 Garprogramme einschließlich der Dampffunktionen in Backöfen abgerufen werden.

Beim Sixx Timer erfolgt die Bedienung im Mix aus Knebelsteuerung und TouchDisplay. Sechs Sensoren übernehmen dabei die vollautomatische Steuerung der neun Garprogramme.

Unverwechselbar beim Window Timer ist das großzügige Display, das sich formschön integriert. Damit können alle, die die Zügel selbst in der Hand behalten wollen, ihre Einstellungen wie zum Beispiel Garzeitende und –dauer, selber bestimmen.

Zur weiteren besonderen Ausstattung der neuen Einbaubacköfen zählt die neue automatische Türöffnung TouchDoorOpening. Einfach nur Griff berühren und die Tür öffnet sich automatisch und fällt gedämpft in die 90 Grad „ganz offen Position“. Zeitgleich schaltet sich die Innenraumbeleuchtung SoftLight an.

Für prima Klima in der Wohnwelt Küche sorgt der OdorCatalyst. Aus dem Backofen austretende Heißluft wird über einen Katalysator mit zusätzlichem Heizelement und porösem Spezial-Email geführt. Dabei werden Fett- und Geruchsstoffe gespalten und verbrannt.

Wer es eilig hat, wird die verbesserte RapidWarmUp Funktion sehr schätzen. In nur 3 Minuten heizen Grill- und Ringheizkörper gemeinsam den Backofen von Null auf 150 Grad C auf.

Das Backen mit Dampfunterstützung gilt als ideale Kombination für das Backen von Brot und Kuchen. Das Innere bleibt locker und saftig, das Äußere knusprig und braun. Grund genug für Amica die neuen Modelle mit SteamPlus auszustatten.

Mit dieser Zusatzfunktion, die zusammen mit Heißluft oder Ober- und Unterhitze wirkt, gelingen Kuchen oder Brot perfekt. Einfach 300 bis 400 Milliliter Wasser in die Mulde des Backofen-Bodens einfüllen und durch ein verstärktes Unterhitzeelement wird das Wasser gleichmäßig verdampft.

### **Herdsets im X-type Design**

Neben den Einbaubacköfen bietet Amica zur IFA auch Herd-Sets in Edelstahl mit der neuen Backofenmuffel, X-type Design, digitalem Window Timer, versenkbaren Knebeln, Teleskopauszügen, Leichtreinigungstür CoolDoor 3 und Energieeffizienzklasse A an.

Modell EHCX 934 600 E verfügt über 11 Backofenfunktionen und das Glaskeramikkochfeld mit Edelstahl-Rahmen eine Bräter- und Dreikreiskochzone.

Modell EHIX 935 600 E hat ebenfalls 11 Backofenfunktionen und ein Induktionskochfeld. Modell EHCX 933 600 E bietet 9 Backofenfunktionen und ein Glaskeramikkochfeld.

EHCX 933 110 E und EHIX 933 120 E im Fine Design, mit Glaskeramik- und Induktionskochfeld.

### **Standherde im X-type Design**

Auch Standherde im X-type und Fine Design und riesiger Backofenmuffel feiern auf der IFA Premiere. Die Topmodelle SHPIX 918 100 E und SHPCX 916 100 E sind mit

Window Timer, 3 Pyrolyseprogrammen, 11 Backofenfunktionen versenkbaren Knebeln, 2-fach Teleskopauszügen und CoolDoor 4 ausgestattet. Sie sind beide in Klasse A deklariert. Modell 1 hat zur Pyrolyse noch ein Induktionskochfeld, Modell 2 ein Glaskeramikkochfeld.

Mit 11 Backofenfunktionen und ohne Pyrolyse arbeitet der Standherd SHCX 914 110 E im X-type Design. Als weitere Ausstattung sind Teleskopauszug, CoolDoor 3, SoftClose Tür und der Window Timer erwähnenswert. Das Modell ist sind mit einem 4 Zonen Glaskeramik-Kochfeld inkl. Zweikreis- und Bräterzone ausgestattet.

Im Fine Design präsentiert sich der 60er Edelstahl Standherd SHCX 913 100 E auch mit großem XXL Backraum, Window Timer, versenkbaren Knebeln, Teleskopauszug, Halogenbeleuchtung und 4 Zonen-Glaskeramikkochfeld mit Zweikreis- und Bräterzone.

### **Komplementärprodukte im X-type Design**

Weil immer mehr ein durchgehend einheitliches Design Harmonie und optimales Aussehen erzeugt, sind Farbe, Form und Design der Backöfen und Herde, Kompaktbacköfen und Weinkühler im X-type- und Fine-Design aus einem Guss. So bietet Amica einen neuen Kompaktbackofen für die 45iger Nische mit integrierter Mikrowelle ebenso wie Weinkühler für Ein- oder Unterbau an.

Sehr edel präsentiert sich auch die zu den X-type Modellen passende Dunstabzugshaube Solid mit transparentem Schwarzglas und vollflächiger Glasfront mit Randabsaugung. Die Steuerung erfolgt wahlweise über SensorTouch oder Gestik-Steuerung. Per Handbewegung können so die Leistungsstufen und die Beleuchtung gesteuert werden. Weil dadurch Berührungen mit Kochfingern nicht nötig sind, bleiben die Oberflächen hygienisch sauber.

Amica greift auch bei Kühl-Gefrier-Kombinationen für die 178iger Nische das X-type Design auf und setzt es im Innenraum des EKGCS 387 200 sehr gelungen um.

Kontakt Amica:  
Kontakt Pressebüro:

Maria Stork  
Günter Meyer

Telefon (0 25 93) 95 67 15  
Telefon (0172) 824 92 12

Amica International GmbH  
Lüdinghauser Straße 52  
D – 59387 Ascheberg  
Telefon (0 25 93) 95 67 15  
Telefax (0 25 93) 95 67 2915  
E-Mail: [maria.stork@amica-group.de](mailto:maria.stork@amica-group.de)  
[www.amica-group.de](http://www.amica-group.de)

Pressebüro: WEBKOM  
Nonnhof 20  
D – 91236 Alfeld  
Telefon (0172) 824 92 12  
E-Mail: [meyer@webkom-online.de](mailto:meyer@webkom-online.de)