

# LIFE STYLE

GORENJE MAGAZIN 2009/2010



**WENIGER IST MEHR**  
EINE NEUE SEITE AUFSCHLAGEN

**VOLLDAMPF VORAUSS...  
....ZUR GESUNDEN ERNÄHRUNG**

**GORENJE & ORA-ITO**  
ELEGANZ IN WEISS

**DAS JUWEL IHRER KÜCHE**  
I-POD KÜHLSCHRANK

# VORWORT



Liebe Leserinnen und Leser!

Nach dem Motto „Weniger ist Mehr“ gehen auch wir von GORENJE den Weg des optimalen Nutzens durch minimalen Verbrauch von Ressourcen. Durch unsere energieeffizienten Haushaltsgeräte haben wir es im Laufe der Jahre geschafft auch den Energieverbrauch für unsere Geräte auf ein Zehntel zu reduzieren. Darauf sind wir stolz, denn in Zeiten der allgemeinen Unsicherheit sind nachhaltiges Wirtschaften der Grundstein für eine stabile und beständige Firmenphilosophie.

Durch die permanente Weiterentwicklung der Funktionalität in Kombination mit modernsten Design ist es uns gelungen neue Maßstäbe zu setzen.

Beginnend mit der Erweiterung unserer Gorenje Ora-Ito Linie mit weißen Geräten, über die Sortimentsvergrößerung unserer einzigartigen Retro-Kühlsortiments bis hin zur Kühlkombination mit einer iPod Andockstation ist nur ein kurzer Auszug aus unserer Anstrengung ein immer größeres Kundenpotential zu erreichen.

Um diese Aktivitäten auch optimal publizieren zu können, wurde eine komplett überarbeitete Kommunikationsplattform geschaffen ([www.gorenje.at](http://www.gorenje.at)).

Es lohnt sich einen Blick darauf zu werfen.

Nach 30 Jahren haben wir auch den Firmenstandort gewechselt, und haben in 14ten Wiener Gemeindebezirk ein neues Kompetenzzentrum geschaffen.

Unsere Geschäftstätigkeit umfasst den Vertrieb von Haushaltsgeräten und Küchenmöbel. Neben der Administration befindet sich auch der Kundendienst, Ersatzteilverkauf und unser großes Zentrallager auf diesen Standort, dadurch sind wir eine zentrale Anlaufstelle für Ihre Anliegen.

In diesem Sinne möchten wir Ihnen mit dieser Ausgabe von „Life Style“ nähere Einblicke in das Unternehmen GORENJE gewähren.

Ich wünsche Ihnen im Namen des gesamten Gorenje - Teams viel Freude bei der Lektüre und hoffe auf eine weitere gute Zusammenarbeit!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Sandra Lubej'.

Mag. Sandra Lubej  
Geschäftsführerin Gorenje Austria



Weniger ist mehr .....4



Gorenje Austria hat ein neues zu Hause! .....16



Eine neue Seite aufschlagen .....6



Gorenje Website: Grundlegend Modernisiert .....17



Volldampf voraus... ... zur gesunden Ernährung .....10



Guter Rat .....18



Gorenje Simplicity Weniger ist mehr .....12



GORENJE IN DIESEM Jahr wieder in Berlin .....20



Das Juwel ihrer Küche ....13



Gorenje Premium-Küchen .....21



Gorenje & Ora-Īto: Eleganz in weiss .....14



Team Austria .....22



Gorenje Retro Kollektion in neuen Farben .....15

# WENIGER IST MEHR

Investitionen in umweltfreundliche Technologien - mehr als sie der Gesetzgeber fordert, zeigt Verantwortungsbewusstsein für die Welt in der wir leben ebenso, wie für künftige Generationen und hilft auch im Hinblick auf die Ökonomie. Für Gorenje bedeutet der richtige Umgang mit der Umwelt und die Verantwortung, die hier übernommen wird, auch wettbewerbsfähig zu sein und Kosten zu sparen.



Gorenje investiert jährlich zwischen 40 und 50 Millionen Euro in die Verbesserung der Technologien und in neue Produktentwicklungen. So entstanden in den letzten vier Jahrzehnten zahlreiche Verbesserungen bei der ständigen Modernisierung und Erneuerung der Einrichtungen. Ein Meilenstein der Erneuerungen war im Jahr 1987 die komplette Umstellung von Öl auf Gas. 1993 war Gorenje der erste Hersteller in Europa, der bei der Produktion keine Stoffe mehr verwendete, die die Ozonschicht schädigen und zum Treibhauseffekt beitragen. In den neunziger Jahren folgte dann eine neue Beschichtungstechnologie in allen Produktionsprozessen (dust enamel coating). Modernste Galvanisierungsprozesse erfolgten in 1996 und im gleichen Jahr erfolgte die Wiederaufbereitung des Abwassers, was bis heute zu signifikanten Einsparungen führt.

## ENERGIEVERBRAUCH FÜR EIN HAUSGERÄT AUF EIN ZEHNTEL GESUNKEN

Unsere Erfahrung zeigt, dass Investitionen in eine umweltfreundliche Produktion sich bereits nach 10 Jahren amortisieren. Die Rechnung ist ganz einfach. Vor zwanzig Jahren wurden für die Produktion von damals 1 Million Hausgeräten 2 Millionen Kubikmeter Wasser verbraucht. Heute reicht eine halbe Million Liter Wasser

aus, um 3 Millionen Hausgeräte herzustellen. Im Durchschnitt beträgt der Energieverbrauch bei der Produktion von Hausgeräten heute nur noch ein Zehntel des Wertes von vor 20 Jahren.

## WENIGER MÜLL, WASSER UND GAS

Innerhalb der letzten 10 Jahre verringerte Gorenje die Menge bedenklicher Abfälle um 42 Prozent pro Produkt. Die komplette Schmutzwasseraufbereitung reduzierte sich um 76 Prozent, der Wasserverbrauch pro Produkt verringerte sich um 65 Prozent, der Gasverbrauch ging um 39 Prozent pro Produkt zurück.

Beim Umweltschutz nimmt Gorenje sowohl bei der Geräteentwicklung als auch bei der Verfahrenstechnik einen Spitzenplatz innerhalb der Gruppe europäischer Hersteller ein. Das bestätigt auch die Studie Advance, die von einer Gruppe unabhängiger Forschungsinstitute durchgeführt wurde und Gorenje Platz 3 bei Umwelteffizienz attestiert. Die Ergebnisse zeigen im Detail, dass Gorenje die eingesetzten Umweltressourcen im Vergleich zum Durchschnitt der anderen bewerteten Unternehmen höchst effizient verwerten konnte.



Die neue Generation Kühl-Gefrier-Kombinationen



# EINE NEUE SEITE AUF SCHLAGEN

Author: Martin Allen-Smith, Herausgeber English Designer Magazine

Es ist noch nicht so lange her, dass der Gedanke, „den Planeten zu retten“ mit einer Minderheit von Menschen in Verbindung gebracht wurde, deren Ansinnen, weniger Ressourcen zu verwenden und weniger Abfall zu produzieren, als extrem und unnötig betrachtet wurde. In den letzten Jahren wurde jedoch auch den skeptischsten Verbrauchern klar, dass ein guter Teil dieses „grünen Denkens“ für eine ganze Reihe von Dingen wichtig ist.

Regierungsvorgaben im großen

Maßstab zeigen bereits erste Auswirkungen. Von größerer Bedeutung indes, ist die wachsende Erkenntnis, dass auch im Kleinen eine ganze Menge getan werden kann; das beginnt beim einzelnen Verbraucher und einfachen Veränderungen des Lebensstils, die im eigenen Heim durchgeführt werden können.

Der französische Architekt Le Corbusier beschrieb einmal das Heim mit den Worten, „das Gebäude sei eine Maschine zum Leben“. In diesem Kontext könnte man annehmen, dass der

eigentliche Maschinenraum die Küche ist, jener Teil der Heimstatt, der immer ein wichtiger Ort war, an dem viele Aufgaben durchgeführt werden, die den Unterschied in jedem Haushalt ausmachen können.

Es geht nicht nur um größere Investitionen etwa in energieeffiziente Geräte; das Verständnis für Umwelt- und Energiekosten, die durch eine schlechte Wartung vorhandener Geräte verursacht werden, ist ein ebenso wichtiger Faktor im Streben nach einer grünen Küche.

## SEINE MAJESTÄT, DER KÜHLSCHRANK

Ein größerer Kühlschrank bedeutet nicht automatisch eine höhere Stromrechnung. Zusätzlich zur ausgezeichneten Wärmeisolierung verfügen Gorenje Kühlschränke und Gefriergeräte über eine verbesserte Türversiegelung und State-of-the-Art-Kühlkomponenten und -Elektronik, die alle für eine minimale Energieaufnahme konzipiert sind. Die Wahl eines energieeffizienten Kühlgerätes mit Energieeffizienz A+ oder A von Gorenje kann eine Energieersparnis von bis zu 25% bewirken.

Geräte, die 15 oder mehr Jahre alt sind, verbrauchen bis zu dreimal so viel Energie wie neue Geräte – das sollte man sich vor Augen halten, wenn die Entscheidung ansteht zu reparieren oder zu ersetzen.

Eine einfache Maßnahme, den Energieverbrauch eines Kühl- oder Gefriergerätes zu senken, besteht darin, gekochte Speisen eine Zeitlang auskühlen zu lassen, bevor sie eingestellt werden. Ebenso sollten Häufigkeit und Zeit des Öffnens möglichst gering gehalten werden, was sich beträchtlich auf den Energieverbrauch auswirken kann.

Und schließlich sollten die Türdichtungen von älteren Kühl- oder Gefrierschränken regelmäßig überprüft werden. Ein einfacher Test besteht

## Energieeffiziente Kühlgeräte der Energieklassen A+ sparen 20% und A++ 40% an Energie im Vergleich zur Energieklasse A.

darin, ein Blatt Papier in die Öffnung zu halten und die Tür zu schließen. Wenn das Blatt leicht herausgenommen werden kann, ohne die Tür zu öffnen, dann sollte die Dichtung ersetzt werden – oder wenn das Gerät alt ist, könnte es effizienter sein, es gleich auszutauschen.

Genauso wie eine höhere Energieeffizienz verfügen neue Geräte oft über eine Reihe von Funktionalitäten, die für höhere Leistung bei geringerem Energieverbrauch sorgen. Zum Beispiel verfügen manche Einbaukühlschränke von Gorenje über ein spezielles Scharnierdesign, das eine perfekte Integration der Einbaukühl- und -gefrierschränke in die Küchenmöbel garantiert. Aufgrund ihrer außergewöhnlichen Robustheit können schwere Lasten in die Gerätetür gestellt werden, und die Tür öffnet in einem Winkel von bis zu 115 Grad. Für Sie ist der Zugang zum Inhalt leichter, da die Tür während der Öffnungszeit an ihrer Position bleibt.

Sollten Sie hingegen darauf vergessen, die Tür zu schließen oder sie in einem Winkel von bis zu 45 Grad offen lassen, wird sie von den Schar-

nieren automatisch zugezogen, während manche Modelle einen Warnton abgeben.

## WASCHEN BEI NIEDRIGEREN TEMPERATUREN

In den letzten Jahren hat sich vieles auf dem Waschsektor verändert. Aus traditioneller Sicht war es nicht möglich, gute Waschresultate mit etwas anderem als einer hohen Waschtemperatur zu erzielen. Allerdings haben sich die Waschmaschinen und Flüssigwaschmittel seither enorm weiter entwickelt, und gute Resultate lassen sich nun auch bei 30 Grad erzielen, was eine bedeutende Ersparnis an Energiekosten darstellt.



Ab sofort tragen die energie- und wassersparenden Geräte von Gorenje ein spezielles grünes ECO CARE Label, das entwickelt wurde, um die Aufmerksamkeit der Kunden auf jene Geräte zu lenken, die hohen ökologischen Standards entsprechen.



Eis sollte es in der Antarktis, nicht aber in Ihrem Kühlschrank geben. Eiseinlagerungen im Gefriergerät beeinträchtigen die Kühlleistung und erhöhen den Stromverbrauch beträchtlich. Wenn Ihr Gefriergerät jedoch mit einem NoFrost-System ausgestattet ist, gibt es keine Eisbildung.

Waschen nur mit **voller Maschine** – oder, wenn dies nicht möglich ist, mit **Spartasteneinstellung** – reduziert ebenfalls den Energieverbrauch. Ebenso kann gespart werden, wenn das kurze Waschprogramm 17 Min. gewählt oder **der Start** des Programms verzögert wird, um **günstigere Stromraten** zu nutzen.

Waschmaschinen von Gorenje zeichnen sich durch ein spezielles **Eco-Saving-System** aus, das den Verlust von Waschmittel während des Wasereinlasses verhindert. Dieses System kann den **Waschmittelverbrauch** um bis zu **20 Prozent reduzieren** und auf diese Weise zu einem effizienten Umweltschutz beitragen.

## WIRTSCHAFTLICH UND RASCH KOCHEN

Neben Gaskochen ist Kochen mit Induktionserhitzern tatsächlich eine attraktive Alternative. Die ausschlaggebenden **Vorteile von Induktionserhitzern** liegen in ihrer **Geschwindigkeit** (zweimal so schnell wie konventionelle Gaskocher), in der **einfachen Bedienung und Sicherheit**. Die PowerBoost-Funktion der Gorenje Induktionserhitzer

erhöht die Leistung abermals und hilft, noch mehr Zeit zu sparen. Die PowerBoost-Funktion wird ganz einfach durch Berühren des Buchstabens P auf dem Kontrollpaneel aktiviert. Das Geheimnis des Induktionserhitzers ist, dass lediglich der Inhalt des Topfes erhitzt wird, aber nicht die Kochplatte selbst. Daher bleibt die Kochplatte mehr oder weniger kühl, und es ist sicherer, sie zu berühren.

Sobald der Topf von der Kochplatte genommen oder die Kochplatte abgeschaltet wird, fällt die Temperatur der Oberfläche der Kochstelle sehr rasch. Aufgrund der **raschen Reaktionsfähigkeit** der Induktionszone besteht **keine Gefahr des Überkochens**, wodurch die Unannehmlichkeit einer zusätzlichen Reinigung entfällt.

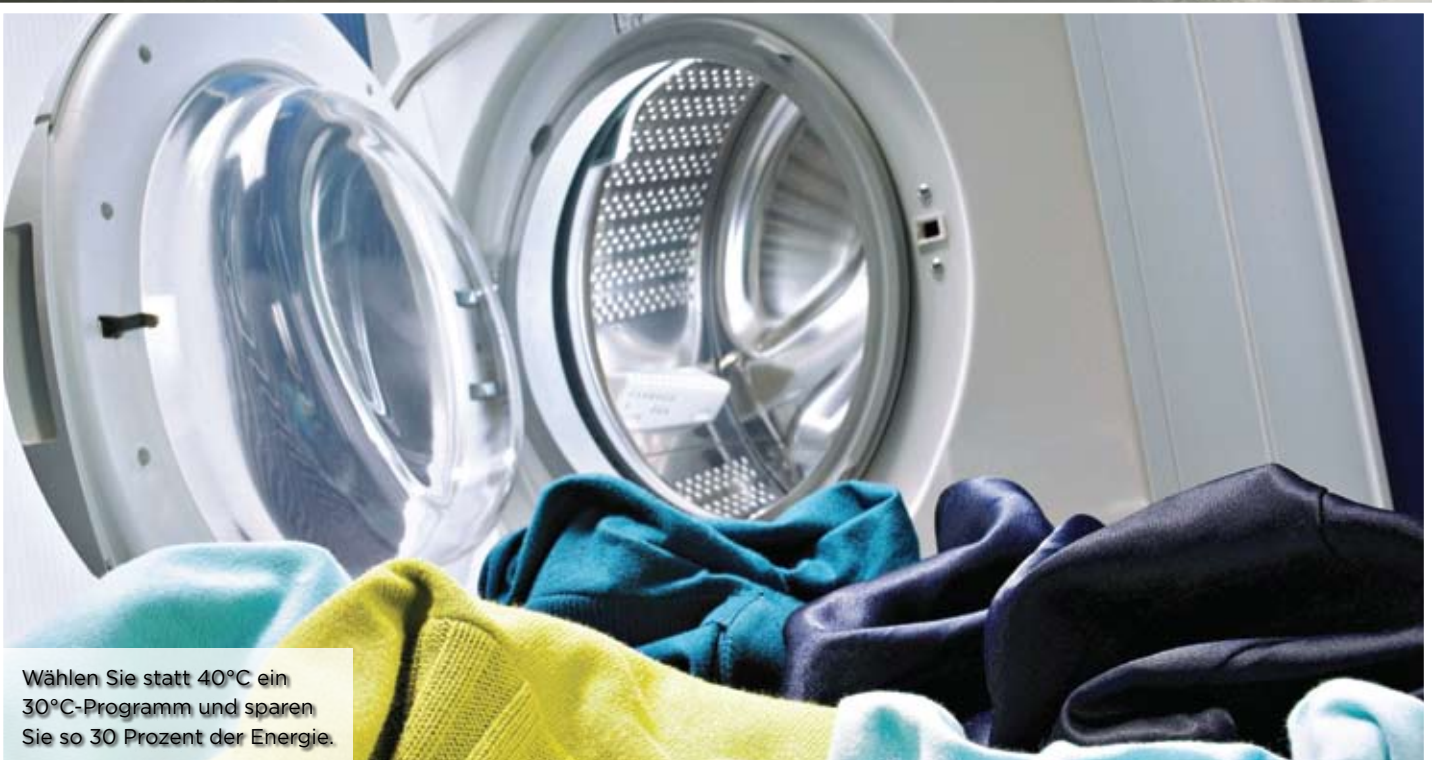
Für den Backofen selbst haben sowohl die Minimierung von vergebeter Hitze als auch die Maximierung der Sicherheit hohe Priorität. **Gorenje-Backöfen** verfügen über **sichere und energieeffiziente CoolDoors**, und die hochwertigeren Modelle besitzen dreifachlasierte hitzereflektierende **UltraCoolDoors**. Eine überlegene Türdämmung in Verbindung mit speziellen reflektierenden Glasschichten erhöht

die Backrohrleistung und garantiert einen niedrigeren Energieverbrauch. Eine niedrige Temperatur der Außentür verhindert Verbrennungen beim Berühren.

Insgesamt gehen etwa 90 Prozent der Energie bei einem normalen Herd verloren. Schließen Sie die Pfannen mit einem Deckel, damit Sie die Temperatur reduzieren können. Bedenken Sie auch, dass bei einem Öffnen der Backrohtür die Temperatur durchaus um 20 Grad Celsius fallen kann; wenn Sie also lediglich den Garfortschritt prüfen wollen, verwenden Sie das Sichtfenster der Tür.

Manche Herde von Gorenje verfügen über eine spezielle **EcoClean-Emailbeschichtung**, die so glatt und undurchdringlich ist, dass die Hitze ins Backrohr zurückreflektiert und nicht von den Paneelen und Blechen absorbiert wird. Diese innovative Lösung sorgt für eine ausgeglichene Hitzeverteilung inner-

**Wenn Sie einen Backofen mit Ventilator verwenden, können Sie die Gerichte auf einer von 20° bis 40° C niedrigeren Temperatur zubereiten.**



Wählen Sie statt 40°C ein 30°C-Programm und sparen Sie so 30 Prozent der Energie.

halb des Backofens, was zu deutlicher Energieersparnis und herausragenden Kochresultaten führt.

Außerdem verhindert die nicht haftende EcoClean-Emailbeschichtung, dass das Fett auf den Paneelen oder den Blechen anhaftet, die deswegen leichter gereinigt werden können. Manche Modelle verfügen zusätzlich über die bequeme **AquaClean-Funktion**. Gießen Sie einen halben Liter Leitungswasser auf ein Backblech, schieben Sie dieses ins Rohr und aktivieren Sie



Um Ihren Backofen zu reinigen, wählen Sie die Funktion AquaClean. Gießen Sie lediglich einen halben Liter Leitungswasser auf ein Backblech und erhitzen Sie dieses eine halbe Stunde. Danach wischen Sie das Innere mit einem weichen Tuch aus. Einfach, schnell und umweltfreundlich.

die AquaClean-Funktion. Der Dampf, der von der automatischen Erhitzung erzeugt wird (50°C), weicht den Schmutz an den Ofenwänden auf. Nach zirka einer halben Stunde wischen Sie den Ofen mit einem weichen Tuch aus. Nicht nur das Reinigungsergebnis ist beeindruckend, sondern es wurde **ohne umweltschädigende Reinigungsmittel oder Chemikalien erreicht**.

## EFFIZIENTER WASSERHAUSHALT

Ein großer Anteil des Abwassers eines Haushaltes ist in Wirklichkeit sehr sauber. Ein **laufender Wasserhahn** kann **17 Liter pro Minute vergeuden**; Wasser zum Waschen von Nahrungsmitteln oder Spülen von Geschirr kann auf einem Minimum gehalten werden. An Stelle des Waschens von Nahrungsmitteln unter laufendem Wasser kann dasselbe mit einer halb mit Wasser gefüllten Schüssel getan werden, wobei nur etwa die Hälfte des Wassers gebraucht wird.

Dieses Wasser kann nachher außerhalb der Wohnung weiterverwen-

det werden – etwa zum Gießen im Garten. Wasserhähne können zudem mit Strahlreglern ausgestattet werden. Diese sind einfach zu installieren und reduzieren die ausfließende Wassermenge um die Hälfte, ohne dabei den Wasserdruck zu verringern.

**Wenn bei Ihrer Armatur jede Sekunde nur ein Tropfen Wasser ausläuft, bedeutet das einen Wasserverlust von 16 vollen Badewannen in einem Monat.**

Natürlich gibt es auch eine Menge anderer kleiner Dinge, die wir tun können: Einkaufstaschen wiederverwenden, Recycling (insbesondere Verpackungen, Glas und Kunststoff) anstatt Deponie, Glühbirnen gegen Energiesparlampen oder LEDs tauschen, die weniger Energie verbrauchen. Mit einer kleinen Anstrengung, ein paar unserer Verhaltensweisen zu ändern, setzen wir praktische Schritte, um unsere Küche so grün wie möglich zu machen.

## SCHAUEN SIE AUF IHRE KÜCHE

- Ein blockierter Kühlkondensator kann den Energieverbrauch um 23% erhöhen;
- Eine schadhafte Türdichtung des Kühlschranks kann den Energieverbrauch um 11% erhöhen;
- Die Verwendung von höheren Temperaturen als erforderlich auf Herden und Brennern lässt den Energieverbrauch um 6% ansteigen;
- Eine falsche Gas-Luft-Mischung eines Brenners kann ein Fünftel des Gases durch Nicht-Verbrennen vergeuden;
- Ein Heizelement mit dicken Ablagerungen verbraucht 50% mehr Energie, um die richtige Temperatur zu erreichen – ein typisches Beispiel ist ein Kessel, der für Kalkablagerungen von hartem Wasser anfällig ist;
- Beachten Sie: Geräte, die 15 Jahre alt sind, verbrauchen normalerweise dreimal so viel Energie wie neue.



# VOLLDAMPF VORAUSS...



## ... ZUR GESUNDEN ERNÄHRUNG

Wem gesunde Ernährung ein ernstes Anliegen ist, den wird der neue kompakte Einbau-Kombi-Dampfherd von Gorenje begeistern. Schmackhaft oder gesund ist kein Thema mehr: im Gorenje Dampfherd wird beides vereint.

### SteamPower-Bad

Während des Kochens wird Dampf von einem speziellen Wassererhitzer in den Backofen geleitet. Dank der **innovativen Platzierung des Einlasses** wird er gleichmäßig im gesamten Backrohr verteilt. Dies bewirkt ein **vollständiges SteamPower-Dampfbad** mit **automatischer Kontrolle** des Dampfstroms entsprechend dem voreingestellten Kochprogramm. Natürlich kann die Dampfmenge für jedes Gericht auch manuell festgesetzt werden.

Der kombinierte 27-Liter-Dampfherd erlaubt die gleichzeitige **Zubereitung auf zwei Ebenen**; bei Einsatz der konventionellen Backofenfunktionen etwa für Kekse können sogar drei Ebenen gleichzeitig verwendet werden.





Kompakt-Dampfbackofen



Gesunde Ernährung bedeutet schon lange nicht mehr langweiliges Essen. Hohe Qualität und eine ausgewogene Ernährung sind aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken. Kochen mit Dampf wird immer beliebter, weil die Gerichte dabei ihren **vollen Geschmack, Farbe, Vitamine und Mineralien behalten**. Die Speisen sind **leicht und saftig** und benötigen kaum Gewürze. Dampfkochen ist außerdem für Diabetiker eine ausgezeichnete Alternative.

Gorenje Kombi-Dampferde haben Energieeffizienz „A“. Sie erlauben die Zubereitung mit Dampf oder Heißluft – oder eine Kombination aus beidem! Neben den 50 vordefinierten Kochprogrammen und verschiedenen Funktionalitäten zeichnet sich der Herd durch den einfachen und bequemen **Touch-Screen** für die Bedienung aus. Die verfügbaren Optionen werden auf dem Display in einer der fünf auswählbaren Sprachen angezeigt. Spezielle Funktionen machen zudem die betriebliche Wartung sehr einfach.

# GORENJE SIMPLICITY

## WENIGER IST MEHR



Unser Leben ist komplex, die Zeit schnelllebig. Jeden Tag haben wir eine Vielzahl von Wahlmöglichkeiten und noch mehr Entscheidungen zu treffen.

Das Leben könnte so einfach sein – reduziert auf das Wesentliche. Weniger Entscheidungen treffen, mehr Lebensqualität haben. Der neue Lebensstil SIMPLICITY – mehr Zeit, weniger Entscheidungen, mehr Lebensenergie. Bewußt und einfach leben.



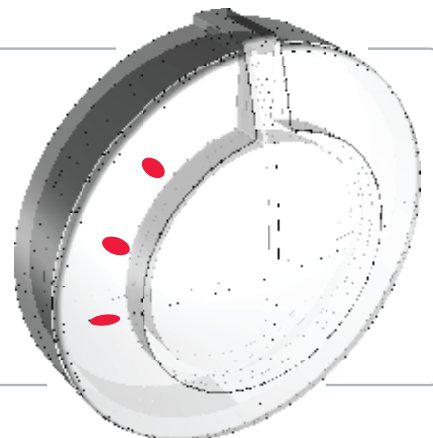
**Gorenje Simplicity -  
Weniger Entscheidungen,  
mehr Lebensqualität.**

Die neue Gerätelinie

### **GORENJE SIMPLICITY**

- einfache Bedienung mit nur einem Programm-Wahlknopf
- innovatives Design
- hohe Energieeffizienz
- vernünftiges Preis-Leistungs-Verhältnis

„Voluntary Simplicity“ bezeichnet einen Lebensstil, der sich bewusst von der konsumorientierten Überflusgesellschaft abgrenzt. Die Reduzierung auf das Wesentliche stand auch bei Entwicklung der neuen Produktlinie Gorenje Simplicity Vordergrund. Puristischer Minimalismus gepaart mit einem Höchstmaß an Bedienkomfort. Selbstverständlich unter dem Aspekt qualitativ hochwertiger Technik sowie hoher Energieeffizienz.



# DAS JUWEL IHRER KÜCHE

## MODERNER KÜHL-GEFRIERSCHRANK „Made for iPod“



Eine einzigartige **Kombination** aus Unterhaltungselektronik - dem kultigen **iPod touch** - und einem modernen **Kühl-Gefrierschrank** von Gorenje eröffnet neue Dimensionen von Lebensgefühl, Vergnügen, Küche und Haushalt.

Der speziell für Gorenje entwickelte Kühlschrank besitzt eine **Andockstation**, an der der iPod **aufgeladen werden** kann und wo **Musik und Videos** abgespielt werden können. Eine **drahtlose Internetverbindung** mittels iPod ver-

vollständig die Funktionalität des High-Tech-Kühlschranks, vereinfacht verschiedene Tätigkeiten und Anwendungen im Haushalt und sorgt vor allem für mehr Spaß. Rezepte können als Text oder Video durchsucht und angezeigt werden, ebenso Anleitungen zum Wäschewaschen, oder man hört - zusätzlich zur Lieblingsmusik - Tipps für den Haushalt. Der iPod eroberte die Welt, und neue Geräte von Gorenje mit interaktiven Funktionen erobern nicht nur heutige Küchen, sondern nehmen neue Trends vorweg und setzen diese.



Der Gorenje Kühl-Gefrierschrank „Made for iPod“ vermittelt eine neue Erfahrung von Technologie und Unterhaltung.



„Made for iPod“ bedeutet, dass ein elektronisches Zusatzgerät entwickelt wurde, das eine Verbindung zum iPod herstellt. Ein Entwicklerzertifikat garantiert die Performance-Standards von Apple. Apple ist nicht verantwortlich für den Betrieb dieses Gerätes oder seine Konformität mit Sicherheitsstandards und gesetzlichen Vorlagen. iPod ist ein Warenzeichen von Apple Inc., registriert in den U.S.A. und anderen Ländern.

# GORENJE & ORA-İTO

## E L E G A N Z   I N   W E I ß S

Mit der neuen Kollektion von Ora-İto wurde ein neuer Meilenstein in Sachen klassisches Design gesetzt worden. Das scheinbar unvereinbare wurde verbunden: Komplexität und Einfachheit. Bereits seine erste Kollektion in Schwarz wurde zu einem Trendsetter. Nun folgt ein weiterer Geniestreich: absolute Reduktion und schlichte Schönheit in weiß geben den Ton an. Doch hinter

dieser Einfachheit verbirgt sich **modernste Technik und höchste Funktionalität**. So entstand eine Kollektion von Küchengeräten, die höchsten Ansprüchen genügen, aber gleichzeitig ein **Blickfang in jeder Küche sind**. Die Auszeichnung des Ora-İto Backofens aus der ersten Linie mit dem **renommierten Designaward „Plus X Award 2008“** bestätigen die hohe Qualität des Designs.

Ora-İto White steht für **harmonische Linienführung und zeitloses, ästhetisches Design**, einen hohen Bedienkomfort, **innovative Technik** hinter einer minimalistischen Fassade sowie für **hochwertige Qualität der Materialien**.



Die neue Ora-İto Linie in Weiß wurde erstmals 2008 auf der IFA in Berlin präsentiert und fand großen Anklang unter den Besuchern. Gorenje ist überzeugt, dass die Harmonie zwischen weißem Glas und abgerundeten Linien der Aluminium-Griffe, die Kunden begeistern und neue Frische in die Küche bringen wird. Der mit seinen knapp über 30 Jahren, sehr junge Stardesigner spricht damit eine urbane, moderne Generation und designorientierte Konsumenten an. Seine außergewöhnlichen Lösungen wissen offene Menschen aller Altersklassen zu schätzen. Für Gorenje ein Grund mehr diesen erfolgreichen Weg mit hochwertigem Design weiter zu gehen.

# GORENJE RETRO KOLLEKTION IN NEUEN FARBEN

Chic, Vintage und Funky. Für jeden Geschmack.

Die bereits seit einem Jahrzehnt bekannten Oldtimer Kühl-Gefrier-Kombinationen von Gorenje werden nun mit neuer Optik und in einer neuen Farbpalette aufgelegt.

Gorenje hat die Form der Vergangenheit mit der Technologie der Zukunft ausgestattet und dem Ganzen einen Hauch trendiger Verwegenheit in einer aufregenden Palette neuer, von den Modedezaren favorisierter Farben verliehen. Wir sind der Ansicht, dass moderne Verbraucher den Wunsch nach mehr Individualität und Mut haben und ihr Zuhause mit lebendigen und starken Farben aufpeppen möchten.

## NEUES IMAGE VON PERFEKTION

Hinter der perfekten Erscheinung verbergen sich allerneueste Technologie, benutzerfreundliche Lösungen und wirtschaftlicher Betrieb – Energieeffizienzklasse A+ oder A++, ausgezeichnete Wärmeisolierung und Kühlelektronik auf dem neusten Stand der Technik, LED-Steuerung, FastFreeze Funktion, SuperCool Funktion und vieles mehr.

Die vielseitige Innenausstattung und innovative Details gestatten eine optimale Ausnutzung des Lagervolumens der neuen Generation von

Gorenje-Kühlschränken, während zahlreiche neue Funktionen wie Cool'n'Fresh die Qualität, die Farbe und das Aroma der Lebensmittel erhalten und bewahren.

Mit der neuen Kühlschrankgeneration sind Sie stets für Überraschungsbesuche gerüstet, denn Flaschen werden in einem speziellen Flaschenhalter so gelagert, dass sie anderen Lebensmitteln im Kühlschrank keinen Platz wegnehmen.

Von schlicht elegant bis einfach cool  
Zeitgemäße Klassik:

CHIC



Von schlicht romantisch bis einfach cool  
Bezaubernde Nostalgie:

VINTAGE



Von schlicht gewagt bis einfach cool  
Lebensoptimismus:

FUNKY



# GORENJE AUSTRIA

## HAT EIN NEUES ZU HAUSE!

Nach 30 Jahren wurde der alte Standort im Dezember 2008 aufgelassen um mit 2009 alle Gorenje Serviceleistungen an einem zentralen Ort zusammen zu fassen. Mit 6.400 m<sup>2</sup> Gesamtfläche bietet der neue Firmensitz im Westen von

Wien alle Vorteile die eine schnelle und effiziente Logistik für Gorenje Kunden ermöglicht!

Die ca. 4.500 m<sup>2</sup> große und übersichtliche Lagerhalle bietet nun noch mehr Platz und die besten Voraussetzungen für einen schnellen

Lieferservice mit kurzen Wegstrecken. Dieses umfangreiche und modern ausgestattete Lager bringt allen Gorenje Kunden Vorteile in der Logistik, wie zB. minimale Wartezeiten und flexible Lieferungen.



### MODERNES KOMPETENZCENTER

Modernes Kompetenzcenter auf neuem Standort umfasst alle administrative Bereiche, sowie eigene Logistik und Kundendienst.

### EIGENER GORENJE KUNDENDIENST

Gorenje legt großen Wert auf Kundenzufriedenheit und die After-Sales-Betreuung. Deshalb ist das umfangreiche Ersatzteillager in der neuen Zentrale im 14. Bezirk ein Service, der bei Gorenje hohen Stellenwert genießt. Schnelle und kompetente Service Techniker sind in und rund um Wien und den angrenzenden Bundesländer im Einsatz und sind das Herzstück des Gorenje-

Kundendienstes, zusätzlich zu den Kundendienststellen in Oberösterreich, Steiermark und Tirol. Somit ist

ein Rundum-Service, für ganz Österreich gegeben.



# GORENJE WEBSITE GRUNDLEGENDE MODERNISIERT

Wir leben in einer Zeit zunehmend rascher Entwicklungen interaktiver Medien, einer steigenden Flut von Werbung und einer noch intensiveren Nachfrage der Verbraucher nach aktivem

Engagement und kundenspezifischen Anpassungen. Während die Effizienz traditionellen Marketings abnimmt sowie rasche und messbare Ergebnisse von Werbeausgaben keineswegs mehr gesichert sind, gewinnt die Onlinekommunikation zwischen Verbraucher und Hersteller als Wettbewerbsvorteil Gewicht. Und dessen ist sich Gorenje überaus bewusst.



Deshalb wurde beschlossen, die Website in Bezug auf Inhalt und Form zu überarbeiten. Diesjährige Verbesserungsmaßnahmen sorgen für Bequemlichkeit, spart Zeit und macht Kaufentscheidungen leichter.

Der ursprüngliche Grund, ein Web-System bei Gorenje einzurichten, war, eine offene interaktive Kommunikation zwischen allen Interessensgruppen aufzubauen und ein Netz-

werk zwischen dem Unternehmen und den Verbrauchern zu schaffen. Den Grundstock einer Website bereitstellen bedeutet auf lange Sicht, eine neue Arbeitsqualität und Kommunikation im weitesten Sinne des Wortes bereitzustellen. Daher ist die überarbeitete Website deutlich transparenter, aufgeräumter, funktioneller und vor allem konsistent mit Gorenjes Vision eines designorientierten Unternehmens.

Die Website von Gorenje ist in über 30 Sprachversionen verfügbar.

[www.gorenje.at](http://www.gorenje.at)  
[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

# GUTER RAT ist wie ein gelungener Scherz

Wenn man ihn am dringendsten benötigt, kommt er einem nicht mehr in den Sinn. Daher krepelten wir unsere Ärmel auf und fassten ein paar praktische Tipps für Ihre Küche zusammen. Diese vereinfachen das Kochen und verbessern den Geschmack und die Abwechslung Ihrer Gerichte. Diese hervorragenden Tipps vermögen sogar erfahrene und kompetente Köche zu überraschen.

Sind Spaghetti Ihr Lieblingsgericht?

**Al dente – nicht zerkocht, nicht zäh**

Spaghetti, eine Prise Salz und die richtige Temperatur. Für 500 Gramm Pasta benötigen Sie 6 bis 7 Liter Wasser. Geben Sie die Spaghetti in kochendes Wasser, ohne sie zu brechen. Das Salz geben Sie hinzu, kurz bevor das Wasser zu kochen beginnt. Je nach Qualität der Nudeln, Wasser, Temperatur usw. kann die Kochzeit variieren. Beachten Sie die Anleitung auf der Packung und probieren Sie öfters gegen Ende der Kochzeit. Wenn Ihre Kochplatte über eine Kochkontrollfunktion verfügt, ist die Zubereitung einfacher. Sie brauchen in diesem Fall das kochende Wasser nicht zu überwachen, weil die Kochkontrollfunktion der Gorenje-Herde bewirkt, dass die Temperatur nach Erreichen der Siedetemperatur automatisch reduziert wird, um ein leichtes Kochen zu erreichen. Auf diese Weise werden die Spaghetti stets die richtige Konsistenz erhalten. Al dente!



Eine wunderbar knusprige Kruste?

**Verwenden Sie eine Schale Wasser!**

Für das Backen von Brot gibt es den folgenden Trick: Stellen Sie eine Schale Wasser auf den Boden des Backofens. Das Wasser wird verdunstet und erzeugt eine goldbraune Kruste, die weder zu trocken noch eingerissen ist. Die Krume bleibt saftig und das Brot geht besser auf. Denselben Effekt erzielen Sie mit der automatischen DirectTouch-Einstellung zum Brotbacken, die in den jüngsten Gorenje-Backöfen verfügbar ist. Wenn das Brot fertig ist, decken Sie es mit einem Tuch zu. Dieses kühlt und verlangsamt die Austrocknung, während eine schmackhafte Kruste erhalten bleibt.



Der Napfkuchen aus der Mitte oder vom Rand des Backblechs?

**Machen wir sie alle gleich!**

Bei kleiner Konfiserie beziehungsweise Gratin und ähnlichen Gerichten kommt es des Öfteren vor, dass die Speisen in der Mitte des Backblechs besser durch sind als an den Rändern. Die PerfectGrill-Funktion eines Gorenje-Backofens erlaubt Ihnen nicht nur, aufgrund von mehr Innenraum größere Mengen gleichzeitig zu backen; die innovativ platzierten Heizelemente verbessern die Luftzirkulation und garantieren, dass alle Leckereien im Backrohr unabhängig von ihrem Platz in gleicher Weise gebacken werden.

Die Zutaten eines Muffins sollten nur so lange gemixt werden, bis keine trockenen Teile mehr sichtbar sind. Zu langes Mixen macht Muffins hart!





Wie weiß man, wann Artischocken durch sind?

**Daran ziehen.**

Die Kochzeit für Artischocken beträgt 25 bis 45 Minuten. Je größer die Artischocke, desto länger die Kochzeit. Wenn Sie vermeiden wollen, harte, ungekochte Blätter zu servieren, tun Sie Folgendes: Ziehen Sie an einem der unten gekrümmten Blätter. Wenn es leicht herausgezogen werden kann, dann ist die Artischocke durch und zum Herausnehmen und für den Tisch fertig. Pflücken Sie jedes der Blätter, tunken Sie das „fleischige“ Ende in ein Essig-und-Öl-Dressing und ziehen Sie das Fleisch mit den Zähnen ab. Lecker ...



Wie vermeidet man graue Zuckerbbsen?

**Mit einer kalten Dusche.**

Grünes Gemüse ist von Natur aus empfindlicher. Wenn Sie es eine Weile warm halten, verliert es Geschmack, Frische, Farbe und Vitamine, und es ist nicht mehr so knackig. Und wer möchte militärgrünes und graues Gemüse servieren, dem es an Vitamin A, B, C, D und E fehlt? Wenn Sie also das nächste Mal Gemüse zubereiten, zum Beispiel Zuckerbbsen, probieren Sie Folgendes: Blanchieren Sie zuerst in kochendem Wasser, dann schwemmen Sie mit kaltem Wasser ab oder legen Sie das Gemüse kurz in ein Eisbad. Nach dem Willkommensdrink, wenn die Zeit zum Servieren gekommen ist, erhitzen Sie die Erbsen nochmals. Jedes Grüngemüse, das Chlorophyll enthält, sollte vor dem Servieren erhitzt werden.



Wie holt man das Beste aus grünem Spargel?

**Brechen und drehen.**

Grüner Spargel - wie behandelt man dieses besondere, stängelige Gemüse? Die Wurzel muss abgeschnitten und weggeworfen werden, aber an welcher Stelle ist der Schnitt an dem grünen Stängel zu setzen? Die Antwort ist einfach. Der grüne Stängel wird überhaupt nicht geschnitten. Halten Sie den Spargel mit einer Hand in der Mitte und mit der zweiten Hand am unteren Ende. Der Spargel bricht genau an der besten Stelle, ohne dass etwas verschwendet wird. Da die Spargelzeit nur 2 Monate lang dauert, von April bis Juni, ist es wichtig, möglichst viel aus dem Stängel herauszuholen.



Wie wird Grillhuhn bekömmlich und knusprig?

**Auf einem Salzbett.**

Das perfekte Grillhuhn braucht kein Fett. Probieren Sie eine gesündere Zubereitung: Grillen Sie das Huhn auf einem Salzbett! Verteilen Sie ein Kilo grobkörniges Salz auf einem Backblech und platzieren sie das gesäuberte und gerupfte Huhn im Ganzen darauf. Grillen Sie zuerst 30 Minuten lang bei 220 Grad Celsius; danach reduzieren Sie die Temperatur auf 200 Grad und grillen eine weitere Stunde. Noch einfacher ist es, einen Gorenje-Backofen zu verwenden und das vordefinierte Grillprogramm über die DirecTouch-Konsole auszuwählen. Ein einziger Tastendruck genügt dem Herd, um die richtige Temperatur zu wählen und ein ausgewogenes und geschmackvolles Mahl zu bereiten. Wenn alles fertig ist und der Herd ausgeschaltet wird, sollte das Huhn noch für weitere 10 Minuten im Rohr gelassen werden, damit sich der Saft im Fleisch gut verteilt, das Fleisch saftiger wird und sich leichter schneiden lässt.

# GORENJE IN DIESEM Jahr wieder in Berlin

Nach einem bemerkenswerten Auftritt auf der Internationalen Messe *HAUSHALTSGERÄTE @ IFA 2008*, wird Gorenje auch dieses Jahr wieder die globalen Strömungen innovativen Designs auf der Berliner Messe auf die Probe stellen und vom 4. bis 9. September 2009 ausgewählte Neuheiten und die Errungenschaften der vergangenen Jahre präsentieren.

Franjo Bobinac, Gorenjes Präsident und Geschäftsführer, resümierte am Ende der *HAUSHALTSGERÄTE @ IFA 2008*-Messe: „Eine überwältigende Zahl von Händlern, Businesspartnern und Kunden, die den Stand von Gorenje auf der IFA besuchten, sowie das große Medienecho haben bewiesen, dass die Produkte von Gorenje ein hervorragendes Beispiel der Verbindung von technischer Innovation und edlem Design darstellen. Nach dem Niedergang der Messen für Weißware wird die Berliner Messe unserer Branche den notwendigen Impuls für eine stärkere Dynamik und Weiterentwicklung geben.“

Die IFA ist eine der größten Unterhaltungselektronikmessen der Welt. Sie kombiniert Innovation und

zukunftsweisende Technologien mit Business, Verkauf und Unterhaltung. Die Rekordzahl von 1.245 Ausstellern aus 63 Ländern und ein Bestellvolumen von 3 Milliarden Euro beweisen, dass die IFA das weltweit führende Verkaufsforum und Nummer 1 im Business für die EU und die Haushaltsgerätebranche ist. Als Schaufenster für Innovation und Technologie von morgen – gepaart mit einem spektakulären Unterhaltungsprogramm – faszinierte die IFA 2008 220.000 Besucher aus aller Welt. Mehr als 6.182 akkreditierte Journalisten aus 67 Ländern besuchten die IFA 2008.

[www.ifa-berlin.com](http://www.ifa-berlin.com)

The IFA international trade fair, Berlin, Germany; September 4<sup>th</sup> – 9<sup>th</sup> 2009, Hall 1.1



# GORENJE PREMIUM-KÜCHEN

## DIE IVA-KÜCHE

IVA-Küchen haben charakteristische weiche und gerade Linien, ganz im Stil der minimalistischen Vorgaben zeitgenössischen Innendesigns. Diesen entsprechend sind Küche und Wohnzimmer nicht mehr durch eine Tür getrennt; die Küche ist vielmehr der Mittelpunkt des Familienlebens in einem modernen Heim. Daraus erfolgt, dass die Möbel nicht mehr den Raum reduzieren, sondern sich angleichen und auf diese Weise mehr Kombinationsfreiheit ermöglichen.

Edle, weiße Glasflächen mit schlichten Griffelementen aus gebürstetem Aluminium entsprechen modernen Wohn-trends und vermitteln eine Idee von stilvollem Purismus, visionär und klassisch zugleich.



Grifflose Türen, zahlreiche Farbvarianten und außergewöhnliche Funktionalität zeichnen IVA, die Premium-Küche von Gorenje, aus.





**Geschäftsführung**  
Mag. Sandra Lubej  
Tel: 01 / 601 31 - 0  
Fax: 01 / 601 31 - 9401  
lubej@gorenje.at



**Verkaufsleitung**  
Norbert Winhofer  
Tel: 01 / 601 31 - 207  
Fax: 01 / 601 31 - 9210  
winhofer@gorenje.at

WEISSE  
WARE



**Sekretariat**  
Violeta Kramžar  
Tel: 01 / 601 31 - 119  
Fax: 01 / 601 31 - 9119  
kramzar@gorenje.at



**Außendienstmitarbeiter**  
Srdjan Pavlović  
PLZ: 1, 24, 70, 71, 72, 73  
Tel: 0676 / 601 31 06  
Fax: 01 / 601 31 - 9200  
pavlovic@gorenje.at



**Außendienstmitarbeiter**  
Dietmar Spielhofer  
PLZ: 74, 75, 8, 9  
Tel: 0676 / 601 31 09  
Fax: 01 / 601 31 - 9200  
spielhofer@gorenje.at



**Außendienstmitarbeiter**  
Manfred Baar  
PLZ: 1, 20, 21, 22, 23, 25, 26,  
27, 28, 30, 34, 37  
Tel: 0676 / 601 31 07  
Fax: 01 / 601 31 - 9200  
baar@gorenje.at



**Außendienstmitarbeiter**  
Klaus Wagner  
PLZ: 46, 47, 48, 49, 5, 6  
Tel: 0676 / 601 31 11  
Fax: 01 / 601 31 - 9200  
wagner@gorenje.at



**Außendienstmitarbeiter**  
Franz Hauser  
PLZ: 31, 32, 33, 35, 36, 38,  
39, 41, 42, 43, 44, 45  
Tel: 0676 / 601 31 08  
Fax: 01 / 601 31 - 9200  
hauser@gorenje.at



**Assistentin der  
Verkaufsleitung**  
Renate Mayerl  
Tel: 01 / 601 31 - 207  
Fax: 01 / 601 31 - 9207  
mayerl@gorenje.at



**Innendienstmitarbeiterin**  
Tamara Dirnberger  
Tel: 01 / 601 31 - 203  
Fax: 01 / 601 31 - 9203  
dirnberger@gorenje.at



**Innendienstmitarbeiterin**  
Yasmin Miglitsch  
Tel: 01 / 601 31 - 204  
Fax: 01 / 601 31 - 9204  
miglitsch@gorenje.at



**Innendienstmitarbeiterin**  
Iris Stumberger  
Tel: 01/601 31-201  
Fax: 01/601 31-9201  
stumberger@gorenje.at



**Innendienstmitarbeiterin**  
Sanja Mladenovic  
Tel: 01/601 31-206  
Fax: 01/601 31-9206  
mladenovic@gorenje.at

TEAM  
AUSTRIA



**Verkaufsleitung**

Igor Pečnik  
Tel: 01 / 601 31 - 228  
Fax: 01 / 601 31 - 9228  
pecnik@gorenje.at

# MÖBEL



**Finanzleitung**

Mag. Günter Hofstötter  
Tel: 01 / 601 31 - 120  
Fax: 01 / 601 31 - 9120  
hofstoetter@gorenje.at



**Außendienstmitarbeiter**

Christian Wiesenegger  
Wien, Burgenland, Teil  
Niederösterreich  
Tel: 0676 / 601 32 18  
Fax: 01 / 601 31 - 9227  
wiesenegger@gorenje.at



**Außendienstmitarbeiter**

Bernd Duregger  
Tirol, Salzburg, Vorarlberg,  
Teil Oberösterreich  
Tel: 0676 / 601 32 16  
Fax: 01 / 601 31 - 9227  
duregger@gorenje.at



**Logistikleitung**

Manfred Lang  
Tel: 01 / 601 31 - 180  
Fax: 01 / 601 31 - 9180  
lang@gorenje.at



**Außendienstmitarbeiter**

Simona Vidovič  
Kärnten, Steiermark, Teil  
Oberösterreich  
Tel: 0676 / 601 32 22  
Fax: 01 / 601 31 - 9227  
vidovic@gorenje.at



**Außendienstmitarbeiter**

Alexander Pühringer  
Teil Oberösterreich,  
Teil Niederösterreich  
Tel: 0676 / 601 33 12  
Fax: 01/601 31- 9227  
puehringer@gorenje.at



**Kundendienstleitung**

Justo Aparicio Diaz  
Tel: 01 / 601 31 - 100  
Fax: 01 / 601 31 - 9350  
aparicio@gorenje.at

**Innendienst Möbel**

Tel: 01 / 600 40 80 456  
Fax: 01 / 601 31 - 9226  
info.kuechen@gorenje.at

**Kundendienst**

Ersatzteilverkauf  
Tel.: 01 / 601 31 - 300  
Fax: 01 / 601 31 - 9300  
kundendienst.ersatzteile@gorenje.at

Technische Info  
Tel.: 01 / 601 31 - 500  
Fax: 01 / 601 31 - 9303  
koneski@gorenje.at

Servicetermine für Wien,  
NÖ, Burgenland  
Tel.: 01 / 601 31 - 100  
Fax: 01 / 601 31 - 9100  
kundendienst.wien@gorenje.at

Servicetermine für Stmk,  
Kärnten, Osttirol  
Tel.: 01 / 601 31 - 105  
Fax: 01 / 601 31 - 9105  
kundendienst.graz@gorenje.at

Servicetermine für OÖ, Salzburg  
Tel.: 01 / 601 31 - 110  
Fax: 01 / 601 31 - 9110  
kundendienst.linz@gorenje.at

Servicetermine für Tirol, Vorarlberg  
Tel.: 01 / 601 31 - 115  
Fax: 01 / 601 31 - 9115  
kundendienst.innsbruck@gorenje.at



## SCHMACKHAFT ODER GESUND **IST KEIN THEMA MEHR:** IM GORENJE DAMPFHERD WIRD BEIDES VEREINT.

Wem gesunde Ernährung ein ernstes Anliegen ist, den wird der neue kompakte Einbau-Kombi-Dampferd von Gorenje begeistern.

Hohe Qualität und eine ausgewogene Ernährung sind aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken. Kochen mit Dampf wird immer beliebter, weil die Gerichte dabei ihren vollen Geschmack, Farbe, Vitamine und Mineralien behalten.