

Electrolux Digital Katalog Wir sind jetzt auch interaktiv für Sie da

Dank unserem Digital Katalog sind Sie immer auf dem neusten Stand. Produktinformationen, Videos, Datenblätter und vieles mehr sind bequem und überall für Sie zugänglich auf electrolux.ch



Ihr Fachhändler

801409649 D 2019 / 2020 01



Einbaugeräte 60 cm

2019 | 2020

Electrolux Einbaugeräte



2019 | 2020 | 60 cm

 Electrolux

Was bedeuten die Icons? Hier erfahren Sie es.

Dunstabzugshauben

	Abluft Effizientester Weg der Geruchs- beseitigung, bei welchem der Dunst nach aussen geleitet wird		Hob2Hood Die intelligente Steuerung von Kochfeld und Haube
	Umluft Die Gerüche in der Luft werden von Kohleaktivfilter gereinigt, bevor diese wieder an den Raum abgegeben wird		Breeze Leistungsstufe, welche absolut leise die Luft von Gerüchen nach dem Kochen reinigt
	Randabsaugung Beste Luffterfassungseffizienz		LED Beleuchtung Langlebiges Leuchtmittel, welches dimmbar hell und energiesparend ist
	SilenceBoost-Funktion Das Abzugsgeräusch lässt sich um die Hälfte gegenüber einer Standard- haube reduzieren, unabhängig von der gewählten Leistung		Intensivstufe Sobald die Zeit abgelaufen ist, schaltet die Funktion auf die zuvor eingestellte Stufe zurück

Kühl-/Gefriergeräte

	ECO-Blatt Das ECO-Blatt ist Symbol unseres Engagement für ökologisch und ökonomisch effiziente Produkte		LCD-Display Digitale Anzeige, mit der sich die Temperatur regeln lässt
	NoFrost Gefrierraum bleibt frei von Reif und Eis		FreshBox Spezielle Schublade für Fleisch und Fisch
	NaturaFresh-Kaltlagerfach Zone mit Temperaturen zwischen 0 bis 3 °C und verstellbarer Luftfeuchtigkeit		LowFrost Gefrierfach mit LowFrost-Technologie für gleichmässige Temperatur und einfaches Enteisen
	TwinTech Getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefrierfach / NaturaFresh		4-Sterne-Gefrierfach Gefrierfach oder Tiefkühlergerät -18 °C oder kälter
	DynamicAir Konstante Luftzirkulation/Temperatur		FlexiFresh Luftfeuchtigkeit der Gemüschublade lässt sich nach Bedarf regulieren
	MultiFlow Sorgt für eine konstante Temperatur		CustomFlex Flexibelstes System zur Lebensmittellagerung

Geschirrspüler

	Satellitensprüharm Doppelrotationsprüharm		SoftGrips Praktische Stielgshalterungen
	AirDry Vollautomatische Türöffnung nach Programmende sorgt für optimale Trocknungsergebnisse		ComfortRails Der obere Korb gleitet sanft und stoppt langsam
	Kalt- oder Warmwasseranschluss Kalt- oder Warmwasser Anschluss (max. 60 °C)		Besteckschublade Flexible Besteckschublade dank praktischen Grillmulden
	Höhenverstellung Höhenverstellung des Oberkorbes		SpotControl Projektion eines zweifarbigen LED-Leuchtpunktes
	Innenraumbeleuchtung Beleuchteter Geschirrspülerinnenraum		TimeBeam Projektion der Programmzeit bei vollintegrierten Geschirrspüler
	SoftSpikes Sichere und schonende Gläserhalterung		QuickSelect Die Programlaufzeit ganz einfach über den Schieberegler einstellen

Gas

	Gasmulde Gas-Einbaurechaud «Gas auf Glas»		Zündsicherung Verhindert unkontrolliertes Austreten von gasförmigen oder flüssigen Brennstoffen
	Wok-Kochzone Maximale Hitze für Ihren Wok mit drei Flammenkreisen		Katalyt Fettspritzer werden geruchlos und giftfrei oxidiert
	Guss-Plannenträger Stabile und geschirrspülmaschinenfeste Guss-Plannenträger		AntiFingerprint Edelstahl Beschichtung vermindert die Fingerabdrücke
	Elektrische Zündung Verzichten Sie dank der elektrischen Zündung auf das Anzünden mit einem Streichholz, Feuerzeug oder Gasanzünder		Grill Grillieren und Toasten flacher Lebensmittel in kleineren Mengen
	Grillen mit Motordrehspiess Grillieren grösserer Fleischstücke auf dem Drehspiess mit Brotenhalter		

Sonstige

	Das ECO-Blatt ist Symbol unseres Engagement für ökologisch und ökonomisch effiziente Produkte
---	---

	Nachlauffunktion Zeitgesteuerte Betriebsstufe: wenn die Zeit abgelaufen ist schaltet es ab
	Anzeige Sättigung Aktivkohlefilter Meldet die Notwendigkeit die Filter, je nach Modell, zu ersetzen, waschen oder regenerieren
	Anzeige Reinigung Fettfilter Zeigt an wann die Filter gereinigt werden sollten

	SpacePlus Extragrosser, zweiteiliger Flaschen- und Gemüseauszug
	LED LED-Innenbeleuchtung für gleichmässiges Licht
	Weinflaschenrost Flaschenablagereist für 4 Flaschen
	Soft Closing Integrierte Dämpfung für sanftes Schliessen der Türe
	AntiFingerprint Edelstahlbeschichtung vermindert die Fingerabdrücke
	Weinlagerung Lagerung der Weine auf 3 Ebenen für bis zu 18 Flaschen
	Weinkühler Weinkühler für perfekt temperierten, servierbaren Wein

	Schlepptüre Komfortabler Schlepptürmechanismus bei vollintegrierten Geschirrspülern in der EURO-Norm
	Inverter Motor Laugenpumpe mit Invertertechnik sorgt für sehr leisen Betrieb und ist wartungsfrei
	SprayZone Makellose Ergebnisse selbst für stark verschmutztes Geschirr
	ComfortLift Der untere Korb schwingt sanft nach oben - sodass das Be- und Entladen erleichtert wird

	Backofen mit Temperaturregelung Backen, garen und braten auf einer Ebene
	Gas Umluft Auf zwei Ebenen gleichzeitig backen, garen & braten
	Backofenbeleuchtung Je nach Komfortstufe sorgen eine oder zwei Glühlampen für eine optimale Beleuchtung des Innenraumes
	Extragrosses Backblech Für noch mehr Guetzli in der gleichen Zeit

Was bedeuten die Icons? Hier erfahren Sie es.

Backöfen

	Multi-Color-Touch-Display Mehrfarbiges Touch-Display zum Scrollen und direkten Anwählen der Funktion per Fingerdruck
	Sanftes Schliessen Sanftes und leises Schliessen der Türe durch Spezialmechanismus im Scharnier
	Restwasserverdampfung Verdampfung des Restwassers am Ende des Dampfgarens für einen trockenen Garraum
	Pyrolyse Rückstände werden bei sehr hoher Temperatur zu Asche verbrannt
	Katalyse Fettspritzer werden geruch- und giftfrei auf Spezialoberfläche oxidiert
	Dampfreinigung Müheloses Reinigen Ihres Ofens mit Hilfe dezipierter Dampfprogramme
	VarioGuide Vorprogrammierte Empfehlungen zu Temperatur & Beheizungsart für eine Vielfzahl von Gerichten
	Speisethermometer Steuerung und Überwachung der idealen Kerntemperatur in Ihren Speisen
	Feuchtigkeitssensor Sensor, der die optimale Menge an Dampf im Garraum automatisch reguliert
	SousVide-Garen Präzises Dampfgaren für vakuumierte Speisen in 1°C Schritten
	Dampfgaren Gesundes Dampfgaren ohne Wasser- anschluss und Druck
	Regenerieren Schonendes und gleichmässiges Erwär- men von gefrorenen oder gekochten Speisen mit der Hilfe von Dampf
	Feuchtaufgaren Garen mit drei Feuchtaufgareinstufen tief, mittel oder hoch
	Feuchtigkeit hoch Garen bei niedriger Temperatur mit höhe- ren Anteil von Dampf für perfekte Desserts
	Feuchtigkeit niedrig Heissluft mit wenig Dampf für die perfekte Kruste

Kochfelder

	Induktion Erhitzen Sie Ihre Speisen schneller auf die- sem Kochfeld dank Induktionstechnologie
	Induktions-Wok Professioneller Induktions-Wok zum Kochen von exotischen Speisen
	Teppan Yaki Grill Grillieren und Braten auf japanische Art mit dem Teppan Yaki
	HighSpeed-Glaskeramik Bringt das Wasser bis zu 25% schneller zum Kochen
	TFT-Touch Display mit VarioGuide Einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen auswählen
	Intuitive Slider-Bedienung Sobald Sie die Pfanne auf das Kochfeld stellen, leuchtet die entsprechende Bedienung auf
	Direkte Slider-Bedienung Komfortable Anpassung der Temperat- ereinstellungen mit direkter Slider-Bedienung
	Touch-Bedienung Einfach das Kochfeld antippen und schon können Sie es bedienen
	Drehknopf-Bedienung Das Kochfeld wird über Drehknöpfe bedient
	Automatische Topferkennung Diese Funktion lässt nur den Pfannenboden heiss werden - andere Gegenstände nicht
	Maxima Spulen Maxima Spulen erkennen die Topfgrösse und -form automatisch
	PowerBoost-Funktion Erhitzen Sie Wasser schneller dank der PowerBoost-Funktion

	BakingCrisp Der Backofen mit Dampf Funktion für perfekte Ergebnisse
	Brot backen Backen mit automatischer Feuchtigkeits- zugabe für mehr Volumen und Kruste
	BakingPlus Backen mit Feuchtigkeitszugabe zu Beginn für mehr Volumen und schönste Kruste
	Heissluft Auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig Backen, Garen oder Braten
	Feuchte Heissluft Damit ihre Lasagne nie austrocknet
	Feuchte Unter- & Oberhitze Zum Energiesparen und damit ihre Brownies perfekt feucht bleiben
	Pizza-/Wähenstufe Für einen knusprigen Boden bei Pizza und Wähe
	Ober- & Unterhitze Traditionelles Backen, Garen oder Braten auf einer Ebene
	Unterhitze Nachbräunen des Bodens oder Blind- backen
	Heissluftgrillen Braten grösserer Fleischstücke auf einer Ebene
	Grill Grillieren und Toasten flacher Lebens- mittel
	Grossflächengrill Grillieren und Toasten flacher Lebens- mittel in grösseren Mengen
	Niedertemperatur-Garomatik Niedergaren von Fleisch leicht gemacht
	Auftau-Funktion Schonendes Auftauen zum Erhalt der Speisen
	CombiQuick Funktion Traditionelle Heizarten kombiniert mit Mikrowelle für schnellere Ergebnisse
	Mikrowellenfunktion Zum Wärmen, Garen und Auftauen von Speisen

	Hob2Hood Die intelligente Steuerung von Kochfeld und Haube
	SensePro-Speisethermometer Kabel- & batterieloser Speisethermome- ter, welcher das Gargut gradgenau misst und sogar SousVide-fähig ist
	SenseFry-Bratsensor Regelt die Leistung des Kochfeldes, um die Pfannentemperatur konstant zu halten
	SenseBoil-Überkoch-Sensor Erkennt aufsteigende Wasserblasen und reduziert die Energiezufuhr automatisch bis zu einem langsamen Kocheln
	PureBlack Erst beim Einschalten werden die Koch- zonen und Bedienelemente von roten LEDs angezeigt
	Bridge-Funktion Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, welche dann wie eine funktionieren
	FlexiBridge Löst vier Zonen zu einer grossen Kochfläche verbinden
	Bräterzone Bräterzone welche speziell für ovale Töpfe vorgehen ist
	XL-Kochzone Positionieren Sie auf der XL-Zone selbst Ihre grössten Pfannen
	2-Kreis-Kochzone Kochgeschirr verschiedener Grösse ver- wendbar dank erweiterbaren Kochzone
	3-Kreis-Kochzone Kochgeschirr verschiedener Grösse ver- wendbar dank erweiterbaren Kochzone
	PowerSlide Kochgeschirr einfach zwischen den ver- schiedensten Temperaturbereichen bewegen

	Mikrowelle und Ober- / Unterhitze Zeitsparendes traditionelles Backen
	Mikrowelle & Grill Zeitsparendes Grillieren, Toasten oder Überbacken von Lebensmitteln
	Mikrowelle & Heissluft Zeitsparendes Backen, Garen, Braten und Dörren
	Mikrowellen-Grill-Heissluft-Funktion Drei Funktionen zusammen - in einem Bruchteil der Zeit zu köstlichen Ergebnissen
	Extragrosses Backblech Für noch mehr Guetzli in der gleichen Zeit
	Backofenbeleuchtung Optimale Ausleuchtung des Backofens durch Licht im Innenraum
	Versenkbarer Bedienwähler Jederzeit versenkbarer Bedienwähler zum Schutz vor schnellen Kinderhänden
	Backofen-Steckanschluss Müheloses Anschliessen eines autarken Kochfeldes über den Backofen
	Touch-Display Einfaches Antippen zur Programmwahl
	Vakuumier-Funktion Professionelles Vakuumieren aller Arten von Lebensmitteln
	Marinier-Funktion Marinieren in kürzester Zeit in der Vakuumierschublade
	Verschliess-Funktion (Wieder-)Verschliessen von kleinen Gläsern zur Aufbewahrung
	Teig gehen lassen Professionell den Teig gehen lassen in der Wärmeschublade
	Teller wärmen Wärmen von Geschirr bei 70 °C
	Warmhalten Einfaches warmhalten von Speisen bei 60-80 °C
	Zeitwahl Zeitvorwahl damit das Gericht punkt- genau fertig wird

	Pause-Funktion Kurz Unterbrechung des Kochvorgangs, wobei auf Warmhalten umgestellt wird - und wieder zurück
	CountUp-Timer Der CountUp-Timer zeigt an, wie lange ein Gericht schon gart
	Öko-Timer Der Timer berechnet bei voreingestellter Garzeit den genauen Zeitpunkt, wann das Kochfeld ausgeschaltet werden muss, um das Gericht mit der Restwärme fertigzugaren
	Kindersicherung Deaktiviert das Kochfeld und schliesst da- durch eine Fehlbildung durch Kinder aus
	OffSound Control Ein- und Ausschalten der Tastentöne
	OptiHeat Control Dreisufige Restwärmeanzeige ob das Kochfeld heiss, warm oder fast kühlt
	Restwärmeanzeige Zeigt an, ob das Kochfeld noch warm ist
	Ankochoomatik Die Kochzone schaltet für bestimmte Zeit auf volle Leistung und regelt dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück
	SlimFIT-Design Schlankes Design, das den Einbau in jede Arbeitsplattenfläche möglich macht
	OptiFix Einfache und schnelle Montage auf- liegender Kochfelder
	ProBox Temperatur- und Berührungsschutz für Glaskeramik-Kochfelder

«Mit Electrolux
zu kochen,
macht das Leben
zum Genuss.»

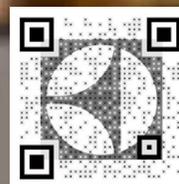
Sven Wassmer, vielfach ausgezeichneter
Spitzkoch.
Aufsteiger des Jahres 2018 (GaultMillau).

Dieser Katalog ist gültig ab 01.03.2019

Preise: CHF = Bruttopreis inkl. MwSt.
CHF = Bruttopreis exkl. MwSt.

Preise exklusive vorgezogener
Recyclinggebühr.
Zwischenverkauf, Modellwechsel, Irrtümer
und Preisänderungen vorbehalten.
Abbildungen können vom Original
abweichen.

Lieferung an Wiederverkauf:
Cargo Domizil oder Lkw.



Mit der Quick-Scan-Funktion Ihres Smartphones diesen QR-Code scannen - und schon haben Sie auf dem Bildschirm zusätzliche Informationen über unsere Produkte/Dienstleistungen, für die Sie sich interessieren. Nutzen Sie diese schnelle Möglichkeit, um sich über Electrolux Highlights ins Bild zu setzen.

Inhaltsverzeichnis

Marke Electrolux Information 6



Backen 29



Kochfelder / Bedienung 73



Lüften 117



Kühlen / Gefrieren 151



Geschirrspüler 183



Gasgeräte 207



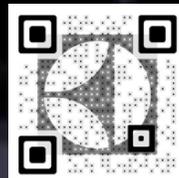
Zubehör und Pflege 217

Sven Wassmer Vielfach ausgezeichneter Spitzkoch und Markenbotschafter von Electrolux Schweiz

Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie Gourmetrestaurants so reine, intensive Aromen herbeizubereiten? Mit Electrolux ist das kein Geheimnis – das gelingt auch Ihnen zu Hause. Wie, das erfahren Sie in diesem Katalog. Und dazu sehen Sie alles, was Electrolux sonst noch für Ihre Küche bereithält. Viel Vergnügen beim Kochen – und beim Genießen Ihrer eigenen Kreationen!

Seit 2015 ist Sven Wassmer Markenbotschafter unseres Küchenbereiches. Jung und erfahren, zugänglich und diszipliniert: was auf den ersten Blick nicht zusammen geht, findet in Wassmers Welt spielend zueinander. Frei von Ideologien orientiert er sich an praktischen Massstäben und setzt auf Vielfalt und höchste Qualität, um Erwartungen nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen – jeden Tag aufs Neue. Experten und Geniesser gleichermaßen zu begeistern, das ist sein ambitioniertes Ziel und dafür kombiniert er auf unnachahmliche Weise die essbaren Schätze der Region mit den besten Zutaten aus aller Welt. Wir sind stolz diesen Weg gemeinsam mit ihm zu gehen.

Für uns könnte er als Markenbotschafter passender nicht sein. Geräte von Electrolux sind weltweit in mehr professionellen Küchen zu finden als solche jeder anderen Marke. Die Erfahrungen aus dem professionellen Bereich fließen direkt in unsere Geräte für den privaten Haushalt ein. Immer weiter perfektioniert durch ständige Innovation und veredelt durch ein Design, das die Küche zur Augenweide macht. Und es gibt kaum eine schönere Bestätigung, als das unser vielfach ausgezeichneter Spitzkoch Sven Wassmer auch privat mit unserer Küche kocht.



Unser Versprechen an Sie

Wir sind Electrolux. 1919 in Schweden gegründet. Seit 100 Jahren vereinfachen unsere Innovationen das tägliche Leben.

Jetzt blicken wir in die Zukunft und setzen uns dafür noch höhere Ziele. Wir sind ein vorausschauendes Unternehmen für all jene, die ein bereicherndes, entspannteres und nachhaltiges Leben führen wollen.

Wir unterstützen jene, die mehr schaffen wollen. Wir sind für alle da, die höchste Ansprüche haben. Profi-Gastronome und Spitzenhotels vertrauen auf unsere Exzellenz. Durch unsere einzigartige Erfahrung in diesem anspruchsvollen Umfeld kreieren wir bessere Lösungen für Ihr Zuhause. Durchdachte Geräte und Dienstleistungen für erstklassige Erlebnisse.

Feinster Lachs, frischer gehalten und saftiger gedämpft. Das weichste Seidenhemd für höchsten Tragekomfort mit grösster Sorgfalt gewaschen. Erleichtert aufatmen, im Wissen, dass die Kinder zuhause gesündere Luft atmen. Alles funktioniert für Sie und alles funktioniert zusammen.

Weil wir wissen, wie wichtig das Leben zuhause ist.

Unser Zuhause ist die Kulisse für vieles in unserem Leben. Deshalb unterstützen wir Sie nicht nur einfach beim Kochen, Reinigen und Entspannen.

Wir sorgen dafür, dass sie besser leben – jeden Tag.



100 YEARS OF
 1919
 -
 2019
 BETTER LIVING



Warum hat uns die ganze Welt so gern zu Hause?

Seit 100 Jahren erfindet Electrolux Genuss, Pflege und Wohlbefinden neu, um das Leben auf der ganzen Welt für Millionen von Menschen angenehmer und nachhaltiger zu gestalten. Exklusives skandinavisches Design kombiniert mit unserem einzigartigen professionellen Fachwissen – das macht unseren weltweiten Erfolg aus.



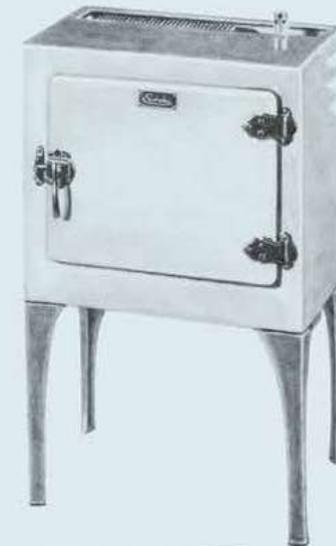
Electrolux hat von Schweden aus Qualität in die Welt getragen

Im Jahr 1919 gegründet und mit Hauptsitz in Stockholm, beschäftigt unser Konzern heute weltweit rund 56 000 Mitarbeitende. Unser Angebot umfasst Steamer, Backöfen, Kochfelder, Dunstabzugshauben, Herde, Mikrowellengeräte, Geschirrspüler, Kühl- und Gefriergeräte, Waschmaschinen und Wäschetrockner und diverse Zubehörartikel. In 150 Ländern werden jährlich rund 60 Millionen Electrolux Geräte gekauft. Die höheren Ansprüche und die zum Teil anderen Normen in der Schweiz sind dabei für uns massgeblich und daher fertigen wir viele Geräte speziell für diesen Markt.

Einzigartig ist auch unsere Erfahrung in den professionellen Küchen dieser Welt. Die Technologien, die sich in diesem anspruchsvollen Umfeld bewähren, fliessen direkt in die Entwicklung unserer Geräte für den privaten Haushalt ein.

AEG ZANUSSI

Die 1889 gegründete Marke AEG wurde 1994 von Electrolux übernommen und gehört seit 2005 zur Markenpalette von Electrolux Schweiz. Bereits seit 1998 führen wir die Marke Zanussi in unserem Angebot. Vor allem bei freistehenden Geräten finden sich unter diesem Namen preisgünstige Alternativen.



Electrolux Millennium Gold prämiertes Design für die Schweiz

Der renommierte iF Design Award hat das Millennium Design mit dem ausserordentlichen iF Gold Award für hervorragendes Design ausgezeichnet. Nur 1,17% der Teilnehmer wurden mit dem aussergewöhnlichen Gold Award ausgezeichnet.

Die Jury:
«Das prämierte Design besticht mit raffinierten Technologien und einem ganz besonderen Augenmerk für Details. Zeitlose Linien treffen auf unaufdringliche Eleganz. Die Geräte wirken stilsicher und modern, ohne einfach nur modisch gefallen zu wollen»



Electrolux Millennium Exklusives Design für die Schweiz

Von Schweizer Konsumenten inspiriert. Mit Profi-Know-how und schwedischem Designeinflüssen realisiert. Das Ergebnis: eine vom Schweizer Simon Bradford exklusiv für die Schweiz entwickelte Gesamtküchenlösung, die zeitloses Design, Premiumqualität, Langlebigkeit und die Liebe zum Detail elegant vereint.



Maximale Ästhetik
durch präzise Verarbeitung
bis ins aller kleinste Detail



Stilvolle Eleganz
dank harmonischer Kombination
aus dunklem Spiegelglas und
zeitlosen Formen



Automatische Erkennung
des Kochgeschirrs durch
Aufleuchten der entsprechenden
Slider-Bedienung



Intuitive Drehwähler
für müheloses Steuern der
Back- und Garprozesse



Electrolux Millennium Mit allen Sinnen geniessen. Unsere Highlights.

Mit dem exklusiven Design des Millennium Sortiments verwöhnen wir die Sinne der Nutzer schon bei der Zubereitung. Denn maximaler Genuss lässt sich:



Die Neuheit im Bereich Kochen: SousVide-Kochen mit SensePro™

Mit dem SensePro™ Kochfeld gelingt jedes Gericht perfekt. Das kabellose Speisethermometer misst die Kerntemperatur des Garguts und leitet die Hitzeeinstellungen an das Kochfeld weiter. Kochen Sie Pasta, köcheln Sie Saucen, braten Sie ein Steak in der Pfanne blutig, medium oder durch. Auf diesem Kochfeld ist sogar SousVide möglich.



**Electrolux Millennium
Profi Steam**
Kochen in Perfektion



Einfache, intuitive Bedienung
dank Drehwähler im formvollendetem Design

Intensives Aroma und Erhalt
wertvoller Inhaltsstoffe durch schonendes
SousVide-Garen bei niedrigen Temperaturen

Trockener Garraum
dank Restwasserverdampfung mit zusätzlichen
Heizelementen am Ende des Garprozesses



Electrolux Millennium
Einbaubackofen BakingCrisp Backen wie
die Profis



Schnelles und intuitives
Auswählen der Kocheinstellungen dank
Drehwähler zur perfekten Steuerung des
kompletten Backprozesses

Perfekter Geschmack
dank Kombination von Hitze und Dampf mit Brot-
back-, Feuchtigkeit niedrig und Regenerierfunktion

Perfekte Sauberkeit
dank automatischer Reinigung bei
Höchsttemperatur



Electrolux Millennium
SilenceBoost™ Dunstabzugshauben
Lüften auf Premium-Niveau



Exzellente Geruchsreduzierung
dank perfekter Abzugsleistung

Genussvoll kochen ohne störende Geräusche
durch 50% Geräuschreduktion, bei
gleichbleibender Leistung

Höchster Designgenuss
dank edler Optik und hochwertigem Materialmix

Sie und die ProfiLine verdienen den besten Service

Hinter dem Namen ProfiLine stehen hochwertige Geräte, welche von der anspruchsvollen Gastronomie inspiriert wurden und Sie auf professionellem Niveau kochen lassen. Zudem profitieren Sie vom besten Service.



ProfiLine Sorgenfrei-Paket

Hochprofessionell, individuell und jederzeit erreichbar arbeitet unsere Service-Crew mit dem ProfiLine Sorgenfrei-Paket für Sie.



Nutzen Sie unsere Service-Hotline

Nach der Registrierung Ihrer ProfiLine Geräte erhalten Sie eine priorisierte und exklusive Telefonnummer, damit Sie einen schnellstmöglichen Zugang zu unserem Kundendienst erhalten.

Genießen Sie zusätzliche Sicherheit durch unsere sorgfältige Gerätekontrolle

Sämtliche ProfiLine Geräte werden vor Ablauf der gesetzlichen Garantiezeit durch einen speziell ausgebildeten Servicefachmann präventiv geprüft.

Profitieren Sie von unserem Service innert 24h

In der Regel ist unser Servicefachmann innert 24 Stunden nach Ihrer Reparaturmeldung bereits am Ort.

Lassen Sie sich durch das Electrolux Kochbuch inspirieren

Haben Sie einen Profi Steam gekauft? Dann finden Sie in unserem kostenlosen Kochbuch zahlreiche Menü-Anregungen.

ProfiLine Gourmet-Programm

Lernen Sie nun alle Vorzüge Ihrer ProfiLine kennen und profitieren Sie von unserem Programm für Gourmets:



Besuchen Sie kostenlos einen unserer Kochkurse

Das gemeinsame Kochen in der Gruppe wird mit Tipps und Tricks durch erfahrene Kochkursleiter unterstützt.

Profitieren Sie von der exklusiven Heimvorführung

Wenn Sie drei oder mehr ProfiLine-Geräte von Electrolux haben, begleitet Sie unsere Fachberaterin bei Ihnen zu Hause beim Kochen eines selbst zusammengestellten Menüs. So erhalten Sie in Ihrer eigenen Küche wertvolle Tipps, wie Ihnen alles perfekt gelingt.

Besuchen Sie eine Profi Steam Kochvorführung

Haben Sie einen Profi Steam gekauft? Dann machen wir Sie gerne mit den Feinheiten Ihres Gerätes vertraut und vermitteln Ihnen Inspirationen aus der Welt des Kochens und Backens.

Entwickelt für Profis – adaptiert für Sie

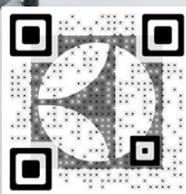
Electrolux ist weltweit das einzige Haushaltsgeräteunternehmen, das ein komplettes Sortiment für Konsumenten wie auch für professionelle Anwender bietet. Und gerade mit dieser professionellen Erfahrung perfektionieren wir unsere Haushaltsgeräte immer weiter.



Einzigartig ist unsere Erfahrung in den professionellen Küchen in aller Welt. Nicht von ungefähr rüsten Spitzenhotels wie das Bürgenstock Resort oder das Chedi Andermatt Ihre Küche mit Electrolux Professional Geräten aus Sursee (LU) aus. Die Technologien, die sich in diesem anspruchsvollen Umfeld bewähren, fließen direkt in die Entwicklung unserer Geräte für den privaten Haushalt ein. Intensive Zusammenarbeit und stetiger Austausch mit ausgezeichneten Profi-Köchen garantieren so intuitive gestaltete Produkte mit raffinierten Technologien für mehr Genuss, Pflege und Wohlbefinden Tag um Tag.



© «Verlag GOURMET»



Taste Galleries
jetzt entdecken!

Erleben Sie Electrolux mit allen Sinnen in unseren TASTE GALLERIES

Erhalten Sie einmalige Einblicke in die Welt des Kochens. Spannende Ausstellungen, Events und persönliche Beratungen bereiten Ihnen einzigartige Erlebnisse.

Entdecken Sie jetzt unser Angebot unter www.taste-gallery.ch

Kochvorführungen

Nutzen Sie die Chance auf einen unterhaltsamen, kostenlosen Abend mit feinem Essen, bei dem Sie alle Funktionen unserer Electrolux Geräte kennenlernen und selbst testen können.

Kochkurse

Mach es kulinarisch - Entdecken Sie unsere Profikochkurse in einzigartigen Locations und teilen Sie Ihre Leidenschaft für das Kochen und Geniessen mit uns.

Event Location

Veranstalten Sie Ihre besonderen privaten und geschäftlichen Anlässe in unseren modernen TASTE GALLERIES.

Taste Gallery Ausstellung und persönliche Beratung

Besuchen Sie uns unsere modernen Ausstellungen und lassen Sie sich von unseren Experten individuell beraten.

Wir freuen uns auf Sie.
Ihre Electrolux Fachberatung

Helpline

Über unsere kostenlose Helpline helfen unsere Experten Ihnen gerne bei Anwender-Fragen weiter.

Telefon: 044 405 82 43
E-Mail: fachberatung@electrolux.ch



Unsere Tipps für nachhaltiges Handeln

Seit vielen Jahren verpflichtet sich Electrolux zum sparsamen Umgang mit den Ressourcen Wasser und Energie. Bei Neugeräten wie im Ersatzmarkt. In der Küche wie im Waschraum. Das ECO-Blatt ist Symbol unseres Engagements für ökologisch – und ökonomisch – effiziente Produkte.



Unser Blatt ist Ihre Orientierungshilfe

Das ECO-Blatt ist Zeichen unseres Umweltbewusstseins – von der Produktion über den Betrieb und die Wartung bis zur Entsorgung unserer Produkte. Mit dem Eco-Blatt kennzeichnen wir alle unsere Geräte mit hoher Energieeffizienz und solche, die als besonders umweltfreundlich gelten. Das erleichtert Ihnen die Wahl, wenn für Sie der ökologische Aspekt im Vordergrund steht.

Achten Sie auf Spitzeneffizienz

Die meisten Geräte von Electrolux gehören in ihrer Kategorie zur landesweit besten Energieeffizienzklasse. Damit treffen Sie die ökologisch beste Wahl – beim Erstkauf eines neuen Gerätes wie auch beim Austausch.

Kennen Sie die nützlichen Entscheidungshilfen?

Bevor Sie ein Haushaltgerät auswählen, schauen Sie auf compareco.ch. Hier lassen sich die Produkte nach Umweltkriterien direkt vergleichen. Und auf topten.ch können Sie in diversen Produktkategorien – darunter auch Haushaltsgeräte – die ökologisch fortschrittlichsten Geräte finden.

Profitieren Sie von Förderaktionen

Wählen Sie ein ECO-Haushaltgerät von Electrolux – Sie haben gute Chancen, dass Ihr lokaler Energieversorger Sie mit einem günstigeren Tarif dafür belohnt. Erkundigen Sie sich nach entsprechenden Förderaktionen.



Electrolux ist Mitglied der Vereinigung Minergie®.



Electrolux ist im Sustainability Yearbook von Robecosam, in dem die Nachhaltigkeitsleistungen von Unternehmen beurteilt werden, im siebten Jahr in Folge als Branchenführer in der Kategorie «Langlebige Haushaltsprodukte» ausgezeichnet worden.



**Stolzer Besitzer von
Electrolux Geräten?
Wir bieten Ihnen
noch mehr!**

Electrolux Zubehör – Upgraden Sie Ihre Küche

Entdecken Sie unser Zubehörsortiment und lassen Sie sich inspirieren! Die Artikel werden von Profis entwickelt und vorangetrieben, damit Sie das Beste aus unseren Haushaltsgeräten herausholen können.

Einfache Reinigung und Pflege mit der Premium-Reinigungslinie von Electrolux. Unsere vielfältig einsetzbaren Pflege- und Reinigungsprodukte sorgen dafür, dass Ihre Haushaltsgeräte länger erhalten bleiben.

shop.electrolux.ch/de

Geräteregistrierung

Durch die Registrierung Ihres Produkts ermöglichen Sie uns, Ihnen den bestmöglichen Altersales-Service zu bieten.

Sie profitieren von:

- Hinweisen und Tipps für die Benutzung Ihres neuen Produkts
- Sofortigem Zugang zu allen Dienstleistungen und Downloads
- Informationen zu Ihrem Produkt wie Aktualitäten und Sicherheitsmitteilungen
- Nachverfolgungen von Serviceanforderungen

electrolux.ch/registrierung

Garantie Plus

Hohe Qualität und überdurchschnittlich lange Lebensdauer sind wichtige Merkmale der Haushaltsgeräte von Electrolux. Trotzdem können mit der Zeit – zum Beispiel durch starke Beanspruchung – Ausfälle bei Einzelteilen und

Abnützungerscheinungen auftreten.

- Mit der Garantieverlängerung von Electrolux sind Sie vor teuren Überraschungen sicher
- Bei einem Reparatur-Service fallen für Sie keine Kosten an. Arbeits- und Reisezeit sowie Ersatzteile sind in der Gebühr inbegriffen.
- Die Gebühren bleiben 10 Jahre lang gleich, ungeachtet der Teuerung

electrolux.ch/garantie

Unser Kundendienst ist zuverlässig und schnell für Sie da

Schneller Service

Ein defektes Gerät im Haushalt ist unangenehm. Unser Kundendienst ist schnell, zuverlässig und regional verteilt. Ausfälle von Tiefkühlgeräten, elektronisch gesteuerten Kochstellen und Waschmaschinen/Wäschetrocknern in Mehrfamilienhäusern versuchen wir stets innert 24 Stunden zu beheben.

Reparatur online buchen

Mit unserem 24-Std.-Online-Annahmeservice auf electrolux.ch können Sie rund um die Uhr Reparaturtermine vereinbaren – schnell, einfach und zuverlässig.

«Der einzigartige
BakingCrisp Backofen
bietet Ihnen drei
verschiedene Gar-
funktionen mit Dampf.»



Einbaugeräte Backen

Produkteigenschaften	30
Unsere Profi Steamer & Steamer im Überblick	36
Profi Steamer & Steamer	37
CombiSteamer & Steamer	40
Kompaktgeräte Kombinationen	41
Einbaubackofen	42
Unsere Einbaubackofen im Überblick	46
Kaffeemaschine	55
Vakuumierschublade	56
Wärmeschubladen	58
Compact CombiMikrowelle & Mikrowellen	60
Einbauherde	64
Unsere Einbauherde im Überblick	65
Einbauzubehör	70



EB6SL80Q

- ★ Display mit Drehwähler-Bedienung
- ★ Pyrolytische Selbstreinigung
- ★ BakingCrisp-Funktionen
- ★ VarioGuide Einstellempfehlungen
- ★ Speisethermometer
- ★ Backen auf mehreren Ebenen

Der Profi Steam macht Ihre Küche zum Gourmet-Lokal

So etwas kann nur den Electrolux Schriftzug tragen: Der weltweit erste automatische Dampfbackofen mit Feuchtstufengaren, sowie der Profi Steam mit dem einzigartigen VarioGuide und SousVide.



Heften Sie sich einen Stern mehr an

Noch vor Ihren Gästen werden Sie selber ins Staunen geraten. Darüber, was Sie an neuen Raffinessen fertigbringen. Mit dem Profi Steam kochen Sie immer so, wie Sie es im Augenblick am liebsten haben. Ob Dampfgaren, Feuchtstufengaren, kombiniertes Kochen mit Heissluft und Dampf, Grillieren mit einem Grossflächengrill – der Profi Steam beherrscht alles meisterhaft. Und Sie mit ihm.

Feuchtstufengaren – das gibt's weltweit nur bei Electrolux!

Ein Feuchtigkeitssensor im Ofen misst und reguliert die Feuchtigkeit im Garraum je nach der eingestellten Stufe – niedrig, mittel oder hoch – und dem Feuchtigkeitsgehalt des Gargutes. Besser geht's nicht. Da wird alles so zart oder knusprig, wie Sie es sich wünschen.

VarioGuide

Wählen Sie Ihre Gerichte über den VarioGuide aus, und der Backofen schlägt Ihnen die optimale Temperatur- und Zeiteinstellung vor, um alles perfekt zuzubereiten. Mühelos lassen sich die Einstellungen auch individuell an Ihre persönlichen Präferenzen anpassen. So können Sie sicher sein, dass Ihre Gerichte immer wieder perfekt gelingen.



Wie können so viele Funktionen so leicht zu beherrschen sein?

Die Antwort: Durch professionelle Erfahrung. In Profiküchen muss alles schnell gehen, mit wenigen Handgriffen. Wie mit dem Profi Steam. Ein paar Tasten drücken, ein paar Anzeigen lesen – und schon zaubern Sie etwas herbei, was Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

Sieben Raffinessen machen alles einfach

Mit unserer Erfahrung aus den professionellen Küchen haben auch wir etwas gezaubert und präsentieren Ihnen Lösungen, so einfach wie noch nie.



VarioGuide

Mit dem VarioGuide erhalten Sie Empfehlungen über Temperatur, Feuchtigkeit und Beheizungsart entsprechend der Natur des Kochgutes.



Wassertank

Der entnehmbare, auf leichten Druck ausfahrende Wassertank ermöglicht das einfache und sichere Befüllen am Wasserhahn oder direkt am Gerät.



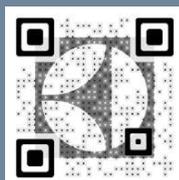
Feuchtigkeitssensor

Der Sensor misst und reguliert die Feuchtigkeit im Garraum je nach der eingestellten Stufe – niedrig, mittel oder hoch – und dem Feuchtigkeitsgehalt des Gargutes.



Dampfreinigung

Dank dem Dampfreinigungsprogramm Ihres Backofens können Sie sicherstellen, dass Ihr Backofen nach dem Kochen wieder glänzt. Eine diskrete Anzeige erinnert Sie daran, wenn er gereinigt werden muss. Mithilfe von Dampf lösen sich hartnäckige Fettrückstände und Speisereste im Garraum. Mit einem Tuch können Sie dann mühelos Ihren Ofen sauber wischen.



Mehr Informationen zum Profi Steam



EB6SL70KCN

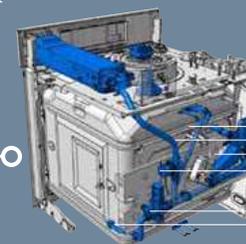


Exklusiv nur bei Electrolux: Restwasserverdampfung

Zusätzliche Heizelemente lassen das Restwasser zum Ende des Garprozesses verdampfen, was den Garraum trocknet und das Reinigen erleichtert.

Dampfgenerator

Der ausserhalb des Garraums angebrachte Dampfgenerator sichert in Kombination mit dem Feuchtigkeitssensor eine schnelle und präzise Dampfenwicklung und -anpassung.



Dampfeinlass

Entlüftung
Dampferzeuger

Wassereinlassventil

Wasserablassventil

Wasserablaufrohr



Kombinieren Sie Ihren Profi Steam mit einem Kochfeld

Profi Steam und autarke Kochfelder harmonieren bestens – sie brauchen nicht einmal mehr separate Stromanschlüsse. Denn auf der Rückseite oben am Profi Steam befindet sich ein Steckanschluss, an dem Sie über ein Kabel das Kochfeld anschliessen können. Einfacher geht es nicht!



EB6SL70K Profi Steam

So saftig, knusprig und aromatisch wie noch nie

Mit dem Alleskönner Profi Steam kochen Sie nicht nur Ihre grossen Menüs genau nach Wunsch. Sie werden staunen, wie auch einfaches und gesundes Essen zum reinen Genuss wird.



Mit dem Feuchtstufengaren gelingt Ihnen alles

Ein Sensor misst und reguliert die Feuchtigkeit im Garraum über die ganze Gardauer. Je nach Feuchtigkeitsgehalt des Gargutes und unabhängig von der Temperatur stellen Sie die Feuchtigkeit auf niedrig, mittel oder hoch ein. Den Rest erledigt der Ofen – und lässt die Speisen nie austrocknen. Alles wird so saftig oder knusprig, wie Sie es wünschen. Mit dem Feuchtstufengaren gelingen Ihnen mit schöner Regelmässigkeit kulinarische Höhenflüge, die Sie wohl nie für möglich gehalten hätten.



Aussen perfekt – und innen ebenso
Mit dem professionellen Speisethermometer können Sie genau überwachen, wie ihr gutes Stück gart, und es genau zum richtigen Zeitpunkt aus dem Ofen nehmen.



Regenerierfunktion
Wärmen Sie Ihre Gerichte mit Hilfe der Regenerierfunktion wieder auf. Mit der Unterstützung von Dampf werden Speisen gleichmässig und sanft erwärmt, Aromen und Geschmacksnoten bleiben erhalten. Dank der verschiedenen Einschubebenen können Sie sogar mehrere Gerichte auf einmal regenerieren.

Mit SousVide beweisen Sie Ihre hohe Koch-Klasse

Garen bei niedriger Temperatur ist eines der Geheimnisse, mit denen Gourmetrestaurants die exquisiten Aromen herbeizaubern. Genau das gelingt Ihnen jetzt auch zu Hause.



SousVide und Vakuumieren: Da steckt die Erfahrung von Electrolux Professional drin. Electrolux war etwas schneller als andere und bot als erster Hersteller eine SousVide-Ofenfunktion und dazu auch gleich noch eine Einbau-Vakuumierschublade an, wie sie in professionellen Küchen zu finden ist. Diese Einheit – oder auch nur die Schublade allein – lässt sich harmonisch in jede Electrolux Küche integrieren.

Mit diesem professionellen Vakuumiergerät erreichen Sie ein Vakuum von bis zu 99,9% – entscheidend für das perfekte Gelingen mit der SousVide-Funktion im Profi Steamer. Flüssigkeiten lassen sich ebenfalls vakuumieren. Das Vakuumieren erleichtert Ihnen auch das Aufbewahren von Lebensmitteln – erst recht zum Einfrieren und Konservieren. So verschwenden Sie weniger und schonen gleichzeitig Ihr Budget und die Umwelt.

Die konstant niedrige Temperatur bringt's
Gradgenau bei niedrigen Temperaturen gegart, behalten Nahrungsmittel ihr Aroma konzentriert und gebunden. Auch wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Die Temperatur wird nur so hoch wie nötig eingestellt, um den gewünschten Gargrad zu erreichen.



Mehr Informationen zu SousVide



1. Vorbereiten

Sie waschen, zerteilen und würzen die Zutaten und geben alles in den Vakuumbbeutel.

2. Vakuumieren

Im Vakuumbbeutel versiegeln Sie alle Aromen, ob im Voraus oder unmittelbar vor dem Kochen.

3. SousVide-Garen

Legen Sie den Beutel auf das Gitter im Garraum Ihres Profi Steam, schalten Sie die SousVide-Funktion ein.

4. Servieren

Beeindrucken Sie Ihre Tischgäste mit einem Gourmet-Geschmackserlebnis voll intensiver Aromen.



Unsere Profi Steamer & Steamer im Überblick

	EB6PL70K	EB6SL70K	EB6GL70K	EB4PL70K	EB4SL70K	EB4GL70K	EB4GL70	EB3SL70K	EB3GL70
Nennhöhe in cm	60	60	60	45	45	45	45	38	38
Feuchtigkeitssensor	•	•		•	•				
Wassertank entnehmbar	•	•		•	•				
SousVide	•	•		•	•			•	
VarioGuide	•	•	•	•	•	•			
Speisethermometer	•	•	•	•	•	•			
Restwasserverdampfung	•	•	•	•	•	•			
Externer Dampfgenerator	•	•	•	•	•	•			
Feuchtlufengaren niedrig/mittel/hoch	•/•/•	•/•/•	•/-/•	•/•/•	•/•/•	•/-/•		•/-/•	
Regenerierfunktion	•	•	•	•	•	•		•	
Dampfgaren	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ober- und Unterhitze	•	•	•	•	•	•			
Heissluft	•	•	•	•	•	•		•	
Grill	•	•	•	•	•	•		•	
Dampfreinigung	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Apparatestecker für autarke Kochfelder	•	•	•						
Katalogseite	37	38	38	37	39	39	39	40	40

ProfiLine



ProfiLine



Modell	EB6PL70K	EB4PL70K
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Multi-Color-Touch-Display ★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ SousVide-Garen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Multi-Color-Touch-Display ★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ SousVide-Garen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer
Bauform	Einbaubackofen Profi Steam	Einbaubackofen Compact 45 Profi Steam
Ausführung		
Energieeffizienzklasse	A+	A
Garraumvolumen (nutzbar)	70 Liter	43 Liter
Bedienung / Display		
Multi-Color-Touch-Display-Bedienung	•	•
Touch & Navigations-Drehwähler		
Touch-Bedienung		
Ausstattung		
Profi Steam System (extern) / Steam System (intern)	•/-	•/-
Entnehmbarer Wassertank / Wassereinfüllschublade	•/-	•/-
Feuchtigkeitssensor	•	•
Spezialprogramme	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte	•	•
Speicher für eigene Programme	•	•
Dampf-Reinigungsprogramm	•	•
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Woche	1 Woche
Kindersicherung / kühle Gerätefront	•/•	•/•
Apparate-Stecker für autarke Kochfelder	•	
Zubehör		
Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl	1 Set ½*GN	1 Set ½*GN
Glasgeschirr mit Einsatzrost		
Speisethermometer	1	1
Backblech / Backblech hochrandig	1/1	1/1
Gitterrost (Chromstahl)	2	2
Entkalkungsset	1	1
Gutschein für Kochbuch / Kochvorführung	•/•	•/•
Nachrüstbar mit Backblechszug (Zubehör)	siehe Seite 221	
Gerätemasse H x B x T	594 x 596 x 567 mm	455 x 596 x 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	3,5/10,85 kW	3,0/3,0 kW
Spannung	400 V 2-3 N-	400 V 2 N- / 230 V-
Absicherung	2-3x10/2-3x16A	2x10/1x16A
Farbvariante CN (Chromstahl)	EB6PL70KCN	EB4PL70KCN
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 6290.- / CHF 5840.30	CHF 5940.- / CHF 5515.30
Farbvariante SP (Spiegel)	EB6PL70KSP	EB4PL70KSP
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 6290.- / CHF 5840.30	CHF 5940.- / CHF 5515.30
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11



Modell	EB6SL70K	EB6GL70K	EB4SL70K	EB4GL70K	EB4GL70
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Drehwähler-Bedienung ★ SousVide-Garen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Drehwähler-Bedienung ★ SousVide-Garen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte
Bauform	Einbaubackofen Profi Steam	Einbaubackofen CombiSteam	Einbaubackofen Compact 45 Profi Steam	Einbaubackofen Compact 45 CombiSteam	Einbau Compact 45 SoloSteam
Ausführung					
Energieeffizienzklasse	A++	A+	A+	A+	
Garraumvolumen (nutzbar)	70 Liter	70 Liter	43 Liter	43 Liter	46 Liter
Bedienung / Display					
Multi-Color-Touch-Display-Bedienung					
Touch & Navigations-Drehwähler	•		•		
Touch-Bedienung		•		•	•
Ausstattung					
Profi Steam System (extern) / Steam System (intern)	•/-	•/-	•/-	•/-	-/•
Entnehmbarer Wassertank / Wassereinfüllschublade	•/-	-/•	•/-	-/•	-/•
Feuchtigkeitssensor	•		•		
Spezialprogramme	•	•	•	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte		•		•	•
Speicher für eigene Programme		•		•	•
Dampf-Reinigungsprogramm	•	•	•	•	•
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•	•	•	•
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Woche	1 Woche	1 Woche	1 Woche	1 Woche
Kindersicherung / kühle Gerätefront	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Apparate-Stecker für autarke Kochfelder	•	•			
Zubehör					
Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl	1 Set ½"GN		1 Set ½"GN		
Glasgeschirr mit Einsatzrost		1		1	1
Speisethermometer	1	1	1	1	
Backblech / Backblech hochrandig	1/1	1/1	1/1	1/1	
Gitterrost (Chromstahl)	1	1	1	1	2
Entkalkungsset					
Gutschein für Kochbuch / Kochvorführung	•/•	-/•	•/•	-/•	
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 221	siehe Seite 221			
Gerätemasse H × B × T	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	3,5 / 10,85 kW	3,5 / 10,85 kW	3,0 / 3,0 kW	3,0 / 3,0 kW	1,3 / 1,3 kW
Spannung	400 V 2-3 N-	400 V 2-3 N-	400 V 2 N- / 230 V-	400 V 2 N- / 230 V-	230 V-
Absicherung	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2 × 10 / 1 × 16 A	2 × 10 / 1 × 16 A	10 A
Farbvariante CN (Chromstahl)	EB6SL70KCN	EB6GL70KCN	EB4SL70KCN	EB4GL70KCN	EB4GL70CN
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 5810.- / CHF 5394.60	CHF 4860.- / CHF 4512.55	CHF 5460.- / CHF 5069.65	CHF 4510.- / CHF 4187.55	CHF 3380.- / CHF 3138.35
Farbvariante SP (Spiegel)	EB6SL70KSP	EB6GL70KSP	EB4SL70KSP	EB4GL70KSP	EB4GL70SP
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 5810.- / CHF 5394.60	CHF 4860.- / CHF 4512.55	CHF 5460.- / CHF 5069.65	CHF 4510.- / CHF 4187.55	CHF 3380.- / CHF 3138.35
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11



Modell	EB3SL70K	EB3GL70
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ SousVide-Garen ★ Vorprogrammierte Rezepte 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte
Bauform	Einbaubackofen Compact 38 CombiSteam	Einbau Compact 38 SoloSteam
Ausführung		
Energieeffizienzklasse	A	
Garraumvolumen (nutzbar)	34 Liter	38 Liter
Bedienung / Display		
Multi-Color-Touch-Display-Bedienung		
Touch & Navigations-Drehwähler		
Touch-Bedienung	•	•
Ausstattung		
Profi Steam System (extern) / Steam System (intern)	-/•	-/•
Entnehmbarer Wassertank / Wassereinfüllschublade	-/•	-/•
Feuchtigkeitssensor	•	
Spezialprogramme	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte	•	•
Speicher für eigene Programme	•	•
Dampf-Reinigungsprogramm	•	•
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Woche	1 Woche
Kindersicherung / kühle Gerätefront	•/•	•/•
Apparate-Stecker für autarke Kochfelder		
Zubehör		
Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl		
Glasgeschirr mit Einsatzrost	2	1
Speisen Thermometer		
Backblech / Backblech hochrandig	1/-	
Gitterrost (Chromstahl)	1	1
Entkalkungsset		
Gutschein für Kochbuch / Kochvorführung	•/•	
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)		
Gerätemasse H × B × T	388 × 596 × 567 mm	388 × 596 × 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	2,3 / 2,3 kW	1,9 / 1,9 kW
Spannung	230 V-	230 V-
Absicherung (Ampère)	10 A	10 A
Farbvariante CN (Chromstahl)	EB3SL70KCN	EB3GL70CN
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 4990.- / CHF 4633.25	CHF 3250.- / CHF 3017.65
Farbvariante SP (Spiegel)	EB3SL70KSP	EB3GL70SP
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 4990.- / CHF 4633.25	CHF 3250.- / CHF 3017.65
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11,11	CHF 11,11

Flexible Kompaktgeräte für eine optimale Platznutzung in Ihrer Küche

Nutzen Sie dank unserem breiten und vollständigen Sortiment an Kompaktgeräten Ihren verfügbaren Platz optimal. Ausgelegt auf maximale Einbauflexibilität, ermöglichen die Geräte verschiedenste Konfigurationen.



Kompaktgerät mit Vakuumierschublade
Compact 45 Profi Steam EB4PL70K, ProfiLine Vakuumierschublade VAC140PL oder Wärmeschublade WS140SL.



Zwei Geräte nebeneinander
Compact 45 CombiMikrowelle EB4SL90K, Compact 45 Profi Steam EB4SL70K.



Zwei Geräte übereinander
Compact 45 Profi Steam EB4SL70K oder Compact 45 SoloSteam EB4GL70, Compact 45 Backofen EB4SL40 oder Compact 45 Backofen EB4GL40.



Kombination, auch als Ersatzlösung
Compact 38 CombiMikrowelle EB3SL90K oder Compact 38 CombiSteam EB3SL70K, BakingCrisp EB6GL50Q.



Zwei Geräte übereinander
Compact 45 Pyrolyt EB4PL80 oder Compact 45 Backofen EB4GL40, Compact 45 Profi Steam EB4PL70K oder Compact 45 CombiSteam EB4GL70K.



Drei Geräte übereinander
Compact 38 CombiMikrowelle EB3SL90K, Compact 38 CombiSteam EB3SL70K, Compact 38 Hotair EB3GL30.

Electrolux lässt Sie nicht allein

Möchten Sie die beste Kombination mit den passenden Einbaumassen für Ihre Küche finden, sind sich aber nicht ganz sicher? Sie können jederzeit auf die fachmännische Beratung von Electrolux zählen. Unsere Kundenberater kennen sich mit allen Möglichkeiten bestens aus.

BakingCrisp Backofen mit den drei cleveren Dampffunktionen

Optimieren Sie den Geschmack Ihrer Speisen dank den drei Dampffunktionen des BakingCrisp Backofens: Regenerieren, Brot backen oder Feuchtigkeit niedrig



BakingCrisp

Der BakingCrisp Backofen bietet Ihnen drei verschiedene Garfunktionen mit Dampf, um den Geschmack Ihrer Gerichte zu intensivieren. Egal, ob Regenerieren, Brot backen oder Feuchtigkeit niedrig – dank der Kombination mit Dampf werden Ihre Speisen innen saftig und aussen knusprig und braun.



Regenerierfunktion

Wärmen Sie Ihre Gerichte mit Hilfe der Regenerierfunktion wieder auf. Mit Dampf werden Speisen gleichmässig und sanft erwärmt, Aromen und Geschmacksnoten bleiben erhalten. Dank der verschiedenen Einschubebenen können Sie sogar mehrere Gerichte auf einmal regenerieren.



Brot backen

Durch die Zugabe von Dampf zu Beginn des Backprozesses wird Ihr Brot wie vom Bäcker. Das Brot geht besser auf, die Kruste wird knuspriger und erhält eine intensivere und glänzendere Farbe. Auch Gipfeli und Brötchen gelingen mühelos.



EB6SL80Q



Feuchtigkeit niedrig

Die Kombination von Hitze und Dampf ist ideal abgestimmt, damit Braten, Poulets oder Gratins eine schöne Kruste bekommen und gleichzeitig innen saftig bleiben. Mit dieser Funktion wird Ihr frisches oder tiefgefrorenes Apérogebäck knusprig gebacken.



Mehr Informationen zu BakingCrisp

Mit der BakingPlus-Funktion wird Ihr Brot wie vom Bäcker

Die BakingPlus-Funktion verbessert nicht nur den Geschmack von selbstgebackenem Brot und Gebäck. Durch Zugabe eines Hauchs von Dampf zum Backprozess wird die Kruste knuspriger und bekommt eine intensivere, glänzendere Farbe.



«BakingPlus» gibt Ihnen Ihr täglich Brot besser denn je

Was erfahrene Bäcker und Bäckerinnen wissen, steckt jetzt auch in einigen Electrolux Backöfen: Das Gar- oder Backgut wird zuerst befeuchtet. Sie giessen 100 ml Wasser in die Prägung des Bodens, stellen BakingPlus am Drehregler ein und ein Heizelement am Unterboden des Garraums lässt das Wasser für die ersten 10–15 Minuten verdampfen. Dank der Feuchtigkeit geht der Teig besser auf – so backen Sie Ihr Brot mit mehr Volumen und schönster Textur. Aussen knusprig – innen luftig.



Niedertemperaturgaren

Mit der Niedertemperatur-Automatik der Electrolux Backöfen können Sie zarte und edle Fleischstücke niedriggaren und saftiges und gleichmässig gegartes Fleisch herbeizaubern.



Auf drei Ebenen garen und backen – mit Heissluft geht's

So lassen sich ganze Menüs in einem Arbeitsgang zubereiten, und zwar ohne jede Geschmacksvermischung zwischen den einzelnen Gerichten.



Das extragrosse Kuchenblech ist rekordverdächtig

Fast alle unsere Backöfen und Kochherde sind mit einem Grossraumbackrohr ausgestattet, das 20 % mehr Backfläche bietet als üblich. Damit können Sie die grösste Pizza oder Wähe weit und breit backen.



Mehr Informationen zu BakingPlus



EB6L50D

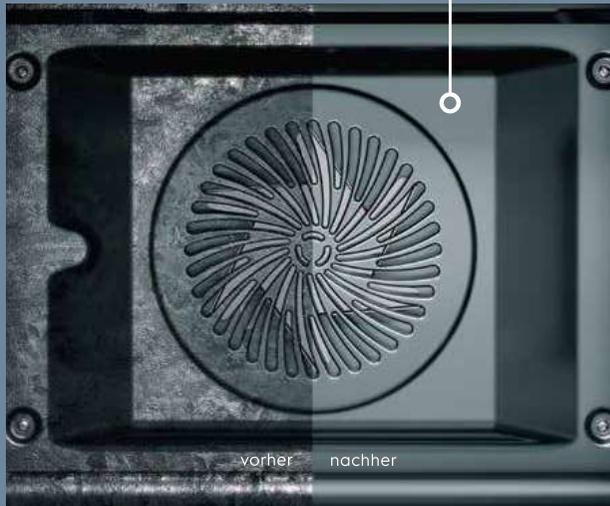
Freuen Sie sich am Kochen. Vergessen Sie das Reinigen.

Unsere raffinierten Geräte reinigen sich entweder von selbst oder machen Ihnen diese Arbeit leicht. Schliesslich wollen Sie sich mit Wichtigerem und Schönerem beschäftigen.



Pyrolysetechnik

Dank der intelligenten Pyrolysefunktion Ihres Backofens bleibt dieser wie neu. Mit Hilfe sehr hoher Temperatur wird diese Selbstreinigungstechnologie aktiviert, wodurch Fett und Speiserückstände zu Asche werden. So können Sie die Rückstände im Backofen ganz einfach mit einem feuchten Tuch auswischen.

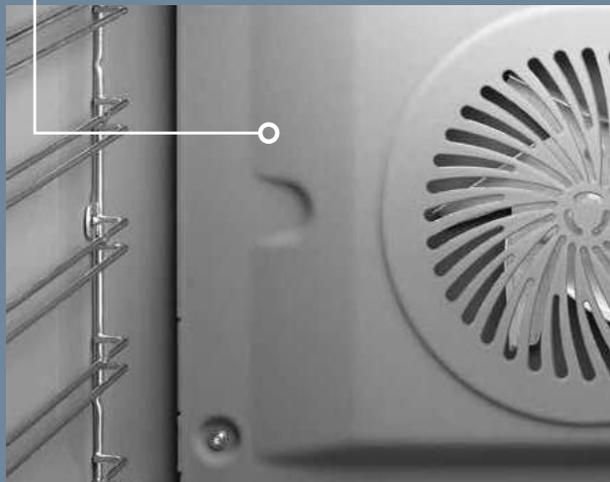


Katalytische Reinigung

Dank der katalytischen Reinigung dieses Backofens muss die Zubereitung von köstlichen Gerichten nicht mit einer Intensivreinigung des Backofens enden. Durch die spezielle Backofenbeschichtung, die bei 200 °C aktiviert wird, werden Fett und Rückstände geruchlos und giftfrei oxidiert, als ob es sie nie gegeben hätte.

Die neue Emaillierung sorgt für rasches Wisch-und-Weg

Noch bevor Sie «Leichtreinigungs-Swiss-Clean-Email» ausgesprochen haben, sind die kaum noch haftenden Rückstände von der Emailbeschichtung des Backofens weggewischt.



Alle Funktionen einfach im Griff und im Blick

Wie gut, dass sich mit den Electrolux Küchenöfen die feinsten Menüs zaubern lassen! Noch besser, dass Sie das mit minimalem Bedienungsaufwand und maximaler Übersicht ermöglichen.



Multi-Color-Touch-Display

Über das mehrfarbige Touch-Display können Sie sämtliche Funktionen Ihres Ofens effizient nutzen - von der manuellen Einstellung bis hin zu automatischen Rezepten. Durch farbige Bilder wird der Auswahlprozess noch einfacher.



Touch- und Navigations-Drehwähler

Wählen Sie die Kocheinstellungen in Ihrem Backofen schnell und intuitiv mit dem Navigations-Drehwähler. Er reagiert sofort, sodass Sie jeden Schritt des Garprozesses vom Anfang bis zum Ende mühelos steuern und einstellen können.



Die Touch-Bedienung lässt Sie nie im Zweifel

Jede Funktion, die Sie durch leichtes Antippen wählen, erscheint als Symbol und in 25 wählbaren Sprachen. Sie sehen die empfohlene Temperatur für jede Betriebsart und natürlich werden Sie laufend über den Zeitablauf und alles, was am Ofen in Betrieb ist, informiert.



Versenkbare Bedienwähler

Die versenkbaren und bei einigen Modellen sogar beleuchteten Drehregler sind ebenso handlich wie elegant und zeigen im Unterbau die Beheizungsarten direkt auf dem Regler an, für ein zeitloses Design.

Unsere Einbaubackofen im Überblick

	EB6PL80	EB6SL80Q	EB6SL40X	EB6GL80	EB6GL50Q	EB6GL40X	EB6GL40	EB6L50XD	EB6L50D	EB6L80	EB6L40X	EB6L40	EB6L20	EB4PL80	EB4SL80	EB4SL40	EB4GL40	EB3GL30
Nennhöhe in cm	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	45	45	45	45	38
Multi-Color-Touch-Display	•																	
BakingCrisp	•																	
Regenerierfunktion	•																	
Feuchtigkeit niedrig	•																	
Brot backen mit Dampfzugabe	•																	
BakingPlus	•																	
Pyrolytische Reinigung	•	•		•										•	•			
Katalytische Reinigung			•				•				•							
VarioGuide	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•	
Speisethermometer	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•	
Niedertemperaturgaren	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•	•
Ober- & Unterhitze	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•	
Heissluft	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•	
Grill	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•	
Backen auf mehreren Ebenen	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•	
XXL Kuchenblech	•	•	•	•	•	•	•							•	•	•	•	
Apparatestecker für autarke Kochfelder	•	•	•	•	•	•	•											
Katalogseite	47	48	48	49	49	49	50	50	51	51	51	52	52	47	53	53	54	54

ProfiLine



ProfiLine



Modell	EB6PL80	EB4PL80
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Multi-Color-Touch-Display ★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Multi-Color-Touch Display ★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ XL Backblech
Bauform	Einbaubackofen Pyrolyt	Einbaubackofen Compact 45 Pyrolyt
Ausführung		
Energieeffizienzklasse	A*	A
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	43 Liter
Bedienung/Display		
Multi-Color-Touch-Display-Bedienung	•	•
Touch- und Navigations-Drehwähler		
Touch-Bedienung		
Versenkbarer Bedienwähler		
Ausstattung		
Spezialprogramme	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte	•	•
Speicher für eigene Programme	•	•
Abklappbarer Grill		
Swiss-Clean-Email-Beschichtung		
Selbstreinigung pyrolytisch/katalytisch	•/-	•/-
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Woche	1 Woche
Kindersicherung/kühle Gerätefront	•/•	•/•
Apparate-Stecker für autarke Kochfelder	•	
Zubehör		
Speisethermometer	1	1
Gitterrost (verchromt)	1	1
Backblech / Backblech hochrandig	1/1	1/1
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 222	siehe Seite 222
Gerätemasse H x B x T	594 x 596 x 567 mm	455 x 596 x 567
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	3,5/10,85 kW	3,0/3,0 kW
Spannung	400 V 2-3 N-	400 V 2 N- / 230 V-
Absicherung	2-3x10/2-3x16 A	2x10/1x16 A
Farbvariante CN (Chromstahl)	EB6PL80CN	EB4PL80CN
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 5010.- / CHF 4651.80	CHF 4660.- / CHF 4326.85
Farbvariante SP (Spiegel)	EB6PL80SP	EB4PL80SP
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 5010.- / CHF 4651.80	CHF 4660.- / CHF 4326.85
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11



Modell	EB6SL80Q	EB6SL40X	EB6GL80	EB6GL50Q	EB6GL40X
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Drehwähler Bedienung ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ BakingCrisp-Funktionen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Drehwähler Bedienung ★ Katalytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ BakingCrisp-Funktionen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Katalytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen
Bauform	Einbaubackofen BakingCrisp Pyrolyt	Einbaubackofen Katalyt	Einbaubackofen Pyrolyt	Einbaubackofen BakingCrisp	Einbaubackofen Katalyt
Ausführung					
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A+	A+	A+
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	71 Liter	71 Liter	71 Liter	71 Liter
Bedienung / Display					
Multi-Color-Touch-Display-Bedienung					
Touch- und Navigations-Drehwähler	•	•			
Touch-Bedienung			•		
Versenkbarer Bedienwähler				•	
Ausstattung					
Spezialprogramme	•	•	•	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte			•	•	•
Speicher für eigene Programme			•	•	•
Abklappbarer Grill					
Swiss-Clean-Email-Beschichtung				•	
Selbstreinigung pyrolytisch/katalytisch	•/-	-/•	•/-		-/•
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Woche	1 Woche	1 Woche	1 Woche	1 Woche
Kindersicherung/kühle Gerätefront	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Apparate-Stecker für autarke Kochfelder	•	•	•	•	•
Zubehör					
Speisethermometer	1	1	1	1	1
Gitterrost (verchromt)	1	1	1	1	1
Backblech / Backblech hochrandig	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222
Gerätemasse H × B × T	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	3,5 / 10,85 kW	3,5 / 10,85 kW	3,5 / 10,85 kW	3,5 / 10,85 kW	3,5 / 10,85 kW
Spannung	400 V 2-3 N-	400 V 2-3 N-	400 V 2-3 N-	400 V 2-3 N-	400 V 2-3 N-
Absicherung	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A
Farbvariante CN (Chromstahl)	EB6SL80QCN	EB6SL40XCN	EB6GL80CN	EB6GL50QCN	EB6GL40XCN
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 5040.-/CHF 4679.65	CHF 3460.-/CHF 3212.65	CHF 4005.-/CHF 3718.65	CHF 3790.-/CHF 3519.05	CHF 3090.-/CHF 2869.10
Farbvariante SP (Spiegel)	EB6SL80QSP	EB6SL40XSP	EB6GL80SP	EB6GL50QSP	EB6GL40XSP
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 5040.-/CHF 4679.65	CHF 3460.-/CHF 3212.65	CHF 4005.-/CHF 3718.65	CHF 3790.-/CHF 3519.05	CHF 3090.-/CHF 2869.10
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11



Modell	EB6GL40	EB6L50XD	EB6L50D	EB6L80	EB6L40X
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Touch Timer mit Display-Anzeigen ★ Katalytische Selbstreinigung ★ Baking Plus-Funktion ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Touch Timer mit Display-Anzeigen ★ Baking Plus-Funktion ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Katalytische Selbstreinigung ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL Backblech
Bauform	Einbaubackofen	Einbaubackofen BakingPlus Katalyt	Einbaubackofen BakingPlus	Einbaubackofen Pyrolyt	Einbaubackofen Katalyt
Ausführung					
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A+	A+	A+
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	71 Liter	71 Liter	71 Liter	71 Liter
Bedienung/Display					
Multi-Color-Touch-Display-Bedienung					
Touch- und Navigations-Drehwähler					
Touch-Bedienung	•	• (Timer)	• (Timer)	•	•
Versenkbare Bedienwähler		• (beleuchtet)	• (beleuchtet)		
Ausstattung					
Spezialprogramme	•				
Vorprogrammierte Kochrezepte	•				
Speicher für eigene Programme	•				
Abklappbarer Grill			•		
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•		•		
Selbstreinigung pyrolytisch/katalytisch		-/•		•/-	-/•
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Woche			1 Std.	1 Std.
Kindersicherung/kühle Gerätefront	•/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Apparate-Stecker für autarke Kochfelder	•				
Zubehör					
Speisethermometer	1				
Gitterrost (verchromt)	1	1	1	1	1
Backblech/Backblech hochrandig	1/1	1/1	1/1	2/-	2/-
Nachrüstbar mit Backblechhauszug (Zubehör)	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222
Gerätemasse H × B × T	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	3,5/10,85 kW	3,5/3,5 kW	3,5/3,5 kW	3,5/3,5 kW	3,5/3,5 kW
Spannung	400V 2-3 N-	400V 2-3-	400V 2-3-	400V 2-3-	400V 2-3-
Absicherung	2-3×10/2-3×16A	2-3×10A	2-3×10A	2-3×10A	2-3×10A
Farbvariante CN (Chromstahl)	EB6GL40CN	EB6L50DCN	EB6L50DCN	EB6L80CN	EB6L40XCN
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2930.-/CHF 2720.50	CHF 2900.-/CHF 2692.65	CHF 2740.-/CHF 2544.10	CHF 2990.-/CHF 2776.25	CHF 2600.-/CHF 2414.10
Farbvariante SP (Spiegel)	EB6GL40SP	EB6L50DSP	EB6L50DSP		
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2930.-/CHF 2720.50	CHF 2900.-/CHF 2692.65	CHF 2740.-/CHF 2544.10		
Farbvariante WE oder SW (Weiss oder Schwarz)					EB6L40XWE / SW
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.					CHF 2500.-/CHF 2321.25
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11



Modell	EB6L40	EB6L20	EB4SL80	EB4SL40
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL-Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL-Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Drehwähler Bedienung ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ XL Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Drehwähler Bedienung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ XL Backblech
Bauform	Einbaubackofen	Einbaubackofen	Einbaubackofen Compact 45 Pyrolyt	Einbaubackofen Compact 45
Ausführung				
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A	A+
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	71 Liter	4,3 Liter	4,3 Liter
Bedienung/Display				
Multi-Color-Touch-Display-Bedienung				
Touch- und Navigations-Drehwähler			•	•
Touch-Bedienung				
Versenkbarer Bedienwähler	•	•		
Ausstattung				
Spezialprogramme			•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte				
Speicher für eigene Programme				
Abklappbarer Grill	•	•		
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•		•
Selbstreinigung pyrolytisch/katalytisch			•/-	
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Std.		1 Woche	1 Woche
Kindersicherung/kühle Gerätefront	-/•	-/•	•/•	•/•
Apparate-Stecker für autarke Kochfelder				
Zubehör				
Speisethermometer			1	1
Gitterrost (verchromt)	1	1	1	1
Backblech/Backblech hochrandig	2/-	2/-	1/1	1/1
Nachrüstbar mit Backblechhauszug (Zubehör)	siehe Seite 222	siehe Seite 222		
Gerätemasse H × B × T	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	3,5 / 3,5 kW	3,5 / 3,5 kW	3,0 / 3,0 kW	3,0 / 3,0 kW
Spannung	400V 2-3- / 230V*	400V 2-3- / 230V*	400V 2 N- / 230V-	400V 2 N- / 230V-
Absicherung	2-3 × 10 A / 1 × 16 A*	2-3 × 10 A / 1 × 16 A*	2 × 10 / 1 × 16 A	2 × 10 / 1 × 16 A
Farbvariante CN (Chromstahl)	EB6L40CN (400V) / EB6L40YCN (230V)	EB6L20CN (400V) / EB6L20YCN (230V)	EB4SL80CN (400V) / EB4SL80SP (230V)	EB4SL40CN (400V) / EB4SL40SP (230V)
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 2440.- / CHF 2265.55	CHF 2290.- / CHF 2126.30	CHF 3885.- / CHF 3607.25	CHF 3080.- / CHF 2859.80
Farbvariante SP (Spiegel)			EB4SL80SP (400V) / EB4SL80CN (230V)	EB4SL40SP (400V) / EB4SL40CN (230V)
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.			CHF 3885.- / CHF 3607.25	CHF 3080.- / CHF 2859.80
Farbvariante WE oder SW (Weiss oder Schwarz)	EB6L40WE / SW (400V)	EB6L20WE / SW (400V)		
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 2340.- / CHF 2172.70	CHF 2190.- / CHF 2033.45		
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11

* Nur Modell EB6L40YCN

* Nur Modell EB6L20YCN

Die Vakuumierschublade die auch marinieren kann

Geniessen Sie mehr Freiheit und Kreativität in der Küche mit der innovativen Vakuumier-Technologie zum SousVide-Garen. Aber nicht nur das, sie kann auch Ihr Grillgut in kürzester Zeit marinieren.



Professionell vakuumieren

Dieses professionelle Vakuumiergerät ermöglicht ein Vakuum von bis zu 99,9% und damit das perfekte SousVide-Kochen. Auch Saucen können vakuumiert werden. Für das Aufbewahren von Lebensmitteln zum Einfrieren und Konservieren ist das Vakuumieren ebenfalls ideal. Selbst das Wiederverschliessen von kleinen Gläsern ist ein Kinderspiel.

Marinieren ruck zuck

Jetzt geht Marinieren ruck, zuck: mit der exklusiven Marinierfunktion. Rein in die Vakuumierschublade mit dem Fleisch samt Marinade auf Teller oder in einer Schale. Marinierfunktion starten. Rasch aufeinanderfolgender wiederholter Unterdruck lässt die Marinade intensiv einziehen. In kürzester Zeit ist das Fleisch bereit für den Grill. Oder der Fisch, denn so geht's auch für druckempfindliche Stücke. Das ist kreatives Vergnügen: eine eigene Marinade erfinden, rasch marinieren – und geniessen!



VAC140PL



VAC140PLV

Jetzt NEU

auch als vollintegrierte Vakuumierschublade VAC140PLV verfügbar, welche sich perfekt in Ihre Küchenfront integrieren lässt.

ProfiLine

VAC140PL | VAC140PLV

Highlights

- ★ Profi-Kammer-System zum Vakuumieren von Lebensmitteln
- ★ Exklusive Marinierfunktion
- ★ Wiederverschliessen von Beuteln und kleinen Gläsern mit Deckel
- ★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket
- ★ Ideal für Einbau unter Compact 45 Backofen oder im Unterbau



Bauform

Einbau Vakuumierschublade

Ausführung

Kammerabmessung (H x B x T)
72 x 406 x 276 mm (1/2" GN geeignet)
Kammermaterial Edelstahl

Pumpenleistung 3 m³/h

4 Programme

Bedienung / Display

Touch-Bedienung

LED-White-Display

Schublade grifflos Push- / Pull-System

Ausstattung

4 Vakuumierstufen

3 Verschweisszeitoptionen

Exklusive Marinierfunktion

Anschluss für externes Vakuumieren

Teleskop-Vollauszug

Anwendungen

Vakuumieren

Marinieren

Verschliessen von Gläsern

Wiederverschliessen von Beuteln

Zubehör

Platte zur Volumenverkleinerung

Anschlussnippel für externes Vakuumieren

1 Set SousVide Vakuumierbeutel

(koch- & gefrierfest)

Gerätemasse H x B x T 139 x 596 x 567 mm

Nennleistung: 1,15 kW

Spannung: 230 V - (Anschlusskabel mit Stecker)

Absicherung: 10 A

Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.

Variante Schwarz-Spiegel-Vollglasfront*

VAC140PL CHF 3250.- / CHF 3017.65

Variante vollintegriert (ohne Front)

VAC140PLV CHF 3150.- / CHF 2924.80

VRG (exkl. MwSt.) CHF 11,11

* Diese Ausführung wird für beide Farbvarianten CN (Chromstahl) wie auch SP (Spiegel) verwendet.

Unsere Wärmeschublade macht auch Niedergaren möglich

Eine Wärmeschublade von Electrolux ist die naheliegende Ergänzung zu Ihrem Backofen – ideal fürs Warmhalten von Speisen und Vorwärmen von Geschirr aber auch zum Teig aufgehen lassen oder Niedergaren.



Halten Sie Ihre Gerichte warm und erwärmen Sie die Teller in der Wärmeschublade. So wissen Sie, dass für Ihre Speisen bestens gesorgt ist und Sie können sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren.



Touch-Display
Einfach Temperatur wählen, Timer oder Garzeitende definieren und Ihre Wärmeschublade erledigt die Arbeit von selbst. Die Kontrolllampe zeigt Ihnen stets ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist.



Niedertemperatur-Garen
Mit der Wärmeschublade können Sie auch schonend Niedertemperatur-Garen. So können Sie Ihren Ofen flexibel anderweitig einsetzen.



Professioneller Bäcker
Verwenden Sie die Wärmeschublade, um den Teig wie ein professioneller Bäcker gehen zu lassen. Sie bietet die idealen Bedingungen, um die perfekte Konsistenz zu erhalten.



Auftauen
Stellen Sie die Temperatur der Wärmeschublade so ein, dass Sie damit Gerichte und Zutaten langsam und schonend auftauen können. So bleiben die Aromen und Konsistenz erhalten und Sie können stets leckere Speisen servieren.



Modell	WS140SL	WS200SL	WS290SL
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Touch-Display mit Timer und Startverzögerung ★ Zum Niedertemperaturgaren und Auftauen von Speisen ★ Griffloses Push- / Pull-System ★ Ideal für Einbau unter Compact 45 Backofen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Touch-Display mit Timer und Startverzögerung ★ Zum Niedertemperaturgaren und Auftauen von Speisen ★ Griffloses Push- / Pull-System ★ Ideal für Einbau unter Compact 38 Backofen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Touch-Display mit Timer und Startverzögerung ★ Zum Niedertemperaturgaren und Auftauen von Speisen ★ Mit Design-Stangengriff ★ Ideal für Einbau unter Backofen
Bauform	Einbau Wärmeschublade	Einbau Wärmeschublade	Einbau Wärmeschublade
Ausführung			
Fassungsvermögen	Menügeschirr für 6 Pers.	Menügeschirr für 8 Pers.	Menügeschirr für 12 Pers.
Bedienung / Display			
Touch-Bedienung	•	•	•
Display	LED White	LED White	LED White
Endprogrammierung/Timer	•/•	•/•	•/•
Schublade grifflos Push- / Pull-System	•	•	•
Schublade mit Stangengriff			•
Temperaturregelung elektronisch in Grad-Schritten	30 - 80 °C	30 - 80 °C	30 - 80 °C
Ausstattung			
Teleskopvollauszug	•	•	•
Heissluftgebläse	•	•	•
Anwendungen			
Speisen warmhalten	•	•	•
Auftauen	•	•	•
Niedertemperaturgaren	•	•	•
Geschirr vorwärmen	•	•	•
Hefeteig gehen lassen	•	•	•
Zubehör			
Glasboden	•	•	•
Antirutschmatte	•	•	•
Stellrost			•
Gerätemasse H × B × T	136 × 596 × 521 mm	201 × 596 × 553 mm	293 × 596 × 553 mm
Nennleistung	0,52 kW	0,55 kW	0,55 kW
Spannung	230V - (Anschlusskabel mit Stecker)	230V - (Anschlusskabel mit Stecker)	230V - (Anschlusskabel mit Stecker)
Absicherung	10A	10A	10A
Variante Schwarz-Spiegel-Vollglasfront*	WS140SL* CHF 1490.-/CHF 1383.45	WS200SL* CHF 1610.-/CHF 1494.90	
Farbvariante CN (Chromstahl)			WS290SLCN CHF 1680.-/CHF 1559.90
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.			WS290SLSP CHF 1680.-/CHF 1559.90
Farbvariante SP (Spiegel)			
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.			
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 5.56	CHF 5.56	CHF 11.11

* Diese Ausführung wird für beide Gerätefarbvarianten CN (Chromstahl) als auch SP (Spiegel) verwendet.

Der Einbau-CombiMikrowellenofen garantiert köstliche Gerichte in kürzester Zeit

Ab und zu können Sie einfach nicht warten, bis ein Menü im Backofen zubereitet ist. Da kommt der CombiMikrowellenofen wie gerufen. Er spart an der Zeit, aber nicht am Geschmack. Was Sie hineingeben, kommt mit vollem Aroma auf den Teller.

Wie gut, gibt's die Mikrowelle!

Erst recht, wenn sie im Backofen steckt: Der Mikrowellen-Backofen der CompactLine verbindet beides in einem Gerät. Damit sind Sie in der Zubereitung der Speisen so flexibel wie noch nie: Heissluft, Ober-/Unterhitze, Grill und Mikrowelle – praktischer geht's nicht. Alternativ gibt es für kleiner Platzverhältnisse die Compact 38 Version entweder als Backofen-Mikrowelle oder als Mikrowellen-Grill zum Auftauen, Garen und Gratинieren.



CombiQuick Funktion

Die Compact 45 CombiMikrowelle mit CombiQuick Funktion ist darauf ausgelegt, Ihre Lieblingsgerichte in einem Bruchteil der Zeit, im Vergleich zu traditionellen Backöfen, zuzubereiten. Traditionelle Heizarten kombiniert mit Mikrowellenfunktion ermöglichen Ihnen schnellere Ergebnisse.



Mikrowellenfunktion

Mit der Mikrowellenfunktion können Sie mühelos und schnell Gerichte wieder aufwärmen, auftauen oder zubereiten. Der Geschmack Ihrer Speise bleibt dabei erhalten.



Mikrowelle & Grill

Erzielen Sie mit kombinierter Mikrowellen- und Grillfunktion schneller köstliche Ergebnisse. Bei Solo-Mikrowelle & Grill werden Gerichte im Nu gegart und erhalten eine schöne Kruste, d. h. Sie genießen die Vorteile zweier Geräte in Einem.



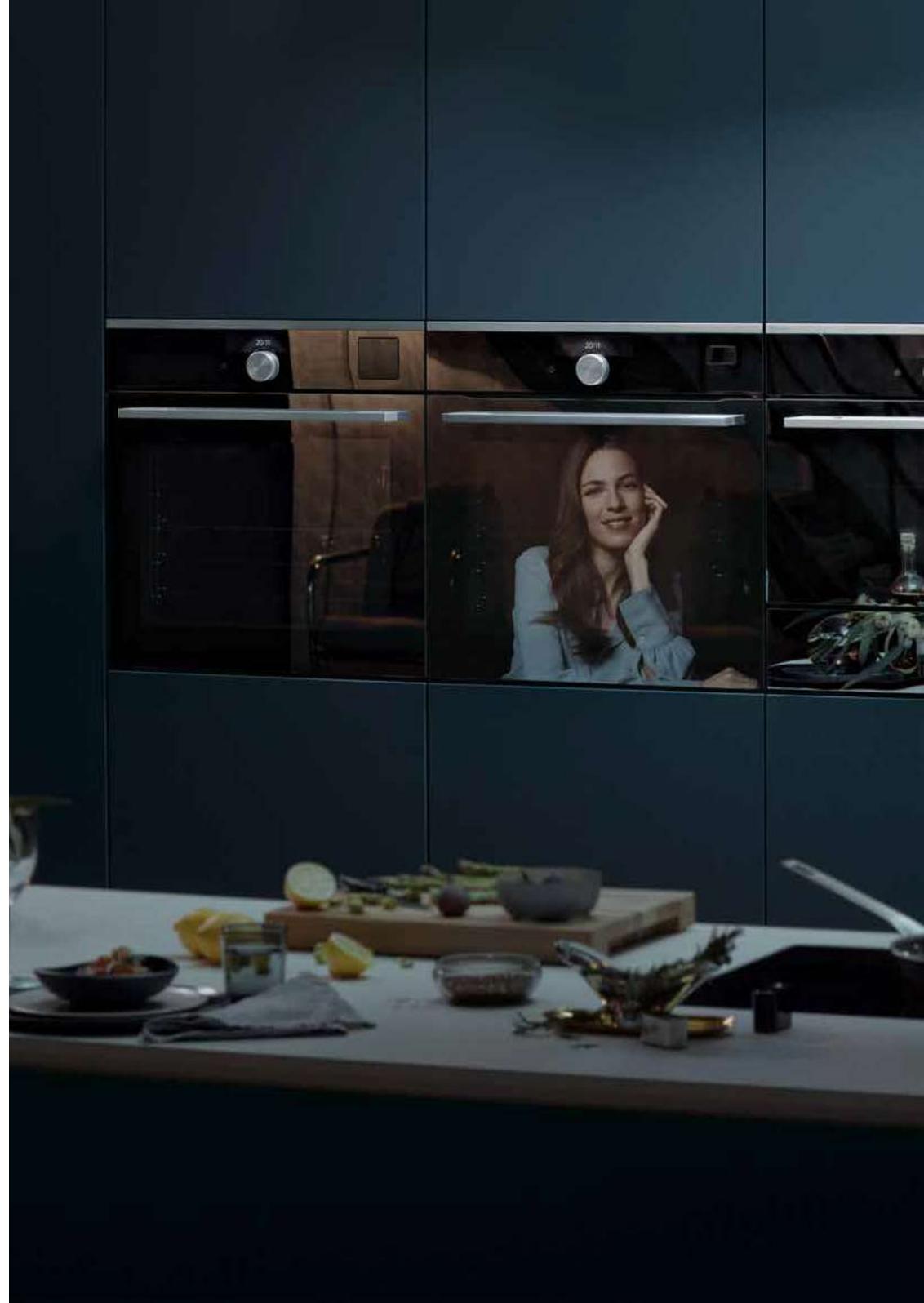
EB4SL90KCN



Modell	EB4SL90K	EB4GL90K
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Drehwähler-Bedienung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Combi-Programme mit Mikrowelle & traditionellen Beheizungsarten ★ Niedergar-Funktion ★ XL Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte ★ Mikrowelle & traditionelle Beheizungsarten manuell kombinierbar ★ Niedergar-Funktion ★ XL Backblech
Bauform	Compact 45 Einbau CombiMikrowelle	Compact 45 Einbau CombiMikrowelle
Ausführung		
Garraumvolumen (nutzbar)	43 Liter	43 Liter
Maximale Mikrowellenleistung	1000 Watt	1000 Watt
Bedienung / Display		
Touch- und Navigations-Drehwähler	•	•
Touch-Bedienung		•
Ausstattung		
Mikrowellenleistungsstufen	10	10
Spezialprogramme	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte		•
Speicher für eigene Programme		•
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Woche	1 Woche
Kindersicherung/kühle Gerätefront	•/•	•/•
Zubehör		
Glasboden		
Glasbackschale	1	1
Grostino-Platte		1
Gitterrost (verchromt)	1	1
Backblech	1	1
Gerätemasse H x B x T	455 x 596 x 567 mm	455 x 596 x 567 mm
Nennleistung	3,0/3,0 kW	3,0/3,0 kW
Spannung	400 V 2 N- / 230 V-	400 V 2 N- / 230 V-
Absicherung	2 x 10/1 x 16 A	2 x 10/1 x 16 A
Farbvariante CN (Chromstahl)	EB4SL90KCN	EB4GL90KCN
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 3520.-/CHF 3268.35	CHF 2920.-/CHF 2711.25
Farbvariante SP (Spiegel)	EB4SL90KSP	EB4GL90KSP
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 3520.-/CHF 3268.35	CHF 2920.-/CHF 2711.25
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11



Modell	EB3SL90K	EB3GL90
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte ★ Mikrowelle mit Heissluft-/Grill Funktionen manuell kombinierbar ★ Niedergar-Funktion 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte ★ Grill und Mikrowelle manuell kombinierbar
Bauform	Compact 38 Einbau CombiMikrowelle	Compact 38 Einbau SoloMikrowelle
Ausführung		
Garraumvolumen (nutzbar)	33 Liter	33 Liter
Maximale Mikrowellenleistung	1000 Watt	1000 Watt
Bedienung / Display		
Touch- und Navigations-Drehwähler		
Touch-Bedienung	•	•
Ausstattung		
Mikrowellenleistungsstufen	10	10
Spezialprogramme	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte	•	•
Speicher für eigene Programme	•	•
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Woche	1 Woche
Kindersicherung/kühle Gerätefront	•/•	•/•
Zubehör		
Glasboden	1	1
Glasbackschale	1	
Grostino-Platte		1
Gitterrost (verchromt)	1	1
Backblech	1	
Gerätemasse H • B • T	388 • 596 • 567 mm	388 • 596 • 567 mm
Nennleistung	2,3/2,3 kW	2,3/2,3 kW
Spannung	230 V-	230 V-
Absicherung	10 A	10 A
Farbvariante CN (Chromstahl)	EB3SL90KCN	EB3GL90CN
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 3250.-/CHF 3017.65	CHF 2150.-/CHF 1996.30
Farbvariante SP (Spiegel)	EB3SL90KSP	EB3GL90SP
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 3250.-/CHF 3017.65	CHF 2150.-/CHF 1996.30
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11



Sie stehen gern am Herd? Verstehen wir gut.

Der Herd hat noch lange nicht ausgedient. Für manche Küchen und Kochvorlieben ist ein moderner Einbauherd von Electrolux genau das Richtige.



Sie haben einfach alles im Griff und im Blick
Müheles und intuitiv bedienen Sie den Backofen und die Kochzonen mit den ergonomisch perfekt gestalteten Energieregler und Bedienwählern. Die Symbole befinden sich direkt auf den Drehreglern für ein zeitloses Design. Alle Funktionen und Einstellungen werden klar angezeigt.



Mit «BakingPlus» stehen Sie noch lieber am Herd
Eine kurze Befeuchtung des Gar- oder Backguts kann Wunder wirken. Giessen Sie 100 ml Wasser in die Prägung des Bodens, stellen Sie BakingPlus am Bedienwähler ein und ein Heizelement am Unterboden des Garraums lässt das Wasser für die ersten 10 - 15 Minuten verdampfen. Das Resultat ist verblüffend - noch nie waren Ihre Brote so glänzend und knusprig! Alle Herde der Serie L50 sind mit dieser Funktion ausgestattet. Dank der Feuchtigkeit geht der Teig besser auf - so backen Sie Ihr Brot mit mehr Volumen und schönster Textur. Aussen knusprig - innen luftig.

Neu können Sie das Induktionskochfeld auch direkt über den Herd steuern.
Die dafür geeigneten Herde finden Sie auf der Seite 69



Unsere Einbauherde im Überblick

		EH6GL40X	EH6L50XD	EH6L50D	EH6L40X	EH6L40	EH6L40Y (230V)	EH6L20	EH6L20Y (230V)	EH6K10
Nennhöhe in cm		60	60	60	60	60	60	60	60	60
Anzahl Kochzonen		4	4	4	4	4	4	4	4	4
VarioGuide		•								
Speisethermometer		•								
Niedertemperaturgaren		•								
BakingPlus			•	•						
Katalytische Reinigung		•	•		•					
Heissluft		•	•	•	•	•	•	•	•	
Ober- & Unterhitze		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Grill		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Backen auf mehreren Ebenen		•	•	•	•	•	•	•	•	
XXL Kuchenblech		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Versenkbare Drehregler		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Katalogseite		66	66	67	67	67	69	68	69	68



Modell	EH6GL40X	EH6L50XD	EH6L50D	EH6L40X	EH6L40
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Katalytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisethermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL-Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Touch Timer mit Display-Anzeigen ★ Katalytische Selbstreinigung ★ BakingPlus Funktion ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL-Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Touch Timer mit Display-Anzeigen ★ BakingPlus Funktion ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL-Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Katalytische Selbstreinigung ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL-Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL-Backblech
Bauform	Einbauherd Katalyt	Einbauherd BakingPlus Katalyt	Einbauherd BakingPlus	Einbauherd Katalyt	Einbauherd
Ausführung					
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A+	A+	A+
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	71 Liter	71 Liter	71 Liter	71 Liter
Kochstellen-Bedienung					
Versenkbare Energieregler	4	4	4	4	4
Zweikreisregler	vl/hr	vl/hr	vl/hr	vl/hr	vl/hr
Backofen-Bedienung					
Touch-Bedienung	•	• (Timer)	• (Timer)	•	•
Versenkbare Bedienwähler	• (beleuchtet)	• (beleuchtet)	• (beleuchtet)	•	•
Ausstattung					
Spezialprogramme	•	•	•	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte	•	•	•	•	•
Speicher für eigene Programme	•	•	•	•	•
Abklappbarer Grill	•	•	•	•	•
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•	•	•	•
Selbstreinigung pyrolytisch/katalytisch	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Woche	•	•	1 Std.	1 Std.
Kindersicherung/kühle Gerätefront	•/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Zubehör					
Speisethermometer	•	•	•	•	•
Gitterrost (verchromt)	1	1	1	1	1
Backblech / Backblech hochrandig	1/1	1/1	1/1	2/-	2/-
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222
Gerätemasse H × B × T	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	3,5/10,85 kW	3,5/10,85 kW	3,5/10,85 kW	3,5/10,85 kW	3,5/10,85 kW
Spannung	400V 2-3 N-	400V 2-3-	400V 2-3-	400V 2-3-	400V 2-3-
Absicherung	2-3 × 16 A	2-3 × 16 A	2-3 × 16 A	2-3 × 16 A	2-3 × 16 A
Farbvariante CN (Chromstahl) Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	EH6GL40XCN CHF 3190.-/CHF 2961.95	EH6L50DCN CHF 3000.-/CHF 2785.50	EH6L50DCN CHF 2840.-/CHF 2636.95	EH6L40XCN CHF 2700.-/CHF 2506.95	EH6L40CN CHF 2540.-/CHF 2358.40
Farbvariante SP (Spiegel) Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	EH6GL40XSP CHF 3190.-/CHF 2961.95	EH6L50DSP CHF 3000.-/CHF 2785.50	EH6L50DSP CHF 2840.-/CHF 2636.95		
Farbvariante WE oder SW (Weiss oder Schwarz) Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.				EH6L40XWE / SW CHF 2600.-/CHF 2414.10	EH6L40WE / SW CHF 2440.-/CHF 2265.55
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11



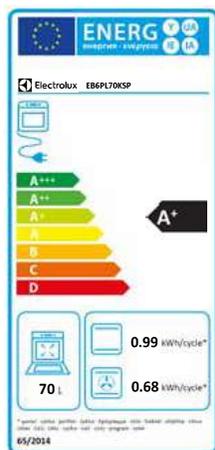
Modell	EH6L20	EH6K10	EH6L40YCN (230 V)	EH6L20YWE (230 V)
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL-Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ XL-Backblech 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL-Backblech ★ Kombinierbar mit Induktionskochfeld 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ XL-Backblech ★ Kombinierbar mit Induktionskochfeld
Bauform	Einbauherd	Einbauherd	Einbauherd 230V*	Einbauherd 230V*
Ausführung				
Energieeffizienzklasse	A+	A	A+	A+
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	77 Liter	71 Liter	71 Liter
Kochstellen-Bedienung				
Versenkbare Energieregler	4	4	4	4
Zweikreisregler	vl/hr			
Backofen-Bedienung				
Touch-Bedienung				
Versenkbare Bedienwähler	•	•	•	•
Ausstattung				
Spezialprogramme				
Vorprogrammierte Kochrezepte				
Speicher für eigene Programme				
Abklappbarer Grill	•	•	•	•
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•	•	•
Selbstreinigung pyrolytisch / katalytisch				
Zeitspeicher bei Stromausfall			1 Std.	
Kindersicherung / kühle Gerätefront	- / •	- / •	- / •	- / •
Zubehör				
Speisethermometer				
Gitterrost (verchromt)	1	1	1	1
Backblech / Backblech hochrandig	2 / -	1 / -	2 / -	2 / -
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222	siehe Seite 222
Gerätemasse H × B × T	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	3,5 / 10,85 kW	3,0 / 10,10 kW	3,5 / 10,85 kW	3,5 / 10,85 kW
Spannung	400V 2-3-	400V 2-3-	230V- / 400V 2-3 N-	230V- / 400V 2-3 N-
Absicherung	2-3 × 16 A	2-3 × 16 A	1-3 × 16 A / 2-3 × 16 A	1-3 × 16 A / 2-3 × 16 A
Farbvariante CN (Chromstahl)	EH6L20CN		EH6L40YCN	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 2390.- / CHF 2219.15		CHF 2540.- / CHF 2358.40	
Farbvariante WE oder SW (Weiss oder Schwarz)	EH6L20WE / SW	EH6K10WE / SW		EH6L20YWE
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 2290.- / CHF 2126.30	CHF 1840.- / CHF 1708.45		CHF 2290.- / CHF 2126.30
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11

Herdmodell nur kombinierbar mit Modellen GK58YCN, GK56YCN & GK58I

Herdmodell nur kombinierbar mit Modellen GK58YCN, GK56YCN & GK58I

Einbaubehör passend zu Einbaubacköfen

Einbaubehör	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
HA35/60 UCN/USP	Höhenteilungsadapter H 3,5/ B 59,4/ T 56 cm – für den Einbau von Backöfen und Herden EURO-Norm, 5/6 Höhe, 63,5 cm	185.–	171.75
HA35/60 USW/UWE	Höhenteilungsadapter H 3,5/ B 59,4/ T 56 cm – für den Einbau von Backöfen und Herden EURO-Norm, 5/6 Höhe, 63,5 cm	151.–	140.20
BISUPPORT	Auflagewinkel H60 x B60 x L510 cm – für den Einbau von mehreren Backöfen oder Backöfen in Kombination mit Wärmeschublade. Im Lieferumfang von allen EB4, EB3, VAC, WS enthalten.	76.–	70.55



Die Energieetiketten für Backöfen

Die Energieeffizienzklassen
Je nach Energieverbrauch werden die Geräte den Energieeffizienzklassen A+++ bis D zugeordnet. Geräte der Energieeffizienzklasse A+++ vertreten dabei die Sparsamsten. D steht für einen hohen Stromverbrauch.





«SensePro – Das erste Kochfeld, mit welchem ich SousVide-Kochen kann.»

Kochfelder / Bedienung

Produkteigenschaften	74
Unsere Kochfelder im Überblick	84
SensePro™ / ProfiLine	86
SenseFry™	89
Maxima-Induktionskochfelder / PureHob	90
Induktionskochfelder	93
ComboHob	95
Induktionskochfelder durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	98
Glaskeramik-Kochfelder	100
Kochmulde	113
Einbauschkasten und Einbaurechaud / Kochplatten-Sets	114
Einbauzubehör	115

Kochfelder / Bedienung



GK78FTIPO

- ★ SousVide-Garen dank SensePro™-Speisethermometer
- ★ SenseFry™-Bratsensor
- ★ Schmelzfunktion
- ★ TFT-Touch Display mit VarioGuide
- ★ Bridge-Kochzonen

Hinweis zu den Abbildungen:

Die Kochzonen Grafiken sind auf den echten Kochfeldern dezenter abgebildet. Damit man die Grafiken besser erkennt, wurden diese auf den nachfolgenden Abbildungen stärker dargestellt.

Erleben Sie Geschmack neu

Grossartiges Essen ist mehr als nur ein fertiges Gericht. Es geht dabei auch um das aufregende Gefühl, etwas Aussergewöhnliches zu kreieren. Mit Electrolux können Sie mit besonderem Flair und Gelinggarantie kochen.

Garen auf den Punkt genau, Flexibilität beim Kochen und elegantes Design: Erfahren Sie auf den folgenden Seiten mehr und finden Sie Ihren perfekten Kochpartner.



Assistiertes Kochen mit SensePro™

Egal ob Sie Kartoffeln, Saucen oder das perfekte Steak zubereiten mit unserem SensePro™ Kochfeld gelingt Ihnen einfach alles, sogar SousVide.

Flexibles Kochen mit PureFlex

Maximale Flexibilität für Ihren Kochalltag bietet Ihnen die FlexiBridge™-Funktion, bei welcher Sie vier elliptische Kochzonen, ganz nach Ihren Bedürfnissen in einer von drei möglichen Kombinationen zusammenschalten können. Und dies erst noch für verschiedene Pfannengrössen und Anwendungen auf der Kochzone.

Einzigartiges Design und Bedienkonzepte

Gestaltung, Bedienung, Beleuchtung – alles ist bei unseren Induktionskochfeldern auf raffinierte Weise ausgeführt und mit hochwertiger Technik ausgestattet. Ein ästhetisches Erlebnis bei jedem Kochen!



SensePro™ – Das neue und einzige Kochfeld mit kabellosem Speisethermometer

Gradgenaues Kochen, perfekte Bratergebnisse sowie kein Überkochen mehr von Wasser dank der einzigartigen SenseCook™ Kochfeldern.

Einzigartig im Markt!



SensePro™
SensePro™ macht es Ihnen ganz einfach, die leckersten Gerichte gesund und schonend zuzubereiten. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus. Das kabellose Speisethermometer zeigt Ihnen die Kerntemperatur während des Garvorganges an und sagt Ihnen, wann das Gericht perfekt ist. Zartes Gemüse punktgenau garen, leichte Saucen zaubern, Steaks perfekt zubereiten – dieses Kochfeld kann alles. Sogar SousVide ist möglich.



SlimFit-Design
Das schlanke, platzsparende Design der neuen Induktionskochfelder bedeutet, dass der Einbau in jede Arbeitsplattentiefe möglich ist: min. 12 mm, bei gleichzeitiger Installation einer Schublade darunter oder min. 28 mm mit einem Electrolux-Backofen/-Herd darunter. Das schafft Raum und Freiheit in der Küchenplanung.



Hob2Hood
Konzentrieren Sie sich ganz auf das Kochen. Dank der Hob2Hood-Funktion wird Ihre Dunstabzugshaube automatisch aktiviert und die erforderliche Leistungsstufe eingestellt, sobald Sie zu kochen beginnen. So wird stets für eine effektive Luftreinigung gesorgt.



SenseFry™
Nie wieder Raten, wann die Pfanne heiss genug ist, dank SenseFry™. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus. Ein spezieller Sensor unter der Glasplatte regelt dann die Leistung des Kochfeldes, um die Temperatur der Pfanne konstant zu halten und eine perfekte Bratleistung zu gewährleisten. Wann die Pfanne die richtige Temperatur hat, muss nicht mehr abgeschätzt werden, sondern wird Ihnen mitgeteilt. So gelingen Ihnen bspw. perfekte und gleichmässige Pfannkuchen im Handumdrehen.



ohne SenseFry™ mit SenseFry™



Kabel- und batterieloser Speisethermometer, welcher das Gargut gradgenau misst und sogar SousVide-fähig ist.



Der perfekte Kochassistent: TFT-Touch Display mit VarioGuide
Mit einer Berührung zum perfekten Genuss. Vollständige Kontrolle über das Kochfeld und den Garvorgang. Der VarioGuide-Kochassistent hat die Zubereitung von verschiedenen Gerichten hinterlegt und unterstützt Sie beim Kochen und Braten. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus.



SenseBoil™
Mit dem neuen SenseBoil™ Induktionskochfeld, kocht ihr Wasser nie mehr über. Das Kochfeld erkennt automatisch über einen Sensor, wenn das Wasser zu kochen beginnt und reduziert direkt die Temperatur bis zu einem langsamen Köcheln. So brauchen Sie nicht mehr das Wasser im Auge zu behalten und können sich ganz auf die Zubereitung Ihrer Speise konzentrieren.



ohne SenseBoil™ mit SenseBoil™



Mehr Informationen zu SenseCook™



Mehr Informationen zu SlimFit-Design



GK78FTIPO

Geniessen Sie grösstmögliche Flexibilität beim Kochen

Viel Platz für mehrere Pfannen, zusammenschaltbare Kochzonen, automatische Erkennung des Kochgeschirrs und noch vieles mehr bieten Ihnen unsere Induktionsgeräte.



FlexiBridge™

Diese Funktion ist ideal für Grillplatten da sich die vier Zonen durch FlexiBridge™ zu einer grossen Kochfläche verbinden lassen. Es bietet eine perfekte Wärmeverteilung über die gesamte Unterseite Ihres Kochgeschirrs, sodass es keine kühlen oder verbrannten Stellen gibt.



Bridge-Funktion

Erstellen Sie mit der Bridge-Funktion eine grosse Flächen zum Kochen. Auf Knopfdruck können jeweils zwei Zonen miteinander verbunden werden und bilden so eine grosse Kochzone, welche perfekt für die Verwendung von grösseren Brättern und Pfannen geeignet ist.



Mehr Informationen zu FlexiBridge™



GK906TSILO



Maxima-Induktionskochfeld

Das Maxima-Induktionskochfeld erkennt die Pfannenbodengrösse Ihres Kochgeschirrs automatisch und liefert genau die richtige Menge an Wärme. So gibt es keine Kompromisse in puncto Kochgeschirr oder Temperaturverteilung.

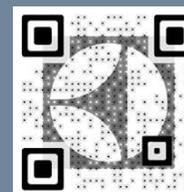


PowerSlide™-Funktion

Egal, ob Sie anbraten, garen oder einfach nur warmhalten möchten – dank der PowerSlide™-Funktion gibt es keine Unterbrechungen, wenn Sie Ihre Töpfe und Pfannen zwischen den voreingestellten Temperaturbereichen des Kochfelds bewegen. Nun ist es nicht mehr notwendig, die Hitze zu erhöhen oder zu verringern, um ein Gericht fertig zu kochen. Um komfortabel und effizient zu kochen, bewegen Sie es einfach von einer Temperaturzone zur nächsten.

Als Chef benötigen Sie Platz

Das Kochfeld ist 90cm breit und 51cm tief – das grösste im Sortiment und das einzige mit sechs Kochzonen. Damit sind luxuriöse Platzverhältnisse beim Kochen garantiert, ob flächenbündig oder aufliegend eingebaut. Die D-förmigen Spulen vergrössern den Hitzebereich und erleichtern den Einsatz von Brättern und Grillplatten. Und mit den sechs Kochzonen können Sie umfangreichste Gerichte zubereiten – für den exquisiten Gourmet-Genuss, für die ganze Familie oder für eine Party.



Mehr Informationen zur PowerSlide™-Funktion

Die modularen ProfiLine Einheiten verbinden Induktionskochfelder mit asiatischen Kochtechniken wie Teppan Yaki und Wok. Eine Wohltat sind die Kochfeld-Dunstabzüge der ProfiLine, die zwischen den Kochfeldern angeordnet sind. So werden Dunst und Gerüche bei der Quelle abgesaugt, bevor sie überhaupt aufsteigen können.

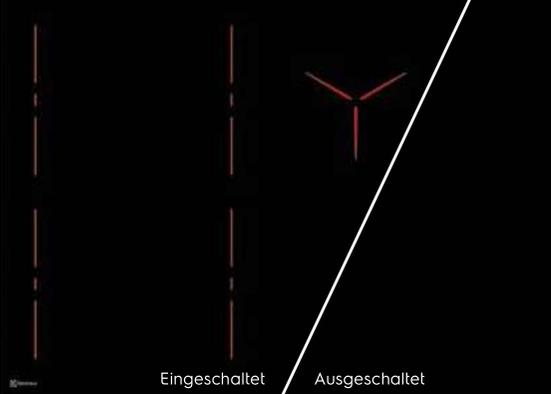
Gönnen Sie sich Performance und Design

Eine hohe Leistung Ihrer Küche ist Ihnen selbstverständlich wichtig. Und wenn Sie auch auf innovative Ästhetik Wert legen, bieten wir mit unseren nahtlosen Designs und den flexiblen Bedienkonzepten unbegrenzte Möglichkeiten.

PURE BLACK

Schwarze Eleganz

Ist Pure Hob ausgeschaltet, setzen auf der puristischen schwarzen Glasfläche nur das Einschaltssymbol und das Markenlogo dezente Akzente. Die ganze übrige Fläche präsentiert sich in glänzendem Schwarz. Erst beim Einschalten erscheint die Beleuchtung der Kochfelder und der Slider-Bedienung in kontrastierendem Rot.



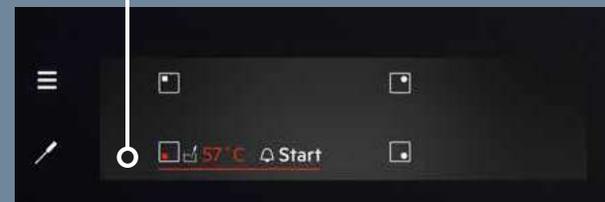
Eingeschaltet Ausgeschaltet

Einzigartiges Design:
Rot aufleuchtende Windmill-Kochzonen

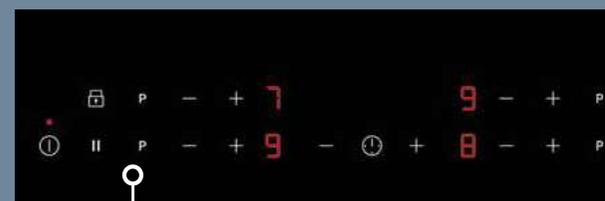
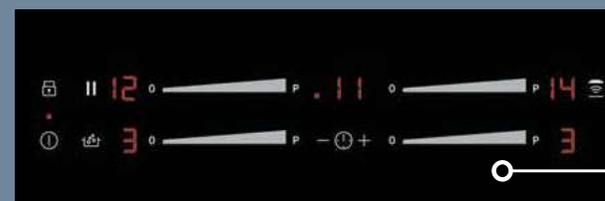


TFT-Touch Display mit VarioGuide
Vollständige Kontrolle über das Kochfeld. Sobald Sie Ihr Kochgeschirr platziert haben, wird im Display die Steuerung für die ausgewählte Kochzone angezeigt. Der VarioGuide-

Kochassistent hat die Zubereitung von verschiedenen Gerichten hinterlegt und unterstützt Sie beim Kochen und Braten.



Intuitive Slider-Bedienung
Sobald Sie die Pfanne auf das Kochfeld stellen, leuchtet die entsprechende intuitive Slider-Bedienung auf. So verschwenden Sie keine Zeit mit der Suche nach der richtigen Bedienung.



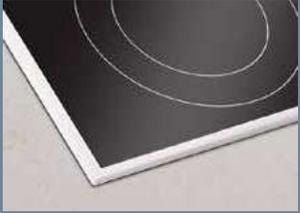
Touch-Bedienung
Durch Antippen können Sie das Kochfeld einfach bedienen und haben einen direkten Zugriff auf alle Kochfeld-Bedienelemente.



Direkte Slider-Bedienung
Die direkte Slider-Bedienung erlaubt Ihnen eine schnelle Einstellung der Temperatur Ihres Kochfeldes und gibt Ihnen unmittelbaren Zugriff auf alle Kochfeld-Bedienelemente.

Einbauvarianten im Überblick

Bei der Rahmenart Ihres Kochfeldes bieten sich Ihnen zahlreiche Möglichkeiten. Sie können sich jedoch auch für ein minimalistisches Design ohne Rahmen entscheiden.



Rahmen CN
Chromnickelstahlrahmen für aufliegenden Einbau (GK... CN).



Ohne Rahmen
Kochfeld ohne Rahmen für flächenbündigen Einbau (Stein oder Glas) mit Silikonfuge (GK... O).



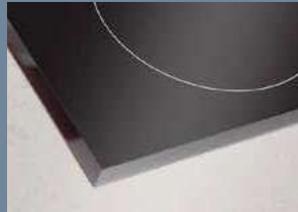
Ohne Rahmen aufliegend
Kochfeld ohne Rahmen für aufliegenden Einbau (GK... O).



Breitrahmen PLCN
Breiter Chromnickelstahlrahmen für aufliegenden Einbau im Ersatzmarkt (GK... PLCN).



Breitrahmen PLRCN
Breiter Chromnickelstahlrahmen (Radius 20) für aufliegenden Einbau im Ersatzmarkt (GK56PPLRCN).



Facetten-Design
Kochfeld für aufliegenden Einbau ohne Rahmen mit Facetten-Schliff (GK... F).



Unsere Kochfelder im Überblick

Induktionskochfelder

	GK906TSILO	GK80TSILO	GK78FTIPO	GK78FTIFO	GK78TSIPO	GK78TSIB	GK69FTIFO	GK69TSIPO	GK69TSI	GK65TSIF	GK58FTIPO	GK58TSIP	GK58TSILO	GK58TSID	GK58TSI	GK58TSIPLCN	GK58TCI	GK58I
Einbauvarianten	O	O	O	O	O	O/CN	O	O	O/CN	F	O	O/CN	O	O/CN	O/CN	PLCN	O/CN	CN/PLCN
Nennbreite in cm	90	80	80	80	80	80	70	70	70	65	60	60	60	60	60	60	60	60
Anzahl Kochzonen	6	5	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
SensePro™-Speisethermometer																		
SenseFry™-Bratsensor																		
SenseBoil™-Überkoch-Sensor																		
TFT-Touch Display mit VarioGuide																		
Intuitive Slider-Bedienung																		
Direkte Slider-Bedienung																		
Touch-Bedienung																		
Drehknopf-Bedienung																		
PureBlack																		
PowerSlide™																		
FlexiBridge™																		
Bridge-Funktion																		
Hob2Hood™																		
SlimFit-Design																		
Katalogseite	87	90	86	89	91	92	89	91	92	93	86	91	90	93	94	93	94	99

Glaskeramik-Kochfelder mit integrierter Bedienung

	GK80TSPLCN	GK78TSHO	GK78TS	GK69TSHO	GK69TS	GK65TSF	GK58TSHO	GK58TS	GK58TSPLCN	GK58TC	GK56TS	GK29TCO
Einbauvarianten	PLCN	O	O/CN	O	O/CN	F	O	O/CN	PLCN	O/CN	O/CN	O
Nennbreite in cm	80	80	80	70	70	65	60	60	60	60	56	29
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	2
HighSpeed-Strahlheizkörper												
Direkte Slider-Bedienung												
Touch-Bedienung												
Bräterkochzone												
3-Kreis-Kochzone												
2-Kreis-Kochzone												
Hob2Hood™												
Katalogseite	105	101	103	102	103	106	102	104	105	107	106	107

Glaskeramik-Kochfelder durch Herd oder Schalkasten gesteuert

	GK60RPLCN	GK60LPLCN	GK78CCN	GK65PF	GK58PCN	GK58CCN	GK58CN	GK58YCN (230V)	GK56PCN	GK56PO	GK56CN	GK56YCN (230V)	GK56PLCN	GK56PPLCN	GK56PPLRCN
Einbauvarianten	PLCN	PLCN	CN	F	CN	CN	CN	CN	CN	O	CN	CN	PLCN	PLCN	PLRCN
Nennbreite in cm	80	80	80	65	60	60	60	60	56	56	56	56	56	56	56
Anzahl Kochzonen	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
HighSpeed-Strahlheizkörper															
Drehknopf-Bedienung															
Bräterkochzone															
2-Kreis-Kochzone															
Katalogseite	112	111	108	109	109	109	110	110	109	110	111	111	113	113	112

Modulare Kochfelder

	GK58XTSIO	TY58TSICN	TY38TSICN	WOK38TSIO	GK38TSIDO	GK38TSO
Einbauvarianten	O	CN	CN	O	O	O
Nennbreite in cm	58	58	38	38	38	38
Anzahl Kochzonen	3	2	2	1	2	2
Induktion						
Temperatur Slider-Bedienung						
Direkte Slider-Bedienung						
Bridge-Funktion						
XL-Kochzone						
3-Kreis-Kochzone						
Katalogseite	87	88	88	89	87	104

ComboHob Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug

	DMGLB370SW	DMGLB320SW	DMGLB360SW	DMGLB310SW
Einbauvarianten	O	O	O	O
Nennbreite in cm	80	80	80	80
Anzahl Kochzonen	4	4	4	4
Direkte Slider-Bedienung				
Touch-Bedienung				
Bridge-Funktion				
Hob2Hood™				
Umluft				
Abluft				
Intensivstufe				
Nachlauf funktion				
Anzeige Sättigung Aktivkohlefilter				
Fettfilter				
Katalogseite	96	96	97	97

Einbauvarianten

- O = ohne Rahmen
- CN = Rahmen CN
- PLCN = Breitrahmen PLCN
- PLRCN = Breitrahmen PLRCN
- F = Facetten-Design

ProfiLine

New

ProfiLine

New

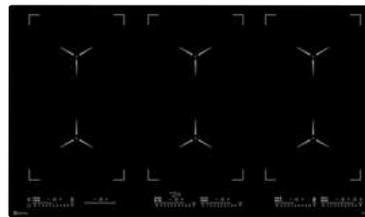


ProfiLine

New

ProfiLine

ProfiLine



Modell	GK78FTIPO	GK58FTIPO	GK906TSILO	GK58XTSIO	GK38TSIDO
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Profiline Sorgenfrei-Paket ★ SousVide-Garen dank SensePro™-Speisethermometer ★ SenseFry™-Bratsensor ★ Schmelzfunktion ★ TFT-Touch Display mit VarioGuide ★ Bridge-Kochzonen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Profiline Sorgenfrei-Paket ★ SousVide-Garen dank SensePro™-Speisethermometer ★ SenseFry™-Bratsensor ★ Schmelzfunktion ★ TFT-Touch Display mit VarioGuide ★ Bridge-Kochzonen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Profiline Sorgenfrei-Paket ★ Intuitive Slider-Bedienung ★ Maxima D-Spulen für Bräter optimiert ★ PowerSlide™ ★ XXL Kochfeld mit 6 Bridge-Kochzonen ★ SlimFit-Design 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Profiline Sorgenfrei-Paket ★ Direkte Slider-Bedienung ★ XL-Zone für Pfannengrößen von bis zu Ø 320 mm ★ Frittier- und Fortkochstufe ★ Maxima-Spulen ★ SlimFit-Design 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Profiline Sorgenfrei-Paket ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Maxima D-Spulen für Bräter optimiert ★ Bridge-Kochzonen ★ Frittier- und Fortkochstufe
Bauform	ProfiLine SensePro™-Induktion mit TFT-Touch Display	ProfiLine SensePro™-Induktion mit TFT-Touch Display	ProfiLine Induktionskochfeld mit intuitiver Slider-Bedienung	ProfiLine Induktionskochfeld mit Slider-Bedienung	ProfiLine Induktionskochfeld mit Slider-Bedienung
Ausführung	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend
Gerätemasse B×T×H	770×510×49 mm / R 7	580×510×49 mm / R 7	900×510×49 mm / R 7	580×510×49 mm / R 7	380×510×62 mm / R 7
Ausschnittsmasse B×T	750×490 mm / R 5	560×490 mm / R 5	880×490 mm / R 5	560×490 mm / R 5	360×490 mm / R 5
Falzmasse B×T×H	776×516×8 mm / R10	586×516×8 mm / R10	906×516×8 mm / R10	586×516×8 mm / R10	386×516×8 mm / R10
Design					
Dezent aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•	•	•	•
Bedienung					
TFT-Touch Display mit VarioGuide	•	•			
Intuitive Slider-Bedienung			•		
Direkte Slider-Bedienung				•	•
Touch-Bedienung					
Kochzonen					
FlexiBridge™-/Bridge-Kochzone	220×420 mm	220×420 mm	3 Flächen 220×390 mm		280×380 mm
vi: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 200 mm / 2,8 kW	
hi: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW	
vm: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW		Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW		Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW
hm: Pfannenbodendurchmesser/Leistung			Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW		Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW
hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 160 - 240 mm / 3,6 kW	Ø 120 - 200 mm / 2,8 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 320 mm / 3,6 kW	
vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung		Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW		
Anzahl Kochstufen	9	9	9	14	14
Kochzonen mit PowerBoost-Funktion	4	4	6	3	2
Sicherheitsausstattung					
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•	•
Spannung	400 V 2 N-	400 V 2 N-	400 V 3 N-	400 V 2 N-	230 V-
Absicherung	2×16 A	2×16 A	3×16 A	2×16 A	1×16 A
Anschlusswert	7,35 kW	7,35 kW	11,0 kW	7,35 kW	3,7 kW
Ausführung Ø (rahmenlos)	GK78FTIPO	GK58FTIPO	GK906TSILO	GK58XTSIO	GK38TSIDO
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 5990.-/CHF 5561.75	CHF 5490.-/CHF 5097.50	CHF 5150.-/CHF 4781.80	CHF 3050.-/CHF 2831.95	CHF 2320.-/CHF 2154.15
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 5.56	CHF 2.31	CHF 2.31

ProfiLine



ProfiLine



ProfiLine



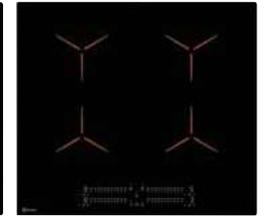
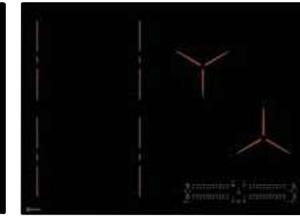
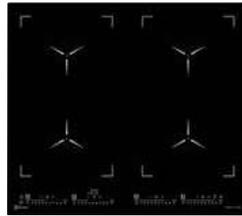
New



New

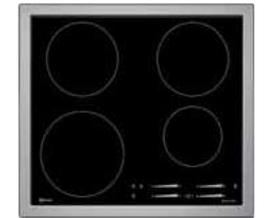
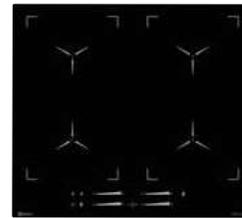
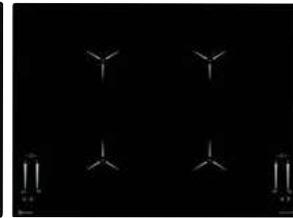


Modell	TY58TSICN	TY38TSICN	WOK38TSIO	GK78FTIFO	GK69FTIFO
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Temperatur Slider-Bedienung ★ Genaueste Temperatureinstellung von 50 °C bis 220 °C ★ Temperatur-Direktwahl: 160 °C / 220 °C ★ 2 individuell regulierbare Temperaturzonen ★ Schnelle Aufheizzeit: 180 °C in 4 Minuten 	<ul style="list-style-type: none"> ★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Temperatur Slider-Bedienung ★ Genaueste Temperatureinstellung von 50 °C bis 220 °C ★ Temperatur-Direktwahl: 160 °C / 220 °C ★ 2 individuell regulierbare Temperaturzonen ★ Schnelle Aufheizzeit: 180 °C in 4 Minuten 	<ul style="list-style-type: none"> ★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Professionelles Induktions- Wok-Set inkl. passender Pfanne ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Frittier- und Fortkochstufe 	<ul style="list-style-type: none"> ★ SenseFry™-Bratsensor ★ Schmelzfunktion ★ TFT-Touch Display mit VarioGuide ★ Bridge-Kochzonen ★ XL-Zone für Pfannengrößen von bis zu Ø 320 mm 	<ul style="list-style-type: none"> ★ SenseFry™-Bratsensor ★ Schmelzfunktion ★ TFT-Touch Display mit VarioGuide ★ Bridge-Kochzonen ★ Maxima-Spulen
Bauform	ProfiLine Induktions-Teppan Yaki mit Slider-Bedienung	ProfiLine Induktions-Teppan Yaki mit Slider-Bedienung	ProfiLine Induktions-Wok mit Slider-Bedienung	SenseFry™-Induktion mit TFT-Touch Display	SenseFry™-Induktion mit TFT-Touch Display
Ausführung					
Rahmen	Edelstahl	Edelstahl	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend
Gerätemasse B×T×H	580 × 510 × 66 mm / R 7	380 × 510 × 66 mm / R 7	380 × 510 × 132 mm / R 7	770 × 510 × 49 mm / R 7	700 × 510 × 49 mm / R 7
Ausschnittsmasse B×T	560 × 490 mm / R 5	360 × 490 mm / R 5	360 × 490 mm / R 5	750 × 490 mm / R 5	680 × 490 mm / R 5
Falzmasse B×T×H	586 × 516 × 8 mm / R 10	386 × 516 × 8 mm / R 10	386 × 516 × 8 mm / R 10	776 × 516 × 8 mm / R 10	706 × 516 × 8 mm / R 10
Design					
Dezent aufgedruckte Kochzonengrafik					
Bedienung					
TFT-Touch Display mit VarioGuide				•	•
Direkte Slider-Bedienung					
Temperatur Slider-Bedienung	•	•			
Touch-Bedienung					
Kochzonen					
FlexiBridge™-/Bridge-Kochzone				220 × 420 mm	220 × 420 mm
°vl: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung				Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
°hl: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung				Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
°vm: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung				Ø 120 – 160 mm / 2,5 kW	Ø 120 – 160 mm / 2,5 kW
°hm: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung	Teppan Yaki Grillfläche 500 × 350 mm / 5,6 kW	Teppan Yaki Grillfläche 300 × 350 mm / 2,8 kW	WOKP6.0, Ø 390 mm, 6 Liter / 3,2kW		
°hr: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung				Ø 120 – 320 mm / 3,6 kW	Ø 160 – 240 mm / 3,6 kW
°vr: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung					
Anzahl Kochstufen	50 °C bis 220 °C	50 °C bis 220 °C	14	9	9
Anzahl Kochzonen mit PowerBoost-Funktion			1	4	4
Reinigungsfunktion	•	•			
Sicherheitsausstattung					
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•	•
Spannung	400 V 2N-	230V-	230V-	400 V 2N-	400 V 2N-
Absicherung	2 × 16A	1 × 16A	1 × 16A	2 × 16A	2 × 16A
Anschlusswert	5,6 kW	2,8 kW	3,2 kW	7,35 kW	7,35 kW
Zubehör					
Zubehör im Lieferumfang inbegriffen	2 Wendschaufeln TYWS	2 Wendschaufeln TYWS	Stiel-Wok-Pfanne, 6 Liter (WOKP6.0)		
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)	TY58TSICN	TY38TSICN			
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 6300.- / 5849.60	CHF 5250.- / CHF 4874.65			
Ausführung O (rahmenlos)			WOK38TSIO	GK78FTIFO	GK69FTIFO
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.			CHF 4190.- / CHF 3890.45	CHF 5290.- / CHF 4911.80	CHF 5090.- / CHF 4726.10
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 5.56	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31



Modell	GK80TSILO	GK58TSILO	GK78TSIPO	GK69TSIPO	GK58TSIP
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Intuitive Slider-Bedienung ★ Maxima D-Spulen für Bräter optimiert ★ Bridge-Kochzonen ★ Hob2Hood™ ★ 5 Kochzonen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Intuitive Slider-Bedienung ★ Maxima D-Spulen für Bräter optimiert ★ Bridge-Kochzonen ★ Hob2Hood™ 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Exklusive rot aufleuchtende Zonengrafik und Bedienelemente ★ Intuitive Slider-Bedienung ★ FlexiBridge™-Kochzone ★ PowerSlide™-Funktion ★ Maxima-Spulen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Exklusive rot aufleuchtende Zonengrafik und Bedienelemente ★ Intuitive Slider-Bedienung ★ FlexiBridge™-Kochzone ★ PowerSlide™-Funktion ★ Maxima-Spulen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Exklusive rot aufleuchtende Zonengrafik und Bedienelemente ★ Intuitive Slider-Bedienung ★ Bridge-Kochzone ★ Maxima-Spulen
Bauform	Maxima-Induktion mit intuitiver Slider-Bedienung	Maxima-Induktion mit intuitiver Slider-Bedienung	PureFlex Maxima-Induktion mit intuitiver Slider-Bedienung	PureFlex Maxima-Induktion mit intuitiver Slider-Bedienung	PureHob Maxima-Induktion mit intuitiver Slider-Bedienung
Ausführung					
Rahmen					Chromstahlrahmen
Einbauart					aufliegend
Gerätemasse B×T×H					576×506×49 mm
Ausschnittsmasse B×T					560×490 mm/R 5
Rahmen	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend
Gerätemasse B×T×H	800×510×49 mm/R 7	580×510×49 mm/R 7	770×510×49 mm/R 7	700×510×49 mm/R 7	580×510×49 mm/R 7
Ausschnittsmasse B×T	780×490 mm/R 5	560×490 mm/R 5	750×490 mm/R 5	680×490 mm/R 5	560×490 mm/R 5
Falzmasse B×T×H	806×516×8 mm/R 10	586×516×8 mm/R 10	776×516×8 mm/R 10	706×516×8 mm/R 10	586×516×8 mm/R 10
Design					
Rot aufleuchtende Kochzonengrafik	•	•	•	•	•
Dezent aufgedruckte Kochzonengrafik					
Bedienung					
Intuitive Slider-Bedienung	•	•	•	•	•
Kochzonen					
FlexiBridge™-/Bridge-Kochzone	220×379 mm	220×379 mm	250×420 mm	250×420 mm	210×330 mm
∅vl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120–210 mm/3,2 kW	Ø 120–210 mm/3,2 kW	Ø 100–210 mm/3,2 kW (2 Spulen)	Ø 100–210 mm/3,2 kW (2 Spulen)	Ø 120–210 mm/3,2 kW
∅hl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120–210 mm/3,2 kW	Ø 120–210 mm/3,2 kW	Ø 100–210 mm/3,2 kW (2 Spulen)	Ø 100–210 mm/3,2 kW (2 Spulen)	Ø 120–210 mm/3,2 kW
∅hm: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 210–240 mm/3,6 kW	Ø 210–240 mm/3,6 kW	Ø 120–240 mm/3,2 kW	Ø 160–240 mm/3,6 kW	
∅hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120–210 mm/3,2 kW	Ø 120–210 mm/3,2 kW	Ø 120–210 mm/3,2 kW		Ø 120–210 mm/3,2 kW
∅vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120–210 mm/3,2 kW	Ø 120–210 mm/3,2 kW	Ø 120–200 mm/2,8 kW	Ø 120–160 mm/2,5 kW	Ø 120–210 mm/3,2 kW
Anzahl Kochstufen	9	9	9	9	9
Anzahl Kochzonen mit PowerBoost-Funktion	5	4	4	4	4
Sicherheitsausstattung					
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•	•
Spannung	400V 3N-	400V 2N-	400V 2N-	400V 2N-	400V 2N-
Absicherung	3×16A	2×16A	2×16A	2×16A	2×16A
Anschlusswert	11,0 kW	7,35 kW	7,35 kW	7,35 kW	7,35 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)					
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.					GK58TSIPCN CHF 3910.–/CHF 3630.45
Ausführung O (rahmenlos)					
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	GK80TSILO CHF 4580.–/CHF 4252.55	GK58TSILO CHF 4180.–/3881.15	GK78TSIPO CHF 4460.–/4141.15	GK69TSIPO CHF 4210.–/CHF 3909.–	GK58TSIPO CHF 3910.–/CHF 3630.45
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 5.56	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31

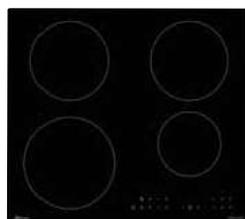
New



Modell	GK78TSIB	GK69TSI	GK58TSID	GK653TSIF	GK58TSIPL
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ SenseBoil™-Überkoch-Sensor ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Maxima-Spulen ★ Hob2Hood™ ★ SlimFit-Design 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Maxima-Spulen ★ Hob2Hood™ ★ Stilvolle dezente Windmill-Kochzonen-grafik ★ SlimFit-Design 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Maxima D-Spulen für Bräter optimiert ★ Bridge-Kochzonen ★ Stilvolle dezente Windmill-Kochzonen-grafik ★ SlimFit-Design 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Maxima-Spulen ★ Hob2Hood™ ★ Stilvolle dezente Windmill-Kochzonen-grafik ★ SlimFit-Design ★ Für Ersatzmarkt geeignet 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Hob2Hood™ ★ Spulen für grossen Bereich verschiedener Pfannendurchmesser ★ Dezente Kochzonen-grafik ★ SlimFit-Design ★ Für Ersatzmarkt geeignet
Bauform	SenseBoil™-Induktion mit Slider-Bedienung	Maxima-Induktion mit Slider-Bedienung	Maxima-Induktion mit Slider-Bedienung	Maxima-Induktion mit Slider-Bedienung	Induktion mit Slider-Bedienung
Ausführung					
Rahmen	Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen	Facetten-Design	Breit-Chromstahlrahmen
Einbauart	aufliegend	aufliegend	aufliegend	aufliegend	aufliegend
Gerätemasse B×T×H	766×506×49 mm	696×506×49 mm	576×506×49 mm	653×523×49 mm	618×548×49 mm
Ausschnittsmasse B×T	750×490 mm/R 5	680×490 mm/R 5	560×490 mm/R 5	534-637×490-507 mm/R 5	564-600×490-530 mm/R 5
Rahmen	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos		
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend		
Gerätemasse B×T×H	770×510×49 mm/R 7	700×510×49 mm/R 7	580×510×49 mm/R 7		
Ausschnittsmasse B×T	750×490 mm/R 5	680×490 mm/R 5	560×490 mm/R 5		
Falzmasse B×T×H	776×516×8 mm/R 10	706×516×8 mm/R 10	586×516×8 mm/R 10		
Design					
Dezent aufgedruckte Kochzonen-grafik	•	•	•	•	•
Bedienung					
Direkte Slider-Bedienung	•	•	•	•	•
Kochzonen					
FlexiBridge™-/Bridge-Kochzone			220×385 mm		
∅vi: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 200 mm / 2,8 kW	Ø 160 - 240 mm / 3,7 kW
∅hi: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 200 mm / 2,8 kW	Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW
∅hr: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW
∅vr: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW
Anzahl Kochstufen	14	14	14	14	14
Anzahl Kochzonen mit PowerBoost-Funktion	4	4	4	3	4
Sicherheitsausstattung					
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•	•
Spannung	400V 2N-	400V 2N-	400V 2N-	400V 2N-	400V 2N-
Absicherung	2×16 A	2×16 A	2×16 A	2×16 A	2×16 A
Anschlusswert	7,35 kW	7,35 kW	7,35 kW	7,35 kW	7,35 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)	GK78TSIBCN	GK69TSICN	GK58TSIDCN		
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.	CHF 4070.- / CHF 3779.-	CHF 3790.- / CHF 3519.05	CHF 3270.- / CHF 3036.20		
Ausführung O (rahmenlos)	GK78TSIBO	GK69TSIO	GK58TSIDO		
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.	CHF 4070.- / CHF 3779.-	CHF 3790.- / CHF 3519.05	CHF 3270.- / CHF 3036.20		
Ausführung F (Facetten-Design)				GK653TSIF	
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.				CHF 2990.- / CHF 2776.25	
Ausführung PLCN (Breit-Chromstahlrahmen)					GK58TSIPLCN
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.					CHF 3350.- / CHF 3110.50
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31

Modell 2019 lieferbar ab Juni 2019

Modell 2019 lieferbar ab Juni 2019



Modell	GK58TSI	GK58TCI
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Hob2Hood™ ★ Spulen für grossen Bereich verschiedener Pfannendurchmesser ★ Dezentere Kochzonengrafik ★ SlimFit-Design 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Touch-Bedienung ★ Spulen für grossen Bereich verschiedener Pfannendurchmesser ★ Dezentere Kochzonengrafik ★ SlimFit-Design
Bauform	Induktion mit Slider-Bedienung	Induktion mit Touch-Bedienung
Ausführung		
Rahmen	Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen
Einbauart	auffliegend	auffliegend
Gerätemasse B×T×H	576×506×49 mm	576×506×49 mm
Ausschnittsmasse B×T	560×490 mm / R 5	560×490 mm / R 5
Rahmen	rahmenlos	rahmenlos
Einbauart	flächenbündig o. auffliegend	flächenbündig o. auffliegend
Gerätemasse B×T×H	580×510×49 mm / R 7	580×510×49 mm / R 7
Ausschnittsmasse B×T	560×490 mm / R 5	560×490 mm / R 5
Falzmasse B×T×H	586×516×8 mm / R 10	586×516×8 mm / R 10
Design		
Dezent aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•
Bedienung		
Direkte Slider-Bedienung	•	
Touch-Bedienung		•
Kochzonen		
FlexiBridge™-/Bridge-Kochzone		
∅vi: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 160 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 160 - 240 mm / 3,7 kW
∅hl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW	Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW
∅hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW	Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW
∅vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW	Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW
Anzahl Kochstufen	14	9
Anzahl Kochzonen mit PowerBoost-Funktion	4	4
Sicherheitsausstattung		
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•
Überhitzungsschutz	•	•
Spannung	400V 2N~	400V 2N~
Absicherung	2×16A	2×16A
Anschlusswert	7,35 kW	7,35 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)	GK58TSICN	GK58TCICN
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2590.-/CHF 2404.85	CHF 1970.-/CHF 1829.15
Ausführung O (rahmenlos)	GK58TSIO	GK58TCIO
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2590.-/CHF 2404.85	CHF 1970.-/CHF 1829.15
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31

ComboHob – der automatische Dunstabzug

Der einzigartige ComboHob macht es möglich, das Induktionskochfeld an einer beliebigen Stelle in die Küche zu integrieren. Und die kompakte Bauform lässt erst noch genügend Platz für Kochutensilien unter dem Kochfeld.



Kochen Sie ohne Ablenkung
Dieses neue Kochfeld mit Hob2Hood™-Funktion regelt den Dunstabzug automatisch. Wenn Sie den Lüfter jedoch lieber selbst einstellen, haben Sie dafür manuelle Bedienelemente auf dem Kochfeld.

Da gibt's keine lästigen Gerüche
Vier hocheffiziente Aktivkohlefilter (Umluftbetrieb) sorgen für eine effiziente Geruchsreduzierung. Die Filter können regelmässig im Backofen regeneriert werden und halten bis zu vier Jahre, je nach Nutzungsintensität.

Der Temperatur-Manager hilft
Jede Kochzone ist mit einem Temperatursensor ausgestattet, programmiert für Schmelzen, Erwärmen und Köcheln.

Neu:
Sortimentserweiterung mit ComboHob Easy DMGL8310SW & DMGL8320SW.
Weitere Informationen zu ComboHob auf Seite 96 - 97

Die Gerätepflege ist leicht
Alle Filter sind schnell und bequem von oben zugänglich.



Mehr Informationen zu ComboHob

DMGL8360SW | DMGL8370SW



Modell	DMGL8370SW	DMGL8320SW	DMGL8360SW	DMGL8310SW
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug ★ Hohe Planungsfreiheit, flexible Möbel- und Geräteplatzierung ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Temperatur Manager ★ Hob2Hood™ ★ Einfache Gerätepflege, alle Filter bequem von oben zugänglich ★ Beste Geruchsreduzierung mit 4 reg. Long Life Aktivkohlefiltern, Lebensdauer 4 Jahre 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug ★ Hohe Planungsfreiheit, flexible Möbel- und Geräteplatzierung ★ Touch-Bedienung ★ Hob2Hood™ ★ Einfache Gerätepflege, alle Filter bequem von oben zugänglich ★ Beste Geruchsreduzierung mit 4 reg. Long Life Aktivkohlefiltern, Lebensdauer 4 Jahre 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug ★ Hohe Planungsfreiheit, flexible Möbel- und Geräteplatzierung ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Temperatur Manager ★ Hob2Hood™ ★ Einfache Gerätepflege, Filter bequem von oben zugänglich 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug ★ Hohe Planungsfreiheit, flexible Möbel- und Geräteplatzierung ★ Touch-Bedienung ★ Hob2Hood™ ★ Einfache Gerätepflege, Filter bequem von oben zugänglich
Bauform	ComboHob Umluftversion	ComboHob Easy Umluftversion	ComboHob Abluftversion	ComboHob Easy Abluftversion
Kochfeld				
Ausführung	Ausführung/Überstand siehe Planungskatalog	Ausführung/Überstand siehe Planungskatalog	Ausführung/Überstand siehe Planungskatalog	Ausführung/Überstand siehe Planungskatalog
Einbauart	flächenbündig oder aufliegend	flächenbündig oder aufliegend	flächenbündig oder aufliegend	flächenbündig oder aufliegend
Gerätemasse B×T×H	830×515×210 mm	830×515×210 mm	830×515×210 mm	830×515×210 mm
Ausschnittsmasse B×T	siehe Planungskatalog	siehe Planungskatalog	siehe Planungskatalog	siehe Planungskatalog
Design				
Dezent aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•	•	•
Bedienung				
Direkte Slider-Bedienung	•		•	
Touch-Bedienung		•		•
Kochzonen				
Bridge-Kochzone	220×380 mm	220×380 mm	220×380 mm	220×380 mm
∅vl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 1,85 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 1,85 kW
∅hl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,0 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,0 kW
∅hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,0 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,0 kW
∅vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 110 - 160 mm / 1,4 kW	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 110 - 160 mm / 1,4 kW
Anzahl Kochstufen	9	3	9	9
Anzahl Kochzonen mit PowerBoost-Funktion	4	3	4	3
Ausstattung				
Bridge-Funktion links/ rechts	•/•	•/-	•/•	•/-
Temperatur Manager	•		•	
Memory-Funktion	•		•	
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•		•	
Überhitzungsschutz	•		•	
Dunstabzug				
Max. Luftförderleistung	420 m³/h	420 m³/h	647 m³/h	647 m³/h
Energieeffizienzklasse	1)	1)	A+	A+
Direkte Slider-Bedienung/Touch-Bedienung	•/-	-/•	•/-	-/•
Leistungsstufen	9+Intensiv	9+Intensiv	9+Intensiv	9+Intensiv
Metallfettfilter rund, spülmaschineneeignet	1	1	1	1
Geruchsreduzierung mit regenerierbaren Long Life Aktivkohlefiltern (Lebensdauer 4 Jahre)	4	4		
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)			•	•
Spannung	400 V 2-3-N-	400 V 2-3-N-	400 V 2-3-N-	400 V 2-3-N-
Absicherung	2-3×16 A	2-3×16 A	2-3×16 A	2-3×16 A
Anschlusswert	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW
Zubehör				
Flachanalysystem	Lieferumfang siehe Planungskatalog	Lieferumfang siehe Planungskatalog	Lieferumfang siehe Planungskatalog	Lieferumfang siehe Planungskatalog
Ausführung	DMGL8370SW	DMGL8320SW	DMGL8360SW	DMGL8310SW
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 5350.-/CHF 4967.50	CHF 4250.-/CHF 3946.15	CHF 5050.-/CHF 4688.95	CHF 3950.-/CHF 3667.60
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 5.56	CHF 5.56	CHF 5.56

Bemerkungen: 1) Reine Umlufthauben, die nicht für den Abluftbetrieb eingesetzt werden können, sind von der Energielabelpflicht befreit.

Neu können Sie das Induktionskochfeld auch direkt über den Herd steuern

Ein Induktionskochfeld mit Steuerung über einen Schaltkasten oder Herd ist eine handfeste Alternative zu den Modellen mit Slider-Bedienung – und kann Ihrer Küche das perfekte Facelifit vermitteln.

Klassik und Innovation verstehen sich glänzend

Sie lieben die klassische Steuerung über den Drehknopf, wollen dabei aber in Ihrer Küche mit der Induktion die innovativste, praktischste Beheizungsart für Kochfelder nutzen? Kein Problem: Dafür bieten wir Ihnen mit dem GK58I die ideale Lösung. Es ist in zwei Rahmenarten erhältlich und eignet sich auch deswegen bestens für den Ersatz bestehender Kochfelder.

Diese vier S-Vorteile machen Induktion perfekt

Sauber: kein Einbrennen von Speiseresten, da die Bereiche neben den Kochzonen kalt bleiben. Das Geheimnis: Die Induktionsspule unter dem Kochfeld bringt die Energie ungehindert durch die Glaskeramik in den Pfannenboden. **Schnell:** bis zu 60 % schnelleres Aufheizen gegenüber Strahlheizkörper-Ausführungen. Die schnelle Reaktion der Induktions-

spule auf Veränderungen der Garstufe ermöglicht ein sehr präzises Garen. **Sicher:** Vergessene Kochzonen schalten automatisch aus. **Sparsam:** bis zu 30 % Energieeinsparung gegenüber Strahlheizkörper-Ausführungen.

EH6L40YCN | GK58I



Bei einer Erneuerung muss ja nicht alles anders werden

Wenn Ihre Strahlheizkörper-Kochfelder in die Jahre gekommen sind, eignet sich das Kochfeld GK58I mit Herd oder Schaltkasten perfekt als Ersatz, wenn Sie diese Bedienungsart beibehalten wollen. Das Induktionskochfeld und der Schaltkasten können problemlos schnell und sauber in die bestehende Küche eingebaut werden.



SlimFit-Design

Das schlanke, platzsparende Design der neuen Induktionskochfelder bedeutet, dass der Einbau in jede Arbeitsplattentiefe möglich ist: min. 12 mm, bei gleichzeitiger Installation einer Schublade darunter oder min. 28 mm mit einem Electrolux-Backofen/-Herd darunter. Das schafft Raum und Freiheit in der Küchenplanung.



GK58I

Maxima-Induktion durch Herd oder Schaltkasten gesteuert

Highlights

- ★ Bedienung durch Herd oder Schaltkasten
- ★ Maxima-Spulen
- ★ Hob2Hood™
- ★ SlimFit-Design
- ★ Für Ersatzmarkt geeignet



Ausführung / Einbauart

Chromstahlrahmen / aufliegend
Gerätemasse B×T×H: 576×506×49 mm
Ausschnittsmasse B×T: 560×490 mm
Breit-Chromstahlrahmen / aufliegend
Gerätemasse B×T×H: 618×548×49 mm
Ausschnittsmasse B×T: 560-600×490-530 mm

Design

Dezent aufgedruckte Kochzonengrafik

Bedienung

Durch Herd oder Schaltkasten

Kochzonen

- ∅vi: Pfannenbodendurchmesser / Leistung
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
- ∅hi: Pfannenbodendurchmesser / Leistung
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
- ∅hr: Pfannenbodendurchmesser / Leistung
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
- ∅vr: Pfannenbodendurchmesser / Leistung
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW

9 Kochstufen

4 Kochzonen mit PowerBoost-Funktion

Sicherheitsausstattung

- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Überhitzungsschutz
- Spannung 400V 2 N-
- Absicherung 2×16 A
- Anschlusswert 7,35 kW

Ausführung CN (Chromstahlrahmen)

GK58ICN

Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.
CHF 2530.- / CHF 2349.10

Ausführung PLCN (Breit-Chromstahlrahmen)

GK58IPLCN*

Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.

CHF 2790.- / CHF 2590.55

VRG (exkl. MwSt.) CHF 2.31

* Modell 2019 lieferbar ab Juni 2019



ES58I41

Einbauschkasten für Induktions-Kochfelder

Highlights

- ★ Für 4 Kochzonen
- ★ Passend zu Induktionskochfeldern GK58I

Ausführung

4 Energieregler, 9-stufig mit Warmhaltestufe

Drehknöpfe versenkbar und beleuchtet

Gerätemasse B×T×H: 410×311×90 mm

Ausschnittsmasse B×H: 355×72 mm

Spannung 400V 2 N-

Absicherung 2×16 A

Anschlusswert 7,4 kW

Ausführung CN (Chrom-AntiFingerprint)

ES58I41CN

Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.

CHF 1065.- / CHF 988.85

Ausführung SP (Spiegel)

ES58I41SP

Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.

CHF 1000.- / CHF 928.50



Neu können Sie das Induktionskochfeld auch direkt über den Herd steuern.

Die dafür geeigneten Herde finden Sie auf der Seite 69

Glaskeramik beschleunigen wir jetzt mit HighSpeed

Haben Sie sich jemals ein strahlungsbeheiztes Kochfeld gewünscht, das sich schneller aufheizt? Das HighSpeed-Glaskeramik-Kochfeld bringt Wasser bis zu 25% schneller zum Kochen als normale Glaskeramikzonen.

Schneller und flexibler kochen

Die HighSpeed-Glaskeramik-Kochfelder bieten optimierte Zonen fürs Kochen mit Brätlern, das 78-cm-HighSpeed-Kochfeld hat sogar eine Dreikreiszone. Die meisten unserer Glaskeramik-Kochfelder haben Zweikreiszonen mit unterschiedlichen Durchmessern für Pfannen und Kochtöpfe jeder Grösse. Der HighSpeed-Strahlheizkörper arbeitet mit zwei Spulen, einer dickeren für mittlere und einer dünneren für tiefe Heizleistung. Auf der höchsten Stufe werden automatisch beide Spulen eingeschaltet.



Hob2Hood ist die intelligente Steuerung von Kochfeld und Haube

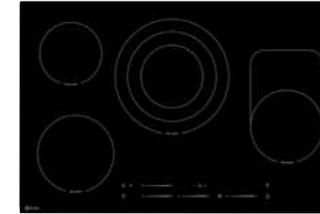
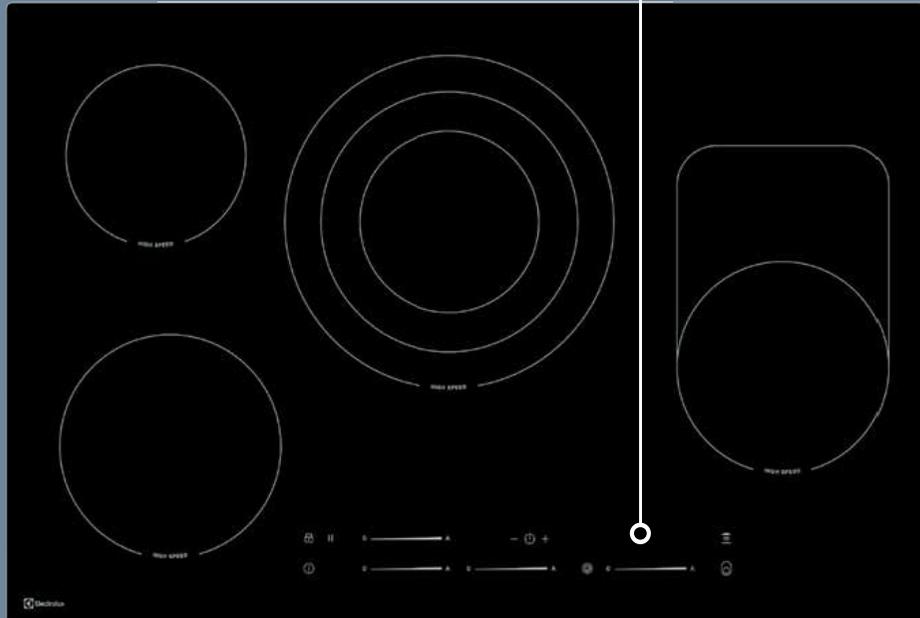
Die einzigartige integrierte Hob2Hood-Funktion von Electrolux bringt bei den HighSpeed-Glaskeramik-Kochfeldern noch mehr Komfort: Die Haube wird automatisch durch das Kochfeld gesteuert und schaltet sich nach dem Kochen von selbst aus.

Schätzen Sie Glaskeramik? Bitte, die Auswahl ist gross.

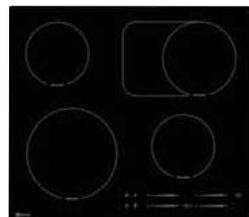
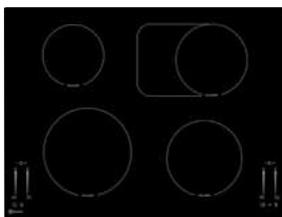
Ob mit integrierter Bedienung, durch Herd oder Schallkasten gesteuert – Glaskeramik-Kochfelder gibt's bei Electrolux für jeden Wunsch und Anspruch.

Unsere TopLight-Heizkörper sind reaktionsschnell

Die Kochzone wird in Sekunden mit der vollen Heizwirkung über ihre gesamte Fläche gleichmässig erwärmt. Die autarken TopLight-Glaskeramik-Kochfelder können Sie über die Slider- oder Touch-Bedienung mit Direktzugriff regulieren.



Modell	GK78TSHO
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ HighSpeed-Strahlheizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare 3-Kreis-Koch- und Bräterzone ★ Hob2Hood™ ★ Eleganter zweifarbiges Glasdruck
Bauform	HighSpeed-Glaskeramik mit Slider-Bedienung
Ausführung	
Rahmen	
Einbauart	
Gerätemasse B×T×H	
Ausschnittsmasse B×T	
Rahmen	rahmenlos
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend
Gerätemasse B×T×H	770 × 510 × 51 mm / R 7
Ausschnittsmasse B×T	750 × 490 mm / R 5
Falzmasse B×T×H	776 × 516 × 8 mm / R 10
Design	
Zweifarbige aufgedruckte Kochzonengrafik	•
Weiss aufgedruckte Kochzonengrafik	
Bedienung	
Direkte Slider-Bedienung	•
Kochzonen	
2-Kreis-/3-Kreis-Kochzone	-/hm
Bräterzone/Leistung	vr170 × 265 mm / 2,8 kW
°vl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 180 mm / 2,0 kW
°hl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 145 mm / 1,6 kW
°hm: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 145, Ø 210, Ø 270 mm / 1,1 kW, 2,3 kW, 3,4 kW
°hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	
°vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 170 mm / 1,8 kW
Anzahl Kochstufen	14
HighSpeed-Strahlheizkörper	•
TopLight-Strahlheizkörper	
Sicherheitsausstattung	
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•
Überhitzungsschutz	•
Spannung	400V 2N-
Absicherung	2 × 16A
Anschlusswert	7,35 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	
Ausführung O (rahmenlos)	GK78TSHO
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 3060.- / CHF 2841.25
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31



Modell	GK69TSHO	GK58TSHO		GK78TS	GK69TS	
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ HighSpeed-Strahlheizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare Bräterzone ★ Hob2Hood™ ★ Eleganter zweifarbiges Glasdruck 	<ul style="list-style-type: none"> ★ HighSpeed-Strahlheizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare Bräterzone ★ Hob2Hood™ ★ Eleganter zweifarbiges Glasdruck 		<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Koch- und Bräterzone ★ Eleganter zweifarbiges Glasdruck 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★ Eleganter zweifarbiges Glasdruck 	
Bauform	HighSpeed-Glaskeramik mit Slider-Bedienung	HighSpeed-Glaskeramik mit Slider-Bedienung		Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Slider-Bedienung	
Ausführung						
Rahmen				Chromstahlrahmen aufliegend	Chromstahlrahmen aufliegend	
Einbauart				766 × 506 × 50 mm	696 × 506 × 50 mm	
Gerätemasse B × T × H				750 × 490 mm / R 5	680 × 490 mm / R 5	
Ausschnittsmasse B × T				rahmenlos	rahmenlos	
Rahmen	rahmenlos	rahmenlos		flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend		770 × 510 × 51 mm / R 7	700 × 510 × 51 mm / R 7	
Gerätemasse B × T × H	700 × 510 × 51 mm / R 7	580 × 510 × 51 mm / R 7		750 × 490 mm / R 5	680 × 490 mm / R 5	
Ausschnittsmasse B × T				776 × 516 × 8 mm / R 10	706 × 516 × 8 mm / R 10	
Falzmasse B × T × H	706 × 516 × 8 mm / R 10	586 × 516 × 8 mm / R 10				
Design						
Zweifarbige aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•		•	•	
Weiss aufgedruckte Kochzonengrafik						
Bedienung						
Direkte Slider-Bedienung	•	•		•	•	
Kochzonen						
2-Kreis-/3-Kreis-Kochzone				vi/-	vi+hr/-	
Bräterzone/Leistung	hr170 × 265 mm / 2,8 kW	hr170 × 265 mm / 2,8 kW		hr165 × 290 mm / 2,6 kW		
∅vi: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅ 210 mm / 3,0 kW	∅ 210 mm / 3,0 kW		∅ 120, ∅ 180 mm / 0,9 kW, 1,8 kW	∅ 120, ∅ 180 mm / 0,9 kW, 1,8 kW	
∅hi: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅ 145 mm / 1,6 kW	∅ 145 mm / 1,6 kW		∅ 210 mm / 2,3 kW	∅ 180 mm / 1,8 kW	
∅hm: Pfannenbodendurchmesser/Leistung						
∅hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅ 170 mm / 1,8 kW	∅ 170 mm / 1,8 kW		∅ 165 mm / 1,5 kW	∅ 140, ∅ 210 mm / 1,0 kW, 2,2 kW	
∅vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅ 180 mm / 2,0 kW	∅ 145 mm / 1,6 kW		∅ 145 mm / 1,2 kW	∅ 145 mm / 1,2 kW	
Anzahl Kochstufen	14	14		14	14	
HighSpeed-Strahlheizkörper	•	•		•	•	
TopLight-Strahlheizkörper				•	•	
Sicherheitsausstattung						
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•		•	•	
Überhitzungsschutz	•	•		•	•	
Spannung	400 V 2 N-	400 V 2 N-		400 V 2-3-	400 V 2-3-	
Absicherung	2 × 16 A	2 × 16 A		2-3 × 16 A	2-3 × 16 A	
Anschlusswert	6,8 kW	6,4 kW		7,35 kW	7,0 kW	
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)				GK78TSCN	GK69TSCN	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.				CHF 2870.–/CHF 2664.80	CHF 2650.–/CHF 2460.55	
Ausführung O (rahmenlos)	GK69TSHO	GK58TSHO		GK78TSO	GK69TSO	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2860.–/CHF 2655.50	CHF 2630.–/CHF 2441.95		CHF 2870.–/CHF 2664.80	CHF 2650.–/CHF 2460.55	
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31		CHF 2.31	CHF 2.31	

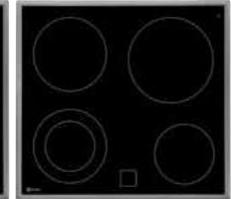
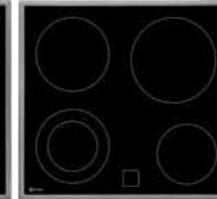
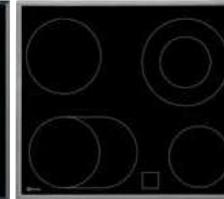
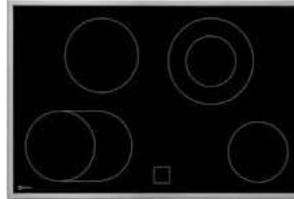


Modell	GK58TS	GK38TSO	GK80TSPLCN	GK58TSPLCN
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★ Eleganter zweifarbiges Glasdruck 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare 3-Kreis-Kochzone ★ Passend zu ProfilLine modular ★ Eleganter zweifarbiges Glasdruck 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Koch- und Bräterzone ★ Eleganter zweifarbiges Glasdruck ★ Für Ersatzmarkt geeignet 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★ Eleganter zweifarbiges Glasdruck ★ Für Ersatzmarkt geeignet
Bauform	Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Slider-Bedienung
Ausführung				
Rahmen	Chromstahlrahmen		Breit-Chromstahlrahmen	Breit-Chromstahlrahmen
Einbauart	auffliegend		auffliegend	auffliegend
Gerätemasse B×T×H	576×506×50 mm		828×548×50 mm	618×548×50 mm
Ausschnittsmasse B×T	560×490 mm/R 5		780-810×500-530 mm/R 5	560-600×490-530 mm/R 5
Rahmen	rahmenlos	rahmenlos		
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend		
Gerätemasse B×T×H	580×510×51 mm/R 7	380×510×52 mm/R 7		
Ausschnittsmasse B×T	560×490 mm/R 5	360×490 mm/R 5		
Falzmasse B×T×H	586×516×8 mm/R 10	386×516×8 mm/R 10		
Design				
Zweifarbige aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•	•	•
Bedienung				
Direkte Slider-Bedienung	•	•	•	•
Kochzonen				
2-Kreis-/3-Kreis-Kochzone	vi+hr/-	-/hr	vi/-	vi+hr/-
Bräterzone/Leistung			hr165 x 290 mm/2,6 kW	
∅vi: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅170, ∅210 mm/1,4 kW, 2,3 kW	∅145 mm/1,2 kW	∅120, ∅180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	∅170, ∅210 mm/1,4 kW, 2,3 kW
∅hi: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅145 mm/1,2 kW		∅210 mm/2,3 kW	∅145 mm/1,2 kW
∅hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅120, ∅180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	∅120, ∅175, ∅210 mm 0,8 kW, 1,6 kW, 2,3 kW	∅165 mm/1,5 kW	∅120, ∅180 mm/0,9 kW, 1,8 kW
∅vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅145 mm/1,2 kW		∅145 mm/1,2 kW	∅145 mm/1,2 kW
Anzahl Kochstufen	14	14	14	14
HighSpeed-Strahlheizkörper				
TopLight-Strahlheizkörper	•	•	•	•
Sicherheitsausstattung				
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•
Spannung	400V 2-3-	230V-	400V 2-3-	400V 2-3-
Absicherung	2-3×16A	1×16A	2-3×16A	2-3×16A
Anschlusswert	6,5 kW	3,5 kW	7,35 kW	6,5 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)	GK58TSCN			
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2490.-/CHF 2312.-			
Ausführung O (rahmenlos)	GK58TSO	GK38TSO		
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2490.-/CHF 2312.-	CHF 1530.-/CHF 1420.60		
Ausführung PLCN (Breit-Chromstahlrahmen)			GK80TSPLCN	GK58TSPLCN
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.			CHF 3270.-/CHF 3036.20	CHF 2640.-/CHF 2451.25
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31



Modell	GK65TSF	GK56TS	GK58TC	GK29TCO
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★ Eleganter zweifarbiger Glasdruck ★ Für Ersatzmarkt geeignet 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★ Eleganter zweifarbiger Glasdruck ★ Für Ersatzmarkt geeignet 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Touch-Bedienung 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Touch-Bedienung ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen
Bauform	Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Touch-Bedienung	Glaskeramik mit Touch-Bedienung
Ausführung				
Rahmen	Facetten-Design	Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen	
Einbauart	auffliegend	auffliegend	auffliegend	
Gerätemasse B×T×H	653×523×51 mm	556×516×46 mm	576×506×50 mm	
Ausschnittsmasse B×T	510 - 637×466 - 507 mm / R 5	540×500 mm / R 5	560×490 mm / R 5	
Rahmen		rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos
Einbauart		flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend
Gerätemasse B×T×H		529×489×47 mm / R 2	580×510×51 mm / R 7	290×510×51 mm / R 7
Ausschnittsmasse B×T		510×470 mm / R 5	560×490 mm / R 5	270×490 mm / R 5
Falzmasse B×T×H		536×496×8 mm / R 10	586×516×8 mm / R 10	296×516×8 mm / R 10
Design				
Zweifarbige aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•	•	•
Weiss aufgedruckte Kochzonengrafik				
Bedienung				
Direkte Slider-Bedienung	•	•		
Touch-Bedienung			•	•
Kochzonen				
2-Kreis-/3-Kreis-Kochzone	vl+vr/-	vl/-		hl/-
Bräterzone				
°vl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120, Ø 180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	Ø 120, Ø 180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	Ø 210 mm/2,3 kW	Ø 145 mm/1,2 kW
°hl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 145 mm/1,2 kW	Ø 145 mm/1,2 kW	Ø 145 mm/1,2 kW	Ø 120, Ø 180 mm/0,7 kW, 1,7 kW
°hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung		Ø 180 mm/1,8 kW	Ø 180 mm/1,8 kW	
°vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 170, Ø 210 mm/1,4 kW, 2,3 kW	Ø 145 mm/1,2 kW	Ø 145 mm/1,2 kW	
Anzahl Kochstufen	14	14	9	9
HighSpeed-Strahlheizkörper				
TopLight-Strahlheizkörper	•		•	•
Sicherheitsausstattung				
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•
Spannung	400V 2-3-	400V 2-3-	400V 2-3-	230V-
Absicherung	2-3×16A	2-3×16A	2-3×16A	1×16A
Anschlusswert	5,3 kW	6,0 kW	6,5 kW	2,9 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)		GK56TSCN	GK58TCCN	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.		CHF 2190.-/CHF 2033,45	CHF 1800.-/CHF 1671,30	
Ausführung O (rahmenlos)		GK56TSO	GK58TCO	GK29TCO
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.		CHF 2190.-/CHF 2033,45	CHF 1800.-/CHF 1671,30	CHF 1330.-/CHF 1234,90
Ausführung F (Facetten-Design)	GK65TSF			
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2060.-/CHF 1912,70			
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2,31	CHF 2,31	CHF 2,31	CHF -56

Welche Bedienungsart passt Ihnen?



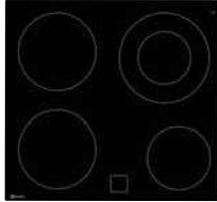
TopLight-Heizkörper über Drehknopf reguliert

Sie nehmen die Dinge gerne in die Hand? Ganz klassisch können Sie die Glaskeramik-Kochfelder über Herd oder Schaltkasten bedienen. Durch den Wegfall des Bedienfeldes haben Sie sogar mehr Kochfläche zur Verfügung. Die Drehknöpfe sind versenkbar und beleuchtet.

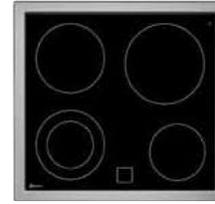
Sie finden für alle Fälle das richtige Kochfeld

Ein breites Sortiment an Kochfeldern bietet die beste Lösung für jede Situation, speziell auch im Ersatzmarkt. Ohne dabei Aspekte wie den Komfort einer 2-Kreis-Zone oder einer Bräterzone ausser Acht zu lassen. Bedarfsgerechte Lösungen bieten Kochfelder mit einem Flächen-Dekordesign oder mit Breitrahmen.

Modell	GK78CCN	GK65PF	GK58CCN	GK58PCN	GK56PCN
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Koch- und Bräterzone 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★ Für Ersatzmarkt geeignet 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Koch- und Bräterzone 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★ 54 cm Ausschnittbreite für den vereinfachten Einbau über einem Unterbauschrank
Bauform	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert
Ausführung					
Rahmen	Chromstahlrahmen	Facetten-Design	Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen
Einbauart	aufliegend	aufliegend	aufliegend	aufliegend	aufliegend
Gerätemasse B×T×H	766×506×46 mm	653×523×47 mm	576×506×43 mm	576×506×43 mm	556×516×46 mm
Ausschnittsmasse B×T	750×490 mm	530-637×484-507 mm	560×490 mm/R 5	560×490 mm/R 5	540×500 mm/R 5
Design					
Weiss aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•	•	•	•
Bedienung					
Durch Herd oder Schaltkasten	•	•	•	•	•
Kochzonen					
2-Kreis-/3-Kreis-Kochzone	hr/-	hr/-	hr/-	vl/-	vl/-
Bräterzone/Leistung	vl170×265 mm/2,4 kW		vl170×265 mm/2,4 kW		
∅vl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅170 mm/1,5 kW	∅180 mm/1,8 kW	∅170 mm/1,5 kW	∅120, ∅180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	∅120, ∅180 mm/0,9 kW, 1,8 kW
∅hl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅180 mm/1,8 kW	∅180 mm/1,8 kW	∅180 mm/1,8 kW	∅180 mm/1,8 kW	∅180 mm/1,8 kW
∅hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅120, ∅210 mm/0,9 kW, 2,2 kW	∅120, ∅210 mm/0,9 kW, 2,2 kW	∅120, ∅210 mm/0,9 kW, 2,2 kW	∅210 mm/2,3 kW	∅210 mm/2,3 kW
∅vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅145 mm/1,2 kW	∅145 mm/1,2 kW	∅145 mm/1,2 kW	∅145 mm/1,2 kW	∅145 mm/1,2 kW
Warmhaltefläche/Leistung					
Anzahl Kochstufen	9	9	9	9	9
TopLight-Strahlheizkörper	•	•	•	•	•
Sicherheitsausstattung					
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•	•
Spannung	400 V 2-3-	400 V 2-3-	400 V 2-3-	400 V 2-3-	400 V 2-3-
Absicherung	2-3×16 A	2-3×16 A	2-3×16 A	2-3×16 A	2-3×16 A
Anschlusswert	7,35 kW	7,0 kW	7,35 kW	7,1 kW	7,1 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)	GK78CCN		GK58CCN	GK58PCN	GK56PCN
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2380.-/CHF 2209.85		CHF 1960.-/CHF 1819.85	CHF 1600.-/CHF 1485.60	CHF 1510.-/CHF 1402.05
Ausführung F (Facetten-Design)		GK65PF			
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.		CHF 2060.-/CHF 1912.70			
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31
Kombinationsmöglichkeiten Einbauherde 60 EURO					
EH6K10					
EH6L20	•	•	•	•	•
EH6L40YCN/ EH6L20YCN					
EH6L40/ EH6L40X	•	•	•	•	•
EH6L50D/ EH6L50XD	•	•	•	•	•
EH6GL40X	•	•	•	•	•
Einbaus Schaltkasten					
ESGL4ECN/SP/WE	•	•	•	•	•



Modell	GK56PO	GK58CN (400V) GK58YCN (230V)	GK56CN (400V) GK56YCN (230V)	GK80LPLCN
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★ 51 cm Ausschnittbreite für den vereinfachten Einbau über einem Unterbauschrank 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Flächen-Dekordesign 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Flächen-Dekordesign ★ 54 cm Ausschnittbreite für den vereinfachten Einbau über einem Unterbauschrank 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★ Für Ersatzmarkt oder Einbau in Chromstahl-Abdeckungen geeignet ★ Warmhaltefläche mit Touch-Bedienung
Bauform	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert
Ausführung				
Rahmen	rahmenlos	Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen	Breit-Chromstahlrahmen
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend	auffliegend	auffliegend	auffliegend
Gerätemasse B×T×H	529×489×47 mm / R 2	576×506×43 mm	556×516×46 mm	828×548×46 mm
Ausschnittsmasse B×T	510×470 mm / R 5	560×490 mm / R 5	540×500 mm / R 5	780 - 810×500 - 530 mm / R 5
Falzmasse B×T×H	536×496×8 mm / R 10			
Design				
Weiss aufgedruckte Kochzonengrafik	•			•
Flächen-Dekordesign		•		
Bedienung				
Durch Herd oder Schaltkasten	•	•	•	•
Kochzonen				
2-Kreis- / 3-Kreis-Kochzone	hr / -			vi • hr / -
∅vi: Pfannenbodendurchmesser / Leistung	Ø 180 mm / 1,8 kW	Ø 180 mm / 1,8 kW	Ø 180 mm / 1,8 kW	Ø 120, Ø 180 mm / 0,9 kW, 1,8 kW
∅hr: Pfannenbodendurchmesser / Leistung	Ø 180 mm / 1,8 kW	Ø 180 mm / 1,8 kW	Ø 180 mm / 1,8 kW	Ø 180 mm / 1,8 kW
∅vr: Pfannenbodendurchmesser / Leistung	Ø 120, Ø 210 mm / 0,9 kW, 2,2 kW	Ø 210 mm / 2,3 kW	Ø 210 mm / 2,3 kW	Ø 140, Ø 210 mm / 1,0 kW, 2,2 kW
∅vr: Pfannenbodendurchmesser / Leistung	Ø 145 mm / 1,2 kW	Ø 145 mm / 1,2 kW	Ø 145 mm / 1,2 kW	Ø 145 mm / 1,2 kW
Warmhaltefläche / Leistung				Links 135×320 mm / 0,1 kW
Anzahl Kochstufen	9	9	9	9
TopLight-Strahlheizkörper	•	•	•	•
Sicherheitsausstattung				
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•
Spannung	400 V 2-3-	400 V 2-3- / 230 V-	400 V 2-3- / 230 V-	400 V 2-3-
Absicherung	2-3×16 A	2-3×16 A / 1×16 A	2-3×16 A / 1×16 A	2-3×16 A
Anschlusswert	7,0 kW	7,1 kW / 7,1 kW	7,1 kW / 7,1 kW	7,1 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)		GK58CN (400V) GK58YCN (230V)	GK56CN (400V) GK56YCN (230V)	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.		CHF 1320.- / CHF 1225.65	CHF 1290.- / CHF 1197.75	
Ausführung O (rahmenlos)	GK56PO			
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 1510.- / CHF 1402.05			
Ausführung PLCN (Breit-Chromstahlrahmen)				GK80LPLCN
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.				CHF 2570.- / CHF 2386.25
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31
Kombinationsmöglichkeiten Einbauberde 60 EURO				
EH6K10		• (400V)	• (400V)	
EH6L20	•	• (400V)	• (400V)	•
EH6L40YCN / EH6L20YCN		• (230V)	• (230V)	
EH6L40 / EH6L40X	•	• (400V)	• (400V)	•
EH6L50D / EH6L50XD	•	• (400V)	• (400V)	•
EH6GL40X	•	• (400V)	• (400V)	•
Einbauschkasten				
ESGL4ECN / SP / WE	•	• (400V)	• (400V)	•



Modell	GK80RPLCN	GK56PPLRCN	GK56PPLCN	GK56PLCN	KM412.2
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★ Für Ersatzmarkt oder Einbau in Chromstahl-Abdeckungen geeignet ★ Warmhaltefläche mit Touch-Bedienung 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★ Für Ersatzmarkt oder Einbau in Chromstahl-Abdeckungen geeignet 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★ Für Ersatzmarkt oder Einbau in Chromstahl-Abdeckungen geeignet 	<ul style="list-style-type: none"> ★ TopLight-Heizkörper ★ Flächen-Dekordesign ★ Für Ersatzmarkt oder Einbau in Chromstahl-Abdeckungen geeignet 	<ul style="list-style-type: none"> ★ 4 Gusskochplatten ★ Chromstahlabdeckung ★ Passend zu den Energieregeln ★ Steckverbindung 14p
Bauform	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Glaskeramik durch Herd oder Schaltkasten gesteuert	Kochmulde durch Herd oder Schaltkasten gesteuert
Ausführung					
Rahmen	Breit-Chromstahlrahmen	Breit-Chromstahlrahmen	Breit-Chromstahlrahmen	Breit-Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen
Einbauart	aufliegend	aufliegend	aufliegend	aufliegend	aufliegend
Gerätemasse B×T×H	828×548×46 mm	588×548×47 mm	588×548×47 mm	588×548×47 mm	580×510×46 mm
Ausschnittsmasse B×T	780 - 810×500 - 530 mm / R 5	540 - 565×500 - 525 mm / R 5	540 - 570×500 - 530 mm / R 5	540 - 570×500 - 530 mm / R 5	560×490 mm / R 5
Design					
Weiss aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•	•	•	•
Flächen-Dekordesign				•	
Bedienung					
Durch Herd oder Schaltkasten	•	•	•	•	•
Kochzonen					
2-Kreis-/3-Kreis-Kochzone	vl+hr/-	hr/-	vl/-		
∅vl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅120, ∅180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	∅180 mm/1,8 kW	∅120, ∅180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	∅180 mm/1,8 kW	∅180 mm/2,0 kW
∅hl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅180 mm/1,8 kW	∅180 mm/1,8 kW	∅180 mm/1,8 kW	∅180 mm/1,8 kW	∅145 mm/1,0 kW
∅hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅140, ∅210 mm/1,0 kW, 2,2 kW	∅120, ∅210 mm/0,9 kW, 2,2 kW	∅210 mm/2,3 kW	∅210 mm/2,3 kW	∅180 mm/2,0 kW
∅vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	∅145 mm/1,2 kW	∅145 mm/1,2 kW	∅145 mm/1,2 kW	∅145 mm/1,2 kW	∅145 mm/1,5 kW
Warmhaltefläche/Leistung	Rechts 135×320 mm/0,1 kW				
Anzahl Kochstufen	9	9	9	9	9
TopLight-Strahlheizkörper	•	•	•	•	Gusskochplatte
Sicherheitsausstattung					
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•	•
Spannung	400V 2-3-	400V 2-3-	400V 2-3-	400V 2-3-	400V 2-3-
Absicherung	2-3×16A	2-3×16A	2-3×16A	2-3×16A	2-3×16A
Anschlusswert	7,1 kW	7,0 kW	7,1 kW	7,1 kW	6,5 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen)					KM412.2
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.					CHF 660.-/CHF 612.80
Ausführung PLCN (Breit-Chromstahlrahmen)	GK80RPLCN	GK56PPLRCN	GK56PPLCN	GK56PLCN	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2570.-/CHF 2386.25	CHF 1870.-/CHF 1736.30	CHF 1870.-/CHF 1736.30	CHF 1650.-/CHF 1532.05	
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31
Kombinationsmöglichkeiten					
Einbauherde 60 EURO					
EH6K10				•	•
EH6L20	•	•	•	•	•
EH6L40YCN/ EH6L20YCN				•	•
EH6L40/ EH6L40X	•	•	•	•	•
EH6L50D/ EH6L50XD	•	•	•	•	•
EH6GL40X	•	•	•	•	•
Einbauschkasten					
ESGL4ECN/SP/WE	•	•	•	•	•



Modell	ESGL4E	
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Für 4 Kochzonen ★ Passend zu Glaskeramik-Kochfeldern mit und ohne Zweikreiszonens, Kochmulden und Plattenset 	
Bauform	Einbauschaltkasten für Glaskeramik-Kochfelder	
Ausführung		
4 stufenlose Zweikreis-Energieregler 1-9 mit Warmhaltestufe	•	
Drehknöpfe versenkbar und beleuchtet	•	
Ersatzmarkthinweis		
Steckerverbindung 14p	•	
Gerätemasse B×T×H	410×250×90 mm	
Ausschnittsmasse B×H	355×72 mm	
Ausführung CN (Chrom-Antifingerprint)	ESGL4ECN	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 960.- / CHF 891.35	
Ausführung SP (Spiegel)	ESGL4ESP	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 900.- / CHF 835.65	
Ausführung WE (Weiss)	ESGL4EWE	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 900.- / CHF 835.65	

Kochplatten-Sets durch Herd oder Schaltkasten gesteuert – für bauseitige Einlagemulden oder Abdeckungen									
Modell	Anz. Guss-kochplatten	400 V	Ø 145 mm Anzahl	Ø 180 mm Anzahl	Ø 220 mm Anzahl	Ohne Befestigung	Mit Befestigung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
PS412	4	•	2	2		•		360.-	334.25
PS+B412	4	•	2	2			•	425.-	394.60
PS423	4	•	1	2	1	•		360.-	334.25
PS+B423	4	•	1	2	1		•	425.-	394.60
PS+B42	4	•		2	2		•	425.-	394.60

Alle Kochplatten-Sets passend zu Energieregler und 6-Stufen-Schaltern.

Kombinationsmöglichkeiten EURO				
Kochmulden und Kochplatten-Sets	KM412.2	PS412 PS+B412	PS423 PS+B423	PS+B42
Einbaugeräte 60 EURO				
EH6K10	•	•	•	•
EH6L20	•	•	•	•
EH6L40/ EH6L40X	•	•	•	•
EH6L50D/ EH6L50XD	•	•	•	•
EH6GL40X	•	•	•	•
ESGL4ECN/ SP/ WE	•	•	•	•

Einbauzubehör passend zu Glaskeramik-Kochfeldern

Einbauzubehör	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
TSB 55-GK (L 51 cm)	Temperatur- und Berührungsschutzblech für die Platzierung einer niedrigen Schublade unter den Kochfeldern	130.-	120.70
TSB 60-GK (L 56 cm)		145.-	134.65
TSB 82-GK (L 78,5 cm)		165.-	153.20
TSB 90-GK (L 86 cm)		165.-	153.20
TSB 100/150-GK (B95,6-147cm)	Temperatur- und Berührungsschutzblech für die Platzierung einer niedrigen Schublade unter den Kochfeldern für Breiten 96, 106, 116, 126, 136, 146 cm	290.-	269.25
AB-GK	Abdeckblech für die Platzierung einer Schublade unter Glaskeramik-Kochfeldern	108.-	100.30
PBOX-8R9I	Temperatur und Berührungsschutzblech für die Platzierung einer niedrigen Schublade unter den autarken Induktions- oder Glaskeramik-Kochfeldern	98.-	91.-
PBOX-7IR8I		98.-	91.-
PBOX-6IR		98.-	91.-
PB6I		98.-	91.-
PB38IRW	passend zu: TY38TJCN, WOK38TJQ, GK38TJQ, GK38TJDO, GK38TJQ	98.-	91.-
VTRAVERSE	Verbindungs-Traverse für flächenbündigen modularen Einbau ProfiLine-Geräte	60.-	55.70
AKEB/GKTC	Apparate-Anschlusskabel 1m für den Anschluss eines Glaskeramik-Kochfeldes mit Touch Control-Bedienung an Profi Steam-Einbaubacköfen (ausgen. Profi Steam Compact), 400 V 3E, mit Steckanschluss, passend zu: Glaskeramik-Kochfeldern 400 V 2-3E	47.-	43.65
AKEB/GKTCI	Apparate-Anschlusskabel 1m für den Anschluss eines Induktions-Kochfeldes mit Touch Control-Bedienung an Profi Steam-Einbaubacköfen (ausgen. Profi Steam Compact), 400 V 2NE, mit Steckanschluss, passend zu: Induktions-Kochfeldern	47.-	43.65
AR618/548	Adapterrahmen für Renovation bzw. Austausch der älteren Glaskeramik-Kochfelder, die einen Arbeitsplatten-Ausschnitt von B 56/T 49 cm benötigen (AR = B 61,8/T 54,8 cm)	270.-	250.70
AR738/548	Adapterrahmen für Renovation bzw. Austausch der älteren Glaskeramik-Kochfelder, die einen Arbeitsplatten-Ausschnitt von B 68/T 49 cm benötigen (AR = B 73,8/T 54,8 cm)	216.-	200.55
AR808/548	Adapterrahmen für Renovation bzw. Austausch der älteren Glaskeramik-Kochfelder, die einen Arbeitsplatten-Ausschnitt von B 75/T 49 cm benötigen (AR = B 80,8/T 54,8 cm)	326.-	302.70
AR600/588	Adapterrahmen für Renovation bzw. Austausch der älteren Glaskeramik-Kochfelder, die einen Arbeitsplatten-Ausschnitt von B 56/T 49 cm benötigen (AR = B 60/T 58,8 cm)	216.-	200.55
AK6040	EH, ER, ES Centronica L/GL (bis 1997) zu: GK neu mit Zweikreiszone, mit 3 oder 4 Kochzonen, KM412.2 (AK4x6pR-2x14p 400 V)	47.-	43.65
AK6200	EH, ER, ES (bis 1997) mit Zweikreis-Energieregler hinten links zu: GK neu mit Zweikreiszone hinten rechts (eingebaute Energieregler 2-3 vertauschen) (AK4x6pRx14p 400 V)	47.-	43.65
AK6010	EH, ER, ES neu zu: GK (1985-1997) ohne Zweikreiszone, mit 3 oder 4 Kochzonen (AK2x14p-4x6pR 400 V)	47.-	43.65
AK6280	EH, ER, ES neu zu: Gusskochplattenset und CN 412/413/423 (bis 1997) mit 3 oder 4 Kochzonen (AK2x14p-4x6pR 400 V)	47.-	43.65
KB6430	Kabelbaum für den Anschluss einer Gusskochplatte mit Schraubanschluss an Adapterkabel mit 14p-Steckerverbindung (KB1x6pR-1xGPs 400 V) AK6280 wird zusätzlich benötigt	33.-	30.65

EH = Einbaugerät, ER = Einbaurechaud, ES = Einbauschaltkasten, GK = Glaskeramik-Kochfeld

«Mit einem Knopfdruck
50% leiser bei gleich-
bleibender Leistung.*»

* im Vergleich zu einem Standardgerät



Dunstabzugshauben

Produkteigenschaften	118
Hob2Hood™	127
Kochfelddunstabzug	128
Deckenlüfter/ Design-Inselhauben	128
Design-Wandhauben	132
Einbauhauben	136
Zubehör/ Einbauszubehör/ Dienstleistungen	148



IHSL1262CN | IHSL1062CN

- ★ SilenceBoost™-Funktion
- ★ Hohe Effizienz trifft in diesem A++ Dunstabzug auf einen niedrigen Energieverbrauch
- ★ Ein High-End-Design, das Ihre Küche aufwertet
- ★ Hob2Hood™-Technologie
- ★ Dank der Breeze-Funktion wird die Luft nach dem Kochen durch Ihren Dunstabzug leise abgezogen

Leiser und effizienter geht es nicht

Lernen Sie Dunstabzugshauben kennen, welche Ihrer Küche die Krone aufsetzen. Minimales Geräusch geht einher mit müheloser Handhabung, maximaler Effizienz sowie erstklassigem Design.



Extraleise mit SilenceBoost™-Funktion

Die Dunstabzugshauben von Electrolux arbeiten auch bei hoher Leistung sehr leise. Doch es geht jetzt noch leiser: mit der SilenceBoost™-Funktion, der aktiven Geräuschreduzierung.

Komfort trifft Ökologie

Mit der Touch-Bedienung regeln Sie die Leistung schnell und präzise. Dank modernen, leisen Motoren und hochwertigen LED-Leuchtmitteln trifft bei den SuperLuxe-Hauben der Energieeffizienzklasse A++ hohe Effizienz auf einen niedrigen Energieverbrauch.

Modernes Premiumdesign, das Ihre Küche aufwertet

Aufs Wesentliche reduzierte ästhetische Linienführung und eine perfekte Verarbeitung von hochwertigem Edelstahl und Glas, mit verschweissten, polierten Ecken und Kanten – das ist Design à la Electrolux. Die Hauben erhalten Sie als Insel- oder Wandmodelle wie auch als Deckenhauben, in der SuperLuxe und GrandLuxe Komfortlinie.



So leise wie nie zuvor mit SilenceBoost™

Dank der revolutionären SilenceBoost™-Funktion arbeiten unsere Dunstabzugshauben so leise wie noch nie – ohne Einschränkungen bei der Abzugsleistung.



SilenceBoost™-Funktion
Kochen und gleichzeitig in normaler Lautstärke mit jemandem sprechen? Kein Problem: Mit der SilenceBoost™-Funktion lässt sich das Abzugsgeräusch um die Hälfte gegenüber einem Standardgerät reduzieren, unabhängig von der gewählten Leistung.



Breeze-Funktion
Schalten Sie die Breeze-Funktion ein, sobald Sie mit dem Kochen fertig sind. Dadurch verringert sich der Geräuschpegel, damit Sie Ihre Mahlzeit in Ruhe geniessen können und gleichzeitig die Luft in Ihrer Küche leise aufgefrischt wird.



Hohe Effizienz trifft in diesem A++ Dunstabzug auf einen niedrigen Energieverbrauch
In diesem Dunstabzug mit der Energieeffizienzklasse A++ trifft hohe Effizienz auf einen niedrigen Energieverbrauch. Der kraftvolle Motor reinigt die Luft schnell und verbraucht dabei kaum Energie.



Mehr Informationen zu SilenceBoost™



IHSL1262CN

Ihre Küche verdient Spitzenleistungen

Die Hochleistungslüfter unserer Dunstabzugshauben haben eine Kapazität von 800 m³ pro Stunde. So wird das Raumvolumen in wenigen Minuten durchlüftet und von Gerüchen befreit, selbst wenn die Küche mitten im Wohnraum steht. Die grosse Schirmtiefe (bis 70 cm) und die wirksame Dampferfassung auch im Seitenbereich sorgen bei den SuperLuxe-Inselhauben für beste Abdeckung der Kochfläche und eine perfekte Randabsaugung. Die formschönen und pflegeleichten Glaspanels der SuperLuxe-Linie bilden den ebenso ästhetischen wie pflegeleichten Abschluss der Haube.

Wir helfen beim Planen

Bevor Sie sich für eine Dunstabzugshaube entscheiden, sollten Raumgrösse, Abluftleitung, Zuluft etc. abgeklärt werden. Dabei hilft Ihnen der ausführliche Lüftungsplaner von Electrolux. Bestellen Sie ihn als Broschüre oder laden Sie ihn auf electrolux.ch herunter.

Unsere Dunstabzüge der Kategorie A++ erfüllen den höchsten Minergiestandard.

MINERGIE®
Member

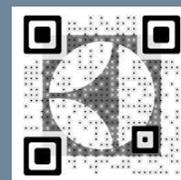
Ein modernes Premiumdesign, das Ihre Küche aufwertet

Der Abzug im modernen Design mit einem hochwertigen Finish wertet Ihre Küche visuell auf und passt perfekt zu Ihren weiteren Küchengeräten.



Hob2Hood™
Sobald Sie kochen, aktiviert sich die Dunstabzugshaube mit Hob2Hood™ automatisch.

Weitere Informationen zu Hob2Hood™ auf Seite 127



Mehr Informationen zu Hob2Hood™



Schnelle, präzise Bedienung mit Touchtastatur.



Stellen Sie die Beleuchtung mit dimmbaren LED individuell ein.



IUSL1065CN

Unsere Dunstabzugshaube setzt Ihrer schönen Küche die Krone auf

Mit starker Leistung, raffinierter Bedienungs-Funktionalität und einem eleganten Design verbindet die ProfiLine Dunstabzugshaube Nutzen und Ästhetik auf perfekte Art.

Die hohe Absaugleistung sorgt für saubere Luft

Mit dem leistungsstarken Motor und dem grossen Ansaugbereich kann die Dunstabzugshaube der ProfiLine einen überdurchschnittlich grossen Luftstrom umwälzen – die Küchenluft wird schnell und effizient gereinigt.

Die dimmbare LED-Beleuchtung schafft Atmosphäre

Mit LED-Beleuchtung und dimmbaren Lichtstreifen verbindet die Dunstabzugshaube eine ausgezeichnete Sicht auf den Kochbereich und ein

stimmungsvolles Raumlicht im Rest der Küche.

Bei aller Leistung und Eleganz ist die Reinigung einfach

Die hohe Absaugleistung der eleganten ProfiLine Haube muss nicht mit einem hohen Reinigungsaufwand bezahlt werden: Durch ihre flache Oberfläche lässt sie sich sehr einfach wieder auf Glanz bringen.

Eine Fernbedienung gehört dazu

Mit der komfortablen, leicht zu bedienenden Fernsteuerung, die Sie mit der

Electrolux Dunstabzugshaube erhalten, können Sie sie ganz bequem ein- und ausschalten, statt sich recken und strecken zu müssen.

Mit Hob2Hood™ können Sie sich noch besser aufs Kochen konzentrieren

Das ist ganz einfach genial: Sie müssen nicht mehr an das Einschalten und Einstellen der Dunstabzugshaube denken. Das übernimmt das Kochfeld für Sie und schaltet die Haube nach dem Kochen wieder aus. Sieben Dunstabzugshauben und 14 Kochfelder stehen zur Auswahl.

Wählen Sie die ideale Höhe für diese Haube selber

An Stahlseilen aufgehängt, kann die Umluft-Inselhaube über Kopfhöhe montiert werden. Auch an hohen Raumdecken und in Dachschrägen lässt sie sich dank der variablen Seillänge gut anbringen.

Geniessen Sie den Anblick

Die Umluft-Inselhaube scheint elegant im Raum zu schweben. Die ausgewogenen Proportionen und die hochwertige Machart mit Chromstahl und schwarzem Glas lassen schon beim Anschauen Freude aufkommen.



Umluft spart noch mehr

Die Electrolux Umluft-Inselhaube – mit regenerierbarem Long-Life-Aktivkohlefilter – eignet sich bestens für den Einsatz in dichten und gedämmten Bauten wie Minergie-Gebäuden mit Komfortlüftung oder Niedrigenergiebauten. Die Long-Life-Aktivkohlefilter erhöhen den Komfort und senken die Kosten. Sie erreichen eine Lebensdauer von bis zu vier Jahren.

Machen Sie es sich einfach

Mit der Fernbedienung stellen Sie bequem und schnell die gewünschten Funktionen ein.



IHPL1240WE

Höchste Einbauflexibilität dank dem Kochfelddunstabzug

Ein Dunstabzug zwischen den Kochfeldern befreit Sie beim vergnüglichen Hantieren schon an der Quelle vor allzu viel Dampf und Fett und hält Ihnen so den Kopf frei für die Entfaltung Ihrer Kochkunst.

Diskret und wirksam

Integriert in die spiegelblanke Fläche zwischen zwei oder drei ProfiLine Kochfeldern (der kompakten Version mit 38 cm Breite), sorgt der Dunstabzug diskret aber wirksam für die Entlüftung schon dort, wo Dampf und Fett entweichen. Wie Sie die Kochfelder platzieren, ist Ihnen überlassen. Nur der Wok findet seinen Platz aus Einbaugründen immer rechts aussen. Vom Dunstabzug hören Sie auch fast nichts. Das leise, aber leistungsfähige Gebläse wird im Sockelbereich des Küchenkorpus eingebaut.

Die Aktivkohlefilter wirken lange und effektiv

Regenerierbare Long Life-Aktivkohlefilter sorgen im Umluftbetrieb für eine wirksame Geruchsreduzierung. Zudem ist das Gerät auch für den Abluftbetrieb geeignet.

Kombination 3 Kochfelder (kompakte Version Breite 38 cm) / 2 Dunstabzüge

Diskret zwischen den Kochfeldern flächenbündig eingebaut, beansprucht der Dunstabzug mit den Massen 11,5 x 51 cm nur wenig Platz.



DMPL0150SW



Secret-Expose-Kochfelddunstabzug

Konzentrieren Sie sich ganz auf das Kochen. Der Secret-Expose Kochfelddunstabzug öffnet und schliesst sich je nach Bedarf automatisch.

Viel Leistung, wenig Energie

Trotz fast 30 % mehr Dunstabzugsleistung gegenüber dem Vorgänger benötigt dieser Dunstabzug der Kategorie A+ überraschend wenig Energie.

Der Metallfettfilter macht es Ihnen ebenfalls leicht

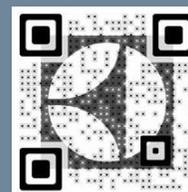
Mit seinem hohen Fett- und Kondensabscheidegrad ist der Multifunktionsfilter sehr wirksam und lässt sich ganz einfach im Geschirrspüler reinigen.

ProfiLine DMPL0150SW: noch mehr

Der Kochfelddunstabzug kann auch mit dem 58er Teppan Yaki und allen elektrischen 4 Kochzonen oder Kochfeldern (flächenbündiger Einbau) von Electrolux kombiniert werden. Bei diesen Varianten muss links/rechts vom Kochfeld ein Kochfelddunstabzug platziert werden.

Kombination 2 Kochfelder (kompakte Version Breite 38 cm) / 1 Dunstabzug

Der Dunstabzug wird zwischen den Kochfeldern eingebaut.



Mehr Informationen zu Secret Expose

ComboHob Freiheit bei der Küchenplanung

Electrolux ComboHob bedeutet maximale Freiheit bei der Küchenplanung
Mit dem ComboHob von Electrolux planen Sie Ihre Küche nach Ihren Wünschen. Das Induktionskochfeld braucht keinen traditionellen Dunstabzug über dem Kochbereich. Der Dunstabzug ist im Kochfeld integriert. Sie bestimmen frei die Gestaltung Ihrer Küche.

Da gibt's keine lästigen Gerüche
Vier hocheffiziente Aktivkohlefilter (Umluftbetrieb) sorgen für eine effiziente Geruchsreduzierung. Die Filter können regelmässig im Backofen regeneriert werden und halten bis zu vier Jahre, je nach Nutzungsintensität.

DMGL8360SW | DMGL8370SW



Die Gerätepflege ist leicht
Alle Filter sind schnell und bequem von oben zugänglich. Reinigung des Fettfilters im Geschirrspüler.

Neu:
Sortimentserweiterung mit ComboHob Easy DMGL8310SW & DMGL8320SW. Weitere Informationen zu ComboHob auf 95-97



Mehr Informationen
zu ComboHob

Hob2Hood™: Verbindung von Dunstabzug und Kochfeld



Hob2Hood™-Funktionen

Eine der hilfreichen Funktionen der Dunstabzugshaube ist Hob2Hood™. Auf Wunsch werden der Dunstabzug und die Beleuchtung bei Kochbeginn automatisch eingeschaltet. So können Sie sich ganz auf das Kochen konzentrieren. Sie können den Dunstabzug auch manuell über das Kochfeld regeln und nach Bedarf selbst die Leistung einstellen.



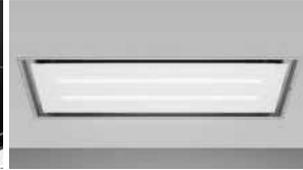
IHSL1262CN

Mögliche / Empfohlene Kombinationen	Dunstabzug	IHPL1240WE	IUSL1065CN	IHSL1242WE	IHSL1262CN	IHSL1062CN	IHGL9042WE	IHGL1262CN	IHGL1062CN	WHSL9062CN	WOSL9062CN	WHGL9062CN	WOSL9062CN	DBGL1031CN	DBGL7731CN	DBGL5431CN	integriert	
Kochfeld	Breite cm	120	100	120	120	100	90	120	100	90	90	90	90	99	77	54		
DMGL8370SW	83																	•
DMGL8360SW	83																	•
DMGL8320SW	83																	•
DMGL8310SW	83																	•
GK906TSILO	90	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK80TSILO	80	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK78FTIPO	78	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK78FTIFO	78	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK78TSIPO	78	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK78TSIBO/CN	78	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK78TSHO	78	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK69FTIFO	69	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK69TSIPO	69	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK69TSIO/CN	69	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK69TSHO	69	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK653TSIF	65	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK58FTIPO	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK58TSIPO/CN	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK58TSILO	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK58TSIO/CN	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK58XTSIO	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK58TSIPLCN	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK58TSHO	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
GK58ICN/PLCN	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

ProfiLine



ProfiLine



Modell	DMPL0150SW	IHPLI240WE	IUSLI065CN	IHSLI242WE
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Hohe Effizienz trifft in diesem A+ Dunstabzug auf einen niedrigen Energieverbrauch ★ Vielfältige Gestaltungs- und Planungsmöglichkeiten, unterschiedliche Kombinationen mit Electrolux Kochfeldern möglich ★ Multifunktionsfilter mit hohem Fett- und Kondensabscheidegrad, einfache Reinigung im Geschirrspüler 	<ul style="list-style-type: none"> ★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Untersicht aus hochwertigem weissem Glas mit CN Rahmen ★ Hervorragende Dunsterfassung mit Randabsaugung ★ Hob2Hood™-Technologie ★ Verschiedene Einbaumöglichkeiten dank variabler Luftauslassposition 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und Glas ★ Beste Geruchsreduzierung mit 2 reg. Long Life Aktivkohlefiltern ★ Hob2Hood™-Technologie ★ Dezentre Integration in den Raum mit Seilabhängung 	<ul style="list-style-type: none"> ★ High-End-Design ★ Hohe Effizienz trifft in diesem A++ Dunstabzug auf einen niedrigen Energieverbrauch ★ Hob2Hood™-Technologie ★ Dank der Breeze-Funktion wird die Luft nach dem Kochen durch Ihren Dunstabzug leise abgezogen ★ Dimmbare LEDs
Bauform	Kochfeldunstabzug	Deckenlüfter «für den Einbau in Kochinsel oder abgehängte Küche»	Inselhaube (Seilabhängung)	Deckenlüfter «für den Einbau in Kochinsel oder abgehängte Küche»
Ausführung				
Chromstahl				
Chromstahl mit Glas	schwarzes Glas	weisses Glas	schwarzes Glas	weisses Glas
Leistung				
Intensivstufe Abluft/ Umluft*	550/440 m³/h	840/295 m³/h	-/345 m³/h 1)	800/380 m³/h
Energieeffizienzklasse	A+	A		A++
Ø jährlicher Energieverbrauch	36,6 kWh	63,7 kWh		33 kWh
Geräuschpegel 2)	69 dB(A)	69 dB(A)	58 dB(A) (Umluft)	67 dB(A)
Bedienung				
Touchtasten	•		•	
Kurzhubtasten		•		•
Fernbedienung			•	
Leistungsstufen	3+1 (intensiv)	3+1 (intensiv)	3+2 (intensiv)	3+1 (intensiv)
Ausstattung				
Anzahl Motor	1	1	1	1
Leuchtmittel		2 LED-Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Leuchtbalken 3000 Kelvin, warmweiss	4 LED Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss
Anzahl Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet	1 Multifunktionsfilter	4	8	4
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)		•		•
*Geruchsreduzierung mit regenerierbarem Long Life Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 4 Jahre)	1×KITEXPO		inkl.	
*Geruchsreduzierung mit waschbarem Long Life Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 2 Jahre)		1×EFF77		1×EFF77
*Geruchsreduzierung mit Standard Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 6 Monate)		1×EFF62		1×EFF62
Flachkanalsystem aus Kunststoff	•			
Lieferumfang siehe Planungskatalog				
Gerätemasse H × B × T	204 × 115 × 510 mm	311 × 1199 × 499 mm	132 × 1000 × 700 mm	311 × 1219 × 499 mm
Spannung	230 V	230 V	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A	10 A	10 A
Anschlusswert	145 W	294 W	108 W	182 W
Breite 1200 mm		IHPLI240WE		IHSLI242WE
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.		CHF 4510.-/ CHF 4187.55		CHF 4490.-/ CHF 4169.-
Breite 1000 mm			IUSLI065CN	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.			CHF 5790.-/ CHF 5376.05	
Andere				
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	DMPL0150SW CHF 4520.-/ CHF 4196.85 (ohne Kochfelder)			
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 5.56	CHF 5.56	CHF 5.56
Passendes Zubehör	siehe Seite 148	siehe Seite 148	siehe Seite 148	siehe Seite 148

Bemerkungen: 1) Reine Umlufthauben, die nicht für den Abluftbetrieb eingesetzt werden können, sind von der Energielabelpflicht befreit.
2) Geräuschpegel (Schallleistungspegel dB(A) re 1pW) - gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht Intensiv)



Modell	IHSLI262CN IHSLI062CN	IHGL9042WE	IHGLI262CN IHGLI062CN	IHGL9030CN	IHGL9040CN
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ SilenceBoost™-Funktion ★ Hohe Effizienz trifft in diesem A++ Dunstabzug auf einen niedrigen Energieverbrauch ★ Ein High-End-Design, das Ihre Küche aufwertet ★ Hob2Hood™-Technologie ★ Dank der Breeze-Technologie wird die Luft nach dem Kochen durch Ihren Dunstabzug leise abgezogen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Hohe Effizienz trifft in diesem A+ Dunstabzug auf einen niedrigen Energieverbrauch ★ Ein High-End-Design, das Ihre Küche aufwertet ★ Hob2Hood™-Technologie 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Hohe Effizienz trifft in diesem A Dunstabzug auf einen niedrigen Energieverbrauch ★ Eleganter Dunstabzug ★ Hob2Hood™-Technologie ★ Dank der Breeze-Funktion wird die Luft nach dem Kochen durch Ihren Dunstabzug leise abgezogen 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und Glas ★ Klassisch-kubisches Design, mit 60 mm flachem Schirm ★ Leistungsstarker Motor für beste Dunstabführung 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und Glas ★ Eleganter, gewölbter Glasschirm ★ Leistungsstarker Motor für beste Dunstabführung
Bauform	Inselhaube	Deckenlüfter «für den Einbau in Kochinsel oder abgehängte Küche»	Inselhaube	Inselhaube	Inselhaube
Ausführung	schwarzes Glas	weisses Glas	schwarzes Glas	schwarzes Glas	•
Leistung					
Intensivstufe Abluft/ Umluft*	800/- m³/h	720/ 400 m³/h	720/ 500 m³/h	690/ 475 m³/h	700/ 475 m³/h
Energieeffizienzklasse	A++	A+	A	A	A
Ø jährlicher Energieverbrauch	33 kWh	44,6 kWh	55,2 kWh	58,6 kWh	60 kWh
Geräuschpegel 2)	51 dB(A) (SilenceBoost™)	65 dB(A)	54 dB(A)	65 dB(A)	66 dB(A)
Bedienung					
Touchtasten	•	•	•	•	•
Kurzhubtasten		•			
Fernbedienung		•			
Leistungsstufen	3+2 (intensiv)	3+1 (intensiv)	3+2 (intensiv)	3+1 (intensiv)	3+1 (intensiv)
Ausstattung					
Silence Boost	• (nur Abluftbetrieb)				
Anzahl Motor	1	1	1	1	1
Leuchtmittel	4 LED Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss	4 LED Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss	4 LED Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	4 LED Spots, 3000 Kelvin, warmweiss
Anzahl Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet	4/3	3	4/3	3	2
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)	•	•	•	•	•
*Geruchsreduzierung mit regenerierbarem Long Life Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 4 Jahre)			1× SUPCHARC-F	1× SUPCHARC-F	1× SUPCHARC-F
*Geruchsreduzierung mit waschbarem Long Life Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 2 Jahre)		1× EFF77			
*Geruchsreduzierung mit Standard Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 6 Monate)		1× EFF62	1× EFF72	1× EFF72	1× EFF72
Gerätemasse H × B × T	75 × 1198 × 700 mm 3) 75 × 998 × 700 mm 3)	311 × 919 × 499 mm	75 × 1198 × 700 mm 75 × 998 × 700 mm	60 × 898 × 676 mm	70 × 898 × 650 mm
Spannung	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Anschlusswert	182 W	256 W	282 W	274,4 W	274,4 W
Breite 1200 mm	IHSLI262CN		IHGLI262CN		
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 6150.-/CHF 5710.30		CHF 4550.-/CHF 4224.70		
Breite 1000 mm	IHSLI062CN		IHGLI062CN		
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 5350.-/CHF 4967.50		CHF 4050.-/CHF 3760.45		
Breite 900 mm		IHGL9042WE		IHGL9030CN	IHGL9040CN
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.		CHF 3990.-/CHF 3704.75		3330.-/CHF 3091.90	3920.-/CHF 3639.75
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 5.56	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11
Passendes Zubehör	siehe Seite 148	siehe Seite 148	siehe Seite 148	siehe Seite 148	siehe Seite 148

Bemerkungen: 1) Reine Umlufthauben, die nicht für den Abluftbetrieb eingesetzt werden können, sind von der Energielabelpflicht befreit.
 2) Geräuschpegel (Schalleistungspegel dB(A) re 1pW): gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht Intensiv)
 3) Min. Bauhöhe 750 mm, siehe Planungskatalog



Modell	WHGL9040CN	WHGL9030CN WHGL6030CN		WOL9035CN WOL6035CN	WHL9035CN WHL6035CN	WHL9036CN WHL6036CN
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und Glas ★ Eleganter, gewölbter Glasschirm ★ Leistungsstarker Motor für beste Dunst-abführung 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und Glas ★ Klassisch-kubisches Design, mit 60 mm flachem Schirm ★ Leistungsstarker Motor für beste Dunst-abführung 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und schwarzem Glas ★ Kopffreihaube für besten Blick auf das Kochfeld 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl ★ Klassisch-kubisches Design, mit 60 mm flachem Schirm 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und schwarzem Glas ★ Traditionelles, pyramidenförmiges Design
Bauform	Wandhaube	Wandhaube		Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube
Ausführung						
Chromstahl						
Chromstahl mit Glas	•				•	•
Leistung						
Intensivstufe Abluft/ Umluft*	690/ 475 m³/h	690/ 475 m³/h		560/ 270 m³/h	685/ 425 m³/h	710/ 370 m³/h
Energieeffizienzklasse	A	A		C	C	C
Ø jährlicher Energieverbrauch	57,4 kWh	57,4 kWh		81 kWh	94,6 kWh	95,5 kWh
Geräuschpegel 2)	67 dB(A)	65 dB(A)		69 dB(A)	67 dB(A)	66 dB(A)
Bedienung						
Touchtasten				•		
Kurzhubtasten	•	•			•	•
Fernbedienung						
Leistungsstufen	3+1 (intensiv)	3+1 (intensiv)		3	3+1 (intensiv)	3+1 (intensiv)
Ausstattung						
Silence Boost						
Anzahl Motor	1	1		1	1	1
Leuchtmittel	2 LED Spot 3000 Kelvin, warmweiss	3/2 LED Spot 3000 Kelvin, warmweiss		2 LED Spot 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Spot 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Spot 3000 Kelvin, warmweiss
Anzahl Metallfilter, spülmaschinengeeignet	2			1		
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)	•	•		•	•	•
*Geruchsreduzierung mit regenerierbarem Long Life Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 4 Jahre)	1×SUPCHARC-F	1×SUPCHARC-F				
*Geruchsreduzierung mit waschbarem Long Life Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 2 Jahre)				1×EFF77	1×EFF76	1×EFF77
*Geruchsreduzierung mit Standard Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 6 Monate)	1×EFF72	1×EFF72		1×EFF62	1×EFF72	1×EFF62
Flachkanalsystem aus Kunststoff						
Lieferumfang siehe Planungskatalog						
Gerätemasse H × B × T	30 × 898 × 490 mm	60 × 898 × 470 mm 60 × 598 × 470 mm		382 × 898 × 379 mm 382 × 598 × 379 mm	60 × 898 × 470 mm 60 × 598 × 470 mm	240 × 898 × 490 mm 240 × 598 × 490 mm
Spannung	230V	230V		230V	230V	230V
Absicherung	10A	10A		10A	10A	10A
Anschlusswert	272,2 W	272,2 W		142,2 W	252,2 W	252,2 W
Breite 1000 mm						
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.						
Breite 900 mm						
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.	WHGL9040CN CHF 2760.-/CHF 2562.65	WHGL9030CN CHF 2420.-/CHF 2247.-		WOL9035CN CHF 1850.-/CHF 1717.75	WHL9035CN CHF 1640.-/CHF 1522.75	WHL9036CN CHF 1640.-/CHF 1522.75
Breite 600 mm						
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.		WHGL6030CN CHF 1980.-/CHF 1838.45		WOL6035CN CHF 1530.-/CHF 1420.60	WHL6035CN CHF 1360.-/CHF 1262.75	WHL6036CN CHF 1330.-/CHF 1234.90
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 5.56	CHF 5.56/ CHF 2.31		CHF 2.31/ CHF 5.56	CHF 5.56	CHF 2.31
Passendes Zubehör	siehe Seite 148	siehe Seite 148		siehe Seite 148	siehe Seite 148	siehe Seite 148

Bemerkungen: 1) Reine Umlufthauben, die nicht für den Abluftbetrieb eingesetzt werden können, sind von der Energieabgabepflicht befreit.
2) Geräuschpegel (Schalleistungspegel dB(A) re 1pW): gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht Intensiv)



DASL9045SW

Diskretes und hochwertiges Design trifft auf leistungsstarke Lüftung

Entdecken Sie unsere ultraflachen Dunstabzugshauben mit Touch-Bedienung und niedrigem Energieverbrauch – neu auch im Millennium Design

Voilà – flacher geht's nicht

Auch leistungsfähiger geht's kaum: Durch das starke Gebläse wird die Luft in der Küche genau berechnet bewegt, Dunst und Kochgerüche werden wirksam abgesaugt. Alles in schönster, filigraner Ästhetik.



Energiesparend wie noch nie

Mit der hohen Energieeffizienzklasse A eignet sich diese Flachschrilmhaube perfekt für dichte und gedämmte, Minergie- und Niedrigenergie-Bauten sowie dem Ersatzmarkt.

Abluft- & Umluftbetrieb möglich

Diese Flachschrilmhauben verwenden entweder einen Abluftkanal, um die verbrauchte Luft ins Freie zu leiten oder regenerierbare Long Life Aktivkohlefilter für den Umluftbetrieb.

Best in Class Installation

Schnelle und kostengünstige Installation da kein zusätzliches Zubehör benötigt wird und die Dunstabzugshaube von nur einem Monteur installiert werden kann.

Noch schöner wird's mit Touch-Bedienung und LED

Steuern Sie alle Funktionen von Ihrem Dunstabzug einfach und ergonomisch über das stirnseitige Touchdisplay. Zudem beleuchten die energiesparenden und farbechten LED Spots perfekt Ihr Kochfeld.



DASL9045SW



Hochwertiger Glasauszug für eine gute Dunsterfassung.

Unscheinbarer geht nicht: Flachschrilmhaube ohne Frontblende

Im geschlossenen Zustand fast unsichtbar.



DAGL9040VI | DAGL6040VI

Highlights

- ★ Vollintegrierter Glasauszug, für den unsichtbaren Einbau
- ★ Bedientreue, Tastatur seitlich am Glasauszug
- ★ Sparsame LED-Beleuchtung
- ★ Beleuchtung Ein/Aus bei eingefahrenem Auszug möglich
- ★ Leistungsstarkes Gerät mit 1 Motor



Bauform

Flachschrilmhaube mit Glasauszug, vollintegriert 2)

Ausführung

Vollintegriert

Leistung

Max. Luftförderung Abluft/ Umluft* 559/ 472 m³/h

Energieeffizienzklasse A

Ø jährlicher Energieverbrauch 46,2 kWh

Geräuschpegel dB 61 1)

Bedienung

Kurzhubtasten

Leistungsstufen 3+Intensiv

Ausstattung

1 Standard-Motor

1 LED-Leuchtbalken, 3000 Kelvin, warmweiss

1 Metallfettfilter, spülmaschinene geeignet (mit CN Abdeckung)

Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)

Tiefenausgleich FILLER90G/ FILLER60G

* Geruchsreduzierung mit Standard-Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 6 Monate) 1 x TYPE57

Gerätemasse H x B x T

6,8/ 89,7/ 31 – 33 cm | 6,8/ 59,7/ 31 – 33 cm

Spannung 230 V

Absicherung 10 A

Anschlusswert 227/ 227 W

Breite, Farbe: 90 cm, VI (vollintegriert)

DAGL9040VI

Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.

CHF 1820.– / CHF 1689.90

Breite, Farbe: 60 cm, VI (vollintegriert)

DAGL6040VI

Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.

CHF 1500.– / CHF 1392.75

VRG (exkl. MwSt.) CHF 2.31

Passendes Zubehör

siehe Seite 148

Bemerkungen:

1) Geräuschpegel (Schalleistungspegel dB(A) re 1pW: gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht intensiv)

2) Einbau beachten, Gewürzregal nicht möglich

Bedientastatur ausserhalb vom Dunstbereich.

Viel Leistung, wenig Energie – das bringen wir unter eine Haube

Unsere neueste Einbau-Umluft-Flachschirmhaube hat den niedrigsten Jahresverbrauch aller Dunstabzugshauben mit der Energieeffizienzklasse A+. Gut für Ihre Stromrechnung und ein kleiner Beitrag an die Umwelt.

Das ECO-Blatt Label sagt es
Mit dem modernen Inverter-Motor und den LED-Leuchtmitteln eignet sich die neue Haube (Energieeffizienzklasse A+) gut für dichte und gedämmte, Minergie- und Niedrigenergie-Bauten. Denn sie wandelt Koch- in Raumwärme um, was Energie- und Heizkosten spart. Darum trägt sie unser ECO-Blatt Label.



Komfortabler geht's nicht
Mit der Touch-Tastatur vorn am Glasauszug regeln Sie die Leistung und bedienen das Licht, das die Kochstelle mit LED-Spots hervorragend und farbecht ausleuchtet. Leistungsstufen, Nachlaufautomatik und Filtersättigung werden mit LED-Leuchten angezeigt.

Das Design folgt der Funktion
Der leicht schräg liegende Glas-Flachauszug fängt den Dampf optimal ein und saugt ihn samt Gerüchen rasch ab. Die Edelstahlteile sind mit der AntiFingerprint-Beschichtung überzogen – damit das schöne Design durch den Gebrauch nicht leidet.

Gerüche haben kaum eine Chance
Zwei wartungsfreie Aktivkohlefilter (3 kg Aktivkohle) garantieren während ca. vier Jahren eine wirksame Geruchsreduzierung. Zum Auswechseln lassen sie sich, wie der Metallfettfilter, leicht von vorn aus- und einbauen. Zur Filterreinigung kann der Gehäuse-Deckel sehr einfach von Hand entfernt werden.



DUSL9070CN | DUSL6070CN

Highlights

- ★ Niedriger jährlicher Energieverbrauch - Energieeffizienzklasse A+ (DUSL6070CN)
- ★ Beste Geruchsreduzierung mit 2 Aktivkohlefiltern à 1,5 kg, 4 Jahre wartungsfrei
- ★ Ergonomisches Filterkonzept, alle Filter bequem von vorn zugänglich
- ★ Touchtastatur für hohen Bedienkomfort



Bauform

Flachschirmhaube mit Glasauszug 2)

Ausführung

Chrom AntiFingerprint

Leistung

Max. Luftförderung Umluft* 170 m³/h

Energieeffizienzklasse A/A+

Ø jährlicher Energieverbrauch 14,9/12,7 kWh

Geräuschpegel dB(A) 61 1)

Bedienung

Touchbedienung

3+Intensiv Leistungsstufen

Ausstattung

1 Inverter-Motor

3/2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss

2 Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet

Alle Filter von vorn zugänglich

Tiefenausgleich

2 Geruchsfilter (mit je 1,5 kg Aktivkohle), 4 Jahre wartungsfrei

Gerätemasse H x B x T

17 x 898 x 319 - 369 mm | 17 x 598 x 319 - 369 mm

Spannung 230 V

Absicherung 10A

Anschlusswert 36/33 W

Breite, Farbe: 90 cm, CN (Chrom)

DUSL9070CN

Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.

CHF 3090.-/CHF 2869.10

Breite, Farbe: 60 cm, CN (Chrom)

DUSL6070CN

Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.

CHF 2850.-/CHF 2646.25

VRG (exkl. MwSt.) CHF 2.31

Passendes Zubehör

siehe Seite 148

Bemerkungen:

1) Geräuschpegel (Schalleistungspegel dB(A) re 1pW:

gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht intensiv)

2) Einbau beachten, Gewürzregal nicht möglich



DUSL9070CN



Mehr Informationen zu Flachschirmhauben



DUSL6070CN



Modell	DASL9045 DASL6045	DAGL6045	DAL6035	DAK6035
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Mit sparsamen LED-Spots ★ Touchtastatur für hohen Bedienkomfort ★ Eleganter, flacher Glasauszug, Höhe 17 mm ★ Hervorragende Dunsterfassung dank langem Glasauszug ★ Kantengames Design für leichte Reinigung und Pflege 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Sehr einfache Bedienung von Licht und Motor über den Auszug ★ Flacher Metallauszug, Höhe 17 mm ★ Hervorragende Dunsterfassung dank langem Metallauszug ★ Kantengames Design für leichte Reinigung und Pflege 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Neu mit sparsamer LED-Beleuchtung ★ Leistungsstarkes Gerät mit 1 Motor ★ Vollintegration möglich, mit bauseitiger Frontblende ★ Reinigungsfreundlich, Metallfettfilter waschbar im Geschirrspüler 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Neu mit sparsamer LED-Beleuchtung ★ Vollintegration möglich, mit bauseitiger Frontblende ★ Reinigungsfreundlich, Metallfettfilter waschbar im Geschirrspüler
Bauform	Flachschirmhaube mit Glasauszug	Flachschirmhaube mit Metallauszug	Flachschirmhaube mit Metallauszug	Flachschirmhaube mit Metallauszug
Ausführung				
Chrom	AntiFingerprint	AntiFingerprint	mit Blende EFP6030X	mit Blende EFP6030X
Weiss/schwarz	•/•	•/•	•/•	•/•
Leistung				
Max. Luftförderung Abluft/Umluft*	574/438 m³/h	574/438 m³/h	560/460 m³/h	400/300 m³/h
Energieeffizienzklasse	A	A	A	C
Ø jährlicher Energieverbrauch	46,2/44 kWh	44 kWh	41 kWh	63,3 kWh
Geräuschpegel 1)	59 dB(A)	67 dB(A)	71 dB(A)	73 dB(A)
Bedienung				
Touchbedienung	•			
Kurzhubtasten		über Auszug		
Schiebeschalter			•	•
Leistungsstufen	3+Intensiv	3	4	3
Ausstattung				
Standard-Motor	1	1	1	1
LED-Leuchtmittel	3/2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Lampen, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Lampen, 3000 Kelvin, warmweiss
Metallfettfilter, spülmaschineneeignet	2	2	2 (mit CN Abdeckung)	2
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)	•	•	•	•
Tiefenausgleich	•	•	•	•
*Geruchsreduzierung mit regenerierbarem Long Life Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 4 Jahre)	1 x AKFLL4520	1 x AKFLL4520		
*Geruchsreduzierung mit waschbarem Long Life Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 2 Jahre)			1 x EFF552	1 x EFF552
*Geruchsreduzierung mit Standard-Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 6 Monate)			1 x EFF55	1 x EFF55
Gerätemasse H x B x T	17/49 x 893 x T 319 - 369 mm 17/49 x 598 x T 319 - 369 mm	17/49 x 598 x 319 - 369 mm	36 x 598 x 290 mm	36 x 598 x 290 mm
Spannung	230V	230V	230V	230V
Absicherung	10A	10A	10A	10A
Anschlusswert	209/206 W	206 W	148 W	113 W
Breite, Farbe: 90 cm, CN Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	DASL9045CN CHF 2560.-/CHF 2376.95			
Breite, Farbe: 90 cm, WE/SW Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	DASL9045WE/SW CHF 2460.-/CHF 2284.10			
Breite, Farbe: 60 cm, CN Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	DASL6045CN CHF 2060.-/CHF 1912.70	DAGL6045CN CHF 1340.-/CHF 1244.20		
Breite, Farbe: 60 cm, WE/SW Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	DASL6045WE/SW CHF 1960.-/CHF 1819.85	DAGL6045WE/SW CHF 1240.-/CHF 1151.35	DAL6035WE/SW CHF 770.-/CHF 714.95	DAK6035WE/SW CHF 670.-/CHF 622.10
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31	CHF 2.31
Passendes Zubehör	siehe Seite 148	siehe Seite 148	siehe Seite 148	siehe Seite 148

Bemerkungen:
1) Geräuschpegel (Schallleistungspegel dB(A) re 1pW: gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht intensiv)

New

New



Modell	DBGL1031	DBGL7731 DBGL5431
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Mit sparsamen LED-Spots ★ Leistungsstarkes Gerät mit 1 Motor ★ Hervorragende Dunsterfassung mit Randabsaugung ★ Verschiedene Einbaumöglichkeiten dank variabler Luftauslassposition ★ Intelligente Bedienung, automatische Steuerung durch das Kochfeld 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Mit sparsamen LED-Spots ★ Leistungsstarkes Gerät mit 1 Motor ★ Hervorragende Dunsterfassung mit Randabsaugung ★ Verschiedene Einbaumöglichkeiten dank variabler Luftauslassposition ★ Intelligente Bedienung, automatische Steuerung durch das Kochfeld
Bauform	Huttenlüfter	Huttenlüfter
Ausführung		
Chrom	•	•
Weiss / schwarz		
Leistung		
Max. Luftförderung Abluft/ Umluft*	700/ 435 m³/h	700/ 435 m³/h
Energieeffizienzklasse	A	A
Ø jährlicher Energieverbrauch	58,4 kWh	54,7 kWh
Geräuschpegel 1)	64 dB(A)	64 dB(A)
Bedienung		
Kurzhubtasten	•	•
Schiebeschalter		
Fernbedienung	•	•
Leistungsstufen	3+Intensiv	3+Intensiv
Ausstattung		
Standard-Motor	1	1
LED-Leuchtmittel	4 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss
Randabsaugung	•	•
Metallfettfilter, spülmaschineneeignet	3	2
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)	•	•
*Geruchsreduzierung mit waschbarem Long Life Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 2 Jahre)	1× ECFBLL02	1× ECFBLL02
*Geruchsreduzierung mit Standard-Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 6 Monate)	1× ECFB01	1× ECFB01
Gerätemasse H × B × T	333 × 990 × 300 mm	331 × 770 × 300 mm 331 × 540 × 300 mm
Spannung	230V	230V
Absicherung	10A	10A
Anschlusswert	260 W	255 W
Breite, Farbe: CN		DBGL5431CN
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.		CHF 1540.- / CHF 1429.90
Anderer	DBGL1031CN	DBGL7731CN
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.	CHF 2090.- / CHF 1940.60	CHF 1760.- / CHF 1634.15
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31
Passendes Zubehör	siehe Seite 148	siehe Seite 148

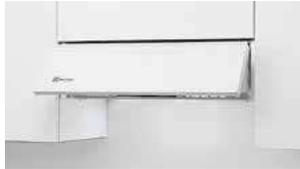
Bemerkungen:
1) Geräuschpegel (Schalleistungspegel dB(A) re 1pW: gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht intensiv))

New



Modell	DBL7036 DBL5236	
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Leistungsstarkes Gerät mit 1 Motor ★ Reinigungsfreundlich, Metallfettfilter waschbar im Geschirrspüler 	
Bauform	Huttenlüfter	
Ausführung		
Chrom	•	
Weiss / schwarz		
Leistung		
Max. Luftförderung Abluft/ Umluft*	600/ 350 m³/h	
Energieeffizienzklasse	C	
Ø jährlicher Energieverbrauch	96,5 kWh	
Geräuschpegel 1)	63 dB(A)	
Bedienung		
Kurzhubtasten		
Schiebeschalter	•	
Fernbedienung		
Leistungsstufen	3	
Ausstattung		
Standard-Motor	1	
LED-Leuchtmittel	2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	
Randabsaugung		
Metallfettfilter, spülmaschineneeignet	2/1	
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)		
*Geruchsreduzierung mit waschbarem Long Life Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 2 Jahre)	1× ECFBLL01	
*Geruchsreduzierung mit Standard-Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 6 Monate)	1× ECFB02	
Gerätemasse H × B × T	245 × 700 × 285 mm 245 × 520 × 285 mm	
Spannung	230V	
Absicherung	10A	
Anschlusswert	215 W	
Breite, Farbe: CN	DBL7036CN	
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.	CHF 865.- / CHF 803.15	
Anderer	DBL5236CN	
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.	CHF 805.- / CHF 747.45	
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	
Passendes Zubehör	siehe Seite 148	

Bemerkungen:
1) Geräuschpegel (Schalleistungspegel dB(A) re 1pW: gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht intensiv))



Modell	DXK6010	DVL6010
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Grosser Stauraum für beste Dunsterfassung ★ Vollintegration mit bauseitiger Frontblende möglich 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Kubisches, modernes Design ★ Reinigungsfreundlich, Metallfettfilter waschbar im Geschirrspüler ★ Ergonomisch gut platzierte Bedienung im Frontbereich



Bauform	Klapp-Dunstabzugshaube	Spezialmodelle
Ausführung		
Chrom		•
Weiss/schwarz/braun	•/•/•	
Vollintegriert	•	
Leistung		
Max. Luftförderung Abluft/Umluft*	256/180 m³/h	368/77 m³/h
Energieeffizienzklasse	D	D
Ø jährlicher Energieverbrauch	79,5 kWh	96,8 kWh
Geräuschpegel (l)	72 dB(A)	69 dB(A)
Bedienung		
Kurzhubtasten		•
Schiebeschalter	•	
Leistungsstufen	3	3
Ausstattung		
Standard-Motor	1	1
LED-Leuchtmittel	2 LED Lampen, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Lampen, 3000 Kelvin, warmweiss
Metallfettfilter, spülmaschinene geeignet	1	2
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)		
Tiefenausgleich		
*Geruchsreduzierung mit Standard-Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 6 Monate)	1 x TYPE25	1 x TYPE10
Gerätemasse H x B x T	150 x 599 x 320 mm	120 x 598 x 500 mm
Spannung	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A
Anschlusswert	116 W	160 W
Breite, Farbe: 60 cm, CN Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.		DVL6010CN CHF 950.-/CHF 882.10
Breite, Farbe: 60 cm, WE / SW Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	*DXK6010WE / SW CHF 630.-/CHF 584.95	
Breite, Farbe: 60 cm, BR Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	*DXK6010BR CHF 680.-/CHF 631.40	
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31
Passendes Zubehör	siehe Seite 148	siehe Seite 148

Bemerkungen:
 1) Geräuschpegel (Schalleistungspegel dB(A) re 1pW: gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht intensiv)
 * Solange Vorrat

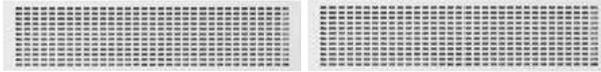


Modell	DVK6011	DZGL9030 DZGL6030
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Glasschirm, ausklappbar für bessere Dunsterfassung 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Mit sparsamen LED-Spots ★ Abzugshaube ohne Motor für Zentralventilation ★ Das Modell für zentrale Abluftsysteme, bei denen der Zentralkamin mit einem speziellen externen Ventilator entlüftet wird ★ Flacher Metallauszug, Höhe 17 mm



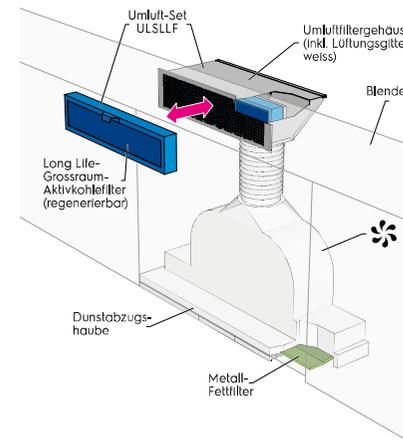
Bauform	Spezialmodelle	Flachschirmhaube mit Metallauszug, Spezialmodelle 2)
Ausführung		
Chrom		Antifingerprint
Weiss/schwarz/braun	•/•/•	
Vollintegriert		
Leistung		
Max. Luftförderung Abluft/Umluft*	380/** m³/h	
Energieeffizienzklasse	D	
Ø jährlicher Energieverbrauch	112,6 kWh	
Geräuschpegel (l)	70 dB(A)	
Bedienung		
Kurzhubtasten		über Auszug
Schiebeschalter	•	
Leistungsstufen	3	
Ausstattung		
Standard-Motor	2	
LED-Leuchtmittel	2 LED Lampen, 3000 Kelvin, warmweiss	3/2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss
Metallfettfilter, spülmaschinene geeignet	1	
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)		•
Tiefenausgleich		•
*Geruchsreduzierung mit Standard-Aktivkohle-Filter (Lebensdauer bis 6 Monate)	1 x EFF58	
Gerätemasse H x B x T	129 x 598 x 450 mm	17/49 x 898 x 319 - 369 mm 17/49 x 598 x 319 - 369 mm
Spannung	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A
Anschlusswert	238 W	9/6 W
Breite, Farbe: 90 cm, CN Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.		DZGL9030CN CHF 1460.-/CHF 1355.60
Breite, Farbe: 60 cm, CN Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.		DZGL6030CN CHF 1100.-/CHF 1021.35
Breite, Farbe: 60 cm, WE / SW Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	DVK6011WE / SW CHF 560.-/CHF 519.95	
Breite, Farbe: 60 cm, BR Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	DVK6011BR CHF 610.-/CHF 566.40	
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31
Passendes Zubehör	siehe Seite 148	siehe Seite 148

Bemerkungen:
 1) Geräuschpegel (Schalleistungspegel dB(A) re 1pW: gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht intensiv)
 2) Vorbereitet für Anschluss an Airmodul Walter Meier® Wohnungslüftungssystem (Brandschutzklappe BSK150 zwingend notwendig, bitte bei Bestellung angeben).
 ** Daten bei Drucktermin noch nicht bekannt

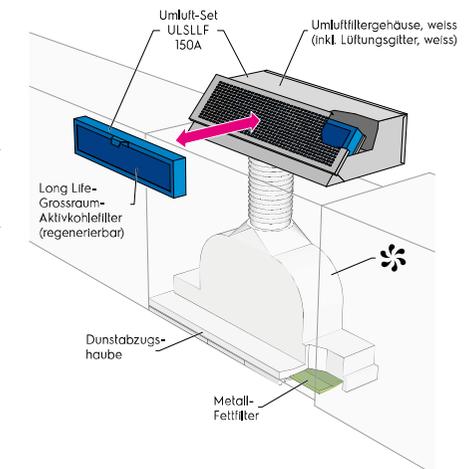


Einbauzubehör	ULSLLF ULSLLF125	ULSLLF150A
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Das neue Umluft-Set mit regenerierbarem Long Life Aktivkohlefilter ★ Einfache Lösung für gute Luft in Ihrer Küche ★ Beste Geruchsreduzierung mit 1 kg hochwertiger Aktivkohle ★ Hervorragend geeignet für Einbau-Dunstabzugshauben im Umluftbetrieb in modernen, dichten Bauten, z.B. Minergie-Gebäuden 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Das neue Umluft-Set mit regenerierbarem Long Life Aktivkohlefilter ★ Einfache Lösung für gute Luft in Ihrer Küche ★ Beste Geruchsreduzierung mit 1 kg hochwertiger Aktivkohle ★ Hervorragend geeignet für Einbau-Dunstabzugshauben im Umluftbetrieb in modernen, dichten Bauten, z.B. Minergie-Gebäuden
Leistung		
Lebensdauer bis 4 Jahre	•	•
Konstant gute Filterwirkung dank Regenerierung im Backofen	•	•
Bedienung / Anzeigen		
Einfaches Handling der Filterkassette, ohne Hilfsmittel von vorne	•	•
Ausstattung		
Passend zu Oberschrank mit Blende (Ausschnittmass 115 x 510 mm)	•	•
Lüftungsgitter weiss	•	•
(Flexibles Rohr bauseits)	•	•
Anschluss-Stutzen D = 150 mm bzw. 125 mm	•	•
Lüftungsgittermass		
H 125 / B 531 mm	•	•
Anschluss-Stutzen D = 150 mm	ULSLLF	ULSLLF150A
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 377.- / CHF 350.05	CHF 431.- / CHF 400.20
Anschluss-Stutzen D = 125 mm	ULSLLF125	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 345.- / CHF 320.35	

ULSLLF | ULSLLF125
passend zu Oberschrank mit Blende
(Ausschnittmass 115 x 510 mm)



ULSLLF150A
passend zu Oberschrank ohne Blende



Zubehör passend zu Dunstabzugshauben

Zubehör	Beschreibung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
MK125	Motorklappe Ø 125 mm bestehend aus Antrieb, Regulierklappe mit Dichtring und Montagebügel	525.-	487.45
MK150	Motorklappe Ø 150 mm bestehend aus Antrieb, Regulierklappe mit Dichtring und Montagebügel	525.-	487.45
BSK150	Brandschutzklappe Ø, 150 mm, Einbaulänge 76 mm F60, BS-Z. Nr. 24777	230.-	213.55

Zubehör / Filter	Beschreibung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
AKFLL4520	LongLife-Filter, regenerierbar, zu DASL9045/6045 und DAGL6045-Modellen (Lebensdauer bis 4 Jahre)	162.-	150.40
EFF55	Standard-Aktivkohlefiltersatz für Umluftbetrieb zu DAL6035/DAK6035	44.-	40.85
EFF552	LongLife-Aktivkohlefilter zu DAL6035/DAK6035 (waschbar) (Lebensdauer bis 2 Jahre)	108.-	100.30
EFF58	Standard-Aktivkohlefiltersatz für Umluftbetrieb zu DVK6011	44.-	40.85
EFF62	Standard-Aktivkohlefiltersatz für Umluftbetrieb zu WHL9036/WHL6036/WOL9035CN/WOL6035CN/WOGL9062CN/IHSL1242WE/IHGL9042WE/IHPL1240WE	44.-	40.85
EFF72	Standard-Aktivkohlefiltersatz für Umluftbetrieb zu WHGL9040/WHGL9062CN/IHGL9040/WGLI030/IHGL9030/IHL9028CN/IHGL1262CN/IHGL1062CN/WHGL9030/WHGL6030/WHL9035/WHL6035	54.-	50.15
EFF76	LongLife-Aktivkohlefilter zu WHL6035/9035, IHGL9040, IHL9028CN (waschbar) (Lebensdauer bis 2 Jahre)	87.-	80.80
EFF77	LongLife-Aktivkohlefilter zu WHL9036/WHL6036, IHPL1240WE, IHS1242WE, IHGL9042WE, WOGL9062CN, WOGL9035CN, WOGL6035CN (waschbar) (Lebensdauer bis 2 Jahre)	87.-	80.80
TYPE10	Standard-Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb zu DVL6011CN	44.-	40.85
TYPE25	Standard-Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb zu DXK6010	44.-	40.85
TYPE57	Standard-Aktivkohlefiltersatz für Umluftbetrieb zu DAGL6040V1/DAGL9040V1	54.-	50.15
SUPCHARC-F	LongLife-Aktivkohlefilter, regenerierbar, zu IHGL1262CN, IHGL1062CN, IHGL9030CN, WHGL9030CN, WHGL9040CN, WHGL9062CN	162.-	150.40
ECFB02	Standard-Aktivkohlefiltersatz für Umluftbetrieb zu DBL5236/7536	54.-	50.15
ECFB01	Standard-Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb zu DBGL5431/DBGL7731/DBGL1031	54.-	50.15
ECFBLL02	LongLife-Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb zu DBGL5431/DBGL7731/DBGL1031 (waschbar) (Lebensdauer bis 2 Jahre)	87.-	80.80
ECFBLL01	LongLife-Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb zu DBL5236/DBL7036 (waschbar) (Lebensdauer bis 2 Jahre)	108.-	100.30

Einbauzubehör passend zum ProfiLine Kochfelddunstabzug

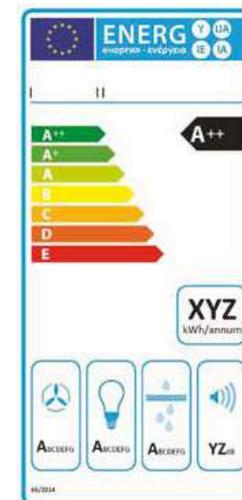
Einbauzubehör	Beschreibung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
KITEXPO	Umluftkassette komplett zu DMPL0150SW	540.-	501.40
VTRAVERSE	Verbindungs-Traverse für flächenbündigen modularen Einbau ProfiLine-Geräte	60.-	55.70

Einbauzubehör passend zu Dunstabzugshauben

Einbauzubehör	Beschreibung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
EFP6030X	Frontblende zu DAL6035/DAK6035, Chromstahl AntiFingerprint	65.-	60.35
ULSLLF	Umluftset mit LongLife-Aktivkohlefilter, regenerierbar, Anschluss Ø150 mm, für Einbauhauben (Filter-Lebensdauer bis 4 Jahre)	377.-	350.05
ULSLLF125	Umluftset mit LongLife-Aktivkohlefilter, regenerierbar, Anschluss Ø125 mm, für Einbauhauben (Filter-Lebensdauer bis 4 Jahre)	345.-	320.35
ULSLLF150A	Umluftset mit LongLife-Aktivkohlefilter, regenerierbar, Anschluss Ø150 mm, für Einbauhauben (Filter-Lebensdauer bis 4 Jahre)	431.-	400.20
FILLER90G	Tiefenausgleich 330-350 mm passend zu DAGL9040V1	75.-	69.65
FILLER60G	Tiefenausgleich 330-350 mm passend zu DAGL6040V1	65.-	60.35
DUBOX60	Luftbox, schalldämmend, zu DUSL6070CN/DUSL9070CN	290.-	269.25

Dienstleistung passend zu Dunstabzugshauben

Dienstleistung	(Preis auf Anfrage)
Sonderanfertigungen für Spezialkamine möglich	



Energieetikette

Energieeffizienzklasse A++ bis E ab 1.1.2018. Die Energieetikette bietet Informationen zur Energieeffizienz und zum jährlichen Energieverbrauch. Unter anderem sind auch Angaben zur Beleuchtungseffizienz und zum Schalleistungspegel ersichtlich.

Hinweis

Reine Umlufthauben sind in der Kennzeichnungsrichtlinie für die Energieetikette ausgenommen.



«Dank CustomFlex kann ich meinen Kühlschrank individuell nach meinen Bedürfnissen einrichten.»

Kühlen / Gefrieren

Produkteigenschaften	152
CustomFlex®	154
NoFrost	156
Unsere Kühl- und Gefrierschränke im Überblick	164
Kühlgeräte	166
Food Center	178



IK2581BN

- ★ Energieeffizienzklasse A+++ -20%
- ★ CustomFlex®
- ★ NoFrost Technologie
- ★ Touch Control mit digitaler Anzeige
- ★ Dynamic Air

Frische, Flexibilität und Funktionsvielfalt wie noch nie

Electrolux bringt das Kühlen von Speisen und Getränken auf ein neues Level. Profitieren Sie von Raffinessen wie der CustomFlex® Tür mit veränderbarer Einteilung sowie der NaturaFresh Zone mit separater Feuchtigkeitseinstellung für jedes Fach.



Die CustomFlex® Tür revolutioniert das Kühlschrank-Design

Electrolux bietet Ihnen jetzt das flexibelste System zur Lebensmittellagerung, das Sie derzeit finden können. Der Clou: Die Anordnung der Türfächer lässt sich nach Bedarf verändern.

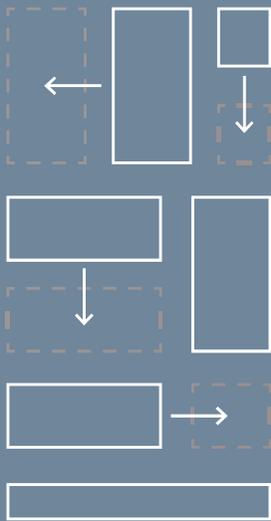
Wie wär's mit dreimal länger frisch?

Electrolux ist nicht nur im dreifachen Plus mit der Energieeffizienzklasse A+++, sondern hält auch Ihre Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch als in einem üblichen Einbau-Kühlschrank. Und zwar in der raffinierten NaturaFresh Zone mit Schubladen, die auf Teleskopschienen mit speziellem Soft-Schliessmechanismus gleiten. Die Luftfeuchtigkeit können Sie für jedes Fach separat einstellen, ebenso die Temperatur in fünf Stufen, dank den getrennten Kältekreisläufen.



Nutzen Sie den Platz in Ihrer Kühlschrankschranktür immer wieder anders – mit CustomFlex®

Die Innentür Ihres Einbau-Kühlschranks können Sie ganz nach Ihren Wünschen und Ihren Einkaufs- oder Essgewohnheiten einrichten.



Die CustomFlex® Tür revolutioniert das Einbau-Kühlschrank-Design. Electrolux bringt jetzt das flexibelste System zur Lebensmittellagerung, das Sie derzeit finden können. Der Clou: Die Anordnung der Türfächer lässt sich nach Bedarf verändern. Sie bestimmen, wie Sie Ihre Lebensmittel lagern – vielleicht jeden Tag wieder anders.

- Schmäler Behälter, hervorragend geeignet zur Lagerung von Joghurtbechern, Marmeladengläsern, Konserven etc.
- Mit einer Klappe geschlossenes Fach zur Lagerung von Butter, Käse etc.
- Tiefer, schmaler Behälter, ideal zur stehenden und hygienischen Lagerung von Gemüse und kleinen Flaschen wie Kaffeerahm-, Ketchup-, Baby- oder Medikamentenfläschchen.
- Extraschmäler Behälter, ausgezeichnet geeignet zur Lagerung von Medikamenten, Kosmetika, Hefewürfeln etc.



Mehr Informationen zu CustomFlex®



IK2581BN

Kühl- und Gefrierkombination in A+++ -20% und CustomFlex®.

Tipp 1

Schmäler Behälter, hervorragend geeignet zur Lagerung von Joghurtbechern, Marmeladengläsern, Konserven etc.

Tipp 2

Tiefer, schmaler Behälter, ideal zur stehenden und hygienischen Lagerung von Gemüse und kleinen Flaschen wie Kaffeerahm-, Ketchup-, Baby- oder Medikamentenfläschchen.

Tipp 3

Mit einer Klappe geschlossenes Fach zur Lagerung von Butter, Käse etc.

Tipp 4

Extraschmäler Behälter, ausgezeichnet geeignet zur Lagerung von Medikamenten, Kosmetika, Hefewürfeln etc.

Freuen Sie sich dank NoFrost-Technologie über ein frostfreies Gefriergerät

Die NoFrost-Technologie verhindert, dass sich Reif in Ihrem Gefriergerät bildet. Dies bedeutet, dass das Gefriergerät effizient arbeitet und sein gesamter Raum für die Lagerung verwendet werden kann. Kein erneutes Abtauen erforderlich.



Nie mehr abtauen dank NoFrost
Dank der automatischen Abtautechnik NoFrost müssen Sie selbst den Gefriereteil nie abtauen lassen und schon gar kein Eis ablösen.

Alles bleibt kalt und trocken
Ein Ventilator bläst kalte trockene Luft in den Gefrierraum, sorgt für eine gleichmäßige Temperatur und verhindert die Bildung von Reif und Eis, weil die Luftfeuchtigkeit nach aussen abgeführt wird. Das erspart nicht nur das Abtauen, sondern auch den Energieverbrauch, der sonst durch Eisbildung entsteht. Die gekühlte Umluft verhindert ebenfalls die Reif- und Eisbildung auf den Verpackungen – so behalten Sie den Überblick.



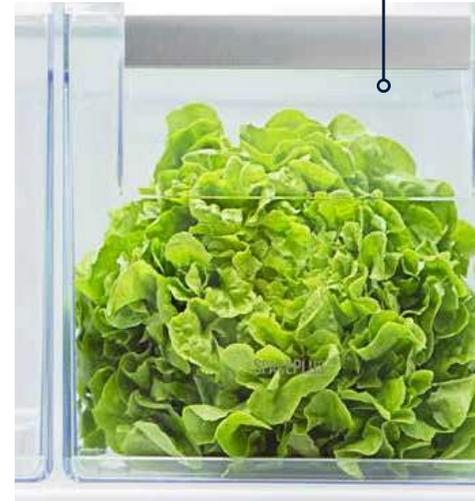
IK2581BN

Länger frische Zutaten dank TwinTech-Technologie

Die TwinTech-Technologie garantiert eine optimale Luftfeuchtigkeit im Einbau-Kühlschrank. Dank der getrennten Luftzirkulation bleiben Lebensmittel viel länger knackig und frisch. So wird verhindert, dass Zutaten austrocknen, und der Geschmack Ihrer Zutaten bleibt erhalten.



Electrolux Einbau-Kühlschrank mit TwinTech-Technologie



Regulärer Einbau-Kühlschrank



Mehr Informationen zu TwinTech NoFrost

3 x länger frisch mit NaturaFresh

In den sanft gleitenden Schubladen bewahren Sie Ihre Lebensmittel bei idealer Temperatur bis zu dreimal länger auf. Mit dem Soft-Schliesssystem geben Sie der Schublade nur einen Schubser und sie gleitet sanft zurück.



Technisch perfekt: Bei Electrolux werden der Einbau-Kühlschrank und die NaturaFresh Zone mit zwei individuellen Kältekreisläufen gekühlt. So können Sie die Temperatur für jede Zone optimal auf die jeweiligen Lebensmittel einstellen.

Die NaturaFresh Zonen haben eine speziell niedrige Temperatur nahe bei 0 °C. Damit eignen sich die Schubladen besonders gut für die Lagerung von Salat, Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch.

Für jede Schublade lässt sich die Luftfeuchtigkeit individuell einstellen. Für Salate und Gemüse wird eine hohe Luftfeuchtigkeit eingestellt, für Fleisch, Fisch und Molkereiprodukte eher eine mittlere bis niedrige Luftfeuchtigkeit.



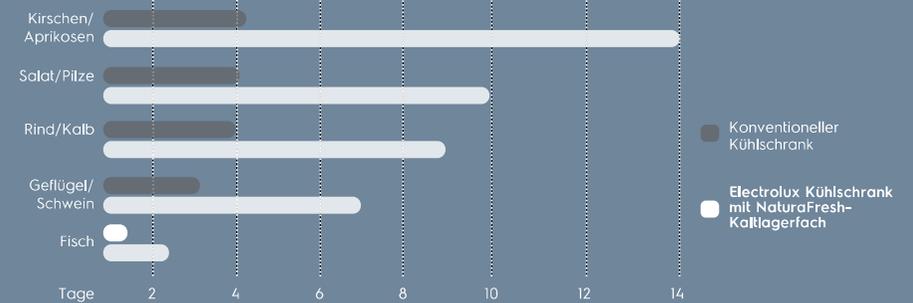
Mehr Informationen zu NaturaFresh

Der perfekt erfrischende Biergenuss?

Sie kennen es sicherlich: Sie mögen Ihr Bier so richtig erfrischend kühl. Im normalen Kühlschrank bleibt das Bier aber doch eine Spur zu warm, und im Gefrierfach kann es nicht zu lange aufbewahrt werden - zum Glück gibt es die Electrolux NaturaFresh Zone! In den NaturaFresh Schubladen steht die Temperatur nahe bei kühlen 0 °C; perfekt für Ihren nächsten wunschig erfrischenden Biergenuss!



Lagerdauer mit NaturaFresh-Kaltlagerfach



Lebensmittel, die geeignet sind für das NaturaFresh-Kaltlagerfach

Obst	Luftfeuchtigkeit
Äpfel, Birnen	Hohe Luftfeuchtigkeit
Aprikosen, Pfirsiche	Mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit
Beeren	Mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit
Kirschen, Trauben	Mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit

Salate, Gemüse	Luftfeuchtigkeit
Blattsalate	Hohe Luftfeuchtigkeit
Brokkoli, Blumenkohl	Mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit
Karotten, Radieschen	Mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit
Kohl, Kohlrabi	Mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit
Lauch	Mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit
Pilze	Mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit
Spargel	Mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit

- Hohe Luftfeuchtigkeit
- Mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit
- Tiefe Luftfeuchtigkeit

Fleisch, Fisch, Molkereiprodukte	Luftfeuchtigkeit
Aufschnitt, Wurst	Mittlere bis niedrige Luftfeuchtigkeit
Fisch, Meeresfrüchte	Mittlere bis niedrige Luftfeuchtigkeit
Fleisch	Mittlere bis niedrige Luftfeuchtigkeit
Geflügel	Mittlere bis niedrige Luftfeuchtigkeit
Butter	Mittlere bis niedrige Luftfeuchtigkeit
Milch	Mittlere bis niedrige Luftfeuchtigkeit
Weichkäse, z.B. Camembert	Mittlere bis niedrige Luftfeuchtigkeit
Hartkäse	Mittlere bis niedrige Luftfeuchtigkeit

Gemischte Lagerung	Luftfeuchtigkeit
Salate, Fleisch etc.	Mittlere bis niedrige Luftfeuchtigkeit

Diese Lebensmittel gehören nicht ins NaturaFresh Kaltlagerfach

Obst	Luftfeuchtigkeit
Ananas, Avocados, Bananen, Grapefruits, Mangos, Melonen, Papayas, Passionsfrüchte	Kälteempfindliches Obst eignet sich nicht zur Lagerung im NaturaFresh Kaltlagerfach.

Gemüse	Luftfeuchtigkeit
Kartoffeln, Auberginen, Bohnen, Gurken, Kürbisse, Peperoni, Tomaten, Zucchini	Kälteempfindliches Gemüse eignet sich nicht zur Lagerung im NaturaFresh Kaltlagerfach.



IK2581BN

Riesenvorteile im Grossformat

Dieses 188 cm hohe Modell bietet Ihnen extra viel Platz für das Frischhalten Ihrer Speisen und Getränke. Doch damit nicht genug: Beim Öffnen der Tür kommt noch einiges mehr zum Vorschein.



Die CustomFlex® Tür revolutioniert das Einbau-Kühlschrank-Design
Electrolux bringt jetzt das flexibelste System zur Lebensmittellagerung, das Sie derzeit finden können. Der Clou: Die Anordnung der Türfächer lässt sich nach Bedarf verändern. Sie bestimmen, wie Sie Ihre Lebensmittel lagern – vielleicht jeden Tag wieder anders.

Ein Tablar auf Rollen
Wo viel Platz ist, ist auch vieles möglich. Wie eben zum Beispiel in diesem XXL-Einbau-Kühlschrank ein Tablar auf Rollen, mit einem Servierblech, das sich herausnehmen lässt und man auf den Tisch stellen kann.



Extragrosse Gemüseschublade
In der extragrossen Gemüseschublade, die auf vollausziehbaren Teleskopschienen gleitet, können Sie dank dem Gemüse und Früchte aufbewahren.

Bedienungskomfort auf höchstem Niveau
Von den Schubladen auf Teleskopschienen, die sanft zurückgleiten, bis zur perfekten Ausleuchtung bietet der 190-cm-Einbau-Kühlschrank jeden denkbaren Bedienungskomfort.



188 cm

Natürlich können Sie noch auf ein paar weitere Raffinessen zählen

Sie haben ja jeden Tag genug zu tun. Gut, dass Ihnen ein Kühlschrank von Electrolux mit seiner praxiserfahrenen Technik und Ausstattung das Leben etwas leichter macht. Vom Einräumen bis zum Herausnehmen Ihrer Lebensmittel.



LED-Beleuchtung

Je mehr Sie im Kühlschrank verstauen, desto wichtiger wird die Übersicht. Und die macht Ihnen Electrolux leicht. Die neue Innenbeleuchtung mit LED an der Decke wirft ein gleichmässiges Licht in den Kühlschrank – so lässt sich alles leicht finden.



FreshBox

Lagern Sie Fleisch und Fisch in dieser speziellen Schublade des Kühlschranks getrennt von Ihren anderen Zutaten. Durch die Aufrechterhaltung einer niedrigeren Temperatur bleiben die Frische und die Aromen Ihrer Zutaten länger erhalten.



DynamicAir

Durch Aufrechterhaltung einer konstanten Luftzirkulation in diesem Kühlschrank sorgt die innovative DynamicAir für eine gleichmässige, kühle Temperatur. Das bedeutet, dass alle Ihre Zutaten, egal wo sie gelagert werden, immer frisch bleiben.

CleanAir Control

Der CleanAir Control-Filter in diesem Kühlschrank verwendet Kohle, um eventuelle Gerüche im Inneren zu neutralisieren. Das bedeutet, dass Ihre Zutaten länger frisch riechen.



SpacePlus

Der extragrosse Flaschen- und Gemüseauszug ist äusserst praktisch. Durch einen Einsatz wird die Schublade in zwei Teile getrennt. Vorne kommen Flaschen hinein und hinten ist viel Platz für Obst und Gemüse. Die Schublade gleitet auf leichtgängigen, vollausziehbaren Teleskopschienen.



Sparen Sie am richtigen Ort: an der Steckdose

Kühlgeräte von Electrolux gehören alle den Energieeffizienzklassen A++ und A+++ an, wobei das Sortiment mit den drei Plus laufend erweitert wird. Eine Kühl- und Gefrierkombination ist heute sogar schon 20% besser als A+++ . Zur Erinnerung: A+++ bedeutet 60% weniger Stromverbrauch als A.



SoftClosing – zu ist zu

Ein sanfter Einzug und die integrierte Türdämpfung in den Scharnieren – damit sorgt das SoftClosing System dafür, dass sich die Einbau-Kühlschranktür nach einem leichten Schubser immer sanft und sicher schliesst, auch bei vollen Türfächern. Bei einem Öffnungswinkel von 20° und weniger schliesst die Tür automatisch.



LowFrost

Mit einem Electrolux Kühl- und Gefriergerät sparen Sie sich neben Stromkosten auch noch manche kleine Mühe. Zum Beispiel das Abtauen wie auch das Ablösen von Eis im Gefrierraum. Dank der LowFrost Technologie lässt es sich leichter entfernen. Ebenso leicht reinigen Sie das Innere des Gerätes, denn die Wände sind flach. Und wenn Sie etwas Grosses einfrieren wollen, entfernen Sie einfach die Schubladen und Zwischenböden, um den nötigen Platz zu schaffen.

Unsere Kühl- und Gefrierschränke im Überblick

		IK2805SZ	IK3035CZ	IK2705BZ	IK1910SZ	IK2760N	IK2581BN	IK2550BN	IK2915B	IK2755B	IK2355B	IK2685T		IK3029S	IK3026SA	IK3318CA	IK2080S	IK2070S	IK2065S	IK2240C	IK1345S	IK1555C	UK1205S	IG2085SN	IG1235SN	IG0946S	UG0985	
CustomFlex*						•	•																					
NoFrost						•	•	•																•	•			
NaturaFresh		•	•	•	•																							
TwinTech		•	•	•	•	•	•	•																				
LowFrost				•					•		•																•	
ECO Energieeffizienz A+++ und besser						•	•	•	•					•		•	•	•				•						
SpacePlus														•	•	•												
FreshBox														•	•	•												
DynamicAir		•	•	•	•	•	•	•						•	•	•												
FlexiFresh		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						•	•	•	•								
SoftClosing		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	
LED-Beleuchtung		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
LCD		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	



Einzigartig:
Nie mehr
abtauen!

Modell	IK28055Z	IK3035CZ	IK2705BZ	IK1910SZ	IK2670BN
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A++ ★ NaturaFresh Zone ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Dynamic Air mit CleanAir Control ★ Aktivkohlefilter ★ SoftClosing System 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A++ ★ NaturaFresh Zone ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Dynamic Air mit CleanAir Control ★ Aktivkohlefilter ★ SoftClosing System 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A++ ★ NaturaFresh Zone ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Dynamic Air mit CleanAir Control ★ Aktivkohlefilter ★ SoftClosing System 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ NaturaFresh Zone ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Dynamic Air mit CleanAir Control ★ SoftClosing System 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ CustomFlex® ★ NoFrost Technologie ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Dynamic Air ★ Tablar auf Teleskopschienen mit herausnehmbarem Serviertablet
Bauform	Einbau-Kühlschrank mit NaturaFresh Zone	Einbau-Kühlschrank mit NaturaFresh Zone	Kühl- und Gefrierschrank mit NaturaFresh Zone	Einbau-Kühlschrank mit NaturaFresh Zone	Kühl- und Gefrierkombination
Nutzzinhalt					
Nutzzinhalt gesamt	255 Liter	275 Liter	233 Liter	188 Liter	267 Liter
Nutzzinhalt Kühlteil	155 Liter	200 Liter	112 Liter	115 Liter	207 Liter
Nutzzinhalt Gefrierteil	25 Liter		51 Liter	14 Liter	60 Liter
Nutzzinhalt NaturaFresh Zone	75 Liter	75 Liter	70 Liter	59 Liter	
Steuerung / Anzeige					
Digitale Temperaturanzeige	•	•	•	•	•
Getrennte Temperatureinstellung für Kühl- und Gefrierteil			•		
Getrennte Temperatureinstellung in der NaturaFresh Zone	•	•	•	•	•
Schnellkühlung Fast Cool	•	•	•	•	•
Schnellgefrierschalter Action Freeze mit automatischer Rückstellung	•		•	•	•
Kühlteil sep. ein- ausschaltbar			•		•
Ausstattung					
NaturaFresh Zone	•	•	•	•	•
Twin-Tech/NoFrost Technologie					•
Gefrierteil mit LowFrost Technologie			•		
Aktivkohlefilter CleanAir Control gegen Gerüche	•	•	•	•	
LED-Lichtstrahler oben	•	•	•	•	•
Feuchtigkeitseinstellung für Gemüseschublade FlexiFresh					•
Anzahl Gemüseschubladen					1
Teilbares Glasablar FlexiShelf	1	1	1	1	1
Anzahl Glasablar verstellbar	2	3	2	1	2
Tablar auf Teleskopschienen mit herausnehmbarem Serviertablet					•
Anzahl Türfächer, teils verstellbar	4	4	3	3	6
Kurzes Türfach, verstellbar	1	1		1	
Anzahl Schubladen Gefrierteil			2	1	3
Anzahl Glasablar Gefrierteil	1	1	1		
Energieverbrauch					
Energieeffizienzklasse	A++	A++	A++	A+++	A+++
Energieverbrauch	218 kWh/Jahr	129 kWh/Jahr	230 kWh/Jahr	131 kWh/Jahr	155 kWh/Jahr
Sicherheit					
Temperaturalarm			•		
Tür-Warnsignal optisch und akustisch	•	•	•	•	•
Türe mit SoftClosing					
Gerätemasse H × B × T	1769 × 556 × 549 mm	1769 × 556 × 549 mm	1769 × 556 × 549 mm	1398 × 556 × 549 mm	1884 × 540 × 549 mm
Nischenhöhe	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1400 mm	1900 mm
Festtürmontage					•
Links (L), rechts (R), wechselbar (W)	L/R/W	R/W	R/W	R/W	R/W
Anschlusswerte	230 V/0,5 A	230 V/0,5 A	230 V/0,5 A	230 V/0,5 A	230 V/1 A
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 3765.-/CHF 3495.80	CHF 3660.-/CHF 3398.35	CHF 3870.-/CHF 3593.30	CHF 3510.-/CHF 3259.05	CHF 4380.-/CHF 4066.85
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78



**Einzigartig:
Nie mehr
abtauen!**



**Einzigartig:
Nie mehr
abtauen!**



Modell	IK2581BN	IK2550BN	IK2915B	IK2755B	IK2355B
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++~20% ★ CustomFlex® ★ NoFrost Technologie ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Dynamic Air 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ NoFrost Technologie ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Dynamic Air ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ LowFrost-Technologie ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ FlexFresh ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienz A++ ★ LowFrost-Technologie ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ FlexFresh ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienz A++ ★ LowFrost-Technologie ★ Touch Control mit LED-Balken ★ FlexFresh
Bauform	Einbau-Kühl-Gefrierkombination mit NoFrost Technologie	Einbau-Kühl-Gefrierkombination mit NoFrost Technologie	Kühl- und Gefrierkombination	Kühl- und Gefrierkombination	Kühl- und Gefrierkombination
Nutzzinhalt					
Nutzzinhalt gesamt	246 Liter	247 Liter	258 Liter	258 Liter	232 Liter
Nutzzinhalt Kühlteil	185 Liter	186 Liter	186 Liter	186 Liter	160 Liter
Nutzzinhalt Gefrierteil	61 Liter	61 Liter	72 Liter	72 Liter	72 Liter
Steuerung / Anzeige					
Digitale Temperaturanzeige	•	•	•	•	
Temperaturanzeige mit LED-Balken					•
Getrennte Temperatureinstellung für Kühl- und Gefrierteil	•	•			
Schnellkühlung Fast Cool	•	•	•	•	
Schnellgefrierschalter Action Freeze mit automatischer Rückstellung	•	•	•	•	•
Kühlteil sep. ein- auschaltbar	•	•	•	•	
Ausstattung					
Twin-Tech/NoFrost Technologie	•	•			
Gefrierteil mit LowFrost Technologie			•	•	•
LED-Lichtstrahler oben	•	•			
LED-Beleuchtung seitlich			•	•	•
Feuchtigkeitseinstellung für Gemüseschublade FlexiFresh	•	•	•	•	•
Anzahl Gemüseschubladen	2	2	2	2	2
Teilbares Glasablar FlexiShelf	1	1	1	1	
Anzahl Glasabläre verstellbar	3	3	3	3	3
Anzahl Türfächer, teils verstellbar					3
Kurzes Türfach, verstellbar		1			1
Anzahl Schubladen Gefrierteil	3	3	3	3	3
Anzahl Glasabläre Gefrierteil	2	2	2	2	2
Energieverbrauch					
Energieeffizienzklasse	A+++	A+++	A+++	A++	A++
Energieverbrauch	120 kWh/Jahr	150 kWh/Jahr	150 kWh/Jahr	225 kWh/Jahr	215 kWh/Jahr
Sicherheit					
Temperaturalarm	•	•	•	•	•
Tür-Warnsignal optisch und akustisch	•	•	•	•	•
Türe mit SoftClosing	•	•	•	•	•
Gerätemasse H × B × T	1769 × 556 × 549 mm	1769 × 556 × 549 mm	1769 × 556 × 549 mm	1769 × 556 × 549 mm	1572 × 540 × 549 mm
Nischenhöhe	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1580 mm
Festtürmontage	•	•	•	•	•
Schlepptürmontage					•
links (L), rechts (R), wechselbar (W)	R/W	R/W	L/R/W	L/R/W	L/R/W
Anschlusswerte	230 V/1,1 A	230 V/1,1 A	230 V/1,1 A	230 V/1,1 A	230 V/1,1 A
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 4175.-/CHF 3876.50	CHF 3900.-/CHF 3621.15	CHF 3695.-/CHF 3430.85	CHF 3255.-/CHF 3022.30	CHF 2795.-/CHF 2595.15
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78



Modell	IK2685T	IK3029S	IK3026SA	IK3318CA	IK2080S
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienz A++ ★ Einfache Bedienung mit Drehschalter 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ FreshBox ★ SpacePlus Flaschen- und Gemüseauszug ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Dynamic Air ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienz A++ ★ FreshBox ★ SpacePlus Flaschen- und Gemüseauszug ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Dynamic Air ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ FreshBox ★ SpacePlus Flaschen- und Gemüseauszug ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Dynamic Air ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++/-10% ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ FlexFresh ★ Fast Cool ★ SoftClosing
Bauform	Kühl- und Gefrierkombination	Einbau-Kühlschrank	Einbau-Kühlschrank	Vollraumkühlschrank	Einbau-Kühlschrank
Nutzzinhalt					
Nutzzinhalt gesamt Liter	258 Liter	284 Liter	284 Liter	310 Liter	180 Liter
Nutzzinhalt Kühlteil Liter	208 Liter	259 Liter	259 Liter		166 Liter
Nutzzinhalt Gefrierfach Liter	50 Liter	25 Liter	25 Liter		14 Liter
Steuerung / Anzeige					
Digitale Temperaturanzeige		•	•	•	•
Temperaturanzeige mit LED-Balken					
Schnellkühlung Fast Cool		•	•	•	•
Schnellgefrierschalter Fast Freeze mit automatischer Rückstellung		•	•	•	•
Ausstattung					
FreshBox Schublade		•	•	•	
LED-Lichtstrahler oben		•	•	•	
LED-Beleuchtung seitlich	•				•
Feuchtigkeitseinstellung für Gemüseschublade FlexiFresh		•	•	•	•
Anzahl Gemüseschubladen	1				2
Teilbares Glasablar FlexiShelf		1	1	1	1
Anzahl Glasabläufe verstellbar	4	2	2	3	
Anzahl Türfächer, teils verstellbar	4	5	5	5	4
Kurzes Türfach, verstellbar		1	1	1	1
Anzahl Glasabläufe Gefrierfach	1 Gitter	1	1	1	
Energieverbrauch					
Energieeffizienzklasse	A++	A+++	A++	A+++	A+++
Energieverbrauch	216 kWh/Jahr	143 kWh/Jahr	215 kWh/Jahr	76 kWh/Jahr	103 kWh/Jahr
Sicherheit					
Türe mit SoftClosing		•	•	•	•
Gerätemasse H x B x T	1575 x 540 x 549 mm	1769 x 556 x 549 mm	1769 x 556 x 549 mm	1769 x 556 x 549 mm	1224 x 556 x 549 mm
Nischenhöhe	1580 mm	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1225 mm
Festtürmontage		•	•	•	•
Schlepptürmontage	•				
links (L), rechts (R), wechselbar (W)	L/R/W	R/W	L/R/W	R/W	R/W
Anschlusswerte	230V/1,5 A	230V/1 A	230V/1 A	230V/0,6 A	230V/1 A
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2520.-/CHF 2339.85	CHF 3665.-/CHF 3402.95	CHF 3290.-/CHF 3054.80	CHF 3475.-/CHF 3226.55	CHF 2640.-/CHF 2451.25
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78



Modell	IK2070S	IK2065S	IK2240C	IK1345S	IK1555C	UK1205S
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ FlexiFresh ★ Schnellkühlung Fast Cool ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienz A++ ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ FlexiFresh ★ Schnellkühlung Fast Cool ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ FlexiFresh ★ Schnellkühlung Fast Cool ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienz A++ ★ Bedienung mit Drehschalter ★ Vollintegrierter Einbau ★ Integrierter Ventilator
Bauform	Einbau-Kühlschrank	Einbau-Kühlschrank	Vollraumkühlschrank	Einbau-Kühlschrank	Vollraumkühlschrank	Unterbau Einbau-Kühlschrank
Nutzhalt						
Nutzhalt gesamt	180 Liter	180 Liter	202 Liter	117 Liter	137 Liter	109 Liter
Nutzhalt Kühlteil	166 Liter	166 Liter		103 Liter		93 Liter
Nutzhalt Gefrierfach	14 Liter	14 Liter		14 Liter		16 Liter
Steuerung / Anzeige						
Digitale Temperaturanzeige	•	•	•	•	•	
Schnellkühlung Fast Cool	•	•	•	•	•	
Schnellgefrierschalter Action Freeze mit automatischer Rückstellung	•	•				
Ausstattung						
LED-Beleuchtung seitlich	•	•	•	•	•	•
Feuchtigkeitseinstellung für Gemüseschublade FlexiFresh	•	•	•			
Anzahl Gemüseschubladen	2	2	2	1	1	1
Teilbares Glasablage FlexiShelf	1	1	1	1	1	
Anzahl Glasabläge verstellbar	2	2	3	1	2	2
Anzahl Türfächer, teils verstellbar	4	4	4	3	3	2
Kurzes Türfach, verstellbar	1	1	1	1	1	1
Energieverbrauch						
Energieeffizienzklasse	A+++	A++	A+++	A+++	A+++	A++
Energieverbrauch	114 kWh/Jahr	172 kWh/Jahr	68 kWh/Jahr	99 kWh/Jahr	63 kWh/Jahr	138 kWh/Jahr
Sicherheit						
Temperaturalarm						
Tür-Warnsignal optisch und akustisch	•	•	•	•	•	
Türe mit SoftClosing	•	•	•	•	•	
Gerätemasse H x B x T	1224 x 556 x 549 mm	1224 x 556 x 550 mm	1224 x 556 x 549 mm	873 x 556 x 549 mm	873 x 556 x 549 mm	815 - 870 x 596 x 549 mm
Nischenhöhe	1225 mm	1225 mm	1225 mm	880 mm	880 mm	820 - 870 mm
Festtürmontage	•	•	•	•	•	•
links (L), rechts (R), wechselbar (W)	L/R/W	L/R/W	R/W	L/R/W	R/W	L/R/W
Anschlusswerte	230 V/1A	230 V/1A	230 V/1A	230 V/0,4 A	230 V/0,4 A	230 V/0,9 A
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 2530.- / CHF 2349.10	CHF 2090.- / CHF 1940.60	CHF 2430.- / CHF 2256.25	CHF 2145.- / CHF 1991.65	CHF 2085.- / CHF 1935.95	CHF 1790.- / CHF 1662.-
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78



**Einigartig:
Nie mehr
abtauen!**



**Einigartig:
Nie mehr
abtauen!**



Modell	IG2085SN	IG1235SN	IG0946S	UG0985	
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienz A++ ★ NoFrost Technologie ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ LED-Beleuchtung von oben ★ Schnellgefrierschaltung mit automatischer Rückstellung ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienz A++ ★ NoFrost Technologie ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Schnellgefrierschaltung mit automatischer Rückstellung ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienz A++ ★ Touch Control mit digitaler Anzeige ★ Schnellgefrierschaltung mit automatischer Rückstellung ★ SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienz A++ ★ Einfache Bedienung mit Drehschalter ★ Vollintegrierter Einbau ★ Schnellgefrierschaltung mit automatischer Rückstellung ★ Integrierter Ventilator für Be- und Entlüftung 	
Bauform	Gefrierschrank	Gefrierschrank	Gefrierschrank	Unterbau-Gefrierschrank	
Nutzzinhalt					
Nutzzinhalt gesamt	204 Liter	120 Liter	98 Liter	95 Liter	
Steuerung / Anzeige					
Digitale Temperaturanzeige	•	•	•		
Schnellgefrierschalter Action Freeze mit automatischer Rückstellung	•	•	•	•	
Ausstattung					
Twin-Tech / NoFrost Technologie	•	•			
LED-Lichtstrahler oben	•				
Anzahl Schubladen Gefrierteil	5	4	4		
Anzahl Klappen Gefrierteil	2	1		4	
Anzahl Glasabläufe Gefrierteil	6	4	3		
Energieverbrauch					
Energieeffizienzklasse	A++	A++	A++	A++	
Energieverbrauch	238 kWh/Jahr	183 kWh/Jahr	157 kWh/Jahr	147 kWh/Jahr	
Sicherheit					
Temperaturalarm	•	•	•	•	
Tür-Warnsignal optisch und akustisch	•	•	•	•	
Türe mit SoftClosing	•	•			
Gerätemasse H × B × T	1769 × 556 × 549 mm	1224 × 556 × 549 mm	873 × 556 × 549 mm	815-870 × 596 × 549 mm	
Nischenhöhe	1780 mm	1225 mm	880 mm	820-870 mm	
Festtürmontage					
links (L), rechts (R), wechselbar (W)	R/W	R/W	R/W	R/W	
Anschlusswerte	230V/1A	230V/1A	230V/0,7A	230V/0,7A	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 3440.- / CHF 3194.05	CHF 2760.- / CHF 2562.65	CHF 2050.- / CHF 1903.45	CHF 2310.- / CHF 2144.85	
VRG (exkl. MwSt)	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	CHF 27.78	

Ergänzen Sie Ihre Küche mit dem Weinkühler von Electrolux

Der grifflose Weinkühler fügt sich harmonisch in Ihre Küche ein. Sein Design ist perfekt auf die anderen Electrolux Geräte abgestimmt.



Wählen Sie die passende Temperatur
Mit dem kompakten und eleganten Weinkühler schaffen Sie die genau richtigen Bedingungen für die Lagerung Ihrer Weinflaschen. Von 5 °C bis 20 °C können Sie die Temperatur wählen, die Ihren verschiedenen Weinen zum gebührenden Bouquet verhilft.

Passt genau in Ihre Küche

Der grifflose Weinkühler fügt sich harmonisch in Ihre Küche ein. Sein Design ist perfekt auf die anderen Electrolux Geräte abgestimmt.

Auch grosse Flaschen sind willkommen

Falls Sie zur Feier der Gäste eine Magnum öffnen möchten – kein Problem. Auch diese findet im Weinkühler Platz und wird von Ihnen auf die richtige Temperatur gekühlt «geköpft».



Bis zu 18 Flaschen finden Platz
Trotz seinen kompakten Aussenmassen bietet der Weinkühler Platz für 18 normale Flaschen. So haben Sie zu jeder Gelegenheit den richtigen «guten Tropfen» zur Hand.



ProfilLine



Modell	WK4PL10
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Weinkühler ★ ProfilLine Sorgenfrei-Paket ★ TouchControl mit digitaler Anzeige ★ Platz für bis zu 18 Flaschen ★ Flexible Inneneinteilung für verschiedene Flaschengrössen ★ Griffloses Design mit Push-pull Öffnungssystem
	 
Bauform	Einbau Weinkühlschrank
Nutzzinhalt	
Nutzzinhalt gesamt	49 Liter
Anzahl	18 Flaschen (0,75Liter)
Steuerung / Anzeige	
Elektronische Steuerung mit Touch Control und digitaler	•
Temperaturanzeige	
Temperaturbereich	+5° bis +20°C
Anzahl Zonen	1
Ausstattung	
Anzahl Ablageflächen	3
Holzablageliste auf Teleskopschienen	2
Anordnung der Flaschen	längs und quer
Dynamic Air	•
LED-Beleuchtung oben	•
LED-Beleuchtung Dauerbetrieb	zuschaltbar
Türöffnung	grifflos, Push-pull-System
Energieverbrauch	
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch/Jahr	83 kWh
Technische Daten	
Klimaklasse	ST (+16 bis +36°C)
Geräuschschallleistung	39 dB(A)
Sicherheit	
Temperaturalarm	optisch
Gerätemasse H x B x T	455 x 596 x 558 mm
Nische	450 x 560 mm
Türanschlag	unten
Farben	Chromstahl (CN) / Spiegel (SP)
Anschlusswerte	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 3690.- / CHF 3426.20
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 27.78

Brauchen Sie viel Kühlplatz? Das Food Center bietet genug.

Mit seinem grossen nutzbaren Volumen von 538 Litern ist das Food Center von Electrolux ideal, wenn Sie viel kochen und entsprechend viele Lebensmittel griffbereit haben wollen. Und trotz seiner Grösse und Leistung ist das Food Center in der Energieeffizienzklasse A++.

Eis gibt's dort, wo Sie es wollen

Der Wasser- und Eiswürfelpender liefert Ihnen stets gekühltes Wasser oder Eis – auch Crushed Ice können Sie in Ihre Drinks geben. Sie wählen das Gewünschte am Bedienfeld und drücken den Hebel zum Abfüllen.

Stellen Sie die Temperatur nach Belieben ein

Am Display mit Touch Control und LED-Anzeige wählen Sie die ideale Temperatur für den Kühl- und den Gefrierraum. Zusätzlich können Sie nützliche Funktionen wie Schnellkühlen und Schnellgefrieren steuern. In der NaturaFresh-Kälteschublade lässt sich die Temperatur in drei Stufen einstellen und damit perfekt auf die gelagerten Lebensmittel abstimmen. Damit halten Sie alles so frisch, wie es sein muss.

Alles findet den richtigen Platz

Sie möchten ein Bier, aber die soeben gekauften Dosen sind noch nicht kalt? Also, ab damit in das Schnellkühlfach für Getränkedosen. Nach kurzer Zeit geniessen Sie Ihr herrlich gekühltes Bier. Und in den beiden extragrossen, auf Rollen leicht ausziehbaren Schubladen haben Sie eine Menge Platz für Obst und Gemüse.



Vergessen Sie das Abtauen

Mit dem NoFrost-System wird die Luftfeuchtigkeit nach aussen abgeführt. Der angenehme Effekt: Es entsteht kein Reif und Eis – so müssen Kühl- und Gefrierenteil nie abgetaut werden.



LED-Beleuchtung



Schnellkühlfach für Getränkedosen.



Display mit Touch Control und LED-Anzeige



Modell	EAL6147WOX
Besondere Merkmale	<ul style="list-style-type: none"> ★ Energieeffizienzklasse A++ ★ Eisbar mit Eiswürfel, Eisplitter und gekühltes Wasser ★ NaturaFresh-Schublade ★ DynamicAir ★ TouchControl und digitale Anzeige



Bauform	Food Center
Nutzzinhalt	
Nutzzinhalt gesamt	538 Liter
Nutzzinhalt Kühlteil	359 Liter
Nutzzinhalt Gefrierenteil	179 Liter
Steuerung / Anzeige	
Digitale Temperaturanzeige	•
Getrennte Temperatureinstellung für Kühl- und Gefrierenteil	•
Schnellkühlung Fast Cool	•
Schnellgefrierschalter Fast Freeze mit automatischer Rückstellung	•
Ausstattung	
NoFrost Gefrierenteil	•
Grosse Gemüseschublade auf Teleskopschienen	2
Dynamische Umluftkühlung DynamicAir	•
LED-Lichtstrahler oben	•
Anzahl Schubladen Gefrierenteil	2
Schnellkühlfach für Getränkedosen	•
Material Griff	Metall
Türfächer Kühlteil	5
Glasablagflächen Kühlteil	3
davon verstellbar	2
Türfächer Gefrierenteil	3
Glasablagflächen Gefrierenteil	3
Fest-Wasser-Anschluss	•
Wasser-Filter	gegen Mehrpreis*
Energieeffizienz	
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch	351 kWh/Jahr
Sicherheit	
Temperaturalarm	•
Tür-Warnsignal optisch und akustisch	•
Gerätemasse / Farbe	
Gerätemasse H x B x T	1780 x 912 x 738 mm
Farbe	chromstahl (CN)
Anschlusswerte	230V/1,3A
Preis inkl. MwSt. / Preise exkl. MwSt.	CHF 6700.- / CHF 6221.-
VRG exkl. MwSt.	CHF 46.30

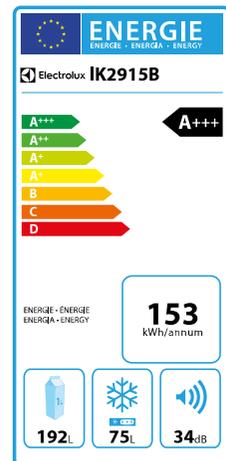
*Wasser-Filter Montagekit über ET Nummer 10029328 erhältlich

Einbauzubehör passend zu Einbaukühlschränken

Einbauzubehör	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
LGDBWE/BR	Lüftungsgitter für Sockel oder Deckenblende, 1 Stück für alle Kühl- und Gefriergeräte in EURO-Norm	44.-	40.85

Zubehör passend zu Einbaukühlschränken

Zubehör	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
WINERACK	Flaschenablage für 4 Flaschen (Alulook), passend zu folgenden Modellen: IK2808SZ, IK2805SZ, IK3035SZ, IK2708BZ, IK2705BZ, IK2150CZ, IK1910SZ, IK2581BN, IK2550BN, IK2915B, IK2355B, IK2755B, IK3026S, IK3029S, IK3318C, IK2080S, IK2070S, IK2065S, IK2240C, IK1345S, IK1555C	41.-	38.05



Energieetikette

Die Energieetikette, welche jedem Kühl- und Gefriergerät beigelegt wird, gibt Auskunft über die Energieeffizienzklasse, den jährlichen Energieverbrauch, den Nutzinhalt sowie neu über die Geräusch-Schalleistung. (REGULATION (EU) No. 1060/2010, Directive 2010/30/EU)



«ComfortLift,
der erste Geschirrspüler der Dir
entgegen kommt.»



Geschirrspüler

Produkteigenschaften	184
ComfortLift®	186
Unsere Geschirrspüler im Überblick	192
Zubehör/ Energieetikette	194
Geschirrspüler EURO-NORM	195
Programmübersicht	200
Einbau-Wasch-Trockner	203



GA60SLVC

- ★ ComfortLift®
- ★ ComfortRails™
- ★ AirDry™-Technologie
- ★ Innenbeleuchtung
- ★ GlassCare

Geschirrspülen auf höchstem Niveau

Intuitive Bedienung, komfortables Be- & Entladen und perfekte Sauberkeit. Lernen Sie die besten Geschirrspüler der Welt kennen.



QuickSelect™

QuickSelect™ ist die neue & intuitive Art Ihre Spülmaschine zu starten! Über den Schieberegler können Sie die Laufzeit des Spülgangs ganz nach Ihren Bedürfnissen anpassen. Der Ecometer zeigt zudem an, wie ökologisch die gewählte Laufzeit ist.

Der erste Geschirrspüler, der Ihnen entgegenkommt

Der einzigartige ComfortLift® Geschirrspüler ist der erste Geschirrspüler, bei dem Sie den Unterkorb sanft auf eine bequeme Arbeitshöhe anheben können. So können Sie den Korb einfach komfortabel entladen und bequem beladen.

Perfekte Ergebnisse für stark verschmutztes Geschirr

Dank der SprayZone-Funktion werden Ihre Töpfe und Pfannen intensiv gereinigt. Der kraftvolle Wasserdruck sorgt dafür, dass alles, was in diesem Bereich platziert wird, intensiv gereinigt wird. Von eingebrannten Rückständen bis zu Fettablagerungen – Ihr gesamtes Kochgeschirr wird wieder sauber.

Maximale Energieeffizienz und beste Trocknung

Unsere Geschirrspüler der Schweizer Norm brillieren mit Bestnoten in der europäischen Energieetikettenklassifizierung: A+++ -10% für einen besonders tiefen Energieverbrauch und A für das beste Trocknungsergebnis.



ComfortLift®, Komfort auf neuem Level



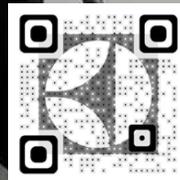
Der erste Geschirrspüler, der Ihnen entgegenkommt
 ComfortLift® ist der erste Geschirrspüler, der Ihnen einen einfachen und komfortablen Zugriff auf Ihr Geschirr bietet. Der untere Korb schwingt sanft nach oben – sodass das Be- und Entladen erleichtert wird. Diese Weltneuheit macht das Geschirrspülen so komfortabel wie noch nie.

Auch als integrierter Geschirrspüler
 Der ComfortLift® ist auch als integrierter Geschirrspüler mit LCD-Display 3Digit und Touch-Bedienung erhältlich.

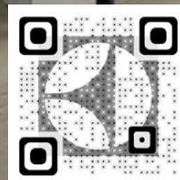
QuickSelect™, geben Sie einfach nur die Laufzeit vor



QuickSelect™ ist die neue & intuitive Art Ihre Spülmaschine zu starten!
 Wählen Sie über den Schieberegler einfach die Laufzeit des Spülgangs – mehr müssen Sie nicht tun. Dank des angezeigten «Ecometers» sehen Sie bei der Zeitwahl zudem, wie ökologisch Ihre gewählte Laufzeit ist und können so nicht nur Ihre perfekte Zeit sondern auch Ihre perfekte Kombination zwischen Zeit und ökologischem Spülgang finden. Bei besonderen Spülanforderungen steht Ihnen zudem eine Auswahl von Spezialfunktionen zur Verfügung: Entscheiden Sie sich zum Beispiel mit einem Klick für ExtraPower.



Mehr Informationen
zu ComfortLift®



Mehr Informationen
zu QuickSelect™

**Einzigartig
im Markt!**

GA60SLVC

Ecometer
 Zeigt an wie ökologisch
die Zeitwahl ist

Extras
 Spezialfunktionen



My Time
 Schieberegler zur Programm-
laufzeiteinstellung

Auto
 Automatische
Programmwahl

SprayZone: Makellose Ergebnisse selbst für stark verschmutzte Gratinformen



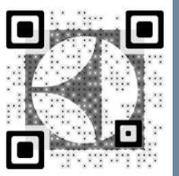
Dank der SprayZone-Funktion in diesem Geschirrspüler werden Ihre Töpfe und Pfannen intensiv gereinigt. Der kraftvolle Wasserdruck sorgt dafür, dass alles, was in diesem Bereich platziert wird, intensiv gereinigt wird. Von eingebrannten Rückständen bis zu Fettablagerungen – Ihr gesamtes Kochgeschirr wird wieder sauber.




ComfortRails™
Die ComfortRails™ lassen die oberen Körbe sanft in Ihren Geschirrspüler gleiten und stoppen langsam, ohne dass Ihre Teller und Gläser klappern.




Mehr Informationen zur AirDry™-Technologie



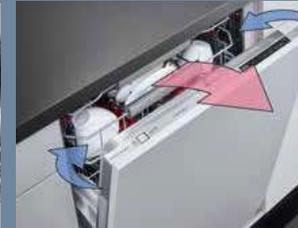
Mehr Informationen zu ComfortRails™



Mehr Informationen zur SprayZone-Technologie



FlexiSpray-Satellitensprüharm
Dank dem ausgeklügelten Satelliten-Sprüharm wird jede Ecke und jeder Gegenstand im Geschirrspüler sauber. Durch die innovative Wasser-Verteilung wird selbst dicht eingeraumtes Geschirr gründlich gereinigt. Der Deckensprüharm trägt zur Sauberkeit der ganzen Beladung bei und sorgt vor allem dafür, dass der Oberkorb von oben bis unten gereinigt wird.



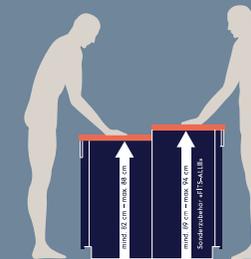
AirDry™-Technologie
Garantiert trockenes Geschirr dank der automatischen AirDry™-Technologie dieses Geschirrspülers. Durch die Funktion wird gegen Ende des Spülgangs die Tür automatisch 10 cm weit geöffnet, um das Geschirr natürlich trocknen zu lassen.



Innenbeleuchtung
Mit dieser Beleuchtung wird der Innenraum des Geschirrspülers erhellt. So können Sie schnell und problemlos sehen, wo Platz für Ihre Töpfe und Pfannen ist.



ProZone FlexiWash
Das FlexiWash-Programm dieses Geschirrspülers verwendet für Ober- und Unterkorb verschiedene Einstellungen, damit empfindliches Geschirr sanft und stark verschmutztes Geschirr intensiv gereinigt wird.

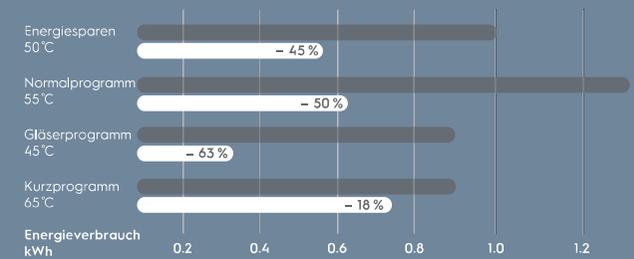


Sind Sie besonders gross?
Damit Sie sich nicht übermässig bücken müssen: Mit praktischen Verlängerungsfüssen kann der Geschirrspüler auch in höher ausgelegten Nischen eingesetzt werden. Das ist Ergonomie und Komfort auf höchstem Niveau!



Kalt- oder Warmwasseranschluss – das ist Ihrem Geschirrspüler egal
Alle Electrolux Geschirrspüler lassen sich an Kalt- oder Warmwasser anschließen (max. 60 °C). Eine willkommene ökologische Innovation, wenn das Warmwasser alternativ, z.B. durch Sonnenenergie oder Wärmepumpen, aufgeheizt wird. Das Einsparpotenzial im Stromverbrauch beträgt ca. 60 % und die Programmdauer reduziert sich um etwa 30 %.

Sparpotenzial bei Warmwasserbetrieb



Perfekter Gläserchutz selbst während des Spülgangs

Das spezielle GlassCare-System bietet sicheren Schutz für jegliche Gläser und dies im Oberwie auch Unterkorb. So erhalten Sie Spülgang für Spülgang garantiert makellose Gläser.



SoftGrips und SoftSpikes
Sparen Sie sich Zeit und Mühe, Ihre empfindlichen Gläser von Hand zu spülen. Das fortschrittliche GlassCare-System dieses Geschirrspülers mit den einzigartigen SoftGrips und SoftSpikes hält während des gesamten Spülgangs alle Gläser sicher fest und schützt sie vor Verrutschen und Erschütterung. Risse, Brüche oder Wasserflecken gehören der Vergangenheit an. **Neu zusätzlich 6 Softgrip im Unterkorb.**



Die Besteckschublade ist echt multifunktional
Clever konzipiert, bietet die Schublade viel Platz für Ess- und Salatbesteck, lange Messer wie auch Espresso-tassen. Sie können die gesamte Schublade auch herausnehmen und zum Beispiel in einer Küchenschublade einsetzen.



Grosse Trinkgläser bekommen ihre eigene Halterung
An beiden Korbseiten befindet sich eine klappbare Halterung, die Ihren grossen Trinkgläsern einen festen Stand ermöglicht.



Der neue Gläserkorb* springt bei Bedarf ein
Im Unterkorb des Geschirrspülers platziert, ist der Gläserkorb vielseitig geeignet, sowohl für lange Stielgläser als auch für kurze Cognacgläser. Und brauchen Sie den Korb nicht, klappen Sie ihn zusammen – mit seiner Breite von nur 5 cm findet er leicht in einem Schrank oder einer Schublade Platz. (*Zubehör)

Da räumen Sie mühelos ein
Wenn Sie im Unterkorb Teller von 33 cm Durchmesser hineinstellen wollen, schaffen Sie mit dem beidseitig höhenverstellbaren Oberkorb Platz dafür. Und wenn Sie die Nadelreihen im Unterkorb abklappen, haben Pflanzen oder sonstige Sperriges Platz.



TimeBeam®
Bei den SuperLuxe- und GrandLuxe-Modellen präzisieren die vollintegrierten Geschirrspüler per **TimeBeam** die Programmzeit. Die Luxe- und Komfort-Geräte zeigen den Betriebszustand mit zweifarbigem LED-Leuchtpunkt. Und wenn es Ihnen zu lange dauert, können Sie mit dem TimeSaver die Programmzeit ohne Einbusse an Reinigungsleistung um 50% verkürzen (Programme Energiesparen, Automatik und Intensiv 70°). Zudem können Sie das am häufigsten verwendete Programm mit der Funktion My Favorite inkl. Optionen speichern und haben es jederzeit mit einem einzigen Tastendruck zur Verfügung.



Quick 30'
Das 30 Minuten Kurzprogramm Quick 30' dieses Geschirrspülers bietet eine zeitsparende Lösung mit perfekten Reinigungsergebnissen bei 60°C.



Der TimeSaver macht genau das
Jetzt entscheiden Sie über die Dauer des Programms. Mit der TimeSaver-Option können Sie die Programmdauer um bis zu 50% kürzen. Ganz nach Ihrem Zeitplan.

Auto 45°C-70°C-Programm – so denkt der Geschirrspüler mit
Ein Sensor misst laufend den Verschmutzungsgrad des Wassers und sorgt im richtigen Moment – und nicht bloss nach einer fixen Zeit – für den Austausch. Die benötigte Wassermenge wird je nach Beladung automatisch bestimmt. Da gibt's also keine Verschwendung. Das Wasserstopp-System sorgt zudem dafür, dass im Notfall der weitere Wasserzufluss blockiert wird.



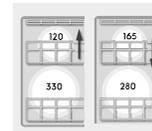
Die XtraDry-Option trocknet jeden Tropfen weg
Durch den angepassten Programmablauf mit erhöhter Klarspülemperatur und verlängerter Trocknungsphase wird alles einwandfrei getrocknet – speziell willkommen bei viel Kunststoffgeschirr.

Verlassen Sie sich auf Extra-Hygiene mit IntensivPro
Stark verschmutztes Geschirr mit hartnäckigen angetrockneten Speiseresten wie Eiweiss oder Stärke wird im Programm IntensivPro 70° während 10 Minuten bei gleichbleibender Temperatur klargestült – und wird zu 99,99% bakterienfrei. Das sorgt für bestmögliche Hygiene auch bei Schneidbrettern.

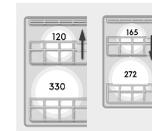


Ruherekord ExtraSilent-Programm – spülen Sie auf Weltrekordniveau
Bei unseren Geschirrspülers der Super-Luxe-Linie können Sie mit dem Nightcycle-Programm das bereits extrem leise Betriebsgeräusch von 39 auf das Weltrekord-Niveau von nur 37 dB(A) senken!

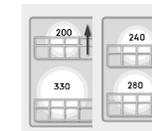
Tellergrössen



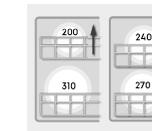
Maximale Tellergrössen EURO-Norm-Geschirrspüler mit 15 Massgedecken



Maximale Tellergrössen EURO-Norm-Geschirrspüler mit 13 Massgedecken und ComfortLift®



Maximale Tellergrössen EURO-Norm-Geschirrspüler mit 13 Massgedecken



Maximale Tellergrössen 45 cm Geschirrspüler



Mehr Informationen zum ExtraSilent-Programm



Maschinenreinigung
Reinigungsprogramm, welches Geschirrspüler hygienisch sauber hält

Unsere Geschirrspüler im Überblick

		GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS	GA60GLV	GA60LV		GA60KY	GA45SLV	GA45GLV	GA60SLIC	GA60SLIS	GA60GLIC	GA60GLIS	GA60LI
ComfortLift®		•		•								•		•		
SprayZone			•										•			
QuickSelect™		•	•	•	•	•	•		•							
ComfortRails™		•	•	•	•	•						•	•	•	•	
AirDry™-Technologie		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
Satellitensprüharm		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
Quick 30'		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
SoftGrips		•	•	•	•	•	•					•	•	•	•	•
SoftSpikes		•	•	•	•	•	•					•	•	•	•	•
Innenbeleuchtung		•	•	•	•	•						•	•	•	•	
Besteckschublade		•	•	•	•							•	•	•	•	
ProZone			•							•		•	•			
TimeSaver										•	•	•	•	•	•	•
XtraDry-Option										•	•	•	•	•	•	•
Extra-Hygiene				•		•				•	•	•		•	•	•
ExtraSilent		•		•	•	•				•	•	•	•	•	•	•
Auto 45 °C-70 °C		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
TimeBeam®		•	•	•	•	•				•						
SpotControl							•		•							
Kalt- oder Warmwasseranschluss		•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•



GTF60

Türfronten für den Ersatzmarkt

Mit der Türfront GTF60 kann jeder integrierte Geschirrspüler auch als Einbaugeschirrspüler in der EURO-Norm mit SMS-Höhenunterteilung eingesetzt werden. Die Türfronten sind in den Farben Weiss, Schwarz und Edelstahl erhältlich.

Funktionssymbole

Die Erklärung der Funktionssymbole finden Sie auf der Innenseite der Umschlagklappe.

Grosse Auswahl und verschiedenste Einbaumöglichkeiten

Electrolux bietet für praktisch jede Situation eine passende Einbauvariante.

Bitte beachten Sie:

I = Integration mit bauseitiger Möbelfront
V = vollständige Integration mit bauseitiger Möbelfront

**** Modell Schwarz Spiegel**

Diese Modelle haben eine Vollglasblende.

Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.

GTF60CN
CHF 248.- / CHF 230,25

GTF60WE/SW
CHF 194.- / CHF 180,15

Einbauszubehör

TB60

Innenraumverblendung

Innenraumverblendung aus Edelstahl passend zu allen 60er Geschirrspüler.

Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.

TB60
CHF 44.- / CHF 40,85

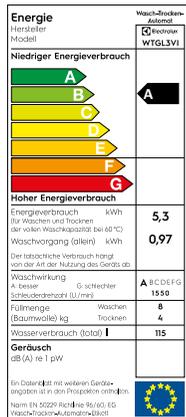


Zubehör E9DHGB01

Merkmale Zusammenlegbarer Gläserkorb für bis zu acht Stielgläser.

Masse H 260 x B 330 x T 216 mm

Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt. CHF 35.- / CHF 32,50



Energieetikette

Die Energieeffizienzklassen
Je nach Energieverbrauch werden die Geräte den Energieeffizienzklassen A+++ bis D zugeordnet. Geräte der Energieeffizienzklassen A+++ bis A vertreten dabei die sparsamen Geräte.



New

Modell	GA60SLIC	GA60SLIS	GA60GLIC
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ ComfortLift® ★ ComfortRails™ ★ AirDry™-Technologie ★ Satelliten-Sprüharm ★ Quick 30' ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ SprayZone ★ ComfortRails™ ★ AirDry™-Technologie ★ Satelliten-Sprüharm ★ Quick 30' ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ ComfortLift® ★ AirDry™-Technologie ★ Satelliten-Sprüharm ★ Quick 30' ★ SoftGrips/SoftSpikes



Bauform	Integrierter Geschirrspüler	Integrierter Geschirrspüler	Integrierter Geschirrspüler
Einbau-Norm	EURO 60	EURO 60	EURO 60
Leistung			
Energieeffizienzklasse	A+++	A+++	A+++
Trockenwirkungsklasse	A	A	A
Energieverbrauch (Eco 50 °C)	0,83	0,86	0,83
Wasserverbrauch (Eco 50 °C)	11	11	10,5
Geräuschpegel	40 dB(A) / 38 dB(A)	40 dB(A) / 38 dB(A)	42 dB(A) / 40 dB(A)
Anzahl Programme	10	10	9
Anzahl Optionen	4	4	4
Geschirrspüler-Reinigungsprogramm	•	•	•
Bedienung			
Touch-Bedienung	•	•	
Kurzhubtasten			•
Anzeigen			
TFT-Display • EcoTime-Manager			
LCD-Display, 3Digit+EcoTime-Manager			
LCD-Display, 3Digit	•	•	•
Endesignal			
Ausstattung			
Startzeitvorwahl	24 Std.	24 Std.	24 Std.
Restzeitanzeige	•	•	•
Salz- / Glänzeranzeige	•	•	•
Elektronische Wasserhärteeinstellung	•	•	•
Deckendusche			
Deckensprüharm	•	•	•
Doppelauslenkscharnier	•	•	•
Gleittürmontage			
Autom. Türöffnung nach Programmende	•	•	•
Für den Hocheinbau geeignet	•	•	•
Warmwasserbetrieb	•	•	•
Ausstattung Geschirrkörbe (Seite 200)			
Sicherheit			
AquaControl-Wasserschutzsystem	•	•	•
Übertemperatursicherung			
Gerätemasse H x B x T	818 x 596 x 575 mm	818 x 596 x 575 mm	818 x 596 x 575 mm
Anschlusswert	230 V / 10 A / 2,20 kW	230 V / 10 A / 2,20 kW	230 V / 10 A / 2,20 kW
Passendes Zubehör	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb
Blendenfarbe CN (Chromstahl)	GA60SLICCN	GA60SLISCN	GA60GLICN
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 4415.- / CHF 4099,35	CHF 3675.- / CHF 3412,25	CHF 3660.- / CHF 3398,35
Blendenfarbe WE (Weiss)			
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.			
Blendenfarbe SW (Schwarz)			
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.			
Blendenfarbe SP (Spiegel)	GA60SLICSP	GA60SLISSP	GA60GLICSP
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 4415.- / CHF 4099,35	CHF 3675.- / CHF 3412,25	CHF 3660.- / CHF 3398,35
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11,11	CHF 11,11	CHF 11,11

Geschirrspüler



Modell	GA60GLIS	GA60LI	GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ GlassCare auch im Unterkorb ★ AirDry™-Technologie ★ Satelliten-Sprüharm ★ Quick 30' ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ AirDry™-Technologie ★ Satelliten-Sprüharm ★ Quick 30' ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ ComfortRail™ ★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ SprayZone ★ ComfortRail™ ★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ ComfortLift® ★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ GlassCare auch im Unterkorb ★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ SoftGrips/SoftSpikes
Bauform	Integrierter Geschirrspüler	Integrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler
Einbau-Norm	EURO 60	EURO 60	EURO 60	EURO 60	EURO 60	EURO 60
Leistung						
Energieeffizienzklasse	A+++ -10 %	A++	A+++	A+++	A+++	A+++ -10 %
Trockenwirkungsklasse	A	A	A	A	A	A
Energieverbrauch (Eco 50 °C)	0,76	0,92	0,83	0,85	0,83	0,76
Wasserverbrauch (Eco 50 °C)	11 Liter	10,5 Liter	11 Liter	11 Liter	11 Liter	11 Liter
Geräuschpegel	44 dB(A) / 42 dB(A)	44 dB(A)	39 dB(A) / 37 dB(A)	39 dB(A)	42 dB(A)	44 dB(A) / 42 dB(A)
Anzahl Programme	9	8	8	8	8	8
Anzahl Optionen	4	4	3	3	3	3
Geschirrspüler-Reinigungsprogramm	•	•	•	•	•	•
Bedienung						
Touch-Bedienung						
Kurzhubtasten	•	•	•	•	•	•
Anzeigen						
TFT-Display • EcoTime-Manager			•	•		
LCD-Display, 3Digit•EcoTime-Manager					•	•
LCD-Display, 3Digit	•	•				
Endesignal			•	•	•	•
Ausstattung						
Startzeitvorwahl	24 Std.	24 Std.	24 Std.	24 Std.	24 Std.	24 Std.
Restzeitanzeige	•	•	•	•	•	•
Salz- / Glänzeranzeige	•	•	•	•	•	•
Elektronische Wasserhärteinstellung	•	•	•	•	•	•
Deckendusche						
Deckensprüharm	•	•	•	•	•	•
Doppelauslenkscharnier	•	•	•	•	•	•
Gleittürmontage			•	•	•	•
Autom. Türöffnung nach Programmende	•	•	•	•	•	•
Für den Hocheinbau geeignet	•	•	•	•	•	•
Warmwasserbetrieb	•	•	•	•	•	•
Ausstattung Geschirrkörbe (Seite 200)						
Sicherheit						
AquaControl-Wasserschutzsystem	•	•	•	•	•	•
Übertemperatursicherung	•	•	•	•	•	•
Gerätemasse H × B × T	818 × 596 × 575 mm	818 × 596 × 575 mm	818 × 596 × 550 mm	818 × 596 × 550 mm	818 × 596 × 550 mm	818 × 596 × 550 mm
Anschlusswert	230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW
Passendes Zubehör	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb
Blendenfarbe CN (Chromstahl)	GA60GLICN	GA60LICN				
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2920.- / CHF 2711.25	CHF 2615.- / CHF 2428.05				
Blendenfarbe WE (Weiss)		GA60LIWE				
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.		CHF 2455.- / CHF 2279.50				
Blendenfarbe SW (Schwarz)		GA60LISW	GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.		CHF 2455.- / CHF 2279.50	CHF 4415.- / CHF 4099.35	CHF 3675.- / CHF 3412.25	CHF 3660.- / CHF 3398.35	CHF 2920.- / CHF 2711.25
Blendenfarbe SP (Spiegel)	GA60GLISSP					
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 2920.- / CHF 2711.25					
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11

Lieferbar: Mai 2019

Lieferbar: Mai 2019

Lieferbar: Mai 2019

Lieferbar: Mai 2019



Modell	GA60GLV	GA60LV	GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ GlassCare auch im Unterkorb ★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ AirDry™-Technologie ★ SoftSpikes ★ TimeBeam ★ Quick 30' 	<ul style="list-style-type: none"> ★ AirDry™-Technologie ★ SoftSpikes ★ TimeBeam ★ Quick 30'
Bauform	Vollintegrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler
Einbau-Norm	EURO 60	EURO 60	EURO 60	EURO 45	EURO 45
Leistung					
Energieeffizienzklasse	A+++	A+++	A++	A+++	A++
Trockenwirkungsklasse	A	A	A	A	A
Energieverbrauch (Eco 50 °C)	0,83	0,83	0,92	0,61	0,69
Wasserverbrauch (Eco 50 °C)	10,5 Liter	10,5 Liter	10,5 Liter	9,9 Liter	9,9 Liter
Geräuschpegel	42 dB(A)	44 dB(A)	46 dB(A)	44 dB(A) / 42 dB(A)	45 dB(A) / 43 dB(A)
Anzahl Programme	8	8	8	7	6
Anzahl Optionen	3	2	2	3	3
Geschirrspüler-Reinigungsprogramm	•	•	•	•	•
Bedienung					
Touch-Bedienung	•	•	•	•	•
Kurzhubtasten					•
Anzeigen					
TFT-Display + EcoTime-Manager					
LCD-Display, 3Digit+EcoTime-Manager	•	•	•		•
LCD-Display, 3Digit				•	•
Endesignal	•	•	•	•	•
Ausstattung					
Startzeitvorwahl	24 Std.	24 Std.	24 Std.	24 Std.	24 Std.
Restzeitanzeige	•	•	•	•	•
Salz- / Glänzeranzeige	•	•	•	•	•
Elektronische Wasserhärteeinstellung	•	•	•	•	•
Deckendusche				•	•
Deckensprüharm	•	•	•		
Doppelauslenkscharnier					
Gleitürmontage	•	•	•	•	•
Autom. Türöffnung nach Programmende	•	•	•	•	•
Für den Hocheinbau geeignet	•	•	•	•	•
Warmwasserbetrieb	•	•	•	•	•
Ausstattung Geschirrkörbe (Seite 200)					
Sicherheit					
AquaControl-Wasserschutzsystem	•	•	•	•	•
Übertemperatursicherung	•	•	•	•	•
Gerätemasse H × B × T	818 × 596 × 550 mm	818 × 596 × 550 mm	818 × 596 × 550 mm	818 × 446 × 550 mm	818 × 446 × 550 mm
Anschlusswert V / A / kW	230V / 10A / 2,20 kW	230V / 10A / 1,95 kW	230V / 10A / 1,95 kW	230V / 10A / 1,95 kW	230V / 10A / 1,95 kW
Passendes Zubehör	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb
Blendenfarbe SW (Schwarz)	GA60GLV	GA60LV	GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 2810.- / CHF 2609.10	CHF 2455.- / CHF 2279.50	CHF 1830.- / CHF 1699.15	CHF 2685.- / CHF 2493.05	CHF 2325.- / CHF 2158.75
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11	CHF 11.11

Lieferbar: Mai 2019

Lieferbar: Mai 2019

Lieferbar: Mai 2019

Innenraumaustattung

	GA60SLIC	GA60SLIS	GA60GLIC	GA60GLIS	GA60LI	GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS	GA60GLV	GA60LV	GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Unterkorb														
ComfortLift™-Unterkorb	•					•								
Unterkorb mit klappbaren Nadelreihen	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Intensiv-Reinigungszone (SprayZone)		•					•							
Zusätzliche Stielgläserhalterung				•				•	•					
Besteckkorb					•					•	•	•	•	•
Oberkorb														
ComfortRails™-Teleskopauszug	•	•		•		•	•		•	•				
Oberkorb höhenverstellbar	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Klappbare Tassenablagen	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
SoftGrip Stielglashalter	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
SoftSpikes-Glashalter	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Klappbare Nadelreihen	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Besteckschublade														
ComfortRails™-Teleskopauszug	•	•		•		•	•		•					
Einsatz für grosse Messer	•	•		•		•	•		•					

Programme

	GA60SLIC	GA60SLIS	GA60GLIC	GA60GLIS	GA60LI	GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS	GA60GLV	GA60LV	GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Programme														
Kurzprogramm	•	•	•	•	•								•	•
Automatikprogramm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Eco-Programm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Intensiv-Programm	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Intensiv 60 °C / 89 Min.	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Glasprogramm	•	•	•	•	•								•	•
ExtraSilent	•	•	•	•	•								•	•
QuickSelect™-Programm (160 - 30 Min.)	•	•				•	•	•	•	•	•	•		
ProZone	•	•											•	
Vorspülen	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Maschinenreinigung	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Programmoptionen														
TimeSaver	•	•	•	•	•								•	•
XtraDry	•	•	•	•	•								•	•
MyFavorit	•	•	•	•	•								•	•
ExtraHygiene	•	•	•	•	•			•		•			•	•
SprayZone		•					•							
ExtraSilent							•		•					
GlassCare							•	•	•	•	•	•		
XtraPower							•	•	•	•	•	•		

Programm	Verwendung	Dauer	Temperatur	Beschreibung
Kurzprogramm	• Vor kurzem benutztes Geschirr • Geschirr und Besteck	30 Min.	60 °C	Mit diesem Programm können Sie vor kurzem benutztes Geschirr spülen. Sie erhalten gute Spülergebnisse in kurzer Zeit.
Automatikprogramm	• Alle Verschmutzungsgrade • Geschirr, Besteck, Töpfe und Pfannen	40 - 150 Min.	45 - 70 °C	Vollautomatisches Programm, bei dem das Gerät den Verschmutzungsgrad und die Anzahl der Geschirrtteile in den Körben erkennt.
Eco-Programm	• Normal verschmutzt • Geschirr und Besteck	225 Min.	50 °C	Wirtschaftlichstes Programm für Wasser- und Energieverbrauch. (Dies ist das Standardprogramm für Prüfstützte.)
Intensiv-Programm	• Stark verschmutzt • Geschirr, Besteck, Töpfe und Pfannen	154 - 164 Min.	70 °C	Während der Spülphase wird die Temperatur für mindestens 10 Minuten auf 70 °C gehalten.
Intensiv 60 °C / 89 Min.	• Stark verschmutzt • Geschirr, Besteck, Töpfe und Pfannen	89 Min.	70 °C	Mit diesem Programm können Sie nicht angetrocknetes, stark verschmutztes Geschirr spülen. Sie erhalten gute Spülergebnisse in kurzer Zeit.
Glasprogramm	• Normal oder leicht verschmutzt • Empfindliches Geschirr und Gläser	75 - 85 Min.	45 °C	Speziell schonendes Gläserprogramm.
ExtraSilent	• Normal verschmutzt • Geschirr und Besteck	219 - 229 Min.	50 °C	Dies ist das leiseste Programm. Die Pumpe arbeitet mit einer sehr niedrigen Drehzahl, um die Geräusentwicklung zu verringern.
ProZone	• Unterschiedlicher Verschmutzungsgrad • Geschirr, Besteck, Töpfe und Pfannen	139 - 149 Min.	50 - 65 °C	Der Wasserdruck und die Temperatur sind im Unterkorb höher als im Oberkorb.
Vorspülen	• Alle	14 Min.	kalt	Vorspülprogramm, um zu vermeiden, dass sich Essensreste festsetzen sowie unangenehme Gerüche entweichen.
Maschinenreinigung	• leer	60 - 70 Min.	50 - 65 °C	Spezielles Reinigungsprogramm, welches auf Maschinenreiner optimiert ist und Ihren Geschirrspüler hygienisch sauber hält.

Geschirrspüler-Programmbeschreibungen mit QuickSelect™ (GA60SLVC/GA60SLVS/GA60GLVC/GA60GLVS/GA60LV/GA60KV)

Programm	Verwendung	Dauer	Temperatur	Beschreibung
QuickSelect™ (Stufe 1)	• Vor kurzem benutztes Geschirr • Geschirr und Besteck	30 Min.	45 - 50 °C	Mit diesem Programm können Sie vor kurzem benutztes Geschirr spülen. Sie erhalten gute Spülergebnisse in kurzer Zeit.
QuickSelect™ (Stufe 2)	• Vor kurzem benutztes Geschirr • Geschirr und Besteck	60 Min.	50 - 60 °C	Programm für Geschirr mit gering angetrockneter Verschmutzung.
QuickSelect™ (Stufe 3)	• Normal verschmutzt • Geschirr • Besteck • Töpfe • Pfannen	90 Min.	55 - 60 °C	Programm für Geschirr mit normaler, gering angetrockneter Verschmutzung.
QuickSelect™ (Stufe 4)	• Normal verschmutzt • Geschirr • Besteck • Töpfe • Pfannen	160 Min.	55 - 60 °C	Programm für Geschirr mit normaler bis starker und angetrockneter Verschmutzung.
Maschinenreinigung	• leer	60 - 70 Min.	55 - 65 °C	Spezielles Reinigungsprogramm, welches auf Maschinenreiner optimiert ist und Ihren Geschirrspüler hygienisch sauber hält.

Optionen	Beschreibung
TimeSaver	Wenn diese Option eingeschaltet ist, erhöhen sich der Wasserdruck und die Wassertemperatur. Die Spül- und Trockenphasen verkürzen sich. Die Programmdauer verkürzt sich um etwa 50 %.
XtraDry	Mit dieser Option erhöhen Sie die Trockenleistung, indem im letzten Spülpfad die Temperatur auf 70 °C erhöht wird.
MyFavorit	Mit der Option MyFavorit können Sie Programme und Optionen miteinander kombinieren und abspeichern.
ExtraHygiene	Diese Option macht Besteck und Geschirr keimfrei. Während der letzten Spülphase wird die Temperatur für mindestens 10 Minuten auf 70 °C gehalten.
SprayZone	Mit dieser Option wird der hintere rechte Bereich des Unterkorbes besonders intensiv durch den Satellitenstrüharm gereinigt. Zusätzlich wird dabei der Wasserdruck auf die höchste Stufe gefahren.
Maschinenreinigung	Spezielles Reinigungsprogramm, welches auf Maschinenreiner optimiert ist und Ihren Geschirrspüler hygienisch sauber hält.
ExtraSilent (QuickSelect™)	Option um das Betriebsgeräusch zu reduzieren. Die Pumpe arbeitet mit einer sehr niedrigen Drehzahl, um die Geräusentwicklung zu verringern.
GlassCare (QuickSelect™)	Speziell schonende Gläseroption.
XtraPower (QuickSelect™)	Mit dieser Option können Sie nicht angetrocknetes, stark verschmutztes Geschirr spülen. Sie erhalten gute Spülergebnisse in kurzer Zeit.
AutoSense (QuickSelect™)	Das Gerät erkennt den Verschmutzungsgrad und die Anzahl der Geschirrtteile in den Körben. Es stellt dann die Wassertemperatur und -menge sowie die Programmdauer ein.

Einbauübersicht Geschirrspüler EURO-Norm

Nischenhöhe	Sockelhöhe																								
	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240
940											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
930											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
920											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
910											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
900											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
890											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
880											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
870											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
860											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
850											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
840											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
830											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
820											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
NH											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7

1	Einbau-Geschirrspüler	60/45 cm	Standardhöhe	max. Nischenhöhe 880 mm	max. Sockelhöhe 180 mm
2	Einbau-Geschirrspüler	60 cm	mit Zubehör FitsAll	max. Nischenhöhe 940 mm	max. Sockelhöhe 240 mm
3	Einbau-Geschirrspüler	45 cm	Standardhöhe	max. Nischenhöhe 880 mm	max. Sockelhöhe 180 mm
5	Vollintegrierte Geschirrspüler	60 cm		Nischenhöhe max. 880 mm	max. Sockelhöhe 200 mm
6	Vollintegrierte Geschirrspüler	60 cm	mit Zubehör FitsAll	Nischenhöhe max. 940 mm	max. Sockelhöhe 240 mm
7	Vollintegrierte Geschirrspüler	60 cm	mit Zubehör GA ES45-36	Nischenhöhe max. 940 mm	max. Sockelhöhe 150 mm



Mehr Informationen

Dieser Waschprofi ist diskret und effizient

Der praktische, vollintegrierte Waschtrockner von Electrolux lässt sich ganz einfach dort verstecken, wo immer es Platz hat.



Wir zeigen Verständnis für Ihre Ungeduld
 für Ihre Ungeduld
 Mit bis zu 8 kg Wasch- und 4 kg Trockenleistung ist der vollintegrierte Wasch-Trockner eine ideale Alternative für Ihren Waschartag. Vollkommen unsichtbar erledigt er das Waschen und Trocknen in einem Arbeitsgang. In Ferienwohnungen z. B. sind die Platzverhältnisse oft beschränkt. Hier zeigt dieser Wasch-Trockner seine volle Grösse.

Nebst den traditionellen Baumwoll-, Synthetik- und Feinwäsche-Programmen enthält der WTGL3VI1300 folgende Sonderprogramme:

- Leichtbügeln
- Wolle/ Handwäsche
- Feinspülen
- Baumwolle (Trocknen)
- Synthetik (Trocknen)
- Auffrischen

Mehr entdecken Sie im Electrolux Katalog
 Freistehende Geräte.



Modell	WTGL3VI1300
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Vollintegriert in der Küche integriert ★ Sehr leises Betriebsgeräusch ★ DualSense® Technologie ★ ProSense® Technologie ★ ProSteam® Technologie ★ Non-stop 1 kg in 1 Std.
Bauform	Waschtrockner für Vollintegration
Leistung	
Fassungsvermögen: Waschen	8 kg
Fassungsvermögen: Trocknen	4 kg
Schleudereistung	1550 U/Min.
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch: Waschen (60°C-Buntwäsche)	0,97 kWh
Energieverbrauch: Trocknen (60°C-Buntwäsche)	4,33 kWh
Wasserverbrauch: Waschen (60°C-Buntwäsche)	56 Liter
Wasserverbrauch: Trocknen (60°C-Buntwäsche)	59 Liter
Schleudereffizienzklasse	A
Geräusch: Waschen	46 dB(A)
Geräusch: Schleudern	70 dB(A)
Geräusch: Trocknen	52 dB(A)
Blendendesign/Anzeigen	
Geräteblende	silver
TFT-Display	
Extragrosses LED-Display	
Grosses LED-Display	•
Startzeitvorwahl, Std.	20 Std.
Restzeitanzeige	•
Waschprogramme und Optionen	
Waschprogramme (Seiten 80 – 81)	14
Programmooptionen	11
Vollautomatische Trockenprogramme	•
Nachladefunktion	•
Mehrstufiges Zeitsparen	•
Fleckenprogramm	•
Auffrischen mit Dampf	•
Entkalkern mit Dampf nach Programmende	•
Maschinen-Reinigungsprogramm	•
Sicherheit	
Gewichtssensor	
Kindersicherung	•
Schaumüberwachung	•
Unwuchterkennung	•
AquaControl-Wasserschutzsystem	•
AquaStop-Zulaufschlauch	•
Gerätemasse H × B × T	819 × 596 × 544 mm
Anschlusswert	230 V/10 A / 2,0 kW
Passendes Zubehör	
Sockelschublade (H: 32 cm)	
Preise inkl. MwSt. / Preise exkl. MwSt.	CHF 3650.- / CHF 3389.05
VRG exkl. MwSt.	CHF 18.52

Zubehör passend zu Geschirrspülern

Zubehör	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
E9DHGB01	Zusammenlegbarer Gläserkorb für bis zu acht Stielgläser, H 260 x B 330 x T 216 mm	35.-	32.50

Montagezubehör passend zu Geschirrspülern

Montagezubehör	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
FI60-M	Türfront (Edelstahl) mit Dekorrahmen für GA60SLIS, GA60GLIS, GA60LI	248.-	230.25
FI60-W/-B	Türfront (Weiss, Schwarz) mit Dekorrahmen für GA60SLIS, GA60GLIS, GA60LI	194.-	180.15
GTF60CN	Türfront 5/6 (Edelstahl) für GA60SLIS, GA60GLIS, GA60LI	248.-	230.25
GTF60WE/SW	Türfront 5/6 (Weiss, Schwarz) für GA60SLIS, GA60GLIS, GA60LI	194.-	180.15

Einbauszubehör passend zu Geschirrspülern

Einbauszubehör	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
M2DK2	Befestigungsset für geteilte Fronten mit Schlepptürmontage. Passend zu allen vollintegrierten EURO-Norm Geschirrspüler.	55.-	51.05
TB60	Innenraumverblendung aus Edelstahl passend zu allen 60ger Geschirrspülern.	44.-	40.85
GAES/45-36	Höhenadapter-Einbausatz, für Nischenhöhe max. 940 mm vollintegrierte Geschirrspüler, 45 cm	162.-	150.40
GAES/60-60	Höhenadapter-Einbausatz für Nischenhöhe max. 940 mm/Sockelhöhe, max. 150 mm, vollintegrierte Geschirrspüler, 60 cm	175.-	162.50
SKH1006055	Holzsockel komplett, kunststoffbeschichtet, H 10/ B 60-55/ T 60-50 cm (Nischenbreite 55*60 cm)	162.-	150.40
FITS-ALLII	Verlängerungsfüsse (6 cm) für EURO-Norm-Geschirrspüler für Nischenhöhen bis max. 94 cm	44.-	40.85

Dienstleistungen passend zu Geschirrspülern

Dienstleistungen	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
TS15-60	Stärkere Türscharniere für integrierte und vollintegrierte Geschirrspüler 60 cm (netto) *	216.-	200.55
Schl.3mGA55/60	Ablauf- und Einlaufschlauch, Netzanschlusskabel 4x1 zu Geschirrspüler, spezielle Länge ab Nischenwand 3,5 m. Umrüstung in Planung Werkstatt, Termin 7 Arbeitstage. (netto) *	295.-	273.90
Schl.2mGA55/60	Ablauf- und Einlaufschlauch, Netzanschlusskabel 4x1 zu Geschirrspüler, spezielle Länge ab Nischenwand 2,2 m. Umrüstung in Planung Werkstatt, Termin 7 Arbeitstage. (netto) *	225.-	208.90

* Nettopreis für den Wiederverkäufer

«Küchenchefs
geben gerne Gas.
Auch Ihnen wird
es leichtfallen.»



Gasgeräte

Produkteigenschaften	208
Einbaurechaud	211
Einbauherde	214
Einbaukochmulden	215
Einbauzubehör/ Dienstleistungen	215



GK58DKG40

- ★ Gas-Einbaurechaud «Gas auf Glas»
- ★ Neue Brennergeneration bis zu 20 % schneller garen
- ★ Dank schlankem Design jetzt flächenbündig integrierbar
- ★ Stabile und geschirrspülmaschinenfeste Guss-Pfannenträger
- ★ 3,8 kW Wok-Kochzone

Kochen mit Gas – einfach, sicher und schnell

Electrolux Gasgeräte überzeugen durch den 20% schnelleren Hochgeschwindigkeitsbrenner und elegantem Design.

Gas-Einbaugeräte sind ein sicherer Wert
Unsere Gasgeräte überzeugen wie alle Produkte von Electrolux durch hochwertige Qualität und lange Lebensdauer. Und das Design kommt zeitgemäß und mit Stil daher: Der Einbauherd mit hochwertiger Glasfront fügt sich optimal in die Umgebung ein, die Gas-Einbaukochmulde auf Glas wirkt edel und zeigt eine konsequent klare Linienführung.

Die Gas-Einbaurechauds sind top effizient
Die moderne Brennertechnologie verringert den Wärmeverlust und steigert damit die Energieeffizienz. Die neu entwickelten Brenner führen die Flammen vertikal und somit direkt zum Pfannenboden. Für ein bequemes Reinigen der Glaskeramik-Oberfläche lassen sich die Guss-Pfannenränder einfach wegnehmen.



Gaskochfelder: Schlank, elegant und 20 % schneller.

Mit dem neuen Electrolux Gaskochfeld erzielen Sie schneller grossartigen Geschmack. Die Hochgeschwindigkeitsbrenner dieses Kochfelds heizen 20% schneller auf als die eines normalen Gaskochfelds, und die glatte Oberfläche passt perfekt in Ihr Küchendesign.



Stabile Kochfläche in professioneller Optik

Die langlebigen Pfannenträger aus Gusseisen bieten Ihrem Kochgeschirr sicheren Halt und Hitze an der richtigen Stelle. So wird das Kochen mit Gas einfach und macht Spass. Nach dem Gebrauch lassen sich auch die Pfannenträger bequem in der Geschirrspülmaschine reinigen.

WOK Kochzone

Maximale Hitze für Ihren Wok mit drei Flammenkreisen. Der Triple Crown Brenner mit drei einzelnen Flammenkreisen sorgt mit 3,8 kW für perfekte Hitze beim Kochen mit Ihrem Wok.

Einfache Reinigung

Machen Sie sich die Reinigung so einfach wie möglich. Gaskochfelder waren immer umständlich zu reinigen. Aber mit der Glasoberfläche dieses Electrolux Kochfelds gehört dies der Vergangenheit an. Sie können Verschüttungen, die beim Kochen entstehen, einfach und ohne Kratzer entfernen.

Elegante Integration

Dank dem schmalen Design und der glatten Glasfläche unter den Topfträgern ist dieses Kochfeld das Glanzstück Ihrer Küche. Zudem passt es flächenbündig in Ihre Arbeitsplatte und bildet mit ihr eine zusammengehörige elegante Oberfläche. Kurzum: Dieses Kochfeld verdient es, in die hochwertigsten Arbeitsplatten eingebaut zu werden.

Neue Brennergeneration

Dank der Hochgeschwindigkeitsbrenner des Electrolux Gaskochfelds gelangt die Flamme direkter in den Topfboden und sorgt für eine höhere Effizienz und schnellere Hitze. Mit den Hochgeschwindigkeitsbrennern garen Sie bis zu 20% schneller.

Exakte Flammenregulierung

Mühelessen Sie die Flammenstärke mit den Gasschaltern jedem Bedarf an.



Modell	GK58DKG40	GK36DKG20
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Gas-Einbaurechard «Gas auf Glas» ★ Neue Brennergeneration bis zu 20% schneller garen ★ Dank schlankem Design jetzt flächenbündig integrierbar ★ Stabile und geschirrspülmaschinenfeste Guss-Pfannenträger ★ 3,8 kW Wok-Kochzone 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Gas-Einbaurechard «Gas auf Glas» ★ Neue Brennergeneration bis zu 20% schneller garen ★ Dank schlankem Design jetzt flächenbündig integrierbar ★ Stabile und geschirrspülmaschinenfeste Guss-Pfannenträger
Bauform	Gas-Kochmulde mit integrierten Bedienelementen	Gas-Kochmulde mit integrierten Bedienelementen
Ausführung	Rahmenlos / flächenbündig o. aufliegend	Rahmenlos / flächenbündig o. aufliegend
Ausführung/ Einbauart		
Gerätemasse B × T × H	590 × 520 × 49 mm / R 10	360 × 520 × 51 mm / R 7
Achsabstände	links/ rechts: 330 mm vorne/ hinten: links 220 mm / rechts 180 mm	vorne/ hinten: 180 mm
Ausschnittsmasse B × T	560 × 490 mm / R 5	340 × 490 mm / R 5
Falzmasse B × T × H	596 × 526 × 8 mm / R 13	366 × 526 × 8 mm / R 10
Bedienung		
Griffsichere Drehregler	•	•
Kochzonen		
Wok-Zone	vi	
°vi: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung	Wok-Brenner: Ø 180 – 260 mm / 3,9 – 1,4 kW	Hilfsbrenner: Ø 80 – 180 mm / 1,0 – 0,33 kW
°hi: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung	Normalbrenner: Ø 120 – 220 mm / 2,0 – 0,6 kW	Starkbrenner: Ø 180 – 260 mm / 2,95 – 0,75 kW
°hr: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung	Normalbrenner: Ø 120 – 220 mm / 2,0 – 0,6 kW	
°vr: Pfannenbodendurchmesser/ Leistung	Hilfsbrenner: Ø 80 – 180 mm / 1,0 – 0,33 kW	
Ausstattung		
Abnehmbarer Pfannenrost	2 × Gusseisen	1 × Gusseisen
Elektrische Zündung	•	•
Zündsicherung	•	•
Thermosicherung	•	•
Flüssiggas-Ausführung	gegen Mehrpreis	gegen Mehrpreis
Hinweis für Ersatzmarkt	Um ein neues Gas-Einbaurechard auch in eine bestehende Chromstahlabdeckung einbauen zu können, muss deren bestehende Pressung ausgeschnitten werden. Der Ausschnitt wird anschliessend mit dem entsprechenden Adapterrahmen abgedeckt. Dieser kann auch bei zu grossen Tischausschnittmassen in anderen Abdeckungsmaterialien verwendet werden.	Um ein neues Gas-Einbaurechard auch in eine bestehende Chromstahlabdeckung einbauen zu können, muss deren bestehende Pressung ausgeschnitten werden. Der Ausschnitt wird anschliessend mit dem entsprechenden Adapterrahmen abgedeckt. Dieser kann auch bei zu grossen Tischausschnittmassen in anderen Abdeckungsmaterialien verwendet werden.
SVGW-Zulassung	18-004-1	18-004-1
Spannung	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A
Anschlusswert	25 kW	25 kW
Ausführung O (rahmenlos)	GK58DKG40	GK36DKG20
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 2080.- / CHF 1931.30	CHF 1530.- / CHF 1420.60
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 2.31	CHF 2.31

Gas ist ein Dauerbrenner. Aus guten Gründen.

Mit innovativer Technik und edlem Design sichert Electrolux dieser Art des Kochens den gebührenden Platz in der modernen Küche.

Setzen Sie auf Stil und Sicherheit

Die Gas-Kochherde präsentieren sich in schönsten Ausführungen, in den Komfortstufen Luxe und GrandLuxe. Die Materialien Glas, Metall und Chrom bringen auch die Umgebung optimal zur Geltung. Jede einzelne Kochzone wie auch der Backofenbrenner sind separat gesichert. Wird die Flamme zum Beispiel durch einen Luftzug gelöscht, stoppt die Zündsicherung automatisch die Gaszufuhr so, dass kein Gas entweichen kann.



Die Backofentüren bleiben kühl

Alle Gas-Einbauberde verfügen über Vollglastüren mit 3-fach-Verglasung, was die Temperatur an der Backofenfront tief hält. Zudem sind die Backofentüren ringsum dicht verschlossen, sodass kein Schmutz eindringen kann.



Fingerabdrücke haben keine Chance

Dank der AntiFingerprint-Edelstahl-Beschichtung sind bei unseren Geräten keine Fingerabdrücke auf der Front sichtbar, was den Reinigungsaufwand erheblich reduziert.

Alle Modelle sind auf Erdgas eingestellt

Für alle Modelle gegen Mehrpreis: Flüssiggas-Ausführung ohne Anschlusschlauch (FLG-GH). Masszeichnungen für den Einbau sind im Planungskatalog zu finden.

Die Backofentür mit Stangengriff liegt sicher in der Hand

Alle Gas-Einbauberde verfügen über einen leicht und sicher fassbaren Stangengriff. Zudem hat die voll verglaste, glatte Türinnenseite der Geräte weder Ecken noch Kanten und ist deshalb besonders reinigungsfreundlich.

GHGL4046



Der Ofen wird wirksam entlüftet

Bei Geräten ohne Elektroanschluss führt das Entlüftungssystem die heisse Backraumluft nach oben und führt sie durch natürliche Konvektion über den Abgaskamin im Gerät ab. Damit die Luft entweichen kann, ist eine Mulde mit Schlitzen eingebaut.

Bei anderen Modellen wirkt ein kombiniertes Backraumentlüftungs- und Nischenbelüftungssystem: Das Gebläse saugt die kühle Umgebungsluft an und führt sie durch den Luftsteuerkanal nach vorn. Die heisse Backraumluft wird mit der

Umgebungsluft vermischt und tritt zwischen der Backofentür und der Schalterblende aus. Bei diesem System sind reinigungsfreundliche Mulden ohne Schlitze möglich.

Mit optimaler Wärmeverteilung gelingt alles

Die gleichmässigen Innenflächen und die Rundungen ermöglichen eine perfekte Luftführung und Wärmeverteilung, ob mit Umluft oder mit Ober- und Unterhitze. Beispiel: Die typisch schweizerische Fruchtwähe ist bei 225 °C in 50 Minuten fertig, und das bei einem Gasverbrauch von nur

218 Litern, das sind 35 Liter (14%) weniger als bei vergleichbaren Geräten.



Die Pflege macht keine Mühe

Auf der glatten, praktisch porenfreien Email-Oberfläche können Bratensaft und Fettspritzer kaum noch haften. Bei den Modellen mit katalytischer Selbstreinigung sind die Innenseiten des Backofens mit einem porösen, katalytischen Belag beschichtet. Er bewirkt, dass während des Betriebs bei einer Hitze von über 200 °C Schmutzpartikel geruchlos und giftfrei oxidieren. So reinigt sich das Gerät umweltfreundlich, ohne zusätzlichen Stromverbrauch und ohne aggressive Reinigungsmittel.



Das extragrosse Kuchenblech ist rekordverdächtig

Alle unsere Backöfen und Kochherde sind mit einem Grossraumbackrohr ausgestattet, das 20% mehr Backfläche bietet als üblich. Damit können Sie die grösste Pizza oder Wähe weit und breit backen.





Modell	GHGL4046	GHGL3046
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Gasofen mit elektrischem Grill ★ Umluftgebläse für perfekte Hitzeverteilung ★ Katalytische Selbstreinigung ★ Automatische Zündsicherung ★ Licht im Innenraum 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Gasofen mit elektrischem Grill ★ Automatische Zündsicherung ★ Vollglastür 3-fach, aushängbar für einfache Reinigung ★ Licht im Innenraum
Bauform	Gas-Einbauberde	Gas-Einbauberde
Ausführung		
Garraumvolumen (nutzbar)	68 Liter	75 Liter
Backofen-Bedienung		
Backofentemperaturregler (150–250 °C)	•	•
Backofenbeleuchtung	•	•
Infrarotgrill elektrisch steckbar	•	•
Umluft	•	
Diagonaler Motordrehspieß	•	
Kochfeld		
°V: Pfannenbodendurchmesser cm / Leistung kW	Normalbrenner: Ø 160–220 mm / 2,0–0,45 kW	Normalbrenner: Ø 160–220 mm / 2,0–0,45 kW
°H: Pfannenbodendurchmesser cm / Leistung kW	Normalbrenner: Ø 160–220 mm / 2,0–0,45 kW	Normalbrenner: Ø 160–220 mm / 2,0–0,45 kW
°R: Pfannenbodendurchmesser cm / Leistung kW	Normalbrenner: Ø 160–220 mm / 2,0–0,45 kW	Normalbrenner: Ø 160–220 mm / 2,0–0,45 kW
°Vr: Pfannenbodendurchmesser cm / Leistung kW	Hilfsbrenner: Ø 140–180 mm / 1,0–0,33 kW	Hilfsbrenner: Ø 140–180 mm / 1,0–0,33 kW
Kombinationsmöglichkeiten		
Gas-Einbaukochmulden (muss separat bestellt werden)	GKM45GLAS GKM45CN	GKM45GLAS GKM45CN
Ausstattung		
Zündsicherung für Backofen und Kochzonen	•	•
Elektrische Zündung für Backofen und Kochzonen	•	•
Kontrolllampe für Grill	•	•
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•
Selbstreinigung katalytisch	•	
Anschluss		
Metallschlauch für Anschluss, 1500 mm	•	•
Zubehör		
Gitterrost (verchromt)	1	1
Backblech SwissClean Email / Aluminium	2 / -	- / 2
SVGW-Zulassung	15-033-1	15-033-1
Gerätemasse H × B × T	595 × 594 × 572 mm	595 × 594 × 572 mm
Nennleistung Backofen Gas / Max. Gesamtanschlusswert Gas	2,7 / 9,7 kW	2,7 / 9,7 kW
Leistung Infrarotgrill	1,7 kW	1,7 kW
Spannung	230 V– (Stecker Typ 13)	230 V– (Stecker Typ 13)
Absicherung	10 A	10 A
Farbvariante CN (Chromstahl)	GHGL4046CN	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 4245.– / CHF 3941.50	
Farbvariante WE (Weiss)		GHGL3046WE
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.		CHF 3425.– / CHF 3180.15
Farbvariante SW (Schwarz)		GHGL3046SW
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.		CHF 3425.– / CHF 3180.15
VRG (exkl. MwSt.)	CHF 11.11	CHF 11.11

Passende Gas-Einbaukochmulden zu Gas-Einbauberden

Die Gas-Einbaukochmulde **GKM45GLAS** macht sich überall gut. Die schöne Glasmulde mit elegantem Guss-Pfannenträger, 2-teilig, kommt ohne Lüftungsschlitze aus, was sie sehr reinigungsfreundlich macht. Sie

passt zu allen neuen Gas-Einbauberden. Die Mulde lässt sich in Kunstharz, Corian, durchgehende Chromstahlabdeckungen und mit Steinkleber auch in Stein einbauen.



Modell	GKM45GLAS	GKM45CN
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Gas-Einbaukochmulde «Gas auf Glas» ohne Lüftungsschlitze ★ Guss-Pfannenträger, 2-teilig 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Chromstahl Gas-Einbaukochmulde ohne Lüftungsschlitze ★ Emailierter Pfannentrost, 2-teilig
Kombinationsmöglichkeiten Gas-Einbauberde	GHGL4046 GHGL3046	GHGL4046 GHGL3046
Ausführung / Einbauart	Rahmenlos / flächenbündig o. aufliegend	Chromstahl / aufliegend
Gerätemasse B × T	590 × 520 mm / R 15	590 × 520 mm
Ausschnittsmasse B × T	544 – 560 × 490 – 504 mm / R 5	544 – 560 × 490 – 504 mm / R 5
Falzmasse B × T × H	596 × 526 × 8 mm / R 18	
SVGW-Zulassung	15-033-1	15-033-1
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 690.– / CHF 640.65	CHF 580.– / CHF 538.55

Masszeichnungen für den Einbau finden Sie im Planungskatalog.

Einbauzubehör passend zu den Gas-Einbauberden, Kochmulden

Einbauzubehör	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
ARGH600/58	Adapterrahmen zu GKM45CN, GKM45GLAS für den Einbau in Chromstahl- oder andere Abdeckungen (Ausschnitt B 542 / T 490 mm)	216.–	200.55
AR618/548	Adapterrahmen zu GK58DKG4O für den Einbau in Chromstahl- oder andere Abdeckungen (Ausschnitt B 560 / T 490 mm)	216.–	200.55
AR600/588	Adapterrahmen zu GK58DKG4O für den Einbau in Chromstahl- oder andere Abdeckungen (Ausschnitt B 560 / T 490 mm)	216.–	200.55
AR388/548	Adapterrahmen zu GK36DKG2O für den Einbau in Chromstahl- oder andere Abdeckungen (Ausschnitt B 270 / T 490 mm)	216.–	200.55

Dienstleistungen passend zu den Gas-Einbauberden, Kochmulden und freistehenden Gasherden

Dienstleistungen	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
FLG-GH	Mehrpreis für Flüssiggas-Herde, Modelle: GH L und GH GL	netto* 135.–	125.35
FLG-2/4LPG50MB	Mehrpreis für Flüssiggas-Ausführung, Modelle: GK58DKG4O, GK36DKG2O	netto* 78.–	72.40

*Nettopreis für den Wiederverkäufer

«Upgraden Sie
Ihre Küche mit dem
Premium Zubehör
von Electrolux.»



Zubehör und Pflege

Zubehör passend zu Combi-Steamer und Steamer	221
Zubehör passend zu Einbauherden und -backöfen	222
Zubehör zu Gas-Einbauherden	223
Zubehör zu allen Glaskeramik- Kochfeldern	225
Zubehör zu Geschirrspülern	228
Zubehör zu Kühlschränke	229
Pflege- und Reinigungsprodukte	230
WebShop	234
Vorgezogene Recyclinggebühr	235
Info/Icons	236



E9HL33 Plancha Grillplatte

Aus hochwertigem Aluminiumguss mit Antihaf-
Beschichtung und Griffe aus Chromstahl.
Masse: B 22 x T 43,2 x H 1,8 cm
Passend zu allen Glaskeramik-Kochfeldern,
inkl. Induktion.

Ihr Upgrade für besondere Genüsse

Er ist ein Augenschmaus und verspricht besondere Gaumenfreuden: Der Salzstein aus rosafarbigem Himalaya-Salz mit elegantem Halter aus Edelstahl zeichnet sich durch hohe Temperaturbeständigkeit aus. Verwenden Sie ihn auf dem Herd, dem Grill, im Ofen und als heiße oder kühle Platte zum Präsentieren und Servieren.



Salzstein mit Halter aus Chromstahl

Der dekorative Stein aus Himalaya-Steinsalz ist hoch temperaturbeständig. Er eignet sich perfekt für die Zubereitung von Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und Gemüse auf dem Grill, dem Kochfeld, im Ofen sowie zum Frischhalten von Speisen im Kühl- und Gefrierschrank. Dank hervorragender Wärme- und Kältespeicherung ist der Salzstein auch geeignet zum Servieren und Präsentieren von warmen und kalten Speisen.



Masse Stein: B 30×T 20×H 3 cm
inkl. Halter: B 33×T 22×H 8 cm

Modell: E2SLT
Artikel-Nr.: 9029798239
Preis inkl. MwSt.: CHF 129.-
Preis exkl. MwSt.: CHF 119.80



Ihr Upgrade für perfektes Dampf-garen

Dampf-garen ist eine schonende Methode, welche die besten Aromen Ihrer Zutaten zur Entfaltung bringt. Perfektionieren Sie die Kunst des Garens mit unserem Premium-Zubehör aus Edelstahl.

Vorbereiten

Vorbereitetes Gemüse in die Gastronormschalen legen.

Aufbewahren

Gastronormschalen mit vorbereitetem Gemüse in den Kühlschrank stellen.

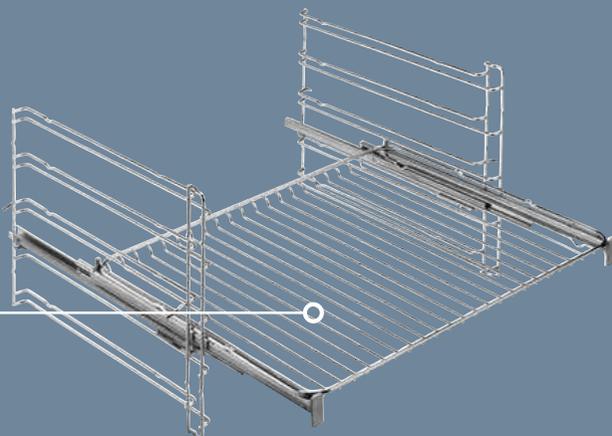
Garen

Gastronormschalen in den Steamer stellen.

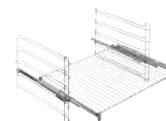


Der Backauszug

Sanft gleitende Teleskopschienen machen es einfacher und sicherer, Kuchenbleche und Pfannen in den Backöfen zu schieben, sie wieder herauszunehmen und mehrere Etagen gleichzeitig zu nutzen. Der Backauszug für den Steamer ist aus Chromstahl, für den Backofen mit Antihafbeschichtung.



Zubehör passend zu Combi-Steamer und Steamer



Zubehör	TRILFSTV	PKK58	E90OGC23
Merkmale	Flexibler Back-Vollauszug Aus Chromstahl. 1 Paar zum Einklipsen in die Einhängegitter.	Deluxe-Steamung-Set Steaming Set aus Chromstahl mit gelochten Einsätzen. 8-teilig. Gastronorm: 1/2, 1/4, 1/8, 1/8 mit Deckel.	Garbehälterset Gastronorm 1/2 Aus Chromstahl, mit gelochtem Einsatz. 2-teilig.
Masse/ Inhalt	1 Paar	H 55 mm	H 55 mm
Passend zu	EB6 und EB4	allen Steam-Geräten	allen Steam-Geräten
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.	CHF 109.- / CHF 101.20	CHF 217.- / CHF 201.50	CHF 115.- / CHF 106.80



Zubehör	WSS-AP	E3OS1	
Merkmale	Gitterrost aus Chromstahl Ideal für den Dampftrieb.	SousVide Vakuumbbeutel Diese Beutel sind ideal für das SousVide-Garen von flüssigen und festen Lebensmitteln. Sie sind für das Aufbewahren von Lebensmitteln bei Temperaturen von 120°C bis zu -40°C ausgelegt.	
Masse/ Inhalt	B 466 x T 385 mm	25 Stk. 20 x 30 cm / 25 Stück 25 x 35 cm	
Passend zu	EB6 und EB4	Allen Geräten mit SousVide Funktion	
Preis inkl. MwSt./ Preis exkl. MwSt.	CHF 81.- / CHF 75.20	CHF 39.- / CHF 36.20	

Ihr Upgrade für köstliche Backergebnisse

Unser Profiblech ist die ideale Ergänzung zum Backofen.

Vom Profibäcker abgeschaut, wurde dieses Blech für den Privatgebrauch zurechtgeschnitten. Durch die Löcher im Blech können die Hitze und der Dampf frei um den Teig zirkulieren. Ob Baguettes, Focaccia oder Croissants, die Oberfläche wird knusprig und das Innere bleibt weich und feucht. Das Profiblech kann auch für das Dörren von Apfelingeln oder Gemüse eingesetzt werden.



Zubehör	WS-AP	CTGR-AP	DPGR-AP
Merkmale	Gitterrost verchromt Nicht für Dampfbetrieb geeignet.	Backblech Mit pflegeleichter Swiss-Clean-Emallierung.	Backblech hochrandig Mit pflegeleichter Swiss-Clean-Emallierung.
Masse / Inhalt	B 466 × 385 mm	B 466 × T 385 × H 22 mm	B 466 × T 385 × H 42 mm
Passend zu	EB6, EB4, EH6	EB6, EB4, EH6	EB6, EB4, EH6
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 57.- / CHF 52.90	CHF 57.- / CHF 52.90	CHF 57.- / CHF 52.90

Zubehör passend zu Compact 38 Backöfen



Zubehör	PT*	CTGR*	E9OHPS1
Merkmale	Profiblech, perforiert Mit Teflonbeschichtung. Ideal zum Brotbacken und Dörren von Lebensmitteln. Einfache Reinigung.	Backblech Mit pflegeleichter Swiss-Clean-Emallierung.	Pizza Set, 3-teilig Holzofeneffekt mit unserem Pizzastein, inkl. Holzschubbrett und Pizzaschneider. Liefert optimale Ergebnisse in allen Backöfen.
Masse / Inhalt	B 424 × T 363 mm	B 426 × T 360 × H 22 mm	B 350 × T 380 × H 15 mm
Passend zu	EB3	EB3	allen Backöfen
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 72.- / CHF 66.85	CHF 52.- / CHF 48.30	CHF 79.- / CHF 73.35

* Nur noch im Ersatzteilverkauf erhältlich.

Zubehör passend zu Einbauherden und -backöfen



Zubehör	TRILFAV	E9OHPS1	E9OOPT01
Merkmale	Flexibler Back-Vollauszug Mit Profi-Clean-Antihalt-Beschichtung. 1 Paar zum Einklipsen in die Einhängegitter. Nicht für Steam-Geräte geeignet.	Pizza Set, 3-teilig Holzofeneffekt mit unserem Pizzastein, inkl. Holzschubbrett und Pizzaschneider. Liefert optimale Ergebnisse in allen Backöfen.	Profiblech, perforiert Mit Teflonbeschichtung. Ideal zum Brotbacken und Dörren von Lebensmitteln. Einfache Reinigung dank Antihalt-Beschichtung.
Masse / Inhalt	1 Paar	B 350 × T 380 × H 15 mm	B 465 × T 385 mm
Passend zu	EB6*, EB4, EH6	allen Backöfen	EB6, EB4, EH6
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 89.- / CHF 82.65	CHF 79.- / CHF 73.35	CHF 77.- / CHF 71.50

* nicht passend für BakingCrisp Modelle, diese benötigen den Flexiblen Back-Vollauszug aus Chromstahl: TRILFSTV

Zubehör passend zu Gas-Einbauherden



Zubehör	WS-AP	CTGR-AP	E9OOPT01
Merkmale	Gitterrost verchromt	Backblech Mit pflegeleichter Swiss-Clean-Emallierung.	Profiblech, perforiert Mit Teflonbeschichtung. Ideal zum Brotbacken und Dörren von Lebensmitteln. Einfache Reinigung dank Antihalt-Beschichtung.
Masse / Inhalt	B 466 × T 385 mm	B 466 × T 385 × H 22 mm	B 465 × T 385 mm
Passend zu	allen Gasgeräten	GHGL4046	allen Gasgeräten
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	CHF 57.- / CHF 52.90	CHF 57.- / CHF 52.90	CHF 77.- / CHF 71.50

Ihr Upgrade für professionelles Kochen

Nutzen Sie mit unserem Premium-Zubehör die Qualitäten Ihres Kochfeldes besser als je zuvor. Die Kochgeschirr-Serie verspricht dauerhafte Leistung und das reflektierende Stahlfinish gibt diesem Geschirr eine edle Note.

Vom Kochfeld direkt in den Ofen oder grillieren im Winter? Nichts einfacher als das. Unser Kochgeschirr kann auf dem Kochfeld oder im Ofen verwendet werden. Die Plancha-Grillplatte ist speziell für Induktionskochfelder entwickelt worden, eignet sich jedoch hervorragend für alle anderen Kochfelder. Die Hitze verteilt sich schnell und gleichmässig über die Platte

und sorgt dafür, dass alle Zutaten in allen Bereichen der Platte gleichmässig grilliert werden. Sie lässt sich im Handumdrehen einsetzen und benötigt dank der Antihafbeschichtung ein Minimum an Pflege.



Zubehör passend zu allen Glaskeramik-Kochfeldern inklusive Induktion



Zubehör	E9KLSPO1	E9KLPS01	E9KLSA11
Merkmale	Suppentopf mit Deckel Dank dem Fassungsvermögen von 9 Litern können im Suppentopf grosse Mengen zubereitet werden.	Suppentopf-Pasta-Einsatz Der Pasta-Einsatz ist für den Suppentopf konzipiert und ist ideal für lange Nudelformate wie Spaghetti, Linguine und Fettuccine.	Kasserolle mit Deckel Flexible 3-Liter Kasserolle für feine Gemüsesuppen oder einen herzhaften Rindfleisch-Eintopf.
Masse/Inhalt	Ø 24 / H 19 cm / 9 Liter	Ø 24 cm	Ø 22 cm / 3 Liter
Passend zu	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 199.- / CHF 184.75	CHF 99.- / CHF 91.90	CHF 169.- / CHF 156.90



Zubehör	E9KLSA21	E9KLLC1	E9KLLC01
Merkmale	Stieltopf mit Deckel, klein Der 1,7-Liter Stieltopf ist die optimale Wahl zur Zubereitung von Saucen, zum Pochieren sowie zum Karamellisieren.	Grosse Schmorpfanne mit Deckel Vom Glaskochfeld direkt in den Ofen. Ideal für Aufläufe, Braten, Eintöpfe, Gemüse und Geflügel.	Niedrige Kasserolle mit Deckel Mit einer Füllmenge von 4,5 Litern bietet die grosszügige Kasserolle den nötigen Platz für Risotto, Tagine- oder Kasserollengerichte.
Masse/ Inhalt	Ø 16 cm / 1,7 Liter	B 28 / L 39 / H 8 cm	Ø 30 cm / 4,5 Liter
Passend zu	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion und den Backofen	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 149.- / CHF 138.35	CHF 279.- / CHF 259.05	CHF 199.- / CHF 184.75



Zubehör	INFI-WOK	E3SS	E4SS
Merkmale	Infinite-WOK-Set Eleganter WOK für Induktionskochfelder, inkl. Trägerring. Für alle Kochfeldzonen von 18 bis 28 cm Ø.	Kochgeschirr-Set, 3-teilig, klein Das praktische Einsteiger-Set umfasst eine Bratpfanne (24 cm) und zwei Kochtöpfe mit Deckel (16 und 20 cm).	Kochgeschirr-Set, 4-teilig, gross Zeitloses und elegantes Kochgeschirrset: 1 Bratpfanne (28cm), 1 17L-Kochtopf mit Deckel, 1 Pasta-Einsatz, 1 3,5L-Kochtopf mit Deckel.
Masse/ Inhalt	Rand oben Ø 34 cm / 3 Liter	3 Produkte	4 Produkte
Passend zu	Induktionskochfelder	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion	allen Kochfeldern, inkl. Induktion
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 229.- / CHF 212.65	CHF 169.- / CHF 156.90	CHF 199.- / CHF 184.75



Zubehör	E9KLC01	E9KLP01	E9KLP02
Merkmale	Konische Sauteuse Die 2-Liter konische Sauteuse ist ideal zum Sautieren und scharfen Anbraten von kleinen Fleischportionen und Gemüse.	Bratpfanne Dank der gleichmässigen Wärmeverteilung eignet sich die Bratpfanne für die punktgenaue Zubereitung von Steaks, Fischfilets und vielem mehr.	Bratpfannen-Set In diesem Set von zwei champagnerfarbenen, antihalt-beschichteten Bratpfannen vereinen sich Funktionalität und Leistung.
Masse/ Inhalt	Ø 22 cm / 2 Liter	Ø 28 cm	Ø 30 / 26 cm / 2 Stück
Passend zu	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 139.- / CHF 129.05	CHF 149.- / CHF 138.35	CHF 149.- / CHF 138.35



Zubehör	E9HL33	E2SLT
Merkmale	Plancha Grillplatte Aus hochwertigem Aluminiumguss mit Antihalt-Beschichtung und Griffe aus Chromstahl.	Salzstein mit Halter aus Edeltahl Dieser Stein aus Himalaya-Salz ist perfekt zum Grillieren auf dem Kochfeld, im Ofen und kann auch als gekühlte Servierplatte eingesetzt werden.
Masse/ Inhalt	B 22 x T 43,2 x H 1,8 cm	Stein: B 30 x T 20 x H 3 cm inkl. Halter B 33 x T 22 x H 8 cm
Passend zu	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 199.- / CHF 184.75	CHF 129.- / CHF 119.80



Ihr Upgrade für dauerhaft guten Geschmack

Zubehör	WINERACK	
Highlights	Flaschen-Ablagerost zu Euro Kühlschränke	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 41.-/CHF 38.05	

Ihr Upgrade für Sauberkeit und Sicherheit



Zubehör	E9DHGB01	
Merkmale	Zusammenlegbarer Gläserkorb für bis zu acht Stielgläser.	
Masse	H 260 x B 330 x T 216 mm	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 35.-/CHF 32.50	



Ihr Upgrade für die perfekte Pflege Ihrer Geräte

Seit 100 Jahren produzieren wir Geräte, die den Alltag erleichtern. Wir wissen auch, wie man sich um sie kümmert, damit sie ihr volles Potenzial ausschöpfen können. Die neue Reinigungslinie, entwickelt, um Ihre Geräte zu pflegen und für eine lange Lebensdauer zu sorgen.



Entkalker für Dampfgarer



Backofen- und Mikrowellenofen - Reinigungsspray



Glaskochfeld-Reinigungscreme



Kühlschrank-Reinigungsspray



Super Clean
Extrastarker Entfetter
für Geschirrspüler



Klarspülmittel für
Geschirrspüler



Edelstahl-
Reinigungsspray
Pflegemittel für alle
Edelstahloberflächen.



Edelstahl-
Reinigungscreme
Pflegemittel für alle
Edelstahloberflächen



Clean And Care Box
3 in 1 für Waschmaschine
und Geschirrspüler



Pflege- und Reinigungsprodukte



Pflegemittel	M3OCD200	M3OCS200	M3HCC200
Herde Backöfen und Kochfelder	Entkalker für Dampfgarer Schonender und hochwirksamer Entkalker für Dampfgarer. Die spezielle Formel sorgt für eine vollständige und rückstandsfreie Entkalkung des Dampferzeugersystems und des Gerarraums. Inhalt für 1 Anwendung.	Backofen- und Mikrowellenofen - Reinigungsspray Hocheffektiver Reinigungsspray für Backöfen und Mikrowellen zur Beseitigung von Fett und eingebrannten Stellen.	Glaskochfeld-Reinigungscreme Reinigungs- und Pflegemittel für alle Glaskochfelder, inkl. Induktion. Konzentrierte Formel: Reinigt, poliert und bildet einen Schutzfilm, der die nächste Reinigung erleichtert.
Inhalt	250 ml	500 ml	300 ml
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 9.-/CHF 8.35	CHF 10.-/CHF 9.30	CHF 9.-/CHF 8.35



Pflegemittel	M3SCS200	M3SCC200	
Herde Backöfen und Kochfelder	Edelstahl-Reinigungsspray Reinigungsspray für alle Edelstahloberflächen. Besonders geeignet für grosse Oberflächen. Hinterlässt einen schützenden, wasserabweisenden Film.	Edelstahl-Reinigungscreme Reinigungs- und Pflegemittel für alle Edelstahloberflächen. Hinterlässt einen schützenden, wasserabweisenden Film auf der Oberfläche.	
Inhalt	500 ml	300 ml	
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 10.-/CHF 9.30	CHF 9.-/CHF 8.35	



Pflegemittel	M3RCS200		
Kühl- und Gefrierschränke	Kühlschrank-Reinigungsspray Effizienter Reinigungsspray für den Kühlschrank. Reinigt den Kühlschrank und neutralisiert unangenehme Gerüche.		
Inhalt	500 ml		
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 10.-/CHF 9.30		



Pflegemittel	M3GCP400	M3GCP300	M3DCP200
Geschirrspüler	Clean And Care Box 3 in 1 für Geschirrspüler & Waschmaschine Entfetten, Entkalken und Desinfizieren in einem Reinigungsgang für die regelmässige Pflege der Geräte. Monatliche Anwendung empfohlen.	Super Care Extrastarker Entkalker für Geschirrspüler & Waschmaschine Entfernt Kalkablagerungen und sorgt für eine optimale, langanhaltende Leistungsfähigkeit der Geräte. Anwendung alle 6 Monate empfohlen.	Super Clean Extrastarker Entfetter für Geschirrspüler Tiefenreiniger für den Geschirrspüler zur Entfernung von Fettrückständen im Spülbehälter, in Rohren und Schläuchen, die zu unangenehmen Gerüchen und schlechten Reinigungsergebnissen führen können. Anwendung alle 6 Monate empfohlen.
Inhalt	12 Sachets à 50 g	2 Sachets à 100 g	2 Sachets à 50 g
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 24.-/CHF 22.30	CHF 15.-/CHF 13.95	CHF 15.-/CHF 13.95



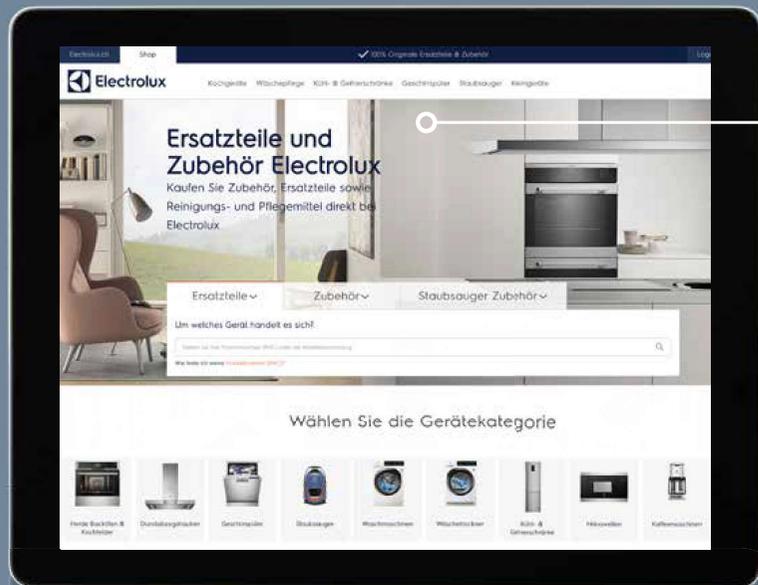
Pflegemittel	M3DCR200	M3BICD200	M3BICF200
Geschirrspüler und Kaffeemaschinen	Klarspülmittel für Geschirrspüler Dieses Produkt wurde speziell für den Trockengang des Geschirrspülers entwickelt. Das Geschirr trocknet schneller und bleibt fleckenfrei.	Entkalker für Vollautomatische Kaffeemaschinen Perfekter Entkalker für Vollautomatische Kaffeemaschinen	Wasserfilter für Vollautomatische Kaffeemaschinen Wasserfilter für Kaffeemaschine (ESP4SLIOCN/ESP4SLIOSP)
Inhalt	300 ml	2 Anwendungen	1 Stk.
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 9.-/CHF 8.35	CHF 16.-/CHF 14.85	CHF 23.-/CHF 21.35



Pflegemittel	M3GCP400	M3GCP300	M3GCP200
Wäschepflege	Clean And Care Box 3 in 1 für Waschmaschine und Geschirrspüler Entfetten, Entkalken und Desinfizieren in einem Reinigungsgang für die regelmässige Pflege der Geräte. Monatliche Anwendung empfohlen.	Super Care Extrastarker Entkalker für Waschmaschine & Geschirrspüler Entfernt Kalkablagerungen und sorgt für eine optimale, langanhaltende Leistungsfähigkeit der Geräte. Anwendung alle 6 Monate empfohlen.	Super Clean Box Tiefenreiniger für die Waschmaschinen Zur Entfernung von Rückständen an Türdichtung, Rohren und Trommel, wo sich mit der Zeit Ablagerungen absetzen, die auf der Wäsche Flecken und unangenehme Gerüche hinterlassen können. Anwendung alle 6 Monate empfohlen.
Inhalt	12 Sachets à 50 g	2 Sachets à 100 g	2 Sachets à 50 g
Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	CHF 24.-/CHF 22.30	CHF 15.-/CHF 13.95	CHF 15.-/CHF 13.95

Nutzen Sie den WebShop für schnelle Bestellungen

Besuchen Sie uns unter shop.electrolux.ch und bestellen Sie einfach und schnell Ihr passendes Zubehör oder Pflege- und Reinigungsprodukte zu Ihrem Gerät.



Entfetten, Entkalken und Desinfizieren in einem Reinigungsgang

Geschirrspüler und Waschmaschine gehören zu den ständigen Begleitern in fast jedem Haushalt. Wenn man jedoch meint, dass gerade diese aufgrund des immer wiederkehrenden Waschvorgangs keine individuelle Reinigung und Pflege mehr benötigen, liegt man falsch. Wir bieten eine Reihe von Zubehör an, um den Reinigungsprozess zu ergänzen, noch bessere Ergebnisse zu erzielen und gleichzeitig die Geräte länger in perfektem Zustand zu halten.



WebShop
Mehr Informationen

VRG für Haushaltsgeräte

Ausgediente elektrische und elektronische Geräte gehören nicht in den Siedlungsabfall.

Die in den Geräten enthaltenen Schadstoffe müssen umweltverträglich entsorgt und die Wertstoffe zurückgewonnen werden.

Wer ein neues Gerät kauft, bezahlt mit der vorgezogenen Recyclinggebühr (VRG) nicht die zukünftige, sondern die aktuelle Entsorgung von Geräten.

Das Geld wird nicht gehortet, sondern sofort für die Entsorgung eingesetzt. Die vorgezogene Recyclinggebühr wird als fester Betrag beim Neukauf ausgewiesen und muss für Konsumentinnen und Konsumenten in Preisangaben, Offerten und Rechnungen transparent gemacht werden. Die Einnahmen aus der VRG werden dem Finanzierungspool (Fonds VRG) überwiesen. Somit können alle Geräte, deren Entsorgung dank der vorgezogenen Recyclinggebühr (VRG) finanziert ist, auch ohne Neukauf kostenlos abgegeben werden.

Wohin mit den Altgeräten?
Abgabe überall dort, wo neue Geräte verkauft werden, oder bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen finden Sie unter www.erecycling.ch.

Die VRG inkl. MwSt. ist bei jedem Produkt separat aufgeführt.



VRG-Tarif- und Geräteliste der Stiftung Entsorgung Schweiz

Kategorie-Nr.	Gewichtskategorie	Gerätebereich	VRG in CHF inkl. MwSt.	VRG in CHF exkl. MwSt.
Haushaltsgrossgeräte				
100090	< 0,250 kg	Backöfen, Kompaktgeräte,	0.20	0.185
100100	≥ 0,250 kg bis < 5 kg	Herde, Mikrowellengeräte,	0.60	0.56
100110	≥ 5 < 15 kg	Wärmeschubladen, Kochfelder,	2.49	2.31
100120	≥ 15 < 25 kg	Kaffeemaschinen, Dunstabzugs-	5.99	5.56
100200	≥ 25 < 70 kg	hauben, Geschirrspüler,	11.97	11.11
100210	≥ 70 ≤ 250 kg	Waschmaschinen, Wäschetrockner,	19.95	18.52
Kühl- / Gefriergeräte / Wärmepumpen-Trockner				
100300	< 25 kg	Kühlgeräte, Gefriergeräte,	9.97	9.26
100310	≥ 25 < 100 kg	Tiefkühltruhen,	29.92	27.78
100320	≥ 100 < 250 kg	Weinkühlergeräte, Food-Center,	49.87	46.30
100330	≥ 250 kg	Wärmepumpentrockner	59.84	55.56

Auf Einbauzubehör, Einbauschaltkasten, Verbindungssätzen usw. wird keine vorgezogene Recyclinggebühr erhoben.

Die Gewichtsangabe ist in der Warendecklaration des jeweiligen Produkts in der Zeile Leergewicht ersichtlich. Hausabholungen werden separat in Rechnung gestellt.

Ökologisch denken und handeln ist uns so wichtig wie Ihnen

Electrolux ist im Sustainability Yearbook von Robeco-SAM, in dem die Nachhaltigkeitsleistungen von Unternehmen beurteilt werden, im vierten Jahr in Folge als Branchenführer in der Kategorie «Langlebige Haushaltsprodukte» ausgezeichnet worden.

Auszeichnung

Im Jahr 2011 wurde die Electrolux Gruppe durch die Europäische Kommission für ihre laufenden Anstrengungen zur Verbesserung der Energieeffizienz ausgezeichnet.

Unsere Prospekte werden aus FSC®-zertifiziertem Papier hergestellt.



Bezugsquellen Electrolux-Katalog 2019/20

ProfiLine Bilder

- Tisch «Baguette» von Magis und Stühle «Einpunktstuhl» von Horgen Glarus beides bei neumarkt17.ch
- Regal «Set» mit Ablagen «Piccolo» und Hocker «Hermann» beides bei Raum Reolon, Zürich
- Hängeleuchten «Collcect Lighting» und Vögel schwarz und Holz natur beides bei nordish.ch
- Gemälde von Bernhard Zimmer bei kunstwarenhaus.ch
- Champagnerschalen, Karaffe und Gläser «Ripple» bei fermiliving.com
- Schale «Namasté» von Kartell bei bord.ch
- Porzellan «Hasami» bei mooris.ch
- Marmor-Mörser, Holzkellen und Radio «Geneva Touring» alles bei sibler.ch
- Kubusschale schwarz und Box «Frame» von by Lassen bei holmsweetholm.ch
- Keramikdose türkis bei limited-stock.com
- Kleine Holzschalen und Löffel bei globus.ch
- Geschirr in Mint «Old Havana» und grünes Marmorbrett von anthropologie.com
- Notizbücher und Stifte von fabrikat.ch

SuperLuxe Bilder

- Tisch «Santiago» und Stühle «June» von Zanotta und Sessel «Febo» von B&B Italia beides bei neumarkt17.ch
- Stehleuchte «Cigar» und Figur «Wooden Dolls» von A. Girard beides bei bord.ch
- Hängeleuchte «Calva Dine» bei interio.ch
- Servierwagen «Herbert Hirche» von R. Lampert bei mooris.ch
- Teppich «Goose Eye Icons» von Kasthall Häggä und Vase «Lyngby» weiss beides bei holmsweetholm.ch
- Gemälde von Bernhard Zimmer bei kunstwarenhaus.ch
- Geschirr «Tonale» von D. Chipperfield, Küchentücher und Tasche «Pia» von Rossis alles bei sibler.ch
- Schalenstühle von Eames bei vitra.com
- Kerzenständer in Messing bei soeder.ch
- Kanne «Neu Pitcher» bei fermiliving.com
- Blumentopf aus Zement von Hay bei connox.ch
- Mörser Holz/Marmor und Salzschale aus Stein von Muuto bei einzigart.ch
- Einkaufstasche aus Segeltuch mit Lederhenkel von Steve Mono bei einzigart.ch
- Kleine weisse Porzellanschalen bei globus.ch
- Schwarze Keramikschalen «Oeiras» von interio.ch



Info

Hauptsitz

Electrolux AG

Badenerstrasse 587
8048 Zürich
www.electrolux.ch

Hauptnummer

Tel. 044 405 81 11
Fax 044 405 81 81
info@electrolux.ch

Verkauf

Tel. 044 405 83 10
Fax 044 405 82 35
verkauf@electrolux.ch

Bestellung

Geräte: directline@electrolux.ch
Prospekte: prospekte@electrolux.ch

Electrolux TASTE GALLERY, Ausstellung und Beratung

Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin, damit wir uns genügend Zeit für Sie reservieren können.

Auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten bieten wir Ihnen in Randstunden und auch am Samstag die Möglichkeit, zur Beratung in einer unserer Electrolux Taste Galleries.

Fachberatungshotline: 044 405 82 43, fachberatung@electrolux.ch

Zürich

Badenerstrasse 587
8048 Zürich
Tel. 044 405 84 12
Fax 044 405 81 15

Montag bis Donnerstag:

07.30–12.00 Uhr
13.00–17.00 Uhr

Freitag:

07.30–12.00 Uhr
13.00–16.30 Uhr
zuerich@electrolux.ch

Pratteln

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln
Tel. 061 312 40 70
Fax 061 312 40 73

Dienstag bis Freitag:

09.00–12.00 Uhr
13.30–17.00 Uhr
pratteln@electrolux.ch

Bern

Morgenstrasse 131
3018 Bern
Tel. 031 991 31 11
Fax 031 991 33 37

Montag bis Freitag:

09.00–12.00 Uhr
13.30–17.00 Uhr
bern@electrolux.ch

Chur

Comercialstrasse 19
7000 Chur
Tel. 081 258 70 50
Fax 081 258 70 58

Dienstag bis Freitag:

09.00–12.00 Uhr
13.30–17.00 Uhr
chur@electrolux.ch

Neu ab Sommer 2019**Kriens**

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens
Tel. 041 419 46 10
Fax 041 419 46 19

Montag bis Freitag:

09.00–12.00 Uhr
13.30–17.00 Uhr
emmenbruecke@electrolux.ch

St. Gallen

Im Longville
Langgasse 8
9008 St. Gallen
Tel. 071 260 26 66
Fax 071 260 26 67

Dienstag bis Freitag:

09.00–12.00 Uhr
13.30–17.00 Uhr

Samstag:

09.00–16.00 Uhr
st.gallen@electrolux.ch

Volketswil

Bauarena
Industriestrasse 18
8604 Volketswil
Tel. 044 947 30 80
Fax 044 947 30 89

Dienstag bis Freitag:

09.00–12.00 Uhr
13.30–17.00 Uhr

Samstag:

09.00–16.00 Uhr
volketswil@electrolux.ch

Préverenges

Le Trési 6 B, CP 76
1028 Préverenges
Tel. 021 811 17 71
Fax 021 811 17 77

Montag bis Freitag:

07.30–12.00 Uhr
13.30–17.00 Uhr
preverenges@electrolux.ch

Mägenwil

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil
Tel. 062 889 93 87
Fax 062 889 92 57

Dienstag bis Donnerstag:

09.00–12.00 Uhr
13.30–17.00 Uhr

Freitag:

09.00–12.00 Uhr
13.30–16.30 Uhr
maegenwil@electrolux.ch

Manno

Via Violino 11
6928 Manno
Tel. 091 985 29 85
Fax 091 985 29 84

Montag bis Freitag:

09.00–12.00 Uhr
13.30–17.00 Uhr

Mittwochnachmittag geschlossen

manno@electrolux.ch

Zubehör- und Ersatzteil-Bestellungen

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil
Telefon 0848 848 111
Fax 062 889 91 10

ersatzteile@electrolux.ch
www.electrolux.ch

Montag bis Donnerstag 07.30–12.00 / 13.00–17.00 Uhr
Freitag 07.30–12.00 / 13.00–16.30 Uhr

Kundendienst mit neun Servicestellen

Telefon 0848 848 111, service@electrolux.ch

5506 Mägenwil

Industriestrasse 10
Fax 062 889 95 80

3018 Bern

Morgenstrasse 131
Fax 031 925 31 30

7000 Chur

Comercialstrasse 19
Fax 081 258 70 58

4133 Pratteln

Schlossstrasse 1
Fax 062 889 95 80

6928 Manno

Via Violino 11
Fax 091 985 29 94

9008 St. Gallen

Langgasse 10
Fax 071 272 11 91

Neu ab Sommer 2019

6010 Kriens
Am Mattenhof 4a/b

1028 Préverenges

Le Trési 6 B, CP 76
Fax 021 804 18 31

8048 Zürich

Badenerstrasse 587
Fax 062 889 95 80



Einscannen und mehr Informationen auf Ihrem Smartphone lesen.

Folgen Sie uns!

www.facebook.com/ElectroluxSchweiz



www.instagram.com/electrolux_ch/