Electrolux Digital Katalog
Wir sind jetzt auch interaktiv für Sie da

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



Ihr Fachhändler

801409649 D 2020/2021 01

2020 I 2021

Einbaugeräte 60 cm

Electrolux Einbaugeräte

2020 I 2021 I 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

Umluft
Die Gerüche in der Luft werden von Kohleaktivfilter gereinigt, bevor diese wieder an den Raum abgegeben wird

Randabsaugung
Beste Lufterfassungseffizienz

SilenceBoost-Funktion
Das Abzugsgeräusch lässt sich um die Hälfte gegenüber einer Standard-haube reduzieren, unabhängig von der gewählten Leistung

Hob2Hood
Die intelligente Steuerung von Kochfeld und Haube

Breeze
Leistungsstufe, welche absolut leise die Luft von Gerüchen nach dem Kochen reinigt

LED Beleuchtung
Langlebiges Leuchtmittel, welches dimmbar hell und energiesparend ist

Intensivstufe
Sobald die Zeit abgelaufen ist, schaltet die Funktion auf die zuvor eingestellte Stufe zurück

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

Best in Class Installation
Schnelle und kostengünstige Installation

Kühl-/Gefriergeräte

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

NoFrost
Gefrierraum bleibt frei von Reif und Eis

NaturaFresh-Kaltlagerfach
Zone mit Temperaturen zwischen 0 bis 3 °C und verstellbarer Luftfeuchtigkeit

TwinTech
Getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefrierteil / NaturaFresh

DynamicAir
Konstante Luftzirkulation / Temperatur

MultiFlow
Sorgt für eine konstante Temperatur

LCD-Display
Digitale Anzeige, mit der sich die Temperatur regeln lässt

FreshBox
Spezielle Schublade für Fleisch und Fisch

LowFrost
Gefrierteil mit LowFrost-Technologie für gleichmässige Temperatur und einfaches Enteisen

4-Sterne-Gefrierfach
Gefrierfach oder Tiefkühlgerät -18 °C oder kälter

FlexiFresh
Luftfeuchtigkeit der Gemüseschublade lässt sich nach Bedarf regulieren

CustomFlex
Flexibelstes System zur Lebensmittellagerung

SpacePlus
Extragrosser, zweiteiliger Flaschen- und Gemüseauszug

LED
LED-Innenbeleuchtung für gleichmässiges Licht

Flaschenablagerost
Flaschen lassen sich liegend lagern

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, servierbereiten Wein

Geschirrspüler

AirDry
Vollautomatische Türöffnung nach Programmende sorgt für optimale Trockungsergebnisse

Satellitensprüharm
Doppelrotationssprüharm

Höhenverstellung
Höhenverstellung des Oberkorbes

Kalt- oder Warmwasseranschluss
Kalt- oder Warmwasser Anschluss (max. 60 °C)

Inverter Motor
Laugenpumpe mit Invertertechnik sorgt für sehr leisen Betrieb und ist wartungsfrei

SoftSpikes
Sichere und schonende Gläserhalterung

SoftGrips
Praktische Stielglashalterungen

Besteckschublade
Flexible Besteckschublade dank praktischen Griffmulden

Innenraumbeleuchtung
Beleuchteter Geschirrspülerinnenraum

ComfortRails
Der obere Korb gleitet sanft und stoppt langsam

ComfortLift®
Der untere Korb schwingt sanft nach oben – sodass das Be- und Entladen erleichtert wird

TimeBeam
Projektion der Programmzeit bei vollintegrierten Geschirrspüler

SpotControl
Projektion eines zweifarbigen LED-Leuchtpunktes

QuickSelect
Die Programmlaufzeit ganz einfach über den Schieberegel einstellen

Schlepptüre
Komfortabler Schlepptürmechanismus bei vollintegrierten Geschirrspülern in der EURO-Norm

Gas

Gasmulde
Gas-Einbaurechaud «Gas auf Glas»

Elektrische Zündung
Verzichten Sie dank der elektrischen Zündung auf das Anzünden mit einem Streichholz, Feuerzeug oder Gasanzünder

Zündsicherung
Verhindert unkontrolliertes Austreten von gasförmigen oder flüssigen Brennstoffen

Guss-Pfannenträger
Stabile Guss-Pfannenträger

Wok-Kochzone
Maximale Hitze für Ihren Wok mit drei Flammenkreisen

Katalyt
Fettspritzer werden geruchlos und giftfrei oxidiert

Grillen mit Motordrehspiess
Grillieren grösserer Fleischstücke auf dem Drehspiess mit Bratenhalter

Gas Umluft
Auf zwei Ebenen gleichzeitig backen, garen & braten

Grill
Grillieren und Toasten flacher Lebensmittel in kleineren Mengen

AntiFingerprint
Edelstahl Beschichtung vermindert die Fingerabdrücke

Backofenbeleuchtung
Je nach Komfortstufe sorgen eine oder zwei Glühlampen für eine optimale Beleuchtung des Innenraumes

Backofen mit Temperaturregelung
Backen, garen und braten auf einer Ebene

Extragrosses Backblech
Für noch mehr Guetzli in der gleichen Zeit

Was bedeuten die Icons? Hier erfahren Sie es.

Backöfen

Sanftes Schliessen
Sanftes und leises Schliessen der Türe durch Spezialmechanismus im Scharnier

Connectivity / My Electrolux App
Den Ofen bequem vom Sofa aus steuern und überwachen

Restwasserverdampfung
Verdampfung des Restwassers am Ende des Dampfgarens für einen trockenen Garraum

Intuitive-Touch-Display Bedienung
Touch-Display zum Scrollen und direkten Anwählen der Funktion wie bei ihrem Telefon

Steamify
Automatisch die perfekte Menge Dampf bei jeder Temperatur

Pyrolyse
Rückstände werden bei sehr hoher Temperatur zu Asche verbrannt

Katalyse
Fettspritzer werden geruch- und giftfrei an Spezialoberfläche oxidiert

VarioGuide
Vorprogrammierte Empfehlungen zu Temperatur & Beheizungsart für eine Vielzahl von Gerichten

Speisenthermometer
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

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

BakingCrisp
Der Backofen mit Dampffunktion 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- und 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-Garautomatik
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

Mikrowellen-Grill-Heissluft-Funktion
Drei Funktonen zusammen - in einem Bruchteil der Zeit zu köstlichen Ergebnissen

Mikrowelle & Heissluft
Zeitsparendes Backen, Garen, Braten und Dörren

Mikrowelle und Ober-/ Unterhitze
Zeitsparendes traditionelles Backen

Mikrowelle & Grill
Zeitsparendes Grillieren, Toasten oder Überbacken von Lebensmitteln

Extragrosses Backblech
Für noch mehr Guetzli in der gleichen Zeit

Backofenbeleuchtung
Optimale Ausleuchtung des Backofens durch Licht im Innenraum

Versenkbare Bedienwähler
Jederzeit versenkbare Bedienwähler zum Schutz vor schnellen Kinderhänden

Backofen-Steckanschluss
Mühelose Anschliessen eines autarken Kochfeldes über den Backofen

Touch-Display
Einfaches Antippen zur Programmwahl

Vakuumier-Funktion
Professionelles Vakuumieren aller Arten von Lebensmittel

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

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

TopLight-Glaskeramik
Die Kochzone wird in Sekunden mit der vollen Heizwirkung erwärmt

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 Temperatur-einstellungen 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

Hob2Hood
Die intelligente Steuerung von Kochfeld und Haube

SensePro-Speisenthermometer
Kabel- & batterieloser Speisenthermome-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 Köcheln

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
Lässt vier Zonen zu einer grossen Kochfläche verbinden

Bräterzone
Bräterzone welche speziell für ovale Töpfe vorgesehen 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-schiedenen Temperaturbereichen bewegen

Pause-Funktion
Kurze Unterbrechung des Kochvorgans, 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 Fehlbedienung durch Kinder aus

OffSound Control
Ein- und Ausschalten der Tastentöne

OptiHeat Control
Dreistufige Restwärmeanzeige ob das Kochfeld heiss, warm oder fast kühl ist

Restwärmeanzeige
Zeigt an, ob das Kochfeld noch warm ist

Ankochautomatik
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 Arbeitsplattentiefe möglich macht

OptiFix
Einfache und schnelle Montage auf-liegender Kochfelder

ProBox
Temperatur- und Berührungsschutz für Glaskeramik-Kochfelder

Electrolux Einbaugeräte

Quick-Scan-Funktion
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.

Warendeklaration
Unsere Warendeklaration können Sie bequem auf unserer Webseite in der Rubrik «Kataloge» finden oder ganz einfach via QR Code aufrufen.

Dieser Katalog ist gültig ab 01.03.2020

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

Die Bruttopreise verstehen sich als unverbindliche Preisempfehlung (UPE). Die Produkte werden über den Fachhandel vertrieben. Ein detailliertes Angebot ist über unsere Partner erhältlich.

Preise exklusive vorgezogener Recycling-gebühr. Zwischenverkauf, Modellwechsel, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. **Abbildungen können vom Original abweichen.**

Lieferung an Wiederverkauf:
Cargo Domizil oder Lkw.

Inhaltsverzeichnis

Über Electrolux 6



Backen 20



Kochen 68



Lüften 112



Kühlen / Gefrieren 144



Geschirrspülen 176



Kochen mit Gas 206



Zubehör und Pflege 216



For better living. Designed in Sweden.

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-Gastronomie 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.

Mit Stolz nachhaltig

Seit vielen Jahren ist das Thema Nachhaltigkeit fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Wir verpflichten uns zum sparsamen Umgang mit Ressourcen und wir wollen weiterhin zu positivem Wandel inspirieren.

Electrolux zählt zu den weltweit nachhaltigsten, global tätigen Unternehmen und wurde vom Dow Jones Sustainability World Index (DJSI World) bereits zum 12. Mal in Folge als Branchenführer bei Nachhaltigkeit in der Kategorie Haushaltslebensmittel ernannt.

Auf diese und viele weitere Auszeichnungen für unser Engagement sind wir sehr stolz. Von 100 % Strom aus europäischen Wasserkraftwerken für unsere Standorte in Mägenwil und Zürich, mit dem wir 400 Tonnen CO_2 pro Jahr einsparen*, über immer energie-effizientere Produkte: mit ehrgeizigen Zielen wollen wir weiterhin unseren positiven Beitrag zu einem nachhaltigeren, täglichen Leben leisten – jeden Tag.

Mehr zu unseren Nachhaltigkeitsaktivitäten unter: electroluxgroup.com/sustainability

Unsere Prospekte werden aus FSC®-zertifiziertem Papier hergestellt.

FSC www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C002390

* im Vergleich zu ENTSO-E-Mix Normalstrom

Electrolux – eines der nachhaltigsten Unternehmen der Welt und führend in der Branche

MEMBER OF Dow Jones Sustainability Indices In Collaboration with RobecoSAM

SAM Sustainability Award Gold Class 2019

CDP A LIST 2018 CLIMATE CHANGE

2018 Most Reputable Companies TOP COMPANIES RepTrak Reputation Institute

Member 2018/2019 STOXX ESG LEADERS INDICES

SUSTAINALYTICS

FTSE4Good

Corporate Responsibility Prime rated by ISS-oekom

ETHIBEL SUSTAINABILITY INDEX EXCELLENCE Global

member of the INVESTMENT REGISTER ETHIBEL EXCELLENCE



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.

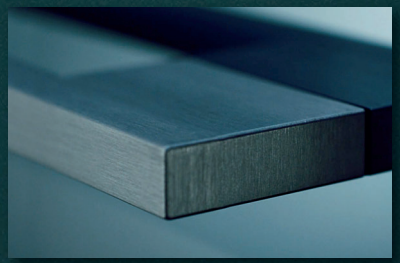
Die Jury:
«Das prämierte Design besticht mit raffinierten Technologien und einem ganz besonderen Augenmerk für Details. Zeitlose Linien treffen auf unaufdringliche Eleganz. Die Geräte wirken stilsicher und modern, ohne einfach nur modisch gefallen zu wollen»

GOLD AWARD 2018

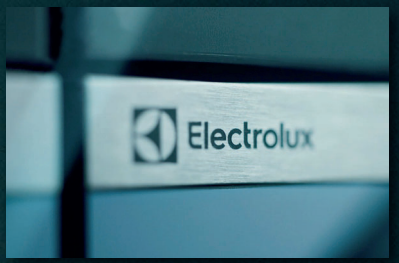
Intuitive Drehwähler
für müheloses Steuern der Back- und Garprozesse



Stilvolle Eleganz
dank harmonischer Kombination aus dunklem Spiegelglas und zeitlosen Formen



Maximale Ästhetik
durch präzise Verarbeitung bis ins allerkleinste Detail

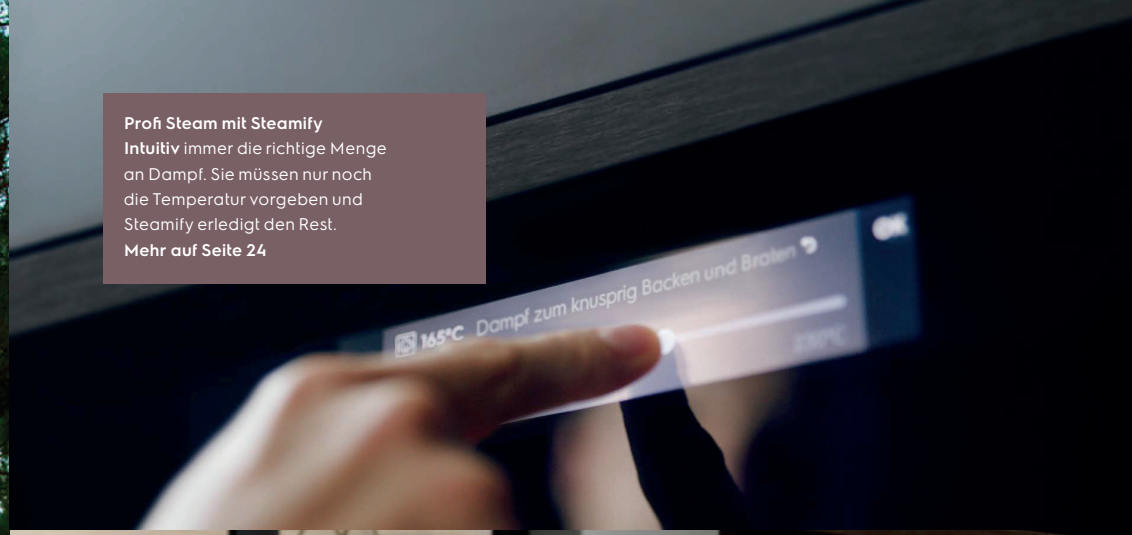


Intuitiv.
Einfach. Überzeugend.
Bei jeder Berührung.

Unser schwedischer Ansatz für kundenorientiertes intuitives Design, macht jede Interaktion mit einem neuen Gerät der Electrolux Serie für Sie zu einem natürlichen und vielversprechenden Erlebnis. Und Kochen zu einer umfassenden und unbeschwerten Geschmackserfahrung.

Unter der Prämisse der Nachhaltigkeit wählen wir Materialien und Oberflächen nach ihrer Funktion, Qualität und minimalen Umweltbelastung aus.

Unser skandinavisches Design macht Erfahrungen menschlicher und unvergesslicher, ist zeitlos und gibt Ihnen Freiraum, mit neuen Kochmethoden zu experimentieren. Dabei legen wir grossen Wert darauf Lösungen zu entwickeln, die den häuslichen Alltag unserer Verbraucher unterstützen und es ihnen so ermöglichen, mehr gemeinsam mit ihren Lieben auf nachhaltige Weise zu erleben.



Profi Steam mit Steamify
Intuitiv immer die richtige Menge an Dampf. Sie müssen nur noch die Temperatur vorgeben und Steamify erledigt den Rest.
Mehr auf Seite 24



SensePro Induktionskochfeld
Gerichte immer **intuitiv** auf den Punkt. Sie müssen nur noch den Garpunkt vorgeben und SensePro liefert das perfekte Gericht.
Mehr auf Seite 72



Geschirrspüler mit QuickSelect
Sie entscheiden **intuitiv** über den Slider wie Sie reinigen möchten: schnell oder ökologisch.
Mehr auf Seite 180

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, für einen schnellstmöglichen Zugang zu unserem Kundendienst.

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 Finessen Ihres Gerätes vertraut und vermitteln Ihnen Inspirationen aus der Welt des Kochens und Backens.



Electrolux Taste Galleries – Genuss für alle Sinne

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

Jetzt online unser Angebot entdecken und buchen: taste-gallery.ch

Taste Galleries jetzt entdecken!

Kochvorführungen
Lernen Sie die Electrolux Geräte in Aktion kennen und freuen Sie sich auf einen kostenlosen Abend voller feinem Essen und guter Gesellschaft.

Kochkurse
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 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







Profitieren Sie von unserem Rundum-Angebot für Sie

Wir kennen unsere Produkte am Besten und bieten Ihnen Zusatz- und Serviceleistungen, damit Sie in jeder Situation einfach, schnell und kompetent von uns betreut werden können und das Beste aus Ihrem Gerät herausholen.

Geräteregistrierung

Durch die Registrierung Ihres Produkts ermöglichen Sie uns, Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten.
electrolux.ch/registrierung

Garantieverlängerung

Zwei Jahre Gewährleistungsfrist sind schnell vorbei! Verlängern Sie Ihre Garantie direkt beim Hersteller und erhalten Sie das gute Gefühl der Sicherheit.
electrolux.ch/garantie

Electrolux Zubehör- und Pflegesortiment

Von Electrolux Profis speziell entwickelt, damit Sie das Beste aus Ihrem neuen Haushaltsgerät herausholen können. Entdecken Sie mehr zu unserem Zubehör- und Pflegesortiment ab Seite 216
shop.electrolux.ch





Exzellenter Service

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.
electrolux.ch/support/repairs



Wir machen nachhaltiges Essen mit unseren Backöfen und Steamern zum besseren Geschmackserlebnis

Backen

Einbaugeräte Backen

Produkteigenschaften 22
Unsere Profi Steamer & Steamer im Überblick 30
Profi Steamer & Steamer 31
Kompaktgeräte Kombinationen 35
Einbaubackofen 36
Unsere Einbaubackofen im Überblick 42
Compact CombiMikrowelle & Mikrowellen 52
Weinkühler 56
Kaffeemaschine 57
Vakuumierschublade 58
Wärmeschublade und Zubehörschublade 60
Einbauherde 62
Unsere Einbauherde im Überblick 63
Einbauzubehör 67

Bei uns finden Sie den perfekten Steamer und Backofen

Die einzigartigen Electrolux Dampfgarer und Backöfen bieten Funktionen für jeden Geschmack. Lassen Sie sich jetzt von unseren Geräten begeistern und entdecken Sie was am Besten zu Ihnen passt.

Ob Dampfgaren, kombiniertes Kochen mit Heissluft und Dampf, konventionelles Backen oder Grillieren, der Profi Steam von Electrolux erfüllt allerhöchste Ansprüche. Sie werden staunen, wie einfaches und gesundes Essen zum reinen Genuss wird.

Lieben Sie knuspriges Brot und saftige Braten? Entdecken Sie unsere BakingCrisp Backöfen, welche dank drei verschiedenen Garfunktionen mit Dampf den Geschmack optimieren. Egal, ob Regenerieren, Brot backen oder Feuchtigkeit niedrig – mit der Kombination mit Dampf werden Ihre Speisen innen saftig, aussen knusprig und braun.

In unseren Heissluftbacköfen können Sie dank gleichmässiger Wärmeverteilung köstliche Kuchen, Gebäck oder Pizza auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen.

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 ein Kochfeld Ihrer Wahl anschliessen können. Einfacher geht es nicht!





EB6PL70KSP | EB4PL80QSP | WS140SL | EB4PL90KSP | ZS140GL | WK4PL10SP | VAC140PL

Entdecken Sie unsere Kompaktöfen, welche Ihnen flexible Kombinationsmöglichkeiten bieten auf Seite 35

Der Profi Steam macht Ihre Küche zum Gourmet-Lokal

So etwas kann nur den Electrolux Schriftzug tragen: Der weltweit erste vollwertige Backofen und Dampfgarer in einem, der Profi Steam. Neu mit Steamify, der intuitiven Art mit Dampf zu Kochen, sowie dem einzigartigen VarioGuide und Gourmet-SousVide-Funktion.

Steamify®
Machen Sie sich keine Gedanken mehr, welche Menge an Dampf Sie für verschieden Gerichte benötigen. Dank der neuen Steamify Funktion müssen Sie nur noch die Temperatur vorgeben und der Steamer ermittelt automatisch die perfekte Menge an Dampf. Perfekte und gesunde Gerichte ohne Rätselraten.

My Electrolux App / Connectivity
Profitieren Sie von der My Electrolux App als grossartige Küchenhilfe. Die Zeit und Temperatur Ihres Ofens sowie der ganze Kochvorgang lässt sich bequem von der App aus einstellen und überwachen. Die App bietet zudem eine Auswahl an Rezepten.


EB6PL70KSP | EB4PL80QSP | WS140SL | EB4PL90KSP | VAC140PL

Unsere Steamer im Vergleich

	EB6PL70K Profi Steam Steamify	EB6SL70K Profi Steam	EB6GL70K CombiSteam	EB4GL70 SoloSteam
Steamify®	✔			
Bedienung via My Electrolux App	✔			
SousVide	✔	✔		
Feuchtstufengaren	✔	✔	✔	
Dampfgaren	✔	✔	✔	✔
Heissluft	✔	✔	✔	
Grill	✔	✔	✔	
Ober-/Unterhitze	✔	✔	✔	

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

Heften Sie sich einen Stern mehr an
Noch vor Ihren Gästen werden Sie selber ins Staunen geraten. Was Sie an neuen Raffinessen fertigbringen. Mit dem Profi Steam kochen Sie immer so, wie Sie es im Augenblick am Liebsten haben. Ob Dampfgaren, Feuchtstufen-garen, kombiniertes Kochen mit Heissluft und Dampf, Grillieren mit einem Grossflächengrill – der Profi Steam beherrscht alles meisterhaft. Und Sie mit ihm.

Immer die richtige Menge an Dampf mit Steamify®

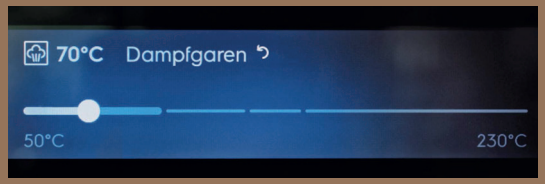
Mit dem Alleskönner Profi Steam kochen Sie nicht nur Ihre grossen Menüs genau nach Wunsch. Sie werden staunen, wie auch einfaches und gesundes Essen zum reinen Genuss wird.

Einzigartig im Markt!

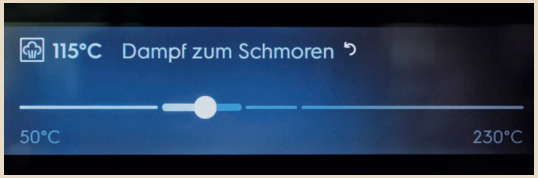
Steamify®
Der ProfiLine Profi Steam mit Steamify mischt die perfekte Menge an Dampf für jede Temperaturstufe selbständig bei.

Mehr Informationen zu Steamify®

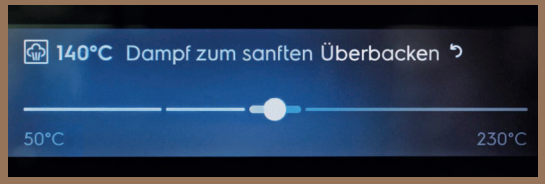
Intuitiv am Slider gewünschte Temperatur anwählen:



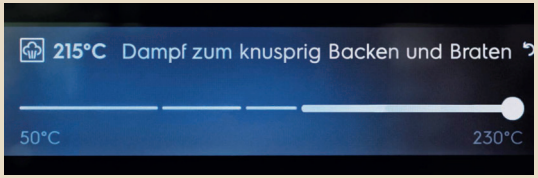
















Köstliche Gerichte leicht gemacht dank Connectivity. Sie wählen die Einstellung von zu Hause oder unterwegs, der Ofen übernimmt sie automatisch. Den Kochvorgang können Sie dann ganz bequem von überall aus beobachten.

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

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 abhängig 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.



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.

1. Vorbereiten
Sie waschen, zerteilen und würzen die Zutaten und geben alles in den Vakuumbeutel.

2. Vakuumieren
Im Vakuumbeutel versiegeln Sie alle Aromen, ob im Voraus oder erst unmittelbar vor dem Kochen.

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

4. Servieren
Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einem Gourmet- Geschmackserlebnis voll intensiver Aromen.

Mehr Informationen zu SousVide



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.



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 bei unserem Profi Steam. Ein paar Tasten drücken, ein paar Anzeigen lesen – und schon zaubern Sie etwas herbei, was Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.



EB6PL70KSP
Profi Steam Steamify®

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

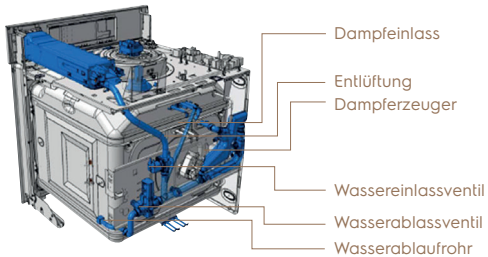
Feuchtigkeitssensor
Der Sensor misst und reguliert die Feuchtigkeit im Garraum je nach der eingestellten Stufe – niedrig, mittel oder hoch – und den Feuchtigkeitsgehalt des Gargutes.

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 danach mühelos Ihren Ofen sauber wischen.

Exklusiv 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 Dampfentwicklung und -anpassung.

Mehr Informationen zum Profi Steam



Unsere Profi Steamer & Steamer im Überblick

		EB6PL70K	EB4PL70K	EB6SL70K	EB4SL70K	EB6GL70K	EB4GL70K	EB3SL70K	EB4GL70	EB3GL70
Nennhöhe in cm		60	45	60	45	60	45	38	45	38
ProfiLine Sorgenfrei-Paket		•	•							
Connectivity / My Electrolux App		•	•							
Steamify®		•	•							
SousVide		•	•	•	•			•		
Feuchtstufengaren niedrig/mittel/hoch		•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•		
Regenerierfunktion		•	•	•	•	•	•	•		
Dampfgaren		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ober- und Unterhitze		•	•	•	•	•	•			
Heissluft		•	•	•	•	•	•	•		
Grill		•	•	•	•	•	•	•		
VarioGuide		•	•	•	•	•	•			
Speisenthermometer		•	•	•	•	•	•			
Feuchtigkeitssensor		•	•	•	•					
Restwasserverdampfung		•*	•*	•	•	•	•			
Dampfreinigung		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Externer Dampfgenerator		•	•	•	•	•	•			
Apparatestecker für autarke Kochfelder		•		•		•				
Katalogseite		31	31	32	32	33	33	33	34	34

*zuschaltbar

ProfiLine

New



EB6PL70K

ProfiLine

New



EB4PL70K

	EB6PL70K	EB4PL70K
Highlights	★ Intuitive-Touch-Display Bedienung mit Steuerung via My Electrolux App ★ Exklusive Steamify Funktion ★ SousVide-Garen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer	★ Intuitive-Touch-Display Bedienung mit Steuerung via My Electrolux App ★ Exklusive Steamify Funktion ★ SousVide-Garen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer
		
Bauform	Einbaubackofen Profi Steam Steamify®	Einbaubackofen Compact 45 Profi Steam Steamify®
Ausführung		
Energieeffizienzklasse	A++	A+
Garraumvolumen (nutzbar)	70 Liter	43 Liter
Bedienung / Display		
Intuitive-Touch-Display Bedienung	•	•
Connectivity / My Electrolux App	•	•
Touch & Navigations-Drehwähler		
Touch-Bedienung		
Ausstattung		
Profi Steam System (extern) / Steam System (intern)	•/-	•/-
Entnehmbarer Wassertank / Wassereinfüll-schublade	•/-	•/-
Feuchtigkeitssensor	•	•
Spezialprogramme	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte		
Speicher für eigene Programme	•	•
Dampf-Reinigungsprogramm	•	•
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•
Zeitspeicher bei Stromausfall	3 Tage	3 Tage
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		
Speisenthermometer	1	1
Backblech / Backblech hochrandig	1/1	1/1
Gitterrost (Chromstahl)	2	2
Entkalkungsset	1	1
Gutschein für Kochbuch / Kochvorführung	•/•	•/•
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 220	siehe Seite 220
Gerätemasse H × B × T	594 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 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	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2 × 10 / 1 × 16 A
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB6PL70KCN** **CHF 6440.–** / CHF 5979.55	**EB4PL70KCN** **CHF 6090.–** / CHF 5654.60
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB6PL70KSP** **CHF 6440.–** / CHF 5979.55	**EB4PL70KSP** **CHF 6090.–** / CHF 5654.60
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–
	Verfügbar ab April 2020	Verfügbar ab April 2020



EB6SL70K



EB4SL70K



EB6GL70K



EB4GL70K



EB3SL70K

Highlights	★ Display mit Drehwähler-Bedienung ★ SousVide-Garen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer	★ Display mit Drehwähler-Bedienung ★ SousVide-Garen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer		★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ SousVide-Garen ★ Vorprogrammierte Rezepte
Bauform	Einbaubackofen Profi Steam	Einbaubackofen Compact 45 Profi Steam		Einbaubackofen CombiSteam	Einbaubackofen Compact 45 CombiSteam	Einbaubackofen Compact 38 CombiSteam
Ausführung						
Energieeffizienzklasse	A++	A+		A+	A+	A
Garraumvolumen (nutzbar)	70 Liter	43 Liter		70 Liter	43 Liter	34 Liter
Bedienung / Display						
Intuitive-Touch-Display Bedienung						
Connectivity / My Electrolux App						
Touch & Navigations-Drehwähler	•	•				
Touch-Bedienung				•	•	•
Ausstattung						
Profi Steam System (extern) / Steam System (intern)	• / -	• / -		• / -	• / -	- / •
Entnehmbarer Wassertank / Wassereinfüll-schublade	• / -	• / -		- / •	- / •	- / •
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		1 Set ⅓"GN	1 Set ½"GN	
Glasgeschirr mit Einsatzrost						2
Speisenthermometer	1	1		1	1	
Backblech / Backblech hochrandig	1/1	1/1		1/1	1/1	1/-
Gitterrost (Chromstahl)	1	1		1	1	1
Entkalkungsset	1	1		1	1	
Gutschein für Kochbuch / Kochvorführung	• / •	• / •		- / •	- / •	• / •
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 220	siehe Seite 220		siehe Seite 220	siehe Seite 220	
Gerätemasse H × B × T	594 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 567 mm		594 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 567 mm	388 × 596 × 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	3,5 / 10,85 kW	3,0 / 3,0 kW		3,5 / 10,85 kW	3,0 / 3,0 kW	2,3 / 2,3 kW
Spannung	400 V 2-3 N~	400 V 2 N~ / 230 V~		400 V 2-3 N~	400 V 2 N~ / 230 V~	230 V~
Absicherung	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2 × 10 / 1 × 16 A		2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2 × 10 / 1 × 16 A	10 A
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB6SL70KCN** **CHF 5810.–** / CHF 5394.60	**EB4SL70KCN** **CHF 5460.–** / CHF 5069.65		**EB6GL70KCN** **CHF 4860.–** / CHF 4512.55	**EB4GL70KCN** **CHF 4510.–** / CHF 4187.55	**EB3SL70KCN** **CHF 4990.–** / CHF 4633.25
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB6SL70KSP** **CHF 5810.–** / CHF 5394.60	**EB4SL70KSP** **CHF 5460.–** / CHF 5069.65		**EB6GL70KSP** **CHF 4860.–** / CHF 4512.55	**EB4GL70KSP** **CHF 4510.–** / CHF 4187.55	**EB3SL70KSP** **CHF 4990.–** / CHF 4633.25
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–		**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–



EB4GL70



EB3GL70

Highlights	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte
		
Bauform	Einbau Compact 45 SoloSteam	Einbau Compact 38 SoloSteam
Ausführung		
Energieeffizienzklasse		
Garraumvolumen (nutzbar)	46 Liter	38 Liter
Bedienung / Display		
Intuitive-Touch-Display Bedienung		
Connectivity / My Electrolux App		
Touch & Navigations-Drehwähler		
Touch-Bedienung	•	•
Ausstattung		
Profi Steam System (extern) / Steam System (intern)	-/•	-/•
Entnehmbarer Wassertank / Wassereinfüll-schublade	-/•	-/•
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	1	1
Speisenthermometer		
Backblech / Backblech hochrandig		
Gitterrost (Chromstahl)	2	1
Entkalkungsset		
Gutschein für Kochbuch / Kochvorführung		
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)		
Gerätemasse H × B × T	455 × 596 × 567 mm	388 × 596 × 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	1,3 / 1,3 kW	1,9 / 1,9 kW
Spannung	230 V~	230 V~
Absicherung (Ampère)	10 A	10 A
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB4GL70CN** **CHF 3380.–** / CHF 3138.35	**EB3GL70CN** **CHF 3250.–** / CHF 3017.65
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB4GL70SP** **CHF 3380.–** / CHF 3138.35	**EB3GL70SP** **CHF 3250.–** / CHF 3017.65
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–

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.

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.



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



Zwei Geräte nebeneinander
Compact 45 CombiMikrowelle EB4PL90K, Compact 45 Profi Steam EB4PL70K.



Zwei Geräte übereinander
Compact 45 Profi Steam EB4SL70K oder Compact 45 SoloSteam EB4GL70, Compact 45 Backofen Pyrolyt EB4SL80 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 EB4PL80Q oder Compact 45 Backofen EB4SL40, Compact 45 Profi Steam EB4PL70K oder Compact 45 CombiSteam EB4SL70K.



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

Der Backofen ist auch nicht mehr, was er einmal war. Sondern viel mehr.

Entdecken Sie die Raffinessen unserer Backöfen. Mit unserer Erfahrung aus professionellen Küchen präsentieren wir Ihnen Lösungen, die Ihnen das Leben so einfach wie noch nie machen.



EB6PL70KSP | EB4PL90KSP | VAC140PL



Mit dem Speisenthermometer können Sie präzise den Garprozess überwachen und erreichen so perfekte Ergebnisse.



Traditioneller Backofen

Electrolux Heissluftbackofen

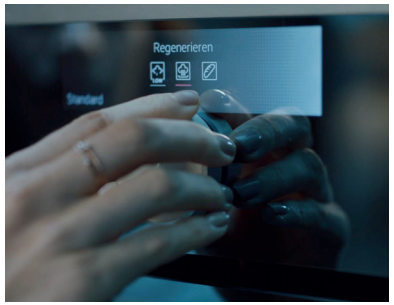
Gleichmässiges Backen auf mehreren Ebenen ist mit den Electrolux Heissluftbacköfen kein Problem, egal mit wie vielen Gerichten. Der Umluftventilator verteilt die Heissluft gleichmässig im ganzen Garraum.

Unsere Backöfen im Vergleich

	EB6PL80Q	EB6SL80Q	EB6L50D	EB6L80
	BakingCrisp connected	BakingCrisp	BakingPlus	Backofen
Bedienung via My Electrolux App	✔			
Regenerieren und Feuchtstufengaren	✔	✔		
Brot backen mit Dampfzugabe	✔	✔	✔	
Heissluft	✔	✔	✔	✔
Grill	✔	✔	✔	✔
Ober-/Unterhitze	✔	✔	✔	✔
Steuerungen				

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



EB6SL80Q



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 Lieblingsgerichte 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 Backprozess 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.

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 und luftig 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.



EB6L50D





Mehr Informationen zu BakingPlus



«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 und stellen die Funktion BakingPlus am Drehregler ein. 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.

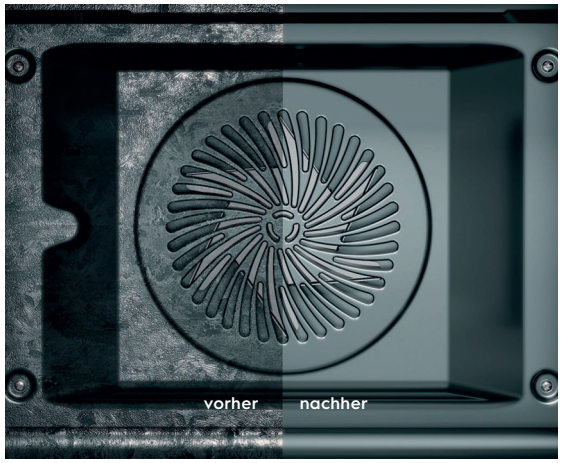
Niedertemperaturgaren
Mit der Niedertemperatur-Automatik der Electrolux Backöfen können Sie zarte und edle Fleischstücke niedergaren und saftiges und gleichmässig gegartes Fleisch herbeizaubern.

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 gibt es nicht nur die grösste Pizza oder Wähe weit und breit sondern auch mindestens eine Reihe Guetzli mehr.

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.

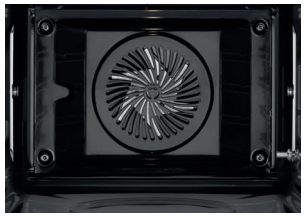




Pyrolysetechnik
Dank der intelligenten Pyrolysefunktion Ihres Backofens bleibt dieser wie neu. Mit Hilfe sehr hoher Temperatur wird diese Selbstreinigungstechnologie aktiviert, wodurch Fett und Speiserückstände zu Asche werden. So können Sie die Rückstände im Backofen ganz einfach mit einem feuchten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

Intuitive-Touch-Display Bedienung
Mit der neuen intuitiven Touch Steuerung behalten Sie die Kontrolle über jeden Schritt im Kochprozess. Dank Connectivity können Sie direkt über Ihr Smartphone die Einstellungen anpassen, das Gerät starten und stoppen.



Touch- und Navigations-Drehwähler
Wählen Sie die Kocheinstellungen in Ihrem Backofen schnell und intuitiv mit dem Navigations-Drehwähler. Er reagiert sofort, so dass 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 Einbaubacköfen im Überblick

		EB6PL80Q	EB4PL80Q	EB6SL80Q	EB6GL50Q	EB6SL80	EB4SL80	EB4SL40	EB6GL80	EB6GL40X	EB6GL40	EB4GL40	EB3GL30	EB6L80	EB6L50XD	EB6L50D	EB6L40X	EB6L40	EB6L20
Nennhöhe in cm		60	45	60	60	60	45	45	60	60	60	45	38	60	60	60	60	60	60
ProfiLine Sorgenfrei-Paket		•	•																
Connectivity/My Electrolux App		•	•																
BakingCrisp		•	•	•	•														
Regenerierfunktion		•	•	•	•														
Feuchtigkeit niedrig		•	•	•	•														
Brot backen mit Dampfzugabe		•	•	•	•														
BakingPlus															•	•			
VarioGuide		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							
Speisenthermometer		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							
Niedertemperaturgaren		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
Ober- & Unterhitze		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Heissluft		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Grill		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Backen auf mehreren Ebenen		•		•	•	•			•	•	•			•	•	•	•	•	•
Extragrosses Backblech		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Pyrolytische Reinigung		•	•	•		•	•		•					•					
Katalytische Reinigung										•					•		•		
Apparatestecker für autarke Kochfelder		•		•	•	•			•	•	•								
Katalogseite		43	43	44	44	45	45	45	46	46	47	47	47	48	48	49	49	49	50

ProfiLine

New



EB6PL80Q

ProfiLine

New



EB4PL80Q

	EB6PL80Q	EB4PL80Q
Highlights	★ Intuitive-Touch-Display Bedienung mit Steuerung via My Electrolux App ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ BakingCrisp-Funktionen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen	★ Intuitive-Touch-Display Bedienung mit Steuerung via My Electrolux App ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ BakingCrisp-Funktionen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Extragrosses Backblech
Bauform	Einbaubackofen BakingCrisp Pyrolyt	Einbaubackofen Compact 45 BakingCrisp Pyrolyt
Ausführung		
Energieeffizienzklasse	A++	A
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	43 Liter
Bedienung/Display		
Intuitive-Touch-Display Bedienung	•	•
Connectivity/My Electrolux App	•	•
Touch- und Navigations-Drehwähler		
Touch-Bedienung		
Versenkbare Bedienwähler		
Ausstattung		
Spezialprogramme	•	•
Regenerierfunktion für Speisen	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte		
Speicher für eigene Programme	•	•
Abklappbarer Grill		
Swiss-Clean-Email-Beschichtung		
Selbstreinigung pyrolytisch/katalytisch	•/–	•/–
Zeitspeicher bei Stromausfall	3 Tage	3 Tage
Kindersicherung/kühle Gerätefront	•/•	•/•
Apparate-Stecker für autarke Kochfelder	•	
Zubehör		
Speisenthermometer	1	1
Gitterrost (verchromt)	1	1
Backblech/Backblech hochrandig	1/1	1/1
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 223	siehe Seite 223
Gerätemasse H×B×T	594×596×567 mm	455×596×567
Nennleistung/Max. Gesamtanschlusswert	3,5/10,85 kW	3,0/3,0 kW
Spannung	400V 2-3N~	400V 2N~/230V~
Absicherung	2-3×10/2-3×16A	2×10/1×16A
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**EB6PL80QCN** **CHF 5380.–**/CHF 4995.35	**EB4PL80QCN** **CHF 5030.–**/CHF 4670.40
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**EB6PL80QSP** **CHF 5380.–**/CHF 4995.35	**EB4PL80QSP** **CHF 5030.–**/CHF 4670.40
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77**/CHF 10.–	**CHF 10.77**/CHF 10.–
	Verfügbar ab April 2020	Verfügbar ab April 2020



EB6SL80Q



EB6GL50Q

New



EB6SL80



EB4SL80



EB4SL40

Highlights	★ Display mit Drehwähler Bedienung ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ BakingCrisp-Funktionen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ BakingCrisp-Funktionen ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen		★ Display mit Drehwähler Bedienung ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen	★ Display mit Drehwähler Bedienung ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Extragrosses Backblech	★ Display mit Drehwähler Bedienung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Extragrosses Backblech
Bauform	Einbaubackofen BakingCrisp Pyrolyt	Einbaubackofen BakingCrisp		Einbaubackofen Pyrolyt	Einbaubackofen Compact 45 Pyrolyt	Einbaubackofen Compact 45
Ausführung						
Energieeffizienzklasse	A+	A+		A+	A	A+
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	71 Liter		71 Liter	43 Liter	43 Liter
Bedienung / Display						
Intuitive-Touch-Display Bedienung						
Connectivity / My Electrolux App						
Touch- und Navigations-Drehwähler	•			•	•	•
Touch-Bedienung		•				
Versenkbare Bedienwähler						
Ausstattung						
Spezialprogramme	•	•		•	•	•
Regenerierfunktion für Speisen	•	•				
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						
Speisenthermometer	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 223	siehe Seite 223		siehe Seite 223	siehe Seite 223	siehe Seite 223
Gerätemasse H × B × T	594 × 596 × 567 mm	594 × 596 × 567 mm		594 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 567 mm
Nennleistung / Max. Gesamtanschlusswert	3,5 / 10,85 kW	3,5 / 10,85 kW		3,5 / 10,85 kW	3,0 / 3,0 kW	3,0 / 3,0 kW
Spannung	400 V 2-3 N~	400 V 2-3 N~		400 V 2-3 N~	400 V 2 N~ / 230 V~	400 V 2 N~ / 230 V~
Absicherung	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2-3 × 10 / 2-3 × 16 A		2-3 × 10 / 2-3 × 16 A	2 × 10 / 1 × 16 A	2 × 10 / 1 × 16 A
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB6SL80QCN** **CHF 4900.–** / CHF 4549.70	**EB6GL50QCN** **CHF 3790.–** / CHF 3519.05		**EB6SL80CN** **CHF 4100.–** / CHF 3806.85	**EB4SL80CN** **CHF 3750.–** / CHF 3481.90	**EB4SL40CN** **CHF 3080.–** / CHF 2859.80
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB6SL80QSP** **CHF 4900.–** / CHF 4549.70	**EB6GL50QSP** **CHF 3790.–** / CHF 3519.05		**EB6SL80SP** **CHF 4100.–** / CHF 3806.85	**EB4SL80SP** **CHF 3750.–** / CHF 3481.90	**EB4SL40SP** **CHF 3080.–** / CHF 2859.80
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–		**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–



EB6GL80



EB6GL40X



EB6GL40



EB4GL40



EB3GL30

Highlights	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Katalytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen		★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Extragrosses Backblech	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte ★ Niedergar-Funktion
Bauform	Einbaubackofen Pyrolyt	Einbaubackofen Katalyt		Einbaubackofen	Einbaubackofen Compact 45	Einbaubackofen Compact 38 Hotair
Ausführung						
Energieeffizienzklasse	A+	A+		A+	A+	A
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	71 Liter		71 Liter	43 Liter	34 Liter
Bedienung/Display						
Intuitive-Touch-Display Bedienung						
Connectivity/ My Electrolux App						
Touch- und Navigations-Drehwähler						
Touch-Bedienung	•	•		•	•	•
Versenkbare Bedienwähler						
Ausstattung						
Spezialprogramme	•	•		•	•	•
Regenerierfunktion für Speisen						
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						
Speisenthermometer	1	1		1	1	
Gitterrost (verchromt)	1	1		1	1	1
Backblech/ Backblech hochrandig	1/1	1/1		1/1	1/1	1/-
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 223	siehe Seite 223		siehe Seite 223		
Gerätemasse H×B×T	594×596×567 mm	594×596×567 mm		594×596×567 mm	455×596×567 mm	388×596×567 mm
Nennleistung/ Max. Gesamtanschlusswert	3,5/10,85 kW	3,5/10,85 kW		3,5/10,85 kW	3,0/3,0 kW	2,3/2,3 kW
Spannung	400V 2-3N~	400V 2-3N~		400V 2-3N~	400V 2N~/230V~	230V~
Absicherung	2-3×10/2-3×16A	2-3×10/2-3×16A		2-3×10/2-3×16A	2×10/1×16A	10A
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.	**EB6GL80CN** **CHF 3730.–**/CHF 3463.30	**EB6GL40XCN** **CHF 3090.–**/CHF 2869.10		**EB6GL40CN** **CHF 2930.–**/CHF 2720.50	**EB4GL40CN** **CHF 2580.–**/CHF 2395.55	**EB3GL30CN** **CHF 2650.–**/CHF 2460.55
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.	**EB6GL80SP** **CHF 3730.–**/CHF 3463.30	**EB6GL40XSP** **CHF 3090.–**/CHF 2869.10		**EB6GL40SP** **CHF 2930.–**/CHF 2720.50	**EB4GL40SP** **CHF 2580.–**/CHF 2395.55	**EB3GL30SP** **CHF 2650.–**/CHF 2460.55
Farbvariante WE oder SW (Weiss oder Schwarz) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.						
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77**/CHF 10.–	**CHF 10.77**/CHF 10.–		**CHF 10.77**/CHF 10.–	**CHF 10.77**/CHF 10.–	**CHF 10.77**/CHF 10.–



EB6L80



EB6L50XD



EB6L50D



EB6L40X



EB6L40

	EB6L80	EB6L50XD	EB6L50D	EB6L40X	EB6L40
Highlights	★ Touch Timer mit Display-Anzeigen ★ Pyrolytische Selbstreinigung ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech	★ Touch Timer mit Display-Anzeigen ★ Katalytische Selbstreinigung ★ Baking Plus-Funktion ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech	★ Touch Timer mit Display-Anzeigen ★ Baking Plus-Funktion ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech	★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Katalytische Selbstreinigung ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech	★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech
Bauform	Einbaubackofen Pyrolyt	Einbaubackofen BakingPlus Katalyt	Einbaubackofen BakingPlus	Einbaubackofen Katalyt	Einbaubackofen
Ausführung					
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A+	A+	A+
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	71 Liter	71 Liter	71 Liter	71 Liter
Bedienung/Display					
Intuitive-Touch-Display Bedienung					
Connectivity/ My Electrolux App					
Touch- und Navigations-Drehwähler					
Touch-Bedienung	• (Timer)	• (Timer)	• (Timer)		
Versenkbare Bedienwähler	• (beleuchtet)	• (beleuchtet)	• (beleuchtet)	•	•
Ausstattung					
Spezialprogramme					
Regenerierfunktion für Speisen					
Vorprogrammierte Kochrezepte					
Speicher für eigene Programme					
Abklappbarer Grill			•		•
Swiss-Clean-Email-Beschichtung			•		•
Selbstreinigung pyrolytisch/katalytisch	•/-	-/•		-/•	
Zeitspeicher bei Stromausfall				1 Std.	1 Std.
Kindersicherung/kühle Gerätefront	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Apparate-Stecker für autarke Kochfelder					
Zubehör					
Speisenthermometer					
Gitterrost (verchromt)	1	1	1	1	1
Backblech/ Backblech hochrandig	1/-	1/1	1/1	2/-	2/-
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 223	siehe Seite 223	siehe Seite 223	siehe Seite 223	siehe Seite 223
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	3,5/3,5 kW	3,5/3,5 kW	3,5/3,5 kW	3,5/3,5 kW	3,5/3,5 kW
Spannung	400 V 2-3~	400 V 2-3~	400 V 2-3~	400 V 2-3~	400 V 2-3~
Absicherung	2-3×10 A	2-3×10 A	2-3×10 A	2-3×10 A	2-3×10 A
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.				**EB6L40XCN** **CHF 2600.–**/CHF 2414.10	**EB6L40CN** **CHF 2440.–**/CHF2265.55
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.	**EB6L80SP** **CHF 2990.–**/CHF 2776.25	**EB6L50XDSP** **CHF 2900.–**/CHF 2692.65	**EB6L50DSP** **CHF 2740.–**/CHF 2544.10		
Farbvariante WE oder SW (Weiss oder Schwarz) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.				**EB6L40XWE / SW** **CHF 2500.–**/CHF 2321.25	**EB6L40WE / SW** **CHF 2340.–**/CHF 2172. 70
VRG inkl. MwSt./ VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77**/ CHF 10.–	**CHF 10.77**/ CHF 10.–	**CHF 10.77**/ CHF 10.–	**CHF 10.77**/ CHF 10.–	**CHF 10.77**/ CHF 10.–



EB6L20

Highlights	★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech	
		
Bauform	Einbaubackofen	
Ausführung		
Energieeffizienzklasse	A+	
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	
Bedienung/Display		
Intuitive-Touch-Display Bedienung		
Connectivity/ My Electrolux App		
Touch- und Navigations-Drehwähler		
Touch-Bedienung		
Versenkbare Bedienwähler	•	
Ausstattung		
Spezialprogramme		
Regenerierfunktion für Speisen		
Vorprogrammierte Kochrezepte		
Speicher für eigene Programme		
Abklappbarer Grill	•	
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	
Selbstreinigung pyrolytisch/katalytisch		
Zeitspeicher bei Stromausfall		
Kindersicherung/ kühle Gerätefront	-/•	
Apparate-Stecker für autarke Kochfelder		
Zubehör		
Speisenthermometer		
Gitterrost (verchromt)	1	
Backblech/ Backblech hochrandig	2/-	
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 223	
Gerätemasse H×B×T	594×596×567 mm	
Nennleistung/ Max. Gesamtanschlusswert	3,5/3,5 kW	
Spannung	400 V 2-3~	
Absicherung	2-3×10 A	
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.	**EB6L20CN** **CHF 2290.–**/CHF 2126.30	
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.		
Farbvariante WE oder SW (Weiss oder Schwarz) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.	**EB6L20WE / SW** **CHF 2190.–**/CHF 2033.45	
VRG inkl. MwSt./ VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77**/ CHF 10.–	

Einfacher, knuspriger, schneller, gesünder … und noch viel mehr!

Das Air Fry Tray passt perfekt in unsere Öfen und erlaubt eine rasche Zubereitung von grossen Portionen auf einen Schlag.

Frittiert und doch gesund:
Sie geniessen gesundheitsbewusst, da Sie nur eine minimale Menge Öl benötigen.

Gleichmässig garen
Der maximale Luftstrom sorgt dafür, dass von allen Seiten gleichmässig gegart wird, auch von unten. So werden die Pommes frites rundum schön golden.

Kein Wenden mehr
Umrühren und Wenden gehören der Vergangenheit an, da die Luft dank des innovativen Blechs mit seinen Öffnungen gleichmässig auf alle Seiten des Gargutes geleitet wird.

Schneller kochen
Durch den maximalen Luftstrom gelangt die Hitze aus allen Richtungen direkt auf das Gargut. Dadurch ist Ihr Essen schneller gar.

Mehr auf einmal!
In das AirFry Tray passt viel mehr als in entsprechende Tischgeräte. So freut sich Ihre ganze Familie über jede Menge knackige Pommes frites!



Der Einbau-Combi-Mikrowellenofen 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 kleine Platzverhältnisse die Compact 38 Version entweder als Backofen-Mikrowelle oder als Mikrowellen-Grill zum Auftauen, Garen und Gratinieren.

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.


EB6SL70KCN | EB4SL90KCN | ZS140GL

ProfiLine

New


EB4PL90K


EB4SL90K

	EB4PL90K	EB4SL90K
Highlights	★ Intuitive-Touch-Display Bedienung mit Steuerung via My Electrolux App ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Combi-Programme mit Mikrowelle & traditionellen Beheizungsarten ★ Niedergar-Funktion ★ Extragrosses Backblech	★ Display mit Drehwähler-Bedienung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Combi-Programme mit Mikrowelle & traditionellen Beheizungsarten ★ Niedergar-Funktion ★ Extragrosses 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		
Intuitive-Touch-Display Bedienung	•	
Connectivity / My Electrolux App	• / •	
Touch- und Navigations-Drehwähler		•
Touch-Bedienung		
Versenkbare Bedienwähler		
Ausstattung		
Mikrowellenleistungsstufen	10	10
Spezialprogramme	•	•
Vorprogrammierte Kochrezepte		
Speicher für eigene Programme	•	
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•
Zeitspeicher bei Stromausfall	3 Tage	1 Woche
Kindersicherung / kühle Gerätefront	• / •	• / •
Zubehör		
Mikrowellenplatte / Glasboden / Drehteller	1 / - / -	1 / - / -
Glasbackschale	1	1
Grostino-Platte		
Gitterrost (verchromt) / Grillrost Ständer	1 / -	1 / -
Backblech	1	1
Gerätemasse H × B × T	455 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 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 × 10 / 1 × 16 A	2 × 10 / 1 × 16 A
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB4PL90KCN** **CHF 4150.–** / CHF 3853.30	**EB4SL90KCN** **CHF 3520.–** / CHF 3268.35
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB4PL90KSP** **CHF 4150.–** / CHF 3853.30	**EB4SL90KSP** **CHF 3520.–** / CHF 3268.35
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–

Verfügbar ab April 2020



EB4GL90K



EB3SL90K



EB3GL90



EB4L90

Highlights	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte ★ Mikrowelle & traditionelle Beheizungsarten manuell kombinierbar ★ Niedergar-Funktion ★ Extragrosses Backblech	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte ★ Mikrowelle mit Heissluft-/Grill Funktionen manuell kombinierbar ★ Niedergar-Funktion		★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Vorprogrammierte Rezepte ★ Grill und Mikrowelle manuell kombinierbar	★ Touch Timer mit Display-Anzeigen ★ Mikrowellen Spezialprogramme ★ XXL Drehteller ★ Mikrowelle & Grill kombinierbar	
Bauform	Compact 45 Einbau CombiMikrowelle	Compact 38 Einbau CombiMikrowelle		Compact 38 Einbau SoloMikrowelle	Compact 45 Einbau SoloMikrowelle	
Ausführung						
Garraumvolumen (nutzbar)	43 Liter	33 Liter		33 Liter	42 Liter	
Maximale Mikrowellenleistung	1000 Watt	1000 Watt		1000 Watt	1000 Watt	
Bedienung / Display						
Intuitive-Touch-Display						
Connectivity / My Electrolux App						
Touch- und Navigations-Drehwähler						
Touch-Bedienung	•	•		•	•	
Versenkbare Bedienwähler					• (beleuchtet)	
Ausstattung						
Mikrowellenleistungsstufen	10	10		10	10	
Spezialprogramme	•	•			•	
Vorprogrammierte Kochrezepte	•	•		•		
Speicher für eigene Programme	•	•		•		
Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•		•	•	
Zeitspeicher bei Stromausfall	1 Woche	1 Woche		1 Woche		
Kindersicherung / kühle Gerätefront	• / •	• / •		• / •	• / •	
Zubehör						
Mikrowellenplatte / Glasboden / Drehteller	1 / - / -	- / 1 / -		- / 1 / -	- / - / 1 (406 mm)	
Glasbackschale		1				
Grostino-Platte	1			1		
Gitterrost (verchromt) / Grillrost Ständer	1 / -	1 / -		1 / -	- / 1	
Backblech	1	1				
Gerätemasse H × B × T	455 × 596 × 567 mm	388 × 596 × 567 mm		388 × 596 × 567 mm	455 × 596 × 567 mm	
Nennleistung	3,0 / 3,0 kW	2,3 / 2,3 kW		2,3 / 2,3 kW	2,1 / 2,1 kW	
Spannung	400 V 2 N ~ / 230 V ~	230 V ~		230 V ~	230 V ~	
Absicherung	2 × 10 / 1 × 16 A	10 A		10 A	10 A	
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB4GL90KCN** **CHF 2920.–** / CHF 2711.25	**EB3SL90KCN** **CHF 3250.–** / CHF 3017.65		**EB3GL90CN** **CHF 2300.–** / CHF 2135.55		
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EB4GL90KSP** **CHF 2920.–** / CHF 2711.25	**EB3SL90KSP** **CHF 3250.–** / CHF 3017.65		**EB3GL90SP** **CHF 2300.–** / CHF 2135.55	**EB4L90SP** **CHF 2100.–** / CHF 1949.85	
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–		**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–	

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.



Weinlagerung
Lagerung der Weine auf 3 Ebenen für bis zu 18 Flaschen

ProfiLine



WK4PL10 ◆

Highlights
★ Weinkühler
★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket
★ TouchControl mit digitaler Anzeige
★ Platz für bis zu 18 Flaschen
★ Flexible Inneneinteilung für verschiedene Flaschengrössen
★ Grifflose Design mit Push-Pull Öffnungssystem

Bauform	
Einbau Weinkühlschrank	
Nutzinhalt	
Nutzinhalt gesamt 49 Liter	
18 Flaschen (0,75Liter)	
Steuerung / Anzeige	
Elektronische Steuerung mit Touch Control und digitaler Temperaturanzeige	
Temperaturbereich: +5° bis +20°C	
1 Zone	
Ausstattung	
3 Ablageflächen	
2 Holzablageroste auf Teleskopschienen	
Anordnung der Flaschen: längs und quer	
Belüftung: Dynamic Air	
LED-Beleuchtung oben, zuschaltbar	
LED-Beleuchtung Dauerbetrieb	
Türöffnung: grifflos, Push-Pull-System	
Türanschlag: unten	
Energieverbrauch	
Energieeffizienzklasse: A++	
Energieverbrauch/Jahr: 83 kWh	
Technische Daten	
Klimaklasse ST (+16 bis +36 °C)	
Geräuschschallleistung: 39 dB(A)	
Sicherheit	
Temperaturalarm optisch	
Gerätemasse H×B×T: 455 × 596 × 558 mm	
Nische: 450 × 560 mm	
Nennleistung: 45 W	
Spannung: 230 V	
Absicherung: 10 A	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	
Farbvariante CN (Chromstahl) **WK4PL10CN** **CHF 3690.–** / CHF 3426.20	
Farbvariante SP (Spiegel) **WK4PL10SP** **CHF 3690.–** / CHF 3426.20	
VRG inkl. MwSt. CHF 28.– / VRG (exkl. MwSt.) CHF 26.-	

Unsere Kaffee-maschine macht Ihre Küche komplett

Bereiten Sie mit der einzigartigen MultiCup-Funktion der professionellen Electrolux Kaffeemaschine bis zu sechs Tassen in einem Durchgang zu.

Professionelle Kaffeemaschine
Bereiten Sie zu Hause verschiedene aromatische Kaffees und Heissgetränke mit dieser professionellen Kaffeemaschine von Electrolux zu. Treffen Sie mit dem Navigations-Drehwähler eine Auswahl aus einer Vielzahl von Möglichkeiten auf dem Farbdisplay. Von Espresso bis Cappuccino, geniessen Sie alle Getränke, die Sie mögen – im Barista-Stil.

Aromafunktion
Jeder Kaffee schmeckt jetzt genau so, wie Sie ihn mögen - dank der Möglichkeit die Stärke Ihres Kaffees über die Mengen- und Aromafunktion individuell zu bestimmen. Auf Knopfdruck können Sie einen starken Kaffee für den Morgen oder auch einen leichteren für den Abend wählen.

Milchmengenfunktion
Bestimmen Sie auf Knopfdruck die richtige Menge an Milch für Ihre liebsten Heissgetränke.

MultiCup-Funktion
Mit der Multi-Cup Funktion bereiten Sie einfach und schnell bis zu sechs Tassen zu.

Der Hochdruck-Aufschäumer
garantiert perfekten Milchschaum für Ihre liebsten Heissgetränke.





ESP4SL10 ◆

Highlights
★ Professionelle Kaffeemaschine
★ Aromafunktion
★ Milchmengenfunktion
★ MultiCup-Funktion
★ Hochdruck-Aufschäumer

Bauform	
Einbau-Kaffeevollautomat	
Energieeffizienzklasse	
A	
Getränkezubereitung	
Automatische Zubereitung von Cappuccino, Flat White und Latte Macchiato mit integriertem Milchaufschäumer	
Verschiedene Tassengrössen wählbar: Kaffeeauslauf höhenverstellbar (8,5-14 cm) für Espresso- bis Caffè-Latte-Tassen	
Auswahl für eine oder zwei Tassen	
Fünf Kaffeestärken von mild bis kräftig wählbar	
Einstellbare Kaffeetemperatur (5 Stufen)	
Heisswasser, verschiedene Temperaturen wählbar	
Bedienung / Ausstattung	
Displaysprache programmierbar	
Favoritentaste	
LED-Beleuchtung	
Tassenabstellfläche	
Integriertes Kegelmahlwerk, Mahlgrad 13-stufig einstellbar	
Kapazität Bohnenbehälter (400 g)	
Einfüllöffnung für zweite gemahlene Kaffeesorte	
Kapazität Wasserbehälter (2,5 l), von vorne entnehmbar	
Kapazität Tresterbehälter 14 Stk.	
Automatisches Spül- und Entkalkungsprogramm	
Einstellbare Wasserhärte	
Pumpendruck: 15 bar	
Zubehör	
Milchbehälter 0,5 l, Messlöffel	
Gerätemasse H×B×T: 455×596×361 mm	
Nennleistung: 1350 W	
Spannung: 230 V	
Absicherung: 10 A	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	
Farbvariante CN (Chromstahl) **ESP4SL10CN** **CHF 4150.–** / CHF 3853.30	
Farbvariante SP (Spiegel) **ESP4SL10SP** **CHF 4150.–** / CHF 3853.30	
VRG inkl. MwSt. CHF 5.99 / VRG exkl. MwSt. CHF 5.56	

Die Vakuumier-schublade 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.

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!

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.

Jetzt NEU

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


VAC140PL


VAC140PLV





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 × B × T) 72 × 406 × 276 mm (½ *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 × B × T: 139 × 596 × 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 inkl. MwSt. CHF 10.77 / VRG exkl. MwSt. CHF 10.–

* Diese Ausführung wird für die Farbvarianten CN (Chromstahl) und 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.

Niedertemperatur-Garen
Mit der Wärmeschublade können Sie auch schonend Niedertempera-tur-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 Wärme-schublade 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.

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 ausgeschalten ist.

Neu: Die Zubehörschublade im gleichen Design wie die übrigen Küchengeräte

Verstauen Sie Ihr Ofenzubehör wie Bleche und Gitter in der praktischen Schublade. So können Sie direkt mit dem Kochen beginnen und müssen zuerst nicht mehr unnötiges Zubehör ausräumen.





Zubehörschubladen	ZS140GL ◆	ZS70GL ◆
Highlights	★ Griffloses Push-/Pull-System ★ Ideal für Einbau unter Compact 45 Backofen	★ Griffloses Push-/Pull-System ★ Ideal für Einbau unter Backofen Kombination ★ Ideal im Ersatzmarkt-Austausch in Kombination mit 2 Compact 45 Backofen
Bauform	Einbau Zubehörschublade	Einbau Zubehörschublade
Bedienung / Display		
Schublade grifflos Push-/Pull-System	•	•
Ausstattung		
Teleskopvollauszug	•	•
Gerätemasse H×B×T	136×596×521 mm	70×596×526 mm
Variante Schwarz-Spiegel-Vollglasfront* **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**ZS140GL*** **CHF 820.–**/CHF 761.35	**ZS70GL*** **CHF 720.–**/CHF 668.50 Verfügbar ab Mai 2020

* Diese Ausführung wird für die Gerätefarbvarianten CN (Chromstahl) und SP (Spiegel) verwendet.







	WS140SL ◆	WS200SL ◆	WS290SL ◆
Highlights	★ Touch-Display mit Timer und Startverzögerung ★ Zum Niedertemperaturgaren und Auftauen von Speisen ★ Griffloses Push-/Pull-System ★ Ideal für Einbau unter Compact 45 Backofen	★ Touch-Display mit Timer und Startverzögerung ★ Zum Niedertemperaturgaren und Auftauen von Speisen ★ Griffloses Push-/Pull-System ★ Ideal für Einbau unter Compact 38 Backofen	★ 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	230 V~ (Anschlusskabel mit Stecker)	230 V~ (Anschlusskabel mit Stecker)	230 V~ (Anschlusskabel mit Stecker)
Absicherung	10 A	10 A	10 A
Variante Schwarz-Spiegel-Vollglasfront* **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**WS140SL*** **CHF 1490.–**/CHF 1383.45	**WS200SL*** **CHF 1610.–**/CHF 1494.90	
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.			**WS290SLCN** **CHF 1680.–**/CHF 1559.90
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.			**WS290SLSP** **CHF 1680.–**/CHF 1559.90
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 5.99**/CHF 5.56	**CHF 5.99**/CHF 5.56	**CHF 10.77**/CHF 10.–

* Diese Ausführung wird für die Gerätefarbvarianten CN (Chromstahl) und SP (Spiegel) verwendet.

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.

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 die Herdmodelle EH6L40Y und EH6L20Y in Kombination mit dem GK58I als ideale Lösung. Besonders geeignet auch als Ersatz für Ihre bestehende Herd-Kochfeld Kombination.



Sie haben einfach alles im Griff und im Blick
Mühelos und intuitiv bedienen Sie den Backofen und die Kochzonen mit den ergonomisch perfekt gestalteten Energiereglern 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 den Seiten 65 und 66



Unsere Einbauherde im Überblick

		EH6GL40X	EH6L50D	EH6L40X	EH6L40	EH6L40Y (230V)	EH6L20	EH6L20Y (230V)	EH6K10
Nennhöhe in cm		60	60	60	60	60	60	60	60
Anzahl Kochzonen		4	4	4	4	4	4	4	4
VarioGuide		•							
Speisenthermometer		•							
Niedertemperaturgaren		•							
BakingPlus			•						
Heissluft		•	•	•	•	•	•	•	
Backen auf mehreren Ebenen		•	•	•	•	•	•	•	
Ober- & Unterhitze		•	•	•	•	•	•	•	•
Grill		•	•	•	•	•	•	•	•
Extragrosses Backblech		•	•	•	•	•	•	•	•
Katalytische Reinigung		•		•					
Versenkbare Drehregler		•	•	•	•	•	•	•	•
Katalogseite		64	64	65	65	65	66	66	67



EH6GL40X



New

EH6L50D



EH6L40X



EH6L40



EH6L40YCN (230V)

Highlights	★ Display mit Symbol- & Klartextanzeige ★ Katalytische Selbstreinigung ★ VarioGuide Einstellempfehlungen ★ Speisenthermometer ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech	★ Touch Timer mit Display-Anzeigen ★ BakingPlus Funktion ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech		★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Katalytische Selbstreinigung ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech	★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech	★ Display mit Timer und Anzeigen ★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech ★ Kombinierbar mit Induktionskochfeld
Bauform	Einbauherd Katalyt	Einbauherd BakingPlus		Einbauherd Katalyt	Einbauherd	Einbauherd 230V
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	
Backofen-Bedienung						
Touch-Bedienung	•	• (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.	1 Std.
Kindersicherung/kühle Gerätefront	•/•	-/•		-/•	-/•	-/•
Zubehör						
Speisenthermometer	•					
Gitterrost (verchromt)	1	1		1	1	1
Backblech/Backblech hochrandig	1/1	1/1		2/-	2/-	2/-
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 223	siehe Seite 223		siehe Seite 223	siehe Seite 223	siehe Seite 223
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~		400 V 2-3~	400 V 2-3~	230 V~/400 V 2-3 N~
Absicherung	2-3×16 A	2-3×16 A		2-3×16 A	2-3×16 A	1-3×16 A/2-3×16 A
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**EH6GL40XCN** **CHF 3190.–**/CHF 2961.95			**EH6L40XCN** **CHF 2700.–**/CHF 2506.95	**EH6L40CN** **CHF 2540.–**/CHF 2358.40	**EH6L40YCN** **CHF 2540.–**/CHF2358.40
Farbvariante SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**EH6GL40XSP** **CHF 3190.–**/CHF 2961.95	**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 inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77**/CHF 10.–	**CHF 10.77**/CHF 10.–		**CHF 10.77**/CHF 10.–	**CHF 10.77**/CHF 10.–	**CHF 10.77**/CHF 10.– Herdmodell nur kombinierbar mit den Kochfeldmodellen GK58YCN, GK56YCN & GK58I



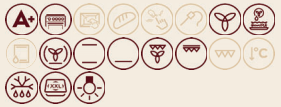
EH6L20



EH6L20YWE (230V)



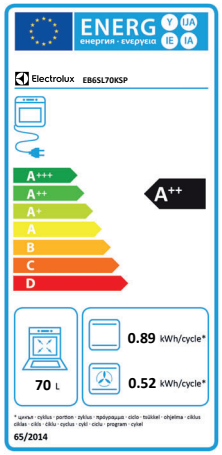
EH6K10

Highlights	★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech	★ Backen auf mehreren Ebenen ★ Extragrosses Backblech ★ Kombinierbar mit Induktionskochfeld		★ Extragrosses Backblech
				
Bauform	Einbauherd	Einbauherd 230V		Einbauherd
Ausführung				
Energieeffizienzklasse	A+	A+		A
Garraumvolumen (nutzbar)	71 Liter	71 Liter		77 Liter
Kochstellen-Bedienung				
Versenkbare Energieregler	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				
Kindersicherung / kühle Gerätefront	- / •	- / •		- / •
Zubehör				
Speisenthermometer				
Gitterrost (verchromt)	1	1		1
Backblech / Backblech hochrandig	2 / -	2 / -		1 / -
Nachrüstbar mit Backblechauszug (Zubehör)	siehe Seite 223	siehe Seite 223		siehe Seite 223
Gerätemasse H × B × T	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		3,0 / 10,10 kW
Spannung	400 V 2-3-	230 V ~ / 400 V 2-3 N~		400 V 2-3~
Absicherung	2-3 × 16 A	1-3 × 16 A / 2-3 × 16 A		2-3 × 16 A
Farbvariante CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EH6L20CN** **CHF 2390.–** / CHF 2219.15			
Farbvariante WE oder SW (Weiss oder Schwarz) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**EH6L20WE / SW** **CHF 2290.–** / CHF 2126.30	**EH6L20YWE** **CHF 2290.–** / CHF 2126.30		**EH6K10WE / SW** **CHF 1840.–** / CHF 1708.45
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–		**CHF 10.77** / CHF 10.–

Herdmodell nur kombinierbar mit Kochfeld-modellen GK58YCN, GK56YCN & GK58I

Einbauzubehör passend zu Einbaubacköfen

Einbauzubehör	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 H 60 × B 60 × L 510 cm – für den Einbau von mehreren Backöfen oder Backofen in Kombination mit Wärmeschublade. Im Lieferumfang von allen EB4, EB3 und 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 Sparsamstem. D steht für einen hohen Stromverbrauch.



Mit unseren Kochfeldern lässt sich nachhaltiges Essen mühelos im Alltag integrieren

Kochen

Kochfelder / Bedienung

Produkteigenschaften 70
Unsere Kochfelder im Überblick 82
SensePro™ / ProfiLine 84
SenseFry™ 87
Maxima-Induktionskochfelder / PureHob 88
Induktionskochfelder 91
Induktionskochfelder durch Herd oder Schaltkasten gesteuert 98
Glaskeramik-Kochfelder 100
Kochmulde 105
Einbauschaltkasten und Einbaurechaud / Kochplatten-Sets 106
Einbauzubehör 107
ComboHob 108

Erleben Sie Geschmack neu


GK78FTIPO

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.

Weitere Informationen zu SensePro™ auf Seiten 72 - 73




GK78TSIPO

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!

Gradgenaues Kochen und perfektes Braten mit kabellosem Speisenthermometer

Zartes Gemüse punktgenau garen, leichte Saucen zaubern, Steaks perfekt zubereiten – das neue SensePro™ Induktionskochfeld kann alles. Sogar SousVide ist möglich.

Rare, Medium oder Well Done? Sie entscheiden, das SensePro™ Kochfeld liefert auf den Punkt. Dabei zeigt Ihnen das Speisenthermometer die Temperatur während des Garvorganges an und sagt Ihnen, wann das Gericht perfekt ist.

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 Speisenthermometer zeigt Ihnen die Kerntemperatur während des Garvorganges an und sagt Ihnen, wann das Gericht perfekt ist.



WORLD'S FIRST

Das weltweit erste kabel- und batterielose Speisenthermometer misst das Gargut gradgenau und ist sogar SousVide-fähig



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 verschidenen Gerichten hinterlegt und unterstützt Sie beim Kochen und Braten. Wählen Sie einfach das Gericht und das gewünschte Ergebnis auf dem Touchscreen aus.

Mehr Informationen zu SensePro™





Perfekte Bratergebnisse mit SenseFry™

Der SenseFry™ -Bratsensor sorgt immer für die richtige Temperatur und hält diese konstant. Einfach Gericht und gewünschtes Ergebnis auswählen und Mitteilung erhalten, sobald die Pfanne die passende Temperatur aufweist.

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.





Automatische Temperaturregelung zum Aufkochen von Wasser dank SenseBoil™

Der SenseBoil™-Überkoch- Sensor erkennt aufsteigende Wasserblasen und reduziert automatisch die Energiezufuhr auf langsames Köcheln. So können Sie sich ganz auf die Zubereitung Ihrer Speise konzentrieren.

SenseBoil™
Der SenseBoil™-Überkoch-Sensor erkennt automatisch, 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.



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.

Mehr Informationen zu SlimFit-Design

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 stehts für eine effektive Luftreinigung gesorgt.

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 Fläche zum Kochen. Auf Knopfdruck können jeweils zwei Zonen miteinander verbunden werden und bilden so eine grosse Kochzone, welche perfekt für die Verwendung von grösseren Brätern und Pfannen geeignet ist.

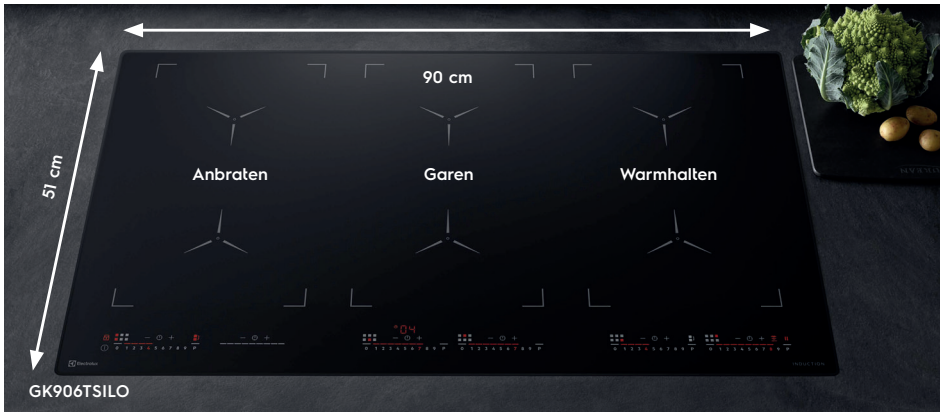


Die modularen ProfiLine Einheiten verbinden Induktionskochfelder mit asiatischen Kochtechniken wie Teppan Yaki und Wok. Eine Wohltat sind die Kochfeld-Dunstabzüge der ProfiLine, die zwischen den Kochfeldern angeordnet sind. So werden Dunst und Gerüche bei der Quelle abgesaugt, bevor sie überhaupt aufsteigen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

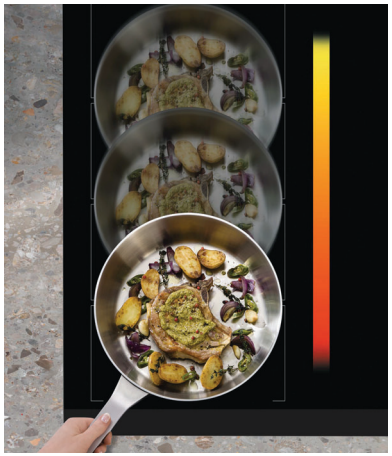


Maxima-Induktionskochfeld
Das Maxima-Induktionskochfeld erkennt die Pfannenbodengrösse Ihres Kochgeschirrs automatisch und liefert genau die richtige Menge an Wärme. So gibt es keine Kompromisse in puncto Kochgeschirr oder Temperaturverteilung.





GK906TSILO



PowerSlide™-Funktion
Egal, ob Sie **a**nbraten, **g**aren oder einfach nur **w**armhalten 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.

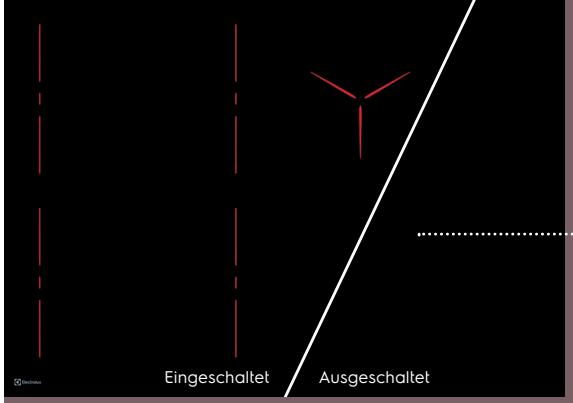
Als Chef benötigen Sie Platz
Das Kochfeld ist 90 cm breit und 51 cm tief – das Grösste im Sortiment und das Einzige mit sechs Kochzonen. Damit sind luxuriöse Platzverhältnisse beim Kochen garantiert, ob flächenbündig oder aufliegend eingebaut. Die D-förmigen Spulen vergrössern den Hitzebereich und erleichtern den Einsatz von Brätern 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 zu FlexiBridge™

Mehr Informationen zur PowerSlide™-Funktion

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

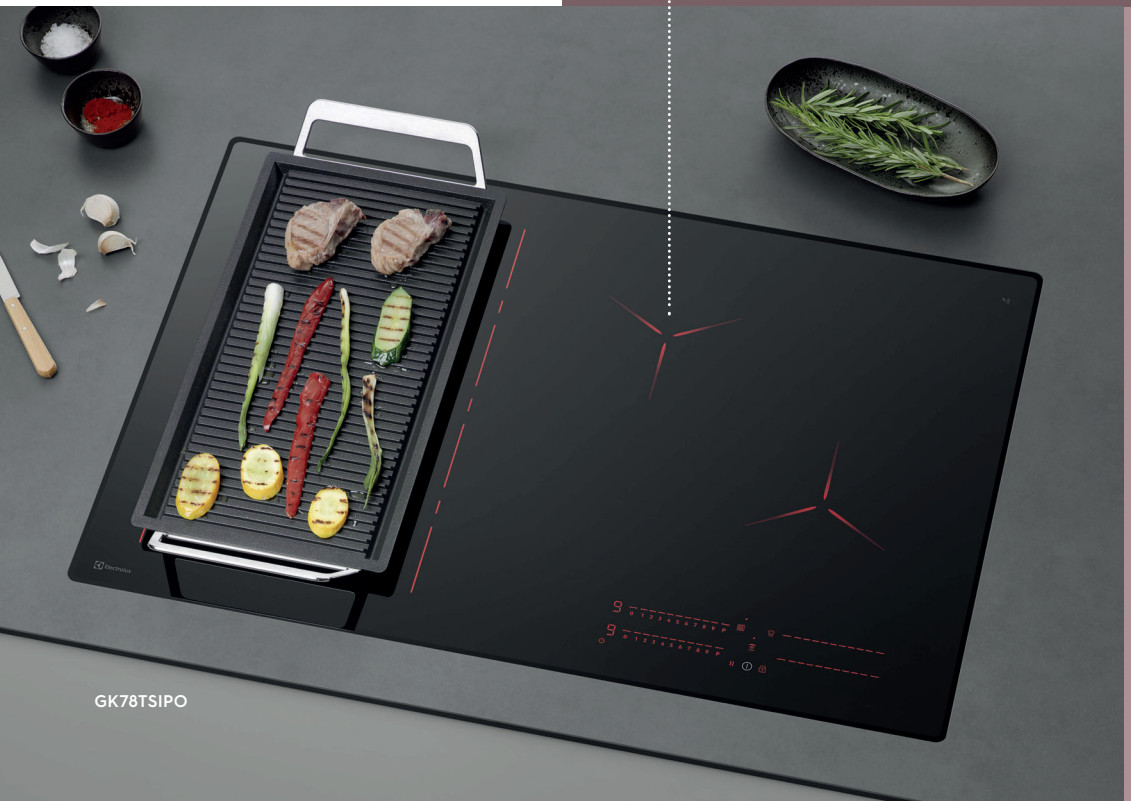
Schwarze Eleganz
Ist Pure Hob ausgeschaltet, setzen auf der puristischen schwarzen Glasfläche nur das Einschaltsymbol und das Markenlogo dezente Akzente. Die ganze übrige Fläche präsentiert sich in glänzendem Schwarz. Erst beim Einschalten erscheint die Beleuchtung der Kochfelder und der Slider-Bedienung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

Weitere Informationen zu PureBlack Kochfeldern auf Seite 89

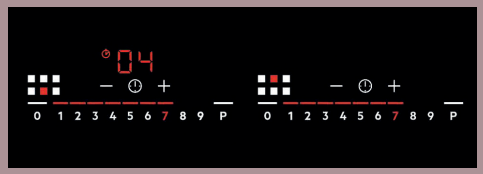
TFT-Touch Display mit VarioGuide
Vollständige Kontrolle über das Kochfeld. Sobald Sie Ihr Kochgeschirr platziert haben, wird im Display die Steuerung für die ausgewählte Kochzone angezeigt. Der VarioGuide-Kochassistent hat die Zubereitung von verschiedenen Gerichten hinterlegt und unterstützt Sie beim Kochen und Braten.



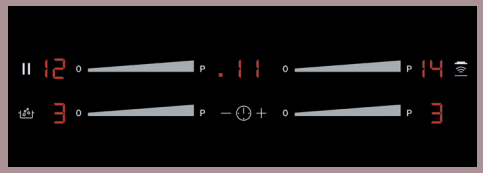
Einzigartiges Design:
Rot aufleuchtende Windmill-Kochzonen



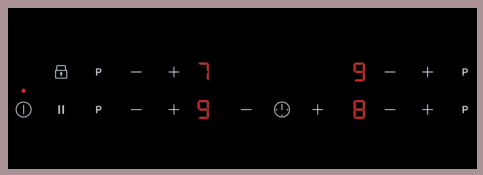
GK78TSIPO



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.



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.



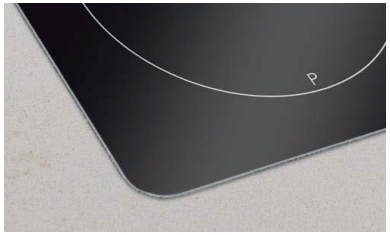
Touch-Bedienung
Durch Antippen können Sie das Kochfeld einfach bedienen und haben einen direkten Zugriff auf alle Kochfeld-Bedienelemente.

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).



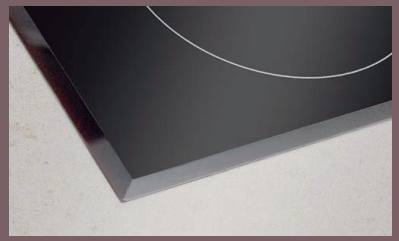
Ohne Rahmen aufliegend
Kochfeld ohne Rahmen für aufliegenden Einbau (GK … O).



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).



GK78TSIBCN

Unsere Kochfelder im Überblick

Induktionskochfelder		GK906TSILO	GK80TSILO	GK78FTIPO	GK78FTIFO	GK78TSIPO	GK78TSIB	GK69FTIFO	GK69TSIPO	GK69TSIB	GK69TSIO	GK653TSIF	GK58FTIPO	GK58TSIP	GK58TSILO	GK58TSIB	GK58TSI	GK58TSIPLCN	GK58TCI	GK58I
Einbauvarianten		O	O	O	O	O	O/CN	O	O	O/CN	O	F	O	O/CN	O	O/CN	O/CN	PLCN	O/CN	O/CN
Nennbreite in cm		90	80	80	80	80	80	70	70	70	70	65	60	60	60	60	60	60	60	60
Anzahl Kochzonen		6	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
SensePro™-Speisenthermometer				•									•							
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		85	88	84	87	89	90	87	89	90	91	92	84	89	88	91	93	92	93	99

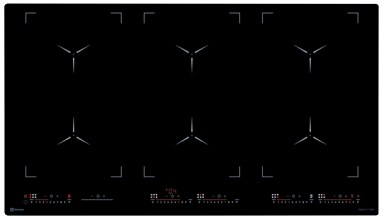
Glaskeramik-Kochfelder mit integrierter Bedienung		GK80TSPLCN	GK78TS	GK69TS	GK65TSF	GK58TS	GK58TSPLCN	GK58TC	GK56TS	GK29TCO
Einbauvarianten		PLCN	O/CN	O/CN	F	O/CN	PLCN	O/CN	O/CN	O
Nennbreite in cm		80	80	70	65	60	60	60	56	29
Anzahl Kochzonen		4	4	4	3	4	4	4	4	2
Direkte Slider-Bedienung		•	•	•	•	•	•		•	
Touch-Bedienung								•		•
Bräterkochzone		•	•							
3-Kreis-Kochzone										
2-Kreis-Kochzone		•	•	•	•	•	•		•	•
Hob2Hood™										
Katalogseite		95	94	94	96	95	96	97	97	97

Glaskeramik-Kochfelder durch Herd oder Schaltkasten gesteuert		GK80RPLCN	GK80LPLCN	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
Drehknopf-Bedienung		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Bräterkochzone				•			•									
2-Kreis-Kochzone		•	•	•	•	•	•			•	•				•	•
Katalogseite		104	103	100	101	101	101	102	102	101	102	103	103	105	105	104

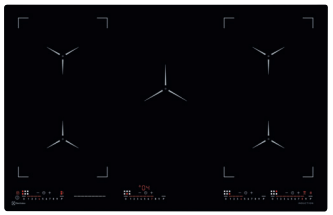
Modulare Kochfelder		TY38TSICN	WOK38TSIO	GK38TSIDO	GK38TSO
Einbauvarianten		CN	O	O	O
Nennbreite in cm		38	38	38	38
Anzahl Kochzonen		2	1	2	2
Induktion		•	•	•	
Glaskeramik					•
Temperatur Slider-Bedienung		•			
Direkte Slider-Bedienung			•	•	•
Bridge-Funktion				•	
3-Kreis-Kochzone					•
Katalogseite		86	86	85	95

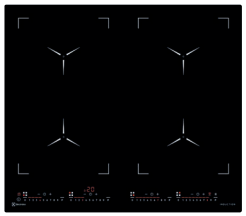
ComboHob Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug		DMGL8371SW	DMGL8321SW	DMGL8361SW	DMGL8311SW
Einbauvarianten		O	O	O	O
Nennbreite in cm		83	83	83	83
Anzahl Kochzonen		4	4	4	4
Direkte Slider-Bedienung		•		•	
Touch-Bedienung			•		•
Bridge-Funktion		•	•	•	•
Hob2Hood™		•	•	•	•
Umluft		•	•		
Abluft				•	•
Intensivstufe		•	•	•	•
Nachlauffunktion		•	•	•	•
Anzeige Sättigung Aktivkohlefilter		•	•		
Fettfilter		•	•	•	•
Katalogseite		110	110	111	111

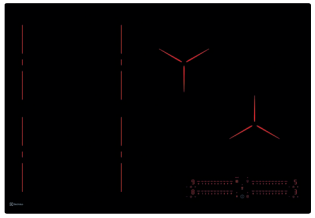
Einbauvarianten
O = ohne Rahmen
CN = Rahmen CN
PLCN = Breitrahmen PLCN
PLRCN = Breitrahmen PLRCN
F = Facetten-Design

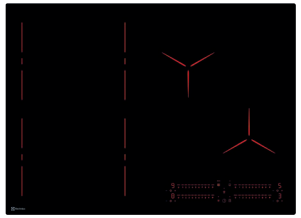
	ProfiLine	ProfiLine	ProfiLine	ProfiLine
				
	GK78FTIPO	**GK58FTIPO**	**GK906TSILO**	**GK38TSIDO**
Highlights	★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ SousVide-Garen dank SensePro™-Speisenthermometer ★ SenseFry™-Bratsensor ★ Schmelzfunktion ★ TFT-Touch Display mit VarioGuide ★ Bridge-Kochzonen	★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ SousVide-Garen dank SensePro™-Speisenthermometer ★ SenseFry™-Bratsensor ★ Schmelzfunktion ★ TFT-Touch Display mit VarioGuide ★ Bridge-Kochzonen	★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Intuitive Slider-Bedienung ★ Maxima D-Spulen für Bräter optimiert ★ PowerSlide™ ★ XXL Kochfeld mit 6 Bridge-Kochzonen ★ SlimFit-Design	★ 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
Ausführung				
Rahmen	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos
Einbauart	flächenbündig	flächenbündig	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	380×510×62 mm / R 7
Ausschnittsmasse B×T	750×490 mm / R 5	560×490 mm / R 5	880×490 mm / R 5	360×490 mm / R 5
Falzmasse B×T×H	776×516×8 mm / R 10	586×516×8 mm / R 10	906×516×8 mm / R 10	386×516×8 mm / R 10
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
ᵒvl: Pfannenbodendurchmesser / Leistung	Ø 120–240 mm / 3,2 kW	Ø 120–240 mm / 3,2 kW	Ø 120–210 mm / 3,2 kW	
ᵒhl: Pfannenbodendurchmesser / Leistung	Ø 120–240 mm / 3,2 kW	Ø 120–240 mm / 3,2 kW	Ø 120–210 mm / 3,2 kW	
ᵒvm: Pfannenbodendurchmesser / Leistung	Ø 120–160 mm / 2,5 kW		Ø 120–210 mm / 3,2 kW	Ø 120–210 mm / 3,2 kW
ᵒhm: Pfannenbodendurchmesser / Leistung			Ø 120–210 mm / 3,2 kW	Ø 120–210 mm / 3,2 kW
ᵒhr: Pfannenbodendurchmesser / Leistung	Ø 160–240 mm / 3,6 kW	Ø 120–200 mm / 2,8 kW	Ø 120–210 mm / 3,2 kW	
ᵒvr: Pfannenbodendurchmesser / Leistung		Ø 120–160 mm / 2,5 kW	Ø 120–210 mm / 3,2 kW	
Anzahl Kochstufen	9	9	9	14
Kochzonen mit PowerBoost-Funktion	4	4	6	2
Sicherheitsausstattung				
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•
Spannung	400 V 2 N~	400 V 2 N~	400 V 3 N~	230 V~
Absicherung	2×16 A	2×16 A	3×16 A	1×16 A
Anschlusswert	7,35 kW	7,35 kW	11,0 kW	3,7 kW
Ausführung O (rahmenlos) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**GK78FTIPO** **CHF 5990.–** / CHF 5561.75	**GK58FTIPO** **CHF 5490.–** / CHF 5097.50	**GK906TSILO** **CHF 5150.–** / CHF 4781.80	**GK38TSIDO** **CHF 2320.–** / CHF 2154.15
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 5.99** / CHF 5.56	**CHF 2.49** / CHF 2.31

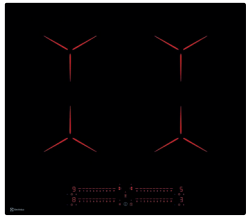
	ProfiLine	ProfiLine		
				
	TY38TSICN	**WOK38TSIO**	**GK78FTIFO**	**GK69FTIFO**
Highlights	★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Temperatur Slider-Bedienung ★ Genaueste Temperatureinstellung von 50 °C bis 220 °C ★ Temperatur-Direktwahl: 160 °C / 220 °C ★ 2 individuell regulierbare Temperaturzonen ★ Schnelle Aufheizzeit: 180 °C in 4 Minuten	★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Professionelles Induktions- Wok-Set inkl. passender Pfanne ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Frittier- und Fortkochstufe	★ SenseFry™-Bratsensor ★ Schmelzfunktion ★ TFT-Touch Display mit VarioGuide ★ Bridge-Kochzonen ★ XL-Zone für Pfannengrössen von bis zu Ø 320 mm	★ SenseFry™-Bratsensor ★ Schmelzfunktion ★ TFT-Touch Display mit VarioGuide ★ Bridge-Kochzonen ★ Maxima-Spulen
Bauform	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	rahmenlos	rahmenlos	rahmenlos
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig	flächenbündig
Gerätemasse B×T×H	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	360×490 mm / R 5	360×490 mm / R 5	750×490 mm / R 5	680×490 mm / R 5
Falzmasse B×T×H	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 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	14	9	9
Anzahl Kochzonen mit PowerBoost-Funktion		1	4	4
Reinigungsfunktion	•			
Sicherheitsausstattung				
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•
Spannung	230 V~	230 V~	400 V 2 N~	400 V 2 N~
Absicherung	1×16 A	1×16 A	2×16 A	2×16 A
Anschlusswert	2,8 kW	3,2 kW	7,35 kW	7,35 kW
Zubehör				
Zubehör im Lieferumfang inbegriffen	2 Wendeschaufeln TYWS	Stiel-Wok-Pfanne, 6 Liter (WOKP6.0)		
Ausführung CN (Chromstahlrahmen) Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**TY38TSICN** **CHF 5250.–** / CHF 4874.65			
Ausführung O (rahmenlos) Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.		**WOK38TSIO** **CHF 4190.–** / CHF 3890.45	**GK78FTIFO** **CHF 5290.–** / CHF 4911.80	**GK69FTIFO** **CHF 5090.–** / CHF 4726.10
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 2.49** / CHF 2.31







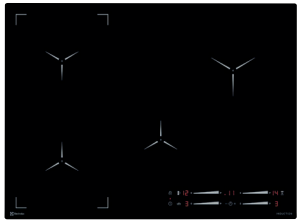




	GK80TSILO	GK58TSILO		GK78TSIPO	GK69TSIPO	GK58TSIP
Highlights	★ Intuitive Slider-Bedienung ★ Maxima D-Spulen für Bräter optimiert ★ Bridge-Kochzonen ★ Hob2Hood™ ★ 5 Kochzonen	★ Intuitive Slider-Bedienung ★ Maxima D-Spulen für Bräter optimiert ★ Bridge-Kochzonen ★ Hob2Hood™		★ Exklusive rot aufleuchtende Zonengrafik und Bedienelemente ★ Intuitive Slider-Bedienung ★ FlexiBridge™-Kochzone ★ PowerSlide™-Funktion ★ Maxima-Spulen	★ Exklusive rot aufleuchtende Zonengrafik und Bedienelemente ★ Intuitive Slider-Bedienung ★ FlexiBridge™-Kochzone ★ PowerSlide™-Funktion ★ Maxima-Spulen	★ 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
ᵉvl: 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
ᵉhl: 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
ᵉhm: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 210–240 mm/3,6 kW			Ø 120–240 mm/3,2 kW	Ø 160–240 mm/3,6 kW	
ᵉhr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120–210 mm/3,2 kW	Ø 120–210 mm/3,2 kW				Ø 120–210 mm/3,2 kW
ᵉvr: 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	400 V 3 N~	400 V 2 N~		400 V 2 N~	400 V 2 N~	400 V 2 N~
Absicherung	3×16 A	2×16 A		2×16 A	2×16 A	2×16 A
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 inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 5.99**/CHF 5.56	**CHF 2.49**/CHF 2.31		**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31



GK78TSIB



New

GK69TSIB



New

GK58TSIB



GK69TSIO

Highlights	★SenseBoil™-Überkoch-Sensor ★Direkte Slider-Bedienung ★Maxima-Spulen ★Hob2Hood™ ★SlimFit-Design	★SenseBoil™-Überkoch-Sensor ★Direkte Slider-Bedienung ★Bridge-Kochzonen ★Hob2Hood™ ★SlimFit-Design		★SenseBoil™-Überkoch-Sensor ★Direkte Slider-Bedienung ★Bridge-Kochzonen ★Hob2Hood™ ★SlimFit-Design	★Direkte Slider-Bedienung ★Maxima-Spulen ★Hob2Hood™ ★Stilvolle dezente Windmill-Kochzonengrafik ★SlimFit-Design
Bauform	SenseBoil™-Induktion mit Slider-Bedienung	SenseBoil™-Induktion mit Slider-Bedienung		SenseBoil™-Induktion mit Slider-Bedienung	Maxima-Induktion mit Slider-Bedienung
Ausführung					
Rahmen	Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen		Chromstahlrahmen	
Einbauart	aufliegend	aufliegend		aufliegend	
Gerätemasse B×T×H	766×506×49 mm	696×506×49 mm		576×506×49 mm	
Ausschnittsmasse B×T	750×490 mm/R 5	680×490 mm/R 5		560×490 mm/R 5	
Rahmen	rahmenlos	rahmenlos		rahmenlos	rahmenlos
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend	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	700×510×49 mm/R 7
Ausschnittsmasse B×T	750×490 mm/R 5	680×490 mm/R 5		560×490 mm/R 5	680×490 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	706×516×8 mm/R 10
Design					
Dezent aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•		•	•
Bedienung					
Direkte Slider-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		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		Ø 120–240 mm/3,2 kW	Ø 120–240 mm/3,2 kW
°vm: Pfannenbodendurchmesser/Leistung		Ø 120–160 mm/2,5 kW			
°hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120–240 mm/3,2 kW	Ø 200–240 mm/3,6 kW		Ø 120–200 mm/2,8 kW	Ø 120–240 mm/3,2 kW
°vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120–240 mm/3,2 kW			Ø 120–160 mm/2,5 kW	Ø 120–240 mm/3,2 kW
Anzahl Kochstufen	14	14		14	14
Anzahl Kochzonen mit PowerBoost-Funktion	4	4		4	4
Sicherheitsausstattung					
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•		•	•
Überhitzungsschutz	•	•		•	•
Spannung	400 V 2 N~	400 V 2 N~		400 V 2 N~	400 V 2 N~
Absicherung	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
Ausführung CN (Chromstahlrahmen) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**GK78TSIBCN** **CHF 4070.–**/CHF 3779.–	**GK69TSIBCN** **CHF 3870.–**/CHF 3593.30		**GK58TSIBCN** **CHF 3290.–**/CHF 3054.80	
Ausführung O (rahmenlos) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**GK78TSIBO** **CHF 4070.–**/CHF 3779.–	**GK69TSIBO** **CHF 3870.–**/CHF 3593.30		**GK58TSIBO** **CHF 3290.–**/CHF 3054.80	**GK69TSIO** **CHF 3790.–**/CHF 3519.05
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31		**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31



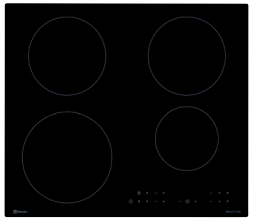
GK653TSIF



GK58TSIPL



GK58TSI

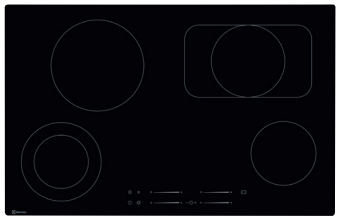


GK58TCI

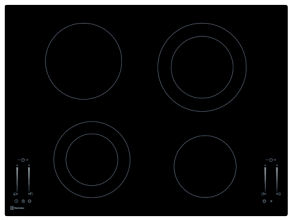
Highlights	★ Direkte Slider-Bedienung ★ Maxima-Spulen ★ Hob2Hood™ ★ Stilvolle dezente Windmill-Kochzonengrafik ★ SlimFit-Design ★ Für Ersatzmarkt geeignet	★ Direkte Slider-Bedienung ★ Hob2Hood™ ★ Spulen für grossen Bereich verschiedener Pfannendurchmesser ★ Dezente Kochzonengrafik ★ SlimFit-Design ★ Für Ersatzmarkt geeignet		★ Direkte Slider-Bedienung ★ Hob2Hood™ ★ Spulen für grossen Bereich verschiedener Pfannendurchmesser ★ Dezente Kochzonengrafik ★ SlimFit-Design	★ Touch-Bedienung ★ Spulen für grossen Bereich verschiedener Pfannendurchmesser ★ Dezente Kochzonengrafik ★ SlimFit-Design
Bauform	Maxima-Induktion mit Slider-Bedienung	Induktion mit Slider-Bedienung		Induktion mit Slider-Bedienung	Induktion mit Touch-Bedienung
Ausführung					
Rahmen	Facetten-Design	Breit-Chromstahlrahmen		Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen
Einbauart	aufliegend	aufliegend		aufliegend	aufliegend
Gerätemasse B×T×H	653×523×49 mm	618×548×49 mm		576×506×49 mm	576×506×49 mm
Ausschnittsmasse B×T	534–637×490–507 mm/R 5	564–600×490–530 mm/R 5		560×490 mm/R 5	560×490 mm/R 5
Rahmen				rahmenlos	rahmenlos
Einbauart				flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend
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	Ø 120–200 mm/2,8 kW	Ø 160–240 mm/3,7 kW			
ᵉvl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120–200 mm/2,8 kW	Ø 145–200 mm/2,8 kW		Ø 160–240 mm/3,7 kW	Ø 160–240 mm/3,7 kW
ᵉhl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung				Ø 145–200 mm/2,8 kW	Ø 145–200 mm/2,8 kW
ᵉhr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120–240 mm/3,2 kW	Ø 145–200 mm/2,8 kW		Ø 145–200 mm/2,8 kW	Ø 145–200 mm/2,8 kW
ᵉvr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung		Ø 120–160 mm/2,5 kW		Ø 120–160 mm/2,5 kW	Ø 120–160 mm/2,5 kW
Anzahl Kochstufen	14	14		14	9
Anzahl Kochzonen mit PowerBoost-Funktion	3	4		4	4
Sicherheitsausstattung					
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•		•	•
Überhitzungsschutz	•	•		•	•
Spannung	400V 2N~	400V 2N~		400V 2N~	400V 2N~
Absicherung	2×16A	2×16A		2×16A	2×16A
Anschlusswert	7,35 kW	7,35 kW		7,35 kW	7,35 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.				**GK58TSICN** **CHF 2590.–**/CHF 2404.85	**GK58TCICN** **CHF 1970.–**/CHF 1829.15
Ausführung O (rahmenlos) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.				**GK58TSIO** **CHF 2590.–**/CHF 2404.85	**GK58TCIO** **CHF 1970.–**/CHF 1829.15
Ausführung F (Facetten-Design) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**GK653TSIF** **CHF 2990.–**/CHF 2776.25				
Ausführung PLCN (Breit-Chromstahlrahmen) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.		**GK58TSIPLCN** **CHF 3350.–**/CHF 3110.50			
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31		**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31

TopLight-Heizkörper

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.



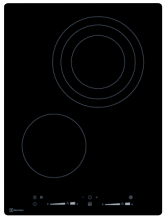
GK78TS



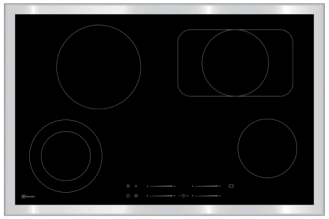
GK69TS



GK58TS



GK38TSO

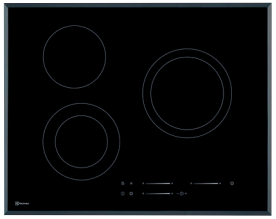


GK80TSPLCN

Highlights	★TopLight-Heizkörper ★Direkte Slider-Bedienung ★Zuschaltbare 2-Kreis-Koch- und Bräterzone ★Eleganter zweifarbiger Glasdruck	★TopLight-Heizkörper ★Direkte Slider-Bedienung ★Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★Eleganter zweifarbiger Glasdruck		★TopLight-Heizkörper ★Direkte Slider-Bedienung ★Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★Eleganter zweifarbiger Glasdruck	★TopLight-Heizkörper ★Direkte Slider-Bedienung ★Zuschaltbare 3-Kreis-Kochzone ★Passend zu ProfiLine modular ★Eleganter zweifarbiger Glasdruck	★TopLight-Heizkörper ★Direkte Slider-Bedienung ★Zuschaltbare 2-Kreis-Koch- und Bräterzone ★Eleganter zweifarbiger Glasdruck ★Für Ersatzmarkt geeignet
Bauform	Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Slider-Bedienung		Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Slider-Bedienung
Ausführung						
Rahmen	Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen		Chromstahlrahmen		Breit-Chromstahlrahmen
Einbauart	aufliegend	aufliegend		aufliegend		aufliegend
Gerätemasse B×T×H	766×506×50 mm	696×506×50 mm		576×506×50 mm		828×548×50 mm
Ausschnittsmasse B×T	750×490 mm/R 5	680×490 mm/R 5		560×490 mm/R 5		780–810×500–530 mm/R 5
Rahmen	rahmenlos	rahmenlos		rahmenlos	rahmenlos	
Einbauart	flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend		flächenbündig o. aufliegend	flächenbündig o. aufliegend	
Gerätemasse B×T×H	770×510×51 mm/R 7	700×510×51 mm/R 7		580×510×51 mm/R 7	380×510×52 mm/R 7	
Ausschnittsmasse B×T	750×490 mm/R 5	680×490 mm/R 5		560×490 mm/R 5	360×490 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	386×516×8 mm/R 10	
Design						
Zweifarbig aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•		•	•	•
Weiss aufgedruckte Kochzonengrafik						
Bedienung						
Direkte Slider-Bedienung	•	•		•	•	•
Kochzonen						
2-Kreis-/3-Kreis-Kochzone	vl/-	vl+hr/-		vl+hr/-	-/hr	vl/-
Bräterzone/Leistung	hr 165 x 290 mm/2,6 kW					hr 165 x 290 mm/2,6 kW
ᵉvl: 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 170, Ø 210 mm/1,4 kW, 2,3 kW	Ø 145 mm/1,2 kW	Ø 120, Ø 180 mm/0,9 kW, 1,8 kW
ᵉhl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 210 mm/2,3 kW	Ø 180 mm/1,8 kW		Ø 145 mm/1,2 kW		Ø 210 mm/2,3 kW
ᵉhm: Pfannenbodendurchmesser/Leistung						
ᵉhr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 165 mm/1,5 kW	Ø 140, Ø 210 mm/1,0 kW, 2,2 kW		Ø 120, Ø 180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	Ø 120, Ø 175, Ø 210 mm 0,8 kW, 1,6 kW, 2,3 kW	Ø 165 mm/1,5 kW
ᵉvr: 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
Anzahl Kochstufen	14	14		14	14	14
TopLight-Strahlheizkörper	•	•		•	•	•
Sicherheitsausstattung						
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•		•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•		•	•	•
Spannung	400 V 2-3~	400 V 2-3~		400 V 2-3~	230 V~	400 V 2-3~
Absicherung	2-3×16 A	2-3×16 A		2-3×16 A	1×16 A	2-3×16 A
Anschlusswert	7,35 kW	7,0 kW		6,5 kW	3,5 kW	7,35 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**GK78TSCN** **CHF 2870.–**/CHF 2664.80	**GK69TSCN** **CHF 2650.–**/CHF 2460.55		**GK58TSCN** **CHF 2490.–**/CHF 2312.–		
Ausführung O (rahmenlos) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**GK78TSO** **CHF 2870.–**/CHF 2664.80	**GK69TSO** **CHF 2650.–**/CHF 2460.55		**GK58TSO** **CHF 2490.–**/CHF 2312.–	**GK38TSO** **CHF 1530.–**/CHF 1420.60	
Ausführung PLCN (Breit-Chromstahlrahmen) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.						**GK80TSPLCN** **CHF 3270.–**/CHF 3036.20
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31		**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31



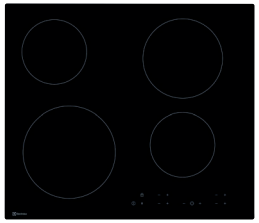
GK58TSPLCN



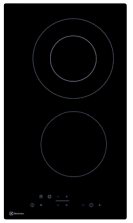
GK65TSF



GK56TS



GK58TC



GK29TCO

Highlights	★TopLight-Heizkörper ★Direkte Slider-Bedienung ★Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★Eleganter zweifarbiger Glasdruck ★Für Ersatzmarkt geeignet	★TopLight-Heizkörper ★Direkte Slider-Bedienung ★Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★Eleganter zweifarbiger Glasdruck ★Für Ersatzmarkt geeignet		★TopLight-Heizkörper ★Direkte Slider-Bedienung ★Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen ★Eleganter zweifarbiger Glasdruck ★Für Ersatzmarkt geeignet	★TopLight-Heizkörper ★Weisse Kochzonengrafik ★Touch-Bedienung	★TopLight-Heizkörper ★Weisse Kochzonengrafik ★Touch-Bedienung ★Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzonen
Bauform	Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Slider-Bedienung		Glaskeramik mit Slider-Bedienung	Glaskeramik mit Touch-Bedienung	Glaskeramik mit Touch-Bedienung
Ausführung						
Rahmen	Breit-Chromstahlrahmen	Facetten-Design		Chromstahlrahmen	Chromstahlrahmen	
Einbauart	aufliegend	aufliegend		aufliegend	aufliegend	
Gerätemasse B×T×H	618×548×50 mm	653×523×51 mm		556×516×46 mm	576×506×50 mm	
Ausschnittsmasse B×T	560–600×490–530 mm/R 5	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	290x510x51 mm/R 7
Ausschnittsmasse B×T				510×470 mm/R 3	560×490 mm/R 5	270 x 490 mm/R 5
Falzmasse B×T×H				536×496×8 mm/R 5	586×516×8 mm/R 10	296 x 516 x 8 mm/R 10
Design						
Zweifarbig aufgedruckte Kochzonengrafik	•	•		•		
Weiss aufgedruckte Kochzonengrafik					•	•
Bedienung						
Direkte Slider-Bedienung	•	•		•		
Touch-Bedienung					•	•
Kochzonen						
2-Kreis-/3-Kreis-Kochzone	vl+hr/-	vl+vr/-		vl/-		hl/-
Bräterzone						
⁰vl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 170, Ø 210 mm/1,4 kW, 2,3 kW	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
⁰hl: 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	Ø 120, Ø 180 mm/0,7 kW, 1,7 kW
⁰hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120, Ø 180 mm/0,9 kW, 1,8 kW			Ø 180 mm/1,8 kW	Ø 180 mm/1,8 kW	
⁰vr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 145 mm/1,2 kW	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		14	9	9
TopLight-Strahlheizkörper		•			•	•
Sicherheitsausstattung						
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•		•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•		•	•	•
Spannung	400V 2-3~	400V 2-3~		400V 2-3~	400V 2-3~	230V~
Absicherung	2-3×16A	2-3×16A		2-3×16A	2-3×16A	1×16A
Anschlusswert	6,5 kW	5,3 kW		6,0 kW	6,5 kW	2,9 kW
Ausführung CN (Chromstahlrahmen) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.				**GK56TSCN** **CHF 2190.–**/CHF 2033.45	**GK58TCCN** **CHF 1800.–**/CHF 1671.30	
Ausführung O (rahmenlos) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.				**GK56TSO** **CHF 2190.–**/CHF 2033.45	**GK58TCO** **CHF 1800.–**/CHF 1671.30	**GK29TCO** **CHF 1330.–**/CHF 1234.90
Ausführung PLCN (Breit-Chromstahlrahmen) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**GK58TSPLCN** **CHF 2640.–**/CHF 2451.25					
Ausführung F (Facetten-Design) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.		**GK65TSF** **CHF 2060.–**/CHF 1912.70				
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31		**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF –.60**/CHF CHF –.56

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

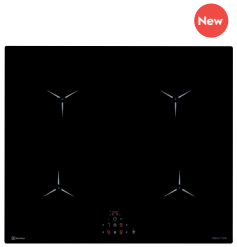


EH6L40YCN | GK58ICN



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.


New

GK58I

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



Maxima-Induktion durch Herd oder Schaltkasten gesteuert
Ausführung / Einbauart
Chromstahlrahmen/aufliegend
Gerätemasse B×T× H: 576×506×49 mm
Ausschnittsmasse B×T: 560×490 mm/R5
Rahmenlos/flächenbündig o. aufliegend
Gerätemasse B×Tx H: 580×510×49 mm/R7
Ausschnittsmasse B×T: 560×490 mm/R5
Falzmasse B×Tx H: 586×516 x 8 mm/R 10
Design
Dezent aufgedruckte Kochzonengrafik
Bedienung
Durch Herd oder Schaltkasten
Kochzonen
°vl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung Ø 120 – 240 mm/3,2 kW
°hl: 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 400 V 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 O (rahmenlos) GK58IO **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt. **CHF 2530.–**/CHF 2349.10
VRG inkl. MwSt. CHF 2.49/ VRG exkl. MwSt. CHF 2.31



ESSL4ISP

Highlights
★ Für 4 Kochzonen
★ Passend zu Induktionskochfelder GK58I

Einbauschaltkasten für Induktions-Kochfelder
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 400 V 2 N~
Absicherung 2×16 A
Anschlusswert 7,4 kW
Ausführung SP (Spiegel) ESSL4ISP **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 EH6L40YCN und EH6L20YWE finden Sie auf den Seiten 65 und 67.

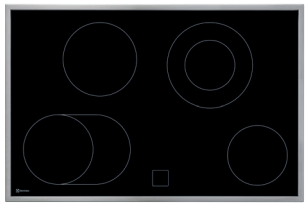
Welche Bedienungsart passt Ihnen?

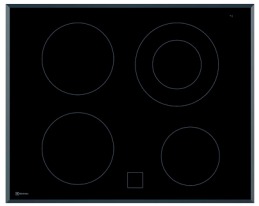


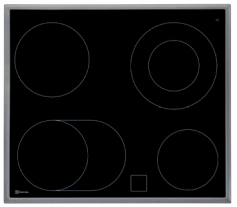


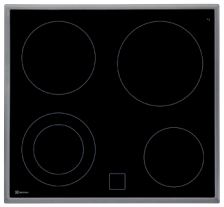
TopLight-Heizkörper über Drehknopf reguliert
Sie nehmen die Dinge gerne in die Hand? Ganz klassisch können Sie die Glaskeramik-Kochfelder über Herd oder Schaltkasten bedienen. Durch den Wegfall des Bedienfeldes haben Sie sogar mehr Kochfläche zur Verfügung. Die Drehknöpfe sind versenkbar und beleuchtet.

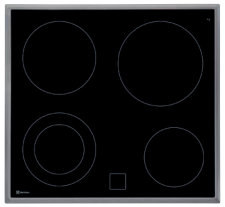
Sie finden für alle Fälle das richtige Kochfeld
Ein breites Sortiment an Kochfeldern bietet die beste Lösung für jede Situation, speziell auch im Ersatzmarkt. Ohne dabei Aspekte wie den Komfort einer 2-Kreis-Zone oder einer Bräterzone ausser Acht zu lassen. Bedarfsgerechte Lösungen bieten Kochfelder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



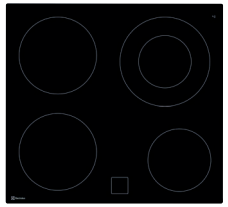




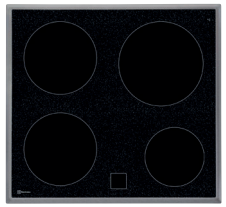




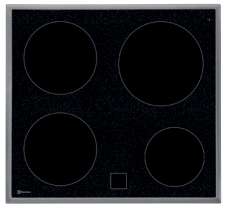
	GK78CCN		GK65PF	GK58CCN	GK58PCN	GK56PCN
Highlights	★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Koch- und Bräterzone		★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★ Für Ersatzmarkt geeignet	★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Koch- und Bräterzone	★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Koch-zone	★ TopLight-Heizkörper ★ Weisse Kochzonengrafik ★ Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★ 54 cm Ausschnittbreite für den vereinfachten Einbau über einem SMS-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/R5		530–637×484–507 mm/R5	560×490 mm/R5	560×490 mm/R5	540×500 mm/R5
Design						
Weiss aufgedruckte Kochzonengrafik	•		•	•	•	•
Bedienung						
Durch Herd oder Schaltkasten	•		•	•	•	•
Kochzonen						
2-Kreis-/3-Kreis-Kochzone	hr/–		hr/–	hr/–	vl/–	vl/–
Bräterzone/Leistung	vl 170×265 mm/2,4 kW			vl 170×265 mm/2,4 kW		
°vl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 170 mm/1,5 kW		Ø 180 mm/1,8 kW	Ø 170 mm/1,5 kW	Ø 120, Ø 180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	Ø 120, Ø 180 mm/0,9 kW, 1,8 kW
°hl: 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	Ø 180 mm/1,8 kW
°hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 120, Ø 210 mm/0,9 kW, 2,2 kW		Ø 120, Ø 210 mm/0,9 kW, 2,2 kW	Ø 120, Ø 210 mm/0,9 kW, 2,2 kW	Ø 210 mm/2,3 kW	Ø 210 mm/2,3 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	Ø 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) Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.	**GK78CCN** **CHF 2380.–**/CHF 2209.85			**GK58CCN** **CHF 1960.–**/CHF 1819.85	**GK58PCN** **CHF 1600.–**/CHF 1485.60	**GK56PCN** **CHF 1510.–**/CHF 1402.05
Ausführung F (Facetten-Design) Preis inkl. MwSt./Preis exkl. MwSt.			**GK65PF** **CHF 2060.–**/CHF 1912.70			
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49**/CHF 2.31		**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31
Einbauherde 60 EURO						
EH6K10						
EH6L20	•		•	•	•	•
EH6L40YCN/EH6L20YCN						
EH6L40/EH6L40X	•		•	•	•	•
EH6L50D	•		•	•	•	•
EH6GL40X	•		•	•	•	•
Einbauschaltkasten						
ESGL4ECN/SP/WE	•		•	•	•	•



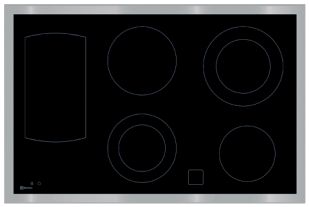
GK56PO



GK58CN (400V) | GK58YCN (230V)

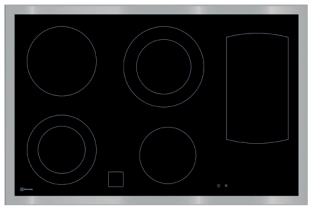


GK56CN (400V) | GK56YCN (230V)

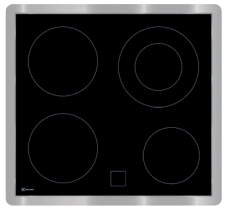


GK80LPLCN

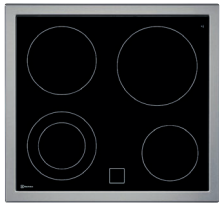
Highlights	★TopLight-Heizkörper ★Weisse Kochzonengrafik ★Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★51 cm Ausschnittbreite für den vereinfachten Einbau über einem SMS-Unterbauschrank	★TopLight-Heizkörper ★Flächen-Dekordesign		★TopLight-Heizkörper ★Flächen-Dekordesign ★54 cm Ausschnittbreite für den vereinfachten Einbau über einem SMS-Unterbauschrank	★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	aufliegend		aufliegend	aufliegend
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 3	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 5				
Design					
Weiss aufgedruckte Kochzonengrafik	•				•
Flächen-Dekordesign		•		•	
Bedienung					
Durch Herd oder Schaltkasten	•	•		•	•
Kochzonen					
2-Kreis-/3-Kreis-Kochzone	hr/–				vl+hr/–
°vl: 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
°hl: 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
°hr: 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) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.		**GK58CN (400V)	GK58YCN (230V)** **CHF 1320.–**/CHF 1225.65		**GK56CN (400V)	GK56YCN (230V)** **CHF 1290.–**/CHF 1197.75	
Ausführung O (rahmenlos) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**GK56PO** **CHF 1510.–**/CHF 1402.05				
Ausführung PLCN (Breit-Chromstahlrahmen) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.					**GK80LPLCN** **CHF 2570.–**/CHF 2386.25
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31		**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31
Einbauherde 60 EURO					
EH6K10		• (400 V)		• (400 V)	
EH6L20	•	• (400 V)		• (400 V)	•
EH6L40YCN/EH6L20YCN		• (230 V)		• (230 V)	
EH6L40/EH6L40X	•	• (400 V)		• (400 V)	•
EH6L50D	•	• (400 V)		• (400 V)	•
EH6GL40X	•	• (400 V)		• (400 V)	•
Einbauschaltkasten					
ESGL4ECN/SP/WE	•	• (400 V)		• (400 V)	•



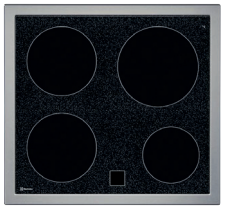
GK80RPLCN



GK56PPLRCN



GK56PPLCN



GK56PLCN



KM412.2

	GK80RPLCN	GK56PPLRCN	GK56PPLCN	GK56PLCN	KM412.2
Highlights	★TopLight-Heizkörper ★Weisse Kochzonengrafik ★Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★Für Ersatzmarkt oder Einbau in Chromstahl-abdeckungen geeignet ★Warmhaltefläche mit Touch-Bedienung	★TopLight-Heizkörper ★Weisse Kochzonengrafik ★Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★Für Ersatzmarkt oder Einbau in Chromstahl-abdeckungen geeignet	★TopLight-Heizkörper ★Weisse Kochzonengrafik ★Zuschaltbare 2-Kreis-Kochzone ★Für Ersatzmarkt oder Einbau in Chromstahl-abdeckungen geeignet	★TopLight-Heizkörper ★Flächen-Dekordesign ★Für Ersatzmarkt oder Einbau in Chromstahl-abdeckungen geeignet	★4 Gusskochplatten ★Chromstahlabdeckung ★Passend zu den Energiereglern ★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	Ø 120, Ø 180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	Ø 180 mm/1,8 kW	Ø 120, Ø 180 mm/0,9 kW, 1,8 kW	Ø 180 mm/1,8 kW	Ø 180 mm/2,0 kW
°hl: 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	Ø 145 mm/1,0 kW
°hr: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Ø 140, Ø 210 mm/1,0 kW, 2,2 kW	Ø 120, Ø 210 mm/0,9 kW, 2,2 kW	Ø 210 mm/2,3 kW	Ø 210 mm/2,3 kW	Ø 180 mm/2,0 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	Ø 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) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.					**KM412.2** **CHF 660.–**/CHF 612.80
Ausführung PLCN (Breit-Chromstahlrahmen) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**GK80RPLCN** **CHF 2570.–**/CHF 2386.25	**GK56PPLRCN** **CHF 1870.–**/CHF 1736.30	**GK56PPLCN** **CHF 1870.–**/CHF 1736.30	**GK56PLCN** **CHF 1650.–**/CHF 1532.05	
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31
Einbauherde 60 EURO					
EH6K10				•	•
EH6L20	•	•	•	•	•
EH6L40YCN/EH6L20YCN					
EH6L40/EH6L40X	•	•	•	•	•
EH6L50D	•	•	•	•	•
EH6GL40X	•	•	•	•	•
Einbauschaltkasten					
ESGL4ECN/SP/WE	•	•	•	•	•



ESGL4E

Highlights	★ Für 4 Kochzonen ★ Passend zu Glaskeramik-Kochfeldern mit und ohne Zweikreiszonen, 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) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.	**ESGL4ECN** **CHF 960.–** / CHF 891.35	
Ausführung SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.	**ESGL4ESP** **CHF 900.–** / CHF 835.65	
Ausführung WE (Weiss) **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.	**ESGL4EWE** **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	Mit Befestigung	**CHF inkl. MwSt.**	CHF exkl. MwSt.
PS+B412	4	•	2	2		•	**425.–**	394.60
PS+B423	4	•	1	2	1	•	**425.–**	394.60
PS+B42	4	•		2	2	•	**425.–**	394.60

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

Kombinationsmöglichkeiten EURO

Kochmulden und Kochplatten-Sets	KM412.2	PS+B412	PS+B423	PS+B42
Einbauherde 60 EURO				
EH6K10	•	•	•	•
EH6L20	•	•	•	•
EH6L40/ EH6L40X	•	•	•	•
EH6L50D	•	•	•	•
EH6GL40X	•	•	•	•
Einbauschaltkasten				
ESGL4ECN/SP/WE	•	•	•	•

Einbauzubehör passend zu Glaskeramik-Kochfeldern

Einbauzubehör	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
TSB 55–GK (L 51 cm) **TSB 60–GK** (L 56 cm) **TSB 82–GK** (L 78,5 cm) **TSB 90–GK** (L 86 cm)	Temperatur- und Berührungsschutzblech für die Platzierung einer niedrigen Schublade unter den Kochfeldern	**130.–** **145.–** **165.–** **165.–**	120.70 134.65 153.20 153.20
TSB 100/150–GK (B95,6–147 cm)	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 **PBOX–7IR8I** **PBOX–6IR**	Temperatur und Berührungsschutzblech für die Platzierung einer niedrigen Schublade unter den autarken Induktions- oder Glaskeramik-Kochfeldern passend zu: GK78TSO/CN passend zu: GK69TSO/CN passend zu: GK58TSO/CN, GK58TCO/CN	 **98.–** **98.–** **98.–**	 91.– 91.– 91.–
PB38IRW	passend zu: TY38TSICN, WOK38TSIO, GK38TSIDO, GK38TSO	**98.–**	91.–
VTRAVERSE	Verbindungs-Traverse für flächenbündigen modularen Einbau ProfiLine-Geräte	**60.–**	55.70
AKEB/GKTC	Apparate-Anschlusskabel 1 m 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 1 m 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)	**216.–**	200.55
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-Steckverbindung (KB1x6pR–1xGPs 400 V) AK6280 wird zusätzlich benötigt	**33.–**	30.65

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

ComboHob Freiheit bei der Küchenplanung

Neues Design

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.

Weitere Informationen zu ComboHob
auf Seiten 110 - 111

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.

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





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.

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



Der Dunstabzug ist flächenbündig zum Kochfeld eingebaut

DMGL8361SW | DMGL8371SW

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

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.

Mehr Informationen zu ComboHob





New



DMGL8371SW ◆

New



DMGL8321SW ◆

New



DMGL8361SW ◆

New



DMGL8311SW ◆

Highlights	★ 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	★ 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	★ Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug ★ Hohe Planungsfreiheit, flexible Möbel- und Geräteplatzierung ★ Direkte Slider-Bedienung ★ Temperatur Manager ★ Hob2Hood™ ★ Einfache Gerätepflege, Filter bequem von oben zugänglich	★ 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 x 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	9	9	9
Anzahl Kochzonen mit PowerBoost-Funktion	4	3	4	3
Ausstattung				
Bridge-Funktion links/rechts	•/•	•/-	•/•	•/-
Temperatur Manager	•		•	
Leistungsabhängige Abschaltautomatik	•	•	•	•
Überhitzungsschutz	•	•	•	•
Dunstabzug				
Max. Luftförderleistung	495 m^3/h	495 m^3/h	630 m^3/h	630 m^3/h
Energieeffizienzklasse	1)	1)	A+	A
Direkte Slider-Bedienung/Touch-Bedienung	•/-	-/•	•/-	-/•
Leistungsstufen	9+Intensiv	3+2 (intensiv)	9+Intensiv	3+2 (intensiv)
Metallfettfilter rund, spülmaschinengeeignet	1	1	1	1
Geruchsreduzierung mit regenerierbaren Long Life Aktivkohlefiltern (Lebensdauer 4 Jahre)	4	4		
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)			•	•
Spannung	400V 2-3N~	400V 2-3N~	400V 2-3N~	400V 2-3N~
Absicherung	2-3×16A	2-3×16A	2-3×16A	2-3×16A
Anschlusswert	7,4 kW	7,5 kW	7,4 kW	7,5 kW
Zubehör				
Flachkanalsystem	Lieferumfang siehe Planungskatalog	Lieferumfang siehe Planungskatalog	Lieferumfang siehe Planungskatalog	Lieferumfang siehe Planungskatalog
Ausführung **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt. **VRG inkl. MwSt.**/VRG exkl. MwSt.	**DMGL8371SW** **CHF 5150.–**/CHF 4781.80 **CHF 10.77**/CHF 10.–	**DMGL8321SW** **CHF 3950.–**/CHF 3667.60 **CHF 10.77**/CHF 10.–	**DMGL8361SW** **CHF 4850.–**/CHF 4503.25 **CHF 10.77**/CHF 10.–	**DMGL8311SW** **CHF 3650.–**/CHF 3389.05 **CHF 5.99**/CHF 5.56
	Lieferbar ab April 2020	Lieferbar ab April 2020	Lieferbar ab April 2020	Lieferbar ab April 2020

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



Unsere Dunstabzugshauben sorgen schnell und effizient für eine bessere Raumluftqualität

Lüften

Dunstabzugshauben

Produkteigenschaften 114
SilenceBoost™ 116
Kochfelddunstabzug 120
ComboHob 122
Hob2Hood™ 123
Deckenlüfter / Design-Inselhauben 124
Design-Wandhauben 128
Einbauhauben 132
Zubehör / Einbauzubehör / Dienstleistungen 142

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.



IHSL1262CN

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.

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.



IHSL1262CN

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



Mehr Informationen zu SilenceBoost™



Schnelle, präzise Bedienung mit Touchtastatur.

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 pefekte 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.

MINERGIE® Member

Weitere Informationen zu Hob2Hood™ auf Seite 123

Mehr Informationen zu Hob2Hood™



Stellen Sie die Beleuchtung mit dimmbaren LED indivduell ein.

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.

Machen Sie es sich einfach
Mit der Fernbedienung stellen Sie bequem und schnell die gewünschten Funktionen ein.

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

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.



IHPL1240WE



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. Sechzehn Dunstabzugshauben und 17 Kochfelder stehen zur Auswahl.

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 (in kompakter 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 LongLife-Aktivkohlefilter sorgen im Umluftbetrieb für eine wirksame Geruchsreduzierung. Zudem ist das Gerät auch für den Abluftbetrieb geeignet.

Kombination 2 Kochfelder (kompakte Version, Breite 38 cm) / 1 Dunstabzug
Der Dunstabzug wird zwischen den Kochfeldern eingebaut.



WOK38TSIO | DMPL0150SW | TY38TSICN
DMPL0150SW | GK38TSIDO





Kombination 3 Kochfelder (kompakte Version, Breite 38 cm) / 2 Dunstabzüge
Diskret zwischen den Kochfeldern flächenbündig eingebaut, beansprucht der Dunstabzug mit den Massen 11,5 × 51 cm nur wenig Platz.

ProfiLine DMPL0150SW: noch mehr Kombinationen möglich
Der Kochfelddunstabzug kann mit allen Kochfeldern mit 4 Kochzonen (flächenbündiger Einbau) von Electrolux kombiniert werden. Bei diesen Varianten muss links/rechts vom Kochfeld ein Kochfelddunstabzug platziert werden.



Automatisches Öffnen und Schliessen
Konzentrieren Sie sich ganz auf das Kochen. Der SecretExpose 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.

Mehr Informationen zu Secret Expose

ComboHob Freiheit bei der Küchenplanung

Electrolux ComboHob und ComboHob Easy bedeutet maximale Freiheit bei der Küchenplanung
Mit dem ComboHob und ComboHob Easy 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.

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.

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

Weitere Informationen zu ComboHob und ComboHob Easy auf Seiten 110 – 111

Mehr Informationen zu ComboHob



Der Dunstabzug ist flächenbündig zum Kochfeld eingebaut







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.



Dunstabzugshauben | ComboHob / Hob2Hood™

IHSL1262CN

Mögliche / Empfohlene Kombinationen	Dunstabzug	IHPL1240WE	IUSL1271WE	IUSL1065CN	IHSL1242WE	IHSL1262CN	IHSL1062CN	IHGL9042WE	IHGL1262CN	IHGL1062CN	WHSL9062CN	WOSL9062CN	WHGL9062CN	WOGL9062CN	DBGL1031CN	DBGL7731CN	DBGL5431CN	Integriert
Kochfeld	**Breite cm**	**120**	**120**	**100**	**120**	**120**	**100**	**90**	**120**	**100**	**90**	**90**	**90**	**90**	**99**	**77**	**54**	
DMGL8371SW	83																	•
DMGL8361SW	83																	•
DMGL8321SW	83																	•
DMGL8311SW	83																	•
GK906TSILO	90	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
GK80TSILO	80	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK78FTIPO	78	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK78FTIFO	78	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK78TSIPO	78	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK78TSIBO/CN	78	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK69FTIFO	69	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK69TSIPO	69	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK69TSIBO/CN	69	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK653TSIF	65	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK58FTIPO	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK58TSIPO/CN	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
GK58TSILO	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
GK58TSIO/CN	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
GK58TSIBO/CN	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
GK58TSIPLCN	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
GK58IO/CN	58	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	

	ProfiLine	ProfiLine				
						
	DMPL0150SW ◆	**IHPL1240WE**		**IUSL1271WE**	**IUSL1065CN**	**IHSL1242WE**
Highlights	★ 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	★ ProfiLine Sorgenfrei-Paket ★ Untersicht aus hochwertigem weissem Glas mit CN Rahmen ★ Hervorragende Dunsterfassung mit Randabsaugung ★ Hob2Hood™-Technologie ★ Verschiedene Einbaumöglichkeiten dank variabler Luftauslassposition		★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und Glas ★ Beste Geruchsreduzierung mit reg. LongLife-Aktivkohlefiltern ★ Hob2Hood™-Technologie ★ Gute Dunsterfassung mit Randabsaugung	★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und Glas ★ Beste Geruchsreduzierung mit 2 reg. LongLife-Aktivkohlefiltern ★ Hob2Hood™-Technologie ★ Dezente Integration in den Raum mit Seilabhängung	★ 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	Kochfelddunstabzug	Deckenlüfter «für den Einbau in Kochinsel oder abgehängte Küche»		Deckenlüfter	Inselhaube (Seilabhängung)	Deckenlüfter «für den Einbau in Kochinsel oder abgehängte Küche»
Ausführung						
Chromstahl						
Chromstahl mit Glas	schwarzes Glas	weisses Glas		weisses Glas	schwarzes Glas	weisses Glas
Leistung						
Intensivstufe Abluft / Umluft*	550 / 440 m³/h	840 / 295 m³/h		– / 500 m³/h	– / 345 m³/h	800 / 380 m³/h
Energieeffizienzklasse	A+	A		1)	1)	A++
Ø jährlicher Energieverbrauch	36,6 kWh	63,7 kWh				33 kWh
Geräuschpegel 2)	69 dB(A)	69 dB(A)		72 dB(A) (Umluft)	58 dB(A) (Umluft)	67 dB(A)
Bedienung						
Touchtasten	•				•	
Kurzhubtasten		•		•		•
Fernbedienung		•		•	•	•
Leistungsstufen	3+1 (intensiv)	3+1 (intensiv)		3+1 (intensiv)	3+2 (intensiv)	3+1 (intensiv)
Ausstattung						
Anzahl Motor	1	1		1	1	1
Leuchtmittel		2 LED-Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss		1 LED Leuchtbalken 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Leuchtbalken 3000 Kelvin, warmweiss	4 LED Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss
Anzahl Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet	1 Multifunktionsfilter	4		6	8	4
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)		•				•
Zubehör						
*Geruchsreduzierung mit regenerierbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 4 Jahre)	1×KITEXPO			inkl.	inkl.	
*Geruchsreduzierung mit waschbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 2 Jahre)		1×MCFE31				1×MCFE31
*Geruchsreduzierung mit Standard Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 6 Monate)		1×MCEF02				1×MCEF02
Flachkanalsystem aus Kunststoff Lieferumfang siehe Planungskatalog	•					
Gerätemasse H×B×T	204×115×510 mm	311×1199×499 mm		204×1235×735 mm	132×1000×700 mm	311×1219×499 mm
Spannung	230 V	230 V		230 V	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A		10 A	10 A	10 A
Anschlusswert	145 W	294 W		228 W	108 W	182 W
Breite 1200 mm **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.		**IHPL1240WE** **CHF 4510.–** / CHF 4187.55		**IUSL1271WE** **CHF 5950.–** / CHF 5524.60		**IHSL1242WE** **CHF 4490.–** / CHF 4169.–
Breite 1000 mm **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.					**IUSL1065CN** **CHF 5790.–** / CHF 5376.05	
Andere **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**DMPL0150SW** **CHF 4520.–** / CHF 4196.85 (ohne Kochfelder)					
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 5.99** / CHF 5.56		**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 5.99** / CHF 5.56	**CHF 5.99** / CHF 5.56
Passendes Zubehör	siehe Seite 142	siehe Seite 142		siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142

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)

Lieferbar ab Mai 2020



IHSL1262CN | IHSL1062CN



IHGL9042WE



IHGL1262CN | IHGL1062CN



IHGL9030CN



IHGL9040CN

Highlights	★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	★Hohe Effizienz trifft in diesem A+ Dunstabzug auf einen niedrigen Energieverbrauch ★Ein High-End-Design, das Ihre Küche aufwertet ★Hob2Hood™-Technologie		★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	★Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und Glas ★Klassisch-kubisches Design, mit 60 mm flachem Schirm ★Leistungsstarker Motor für beste Dunstabführung	★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						
Chromstahl mit Glas	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						
SilenceBoost™	• (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)	•	•		•	•	•
Zubehör						
*Geruchsreduzierung mit regenerierbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 4 Jahre)				1×SUPCHARC-F	1×SUPCHARC-F	1×SUPCHARC-F
*Geruchsreduzierung mit waschbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 2 Jahre)		1×MCFE31				
*Geruchsreduzierung mit Standard Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 6 Monate)		1×MCEF02		1×MCFE04	1×MCFE04	1×MCFE04
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 **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.	**IHSL1262CN** **CHF 6150.–**/ CHF 5710.30			**IHGL1262CN** **CHF 4550.–**/ CHF 4224.70		
Breite 1000 mm **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.	**IHSL1062CN** **CHF 5350.–**/ CHF 4967.50			**IHGL1062CN** **CHF 4050.–**/ CHF 3760.45		
Breite 900 mm **Preis inkl. MwSt.**/ Preis exkl. MwSt.		**IHGL9042WE** **CHF 3990.–**/ CHF 3704.75			**IHGL9030CN** **3330.–**/ CHF 3091.90	**IHGL9040CN** **3920.–**/ CHF 3639.75
VRG inkl. MwSt./ VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77**/ CHF 10.–	**CHF 5.99**/ CHF 5.56		**CHF 10.77**/ CHF 10.–	**CHF 10.77**/ CHF 10.–	**CHF 10.77**/ CHF 10.–
Passendes Zubehör	siehe Seite 142	siehe Seite 142		siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142

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)
3) Min. Bauhöhe 750 mm, siehe Planungskatalog











	IHL9028CN	WHSL9062CN		WOSL9062CN	WHGL9062CN	WOGL9062CN
Highlights	★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl ★ Klassisch, kubisches Design, mit 60 mm flachem Schirm ★ Leistungsstarker Motor für beste Dunstabführung	★ SilenceBoost™-Funktion ★ Hohe Effizienz trifft in diesem A++ Dunstabzug auf einen niedrigen Energieverbrauch ★ High-End-Design ★ Hob2Hood™-Technologie ★ Dank der Breeze-Funktion wird die Luft nach dem Kochen durch Ihren Dunstabzug leise abgezogen		★ SilenceBoost™-Funktion ★ A++ Dunstabzug ★ High-End-Design ★ Hob2Hood™-Technologie ★ Dank der Breeze-Funktion wird die Luft nach dem Kochen durch Ihren Dunstabzug leise abgezogen	★ 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	★ 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
Bauform	Inselhaube	Wandhaube		Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube
Ausführung						
Chromstahl	•					
Chromstahl mit Glas		schwarzes Glas		schwarzes Glas	schwarzes Glas	schwarzes Glas
Leistung						
Intensivstufe Abluft / Umluft*	690 / 440 m³/h	800 / – m³/h		800 / – m³/h	720 / 460 m³/h	720 / 390 m³/h
Energieeffizienzklasse	A	A++		A++	A	A
Ø jährlicher Energieverbrauch	56,4 kWh	28,7 kWh		28,3 kWh	57,8 kWh	61,1 kWh
Geräuschpegel 2)	65 dB(A)	51 dB(A) (SilenceBoost™)		52 dB(A) (SilenceBoost™)	54 dB(A)	54 dB(A)
Bedienung						
Touchtasten		•		•	•	•
Kurzhubtasten	•					
Fernbedienung						
Leistungsstufen	3+1 (intensiv)	3+2 (intensiv)		3+2 (intensiv)	3+2 (intensiv)	3+2 (intensiv)
Ausstattung						
SilenceBoost™		• (nur Abluftbetrieb)		• (nur Abluftbetrieb)		
Anzahl Motor	1	1		1	1	1
Leuchtmittel	4 LED Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss		2 LED Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Leuchtbalken, dimmbar 3000 Kelvin, warmweiss
Anzahl Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet	3	2		3	3	4
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)	•	•		•	•	•
Zubehör						
*Geruchsreduzierung mit regenerierbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 4 Jahre)					1 × SUPCHARC-F	
*Geruchsreduzierung mit waschbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 2 Jahre)	1 × MCFE33					1 × MCFE31
*Geruchsreduzierung mit Standard Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 6 Monate)	1 × MCFE04				1 × MCFE04	1 × MCEF02
Flachkanalsystem aus Kunststoff Lieferumfang siehe Planungskatalog						
Gerätemasse H × B × T	60 × 898 × 676 mm	75 × 898 × 475 mm		500 × 898 × 445 mm	75 × 898 × 475 mm	500 × 898 × 445 mm
Spannung	230 V	230 V		230 V	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A		10 A	10 A	10 A
Anschlusswert	274,4 W	176 W		179 W	276 W	279 W
Breite 900 mm **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**IHL9028CN** **CHF 2800.–** / CHF 2599.80	**WHSL9062CN** **CHF 4450.–** / CHF 4131.85		**WOSL9062CN** **CHF 3950.–** / CHF 3667.60	**WHGL9062CN** **CHF 2920.–** / CHF 2711.25	**WOGL9062CN** **CHF 3260.–** / CHF 3026.95
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 5.99** / CHF 5.56		**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 5.99** / CHF 5.56	**CHF 5.99** / CHF 5.56
Passendes Zubehör	siehe Seite 142	siehe Seite 136		siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142

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)



WHGL9040CN



WHGL9030CN | WHGL6030CN



WOL9035CN | WOL6035CN



WHL9035CN | WHL6035CN



WHL9036CN | WHL6036CN

	WHGL9040CN	WHGL9030CN | WHGL6030CN	WOL9035CN | WOL6035CN	WHL9035CN | WHL6035CN	WHL9036CN | WHL6036CN
Highlights	★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und Glas ★ Eleganter, gewölbter Glasschirm ★ Leistungsstarker Motor für beste Dunstabführung	★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und Glas ★ Klassisch-kubisches Design, mit 60 mm flachem Schirm ★ Leistungsstarker Motor für beste Dunstabführung	★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und schwarzem Glas ★ Kopffreihaube für besten Blick auf das Kochfeld	★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl ★ Klassisch-kubisches Design, mit 60 mm flachem Schirm	★ Hochwertige Materialisierung aus Edelstahl und schwarzem Glas ★ Traditionelles, pyramidenförmiges Design
Bauform	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube	Wandhaube
Ausführung					
Chromstahl				•	•
Chromstahl mit Glas	•	schwarzes Glas	schwarzes 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	57,6 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					
SilenceBoost™					
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 Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet	2	3/2	1	3/2	3/2
Elektrischer Anschluss (z. B. für el. Motorklappe, bauseits)	•	•	•	•	•
Zubehör					
*Geruchsreduzierung mit regenerierbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 4 Jahre)	1×SUPCHARC-F	1×SUPCHARC-F			
*Geruchsreduzierung mit waschbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 2 Jahre)			1×MCFE31	1×MCFE33	1×MCFE31
*Geruchsreduzierung mit Standard Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 6 Monate)	1×MCFE04	1×MCFE04	1×MCEF02	1×MCFE04	1×MCEF02
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	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
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 inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 5.99** / CHF 5.56	**CHF 5.99** / CHF 5.56 | **CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 5.99** / CHF 5.56 | **CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 5.99** / CHF 5.56 | **CHF 5.99** / CHF 5.56	**CHF 2.49** / CHF 2.31
Passendes Zubehör	siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142

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)

Diskretes und hochwertiges Design trifft auf leistungsstarke Lüftung

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

Voilà – flacher geht's nicht
Auch leistungsfähiger geht's kaum: Durch das starke Gebläse werden Dunst- und Kochgerüche wirksam abgesaugt.

Energiesparend wie noch nie
Mit der hohen Energieeffizienzklasse A eignet sich diese Flachschirmhaube perfekt für dichte und gedämmte, Minergie- und Niedrigenergie-Bauten sowie dem Ersatzmarkt.

Abluft- & Umluftbetrieb möglich
Diese Flachschirmhauben verwenden entweder einen Abluftkanal, um die verbrauchte Luft ins Freie zu leiten oder regenerierbare LongLife-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.

DASL9045SW



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.



Unscheinbarer geht nicht: Flachschirmhaube ohne Frontblende



Im geschlossenen Zustand fast unsichtbar.

DAGL6040VI



Bedientastatur ausserhalb vom Dunstbereich.



Hochwertiger Glasauszug für eine gute Dunsterfassung.

Einfache Bedienung, 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.

Geringer Energieverbrauch
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.

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.







DUSL6070CN

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 Gehäusedeckel sehr einfach von Hand entfernt werden.

Mehr Informationen zu Flachschirmhauben



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 m^3/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 × B × T	
17 × 898 × 319 – 369 mm I 17 × 598 × 319 – 369 mm	
Spannung 230 V	
Absicherung 10 A	
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 inkl. MwSt CHF 2.49./VRG exkl. MwSt. CHF 2.31	
Passendes Zubehör	
siehe Seite 142	

Bemerkungen:
1) Geräuschpegel (Schallleistungspegel dB(A) re 1pW: gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht intensiv)
2) Einbau beachten, Gewürzregal nicht möglich



DASL9045 | DASL6045



DAGL6045



DAGL9040VI | DAGL6040VI



DAL6035



DAK6035

	DASL9045 | DASL6045	DAGL6045	DAGL9040VI | DAGL6040VI	DAL6035	DAK6035
Highlights	★ Mit sparsamen LED-Spots ★ Touchtastatur für hohen Bedienkomfort ★ Eleganter, flacher Glasauszug, Höhe 17 mm ★ Hervorragende Dunsterfassung dank langem Glasauszug ★ Kantenarmes Design für leichte Reinigung und Pflege	★ Sehr einfache Bedienung von Licht und Motor über den Auszug ★ Flacher Metallauszug, Höhe 17 mm ★ Hervorragende Dunsterfassung dank langem Metallauszug ★ Kantenarmes Design für leichte Reinigung und Pflege	**Highlights** ★ Vollintegrierter Glasauszug, für den unsichtbaren Einbau ★ Bedienfreundlich, Tastatur seitlich am Glasauszug ★ Sparsame LED-Beleuchtung ★ Beleuchtung Ein/Aus bei eingefahrenem Auszug möglich ★ Leistungsstarkes Gerät mit 1 Motor	★ Neu mit sparsamer LED-Beleuchtung ★ Leistungsstarkes Gerät mit 1 Motor ★ Vollintegration möglich, mit bauseitiger Frontblende ★ Reinigungsfreundlich, Metallfettfilter waschbar im Geschirrspüler	★ Neu mit sparsamer LED-Beleuchtung ★ Vollintegration möglich, mit bauseitiger Frontblende ★ Reinigungsfreundlich, Metallfettfilter waschbar im Geschirrspüler
Bauform	Flachschirmhaube mit Glasauszug	Flachschirmhaube mit Metallauszug	Flachschirmhaube mit Glasauszug,	Flachschirmhaube mit Metallauszug	Flachschirmhaube mit Metallauszug
Ausführung					
Chrom	AntiFingerprint	AntiFingerprint		mit Blende EFP6030X	mit Blende EFP6030X
Weiss/ schwarz	•/•	•/•		•/•	•/•
Vollintegriert 2)			•		
Leistung					
Max. Luftförderung Abluft/ Umluft*	574/ 438 m³/h	574/ 438 m³/h	603/ 472 m³/h	560/ 460 m³/h	400/ 300 m³/h
Energieeffizienzklasse	A	A	A	A	C
Ø jährlicher Energieverbrauch	46,2/ 44 kWh	44 kWh	44,9 kWh	41 kWh	63,3 kWh
Geräuschpegel 1)	59 dB(A)	67 dB(A)	58 dB(A)	71 dB(A)	73 dB(A)
Bedienung					
Touchbedienung	•				
Kurzhubtasten		über Auszug	•		
Schiebeschalter				•	•
Leistungsstufen	3+Intensiv	3	3+Intensiv	4	3
Ausstattung					
Standard-Motor	1	1	1	1	1
LED-Leuchtmittel	3/ 2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	1 LED-Leuchtbalken, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Lampen, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Lampen, 3000 Kelvin, warmweiss
Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet	2	2	2 (mit CN Abdeckung)	2 (mit CN Abdeckung)	2
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)	•	•	•	•	•
Tiefenausgleich	•	•		•	•
Zubehör					
*Geruchsreduzierung mit regenerierbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 4 Jahre)	1 x AKFLL4520	1 x AKFLL4520			
*Geruchsreduzierung mit waschbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 2 Jahre)				1 x MCFE22	1 x MCFE22
*Geruchsreduzierung mit Standard-Aktiv-kohlefilter (Lebensdauer bis 6 Monate)			1 x MCFE21	1 x MCFE16	1 x MCFE16
Gerätemasse H × B × T	17/ 49 × 893 × T 319 – 369 mm 17/ 49 × 598 × T 319 – 369 mm	17/ 49 × 598 × 319 – 369 mm	6,8/ 89,7/ 31 – 33 cm 6,8/ 59,7/ 31 – 33 cm	36 × 598 × 290 mm	36 × 598 × 290 mm
Spannung	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Anschlusswert	209/ 206 W	206 W	227/227 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: 90 cm, VI (vollintegriet) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.			**DAGL9040VI** **CHF 1820.–** / CHF 1689.90		
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
Breite, Farbe: 60 cm, VI (vollintegriet) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.			**DAGL6040VI** **CHF 1500.–** / CHF 1392.75		
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49**/ CHF 2.31	**CHF 2.49**/ CHF 2.31	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/ CHF 2.31	**CHF 2.49**/ CHF 2.31
Passendes Zubehör	siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142

Bemerkungen:
1) Geräuschpegel (Schallleistungspegel dB(A) re 1pW: gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht intensiv)
2) Einbau beachten, Gewürzregal nicht möglich



DBGL1031



DBGL7731 | DBGL5431



DBL7036 | DBL5236



DVL6010



DVK6011

Highlights	★ 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	★ 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	★ Leistungsstarkes Gerät mit 1 Motor ★ Reinigungsfreundlich, Metallfettfilter waschbar im Geschirrspüler	★ Kubisches, modernes Design ★ Reinigungsfreundlich, Metallfettfilter waschbar im Geschirrspüler ★ Ergonomisch gut platzierte Bedienung im Frontbereich	★ Glasschirm, ausklappbar für bessere Dunsterfassung
Bauform	Huttenlüfter	Huttenlüfter	Huttenlüfter	Spezialmodelle	Spezialmodelle
Ausführung					
Chrom	•	•	•	•	
Weiss / schwarz / braun					•/•/•
Leistung					
Max. Luftförderung Abluft / Umluft*	700 / 435 m³/h	700 / 435 m³/h	600 / 350 m³/h	368 / 77 m³/h	380 / 175 m³/h
Energieeffizienzklasse	A	A	C	D	D
Ø jährlicher Energieverbrauch	58,4 kWh	54,7 kWh	96,5 kWh	96,8 kWh	112,6 kWh
Geräuschpegel 1)	64 dB(A)	64 dB(A)	63 dB(A)	69 dB(A)	70 dB(A)
Bedienung					
Kurzhubtasten	•	•		•	
Schiebeschalter			•		•
Fernbedienung	•	•			
Leistungsstufen	3+Intensiv	3+Intensiv	3	3	3
Ausstattung					
Standard-Motor	1	1	1	1	2
LED-Leuchtmittel	4 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Lampen, 3000 Kelvin, warmweiss	2 LED Lampen, 3000 Kelvin, warmweiss
Randabsaugung	•	•			
Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet	3	2	2/1	2	1
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)	•	•			
Zubehör					
*Geruchsreduzierung mit waschbarem LongLife-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 2 Jahre)	1 × ECFBLL02	1 × ECFBLL02	1 × ECFBLL01		
*Geruchsreduzierung mit Standard-Aktiv-kohlefilter (Lebensdauer bis 6 Monate)	1 × ECFB01	1 × ECFB01	1 × ECFB02	1 x MCFE15	1 x MCFE27
Gerätemasse H × B × T	333 × 990 × 300 mm	331 × 770 × 300 mm 331 × 540 × 300 mm	245 × 700 × 285 mm 245 × 520 × 285 mm	120 × 598 × 500 mm	129 × 598 × 450 mm
Spannung	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Anschlusswert	260 W	255 W	215 W	160 W	238 W
Breite, Farbe: CN **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.		**DBGL7731CN** **CHF 1760.–** / CHF 1634.15	**DBL7036CN** **CHF 865.–** / CHF 803.15		
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.					**DVK6011WE / SW** **CHF 560.–** / CHF 519.95
Breite, Farbe: 60 cm, BR **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.					**DVK6011BR** **CHF 610.–** / CHF 566.40
Andere **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**DBGL1031CN** **CHF 2090.–** / CHF 1940.60	**DBGL5431CN** **CHF 1540.–** / CHF 1429.90	**DBL5236CN** **CHF 805.–** / CHF 747.45		
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 2.49** / CHF 2.31
Passendes Zubehör	siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142	siehe Seite 142

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

New





	DXK6011	DZGL9030 | DZGL6030
Highlights	★ Grosser Stauraum für beste Dunsterfassung ★ Vollintegration mit bauseitiger Frontblende möglich	★ Mit sparsamen LED-Spots ★ Abzugshaube ohne Motor für Zentral-ventilation ★ Das Modell für zentrale Abluftsysteme, bei denen der Zentralkamin mit einem speziellen externen Ventilator entlüftet wird ★ Flacher Metallauszug, Höhe 17 mm
Bauform	Klapp-Dunstabzugshaube	Flachschirmhaube mit Metallauszug, Spezialmodelle 2)
Ausführung		
Chrom		Antifingerprint
Weiss / schwarz	• / •	
Vollintegriert	•	
Leistung		
Max. Luftförderung Abluft / Umluft*	245 / ** m³/h	
Energieeffizienzklasse	D	
Ø jährlicher Energieverbrauch	68,9 kWh	
Geräuschpegel 1)	69 dB(A)	
Bedienung		
Kurzhubtasten		über Auszug
Schiebeschalter	•	
Leistungsstufen	3	
Ausstattung		
Standard-Motor	1	
LED-Leuchtmittel	1 LED Lampe, 3000 Kelvin, warmweiss	3 / 2 LED-Spots, 3000 Kelvin, warmweiss
Metallfettfilter, spülmaschinengeeignet	1	•
Elektrischer Anschluss (z.B. für el. Motorklappe, bauseits)		•
Tiefenausgleich		•
Zubehör		
*Geruchsreduzierung mit Standard-Aktivkohlefilter (Lebensdauer bis 6 Monate)	1 x MCFE13	
Gerätemasse H × B × T	150 × 599 × 320 mm	17 / 49 × 898 × 319 – 369 mm 17 / 49 × 598 × 319 – 369 mm
Spannung	230 V	230 V
Absicherung	10 A	10 A
Anschlusswert	116 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.	***DXK6011WE / SW **CHF 680.–** / CHF 631.40	
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49** / CHF 2.31	**CHF 2.49** / CHF 2.31
Passendes Zubehör	siehe Seite 142	siehe Seite 142

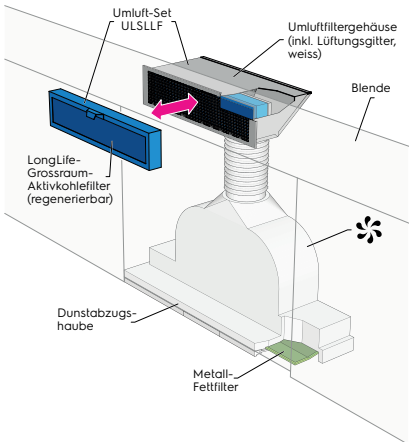
Bemerkungen:
1) Geräuschpegel (Schallleistungspegel dB(A) re 1pW: gemessen auf der höchsten Einstellung (nicht intensiv)
2) Vorbereitet für Anschluss an Airmodul Walter Meier® Wohnungslüftungssystem (Brandschutzklappe BSK150 zwingend notwendig, bitte bei Bestellung angeben).
** Bei Drucktermin nicht bekannt, siehe www.electrolux.ch
***Farbe Haubengehäuse grau, Front WE bzw.SW



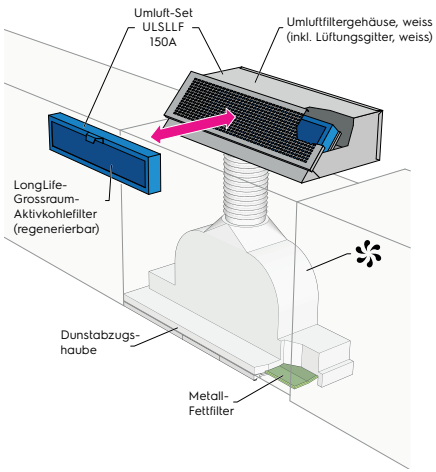


	ULSLLF | ULSLLF125	ULSLLF150A
Highlights	★ Das neue Umluft-Set mit regenerierbarem LongLife-Aktivkohlefilter ★ Einfache Lösung für gute Luft in Ihrer Küche ★ Beste Geruchsreduzierung mit 1 kg hochwertiger Aktivkohle ★ Hervorragend geeignet für Einbau-Dunstabzugshauben im Umluftbetrieb in modernen, dichten Bauten, z.B. Minergie-Gebäuden	★ Das neue Umluft-Set mit regenerierbarem LongLife-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 × 510 mm)	•	
Lüftungsgitter weiss	•	•
(Flexibles Rohr bauseits)	•	•
Anschluss-Stutzen D = 150 mm bzw. 125 mm	•	•
Lüftungsgittermass	H 125 / B 531 mm	H 125 / B 531 mm
Anschluss-Stutzen D = 150 mm **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**ULSLLF** **CHF 377.–** / CHF 350.05	**ULSLLF150A** **CHF 431.–** / CHF 400.20
Anschluss-Stutzen D = 125 mm **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**ULSLLF125** **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
MCFE16	Standard-Aktivkohlefiltersatz (2 Filter) für Umluftbetrieb zu DAL6035 / DAK6035	44.–	40.85
MCFE22	LongLife-Aktivfiltersatz (2 Filter) zu DAL6035 / DAK6035 (waschbar) (Lebensdauer bis 2 Jahre)	108.–	100.30
MCFE27	Standard-Aktivkohlefiltersatz (2 Filter) für Umluftbetrieb zu DVK6011	44.–	40.85
MCEF02	Standard-Aktivkohlefiltersatz (2 Filter) für Umluftbetrieb zu WHL9036 / WHL6036 / WOL9035CN / WOL6035CN / WOGL9062CN / IHSL1242WE / IHGL9042WE / IHPL1240WE	44.–	40.85
MCFE04	Standard-Aktivkohlefiltersatz für Umluftbetrieb zu WHGL9040 / WHGL9062CN / IHGL9040 / WEGL1030 / IHGL9030 / IHL9028CN / IHGL1262CN / IHGL1062CN / WHGL9030 / WHGL6030 / WHL9035 / WHL6035	54.–	50.15
MCFE33	LongLife-Aktivkohlefilter zu WHL6035 / 9035, IHGL9040, IHL9028CN (waschbar) (Lebensdauer bis 2 Jahre)	87.–	80.80
MCFE31	LongLife-Aktivfiltersatz (2 Filter) zu WHL9036 / WHL6036, IHPL1240WE, IHSL1242WE, IHGL9042WE, WOGL9062CN, WOL9035CN, WOL6035CN (waschbar) (Lebensdauer bis 2 Jahre)	87.–	80.80
MCFE13	Standard-Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb zu DXK6011	44.–	40.85
MCFE15	Standard-Aktivkohlefilter für Umluftbetrieb zu DVL6011CN	44.–	40.85
MCFE21	Standard-Aktivkohlefiltersatz (2 Filter) für Umluftbetrieb zu DAGL6040VI / DAGL9040VI	54.–	50.15
SUPCHARC-F	LongLife-Aktivkohlefilter, regenerierbar, zu IHGL1262CN, IHGL1062CN, IHGL9030CN, WHGL6030CN, WHGL9030CN, WHGL9040CN, WHGL9062CN	162.–	150.40
ECFB02	Standard-Aktivkohlefiltersatz (2 Filter) für Umluftbetrieb zu DBL5236 / 7036	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

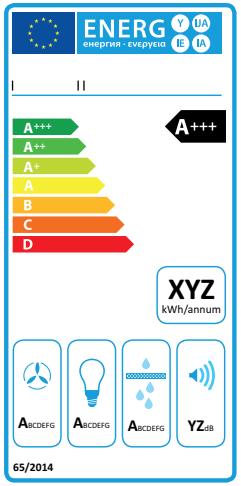
Einbauzubehör	Beschreibung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
KITEXPO	Umluftkassette komplett zu DMPL0150SW	540.–	501.40
VTRAVERSE	Verbindungs-Traverse für flächenbündigen modularen Einbau ProfiLine-Geräte	60.–	55.70

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 Ø 150 mm, für Einbauhauben (Filter-Lebensdauer bis 4 Jahre)	377.–	350.05
ULSLLF125	Umluftset mit LongLife-Aktivkohlefilter, regenerierbar, Anschluss Ø 125 mm, für Einbauhauben (Filter-Lebensdauer bis 4 Jahre)	345.–	320.35
ULSLLF150A	Umluftset mit LongLife-Aktivkohlefilter, regenerierbar, Anschluss Ø 150 mm, für Einbauhauben (Filter-Lebensdauer bis 4 Jahre)	431.–	400.20
DUBOX60	Luftbox, schalldämmend, zu DUSL6070CN / DUSL9070CN	290.–	269.25

Dienstleistung zu Dunstabzugshauben

Sonderanfertigungen für Spezialkamine möglich	(Preis auf Anfrage)



Energieetikette

Energieeffizienzklasse A+++ bis D ab 1.1.2020.
Die Energieetikette bietet Informationen zur Energieeffizienz und zum jährlichen Energieverbrauch. Unter anderem sind auch Angaben zur Beleuchtungseffizienz und zum Schallleistungspegel ersichtlich.

Hinweis

Reine Umlufthauben sind in der Kennzeichnungsrichtlinie für die Energieetikette ausgenommen.



Unsere Kühlschränke halten Ihre Lebensmittel länger frisch und helfen so Lebensmittelverschwendung zu vermeiden

Kühlen / Gefrieren

Kühl- / Gefriergeräte
Produkteigenschaften 146
CustomFlex® 146
NoFrost 150
Unsere Kühl- und Gefrierschränke im Überblick . . 158
Kühlgeräte und Gefriergeräte 160
Food Center 172

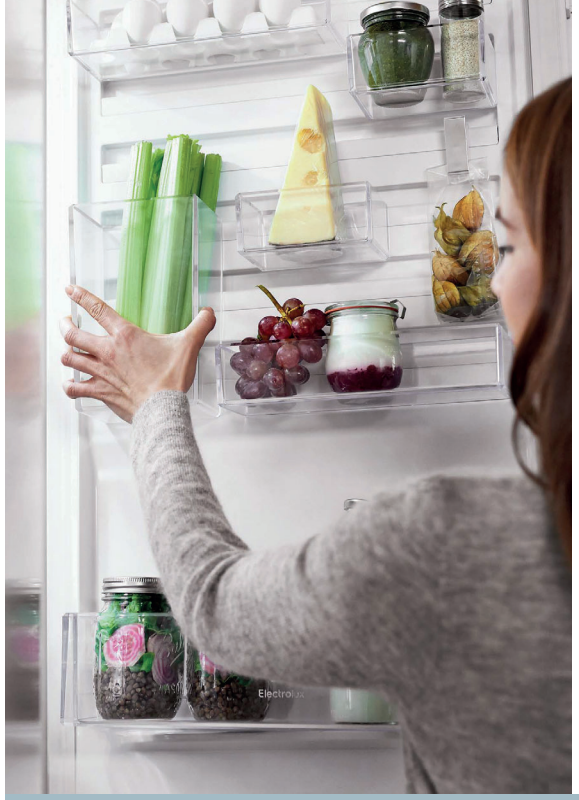
Nutzen Sie den Platz in Ihrer Kühlschranktür immer wieder anders mit CustomFlex®

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.

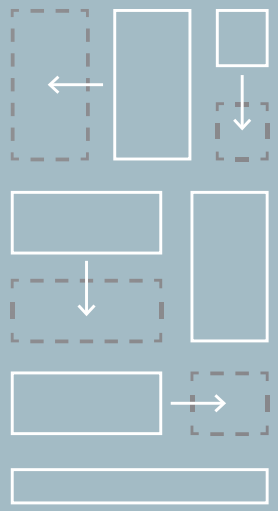
CustomFlex®
Flexibelstes System zur Lebensmittellagerung





Mehr Informationen zu CustomFlex®

- Schmaler 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.
- Extraschmaler Behälter, ausgezeichnet geeignet zur Lagerung von Medikamenten, Kosmetika, Hefewürfeln etc.





IK2581BN
Kühl- und Gefrierkombination in A+++ -10% und CustomFlex®.

3 x länger frisch mit NaturaFresh™

In den sanft gleitenden Schubladen bewahren Sie Ihre Lebensmittel bei idealer Temperatur bis zu dreimal länger auf.

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.

NaturaFresh™
Zone mit Temperaturen zwischen 0 bis 3 °C und verstellbarer Luftfeuchtigkeit



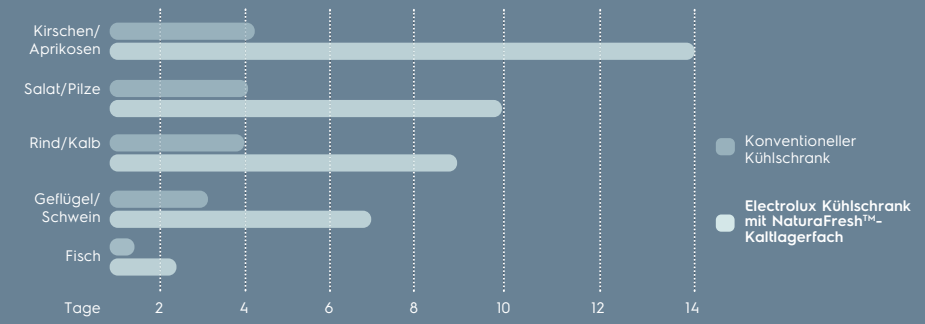


In den NaturaFresh™ Schubladen steht die Temperatur nahe bei kühlen 0 °C; perfekt für Ihren nächsten wahnsinnig erfrischenden Biergenuss!

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!

Mehr Informationen zu NaturaFresh™

Lagerdauer mit NaturaFresh™-Kaltlagerfach



Länger frische Zutaten dank TwinTech-Technologie

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.

TwinTech
Getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefrierteil

NoFrost
Gefrierraum bleibt frei von Reif und Eis

FreshBox
Spezielle Schublade für Fleisch und Fisch



Regulärer Einbau-Kühlschrank

Electrolux Einbau-Kühlschrank mit TwinTech-Technologie

Freuen Sie sich dank NoFrost-Technologie über ein frostfreies Gefriergerät

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

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 Energiemehrverbrauch, der sonst durch Eisbildung entsteht. Die gekühlte Umluft verhindert ebenfalls die Reif- und Eisbildung auf den Packungen – so behalten Sie den Überblick.



Regulärer Gefrierschrank



Gefrierschrank mit NoFrost



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.

FastFreeze
Die FastFreeze Funktion ermöglicht es Ihnen, Ihre frischen Lebensmittel schnell und schonend einzufrieren. Vitamine, Geschmack und Aussehen bleiben erhalten. Und wenn die Arbeit erledigt ist, schaltet sich die Funktion automatisch aus.

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.

Extragrosse Gemüseschublade
In der extragrossen Gemüseschublade, die auf vollausziehbaren Teleskopschienen gleitet, können Sie 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.



IK2670BN

Das Frühstückstablar auf Rollen
Wo viel Platz ist, ist auch vieles möglich. So enthält dieser XXL-Einbau-Kühlschrank sogar ein Tablar auf Rollen, welches ein Serviertablar, dass sich herausnehmen und auf den Tisch stellen lässt, besitzt.



Frühstückstablar
Dieses Frühstückstablar ist auch für andere Kühlschränke als Zubehör erhältlich.

Mehr auf Seite 228



Praktisches Zubehör für Ihren Kühlschrank: SpinView®
Die innovative Ablage dreht sich um 360 Grad .

Mehr auf Seite 228

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 praxisgerechten Technik und Ausstattung das Leben etwas leichter macht. Vom Einräumen bis zum Herausnehmen Ihrer Lebensmittel.

01/
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.

LED-Beleuchtung
LED-Innenbeleuchtung für gleichmässiges Licht

DynamicAir
Konstante Luftzirkulation

MultiFlow
Sorgt für eine konstante Temperatur



01/

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.

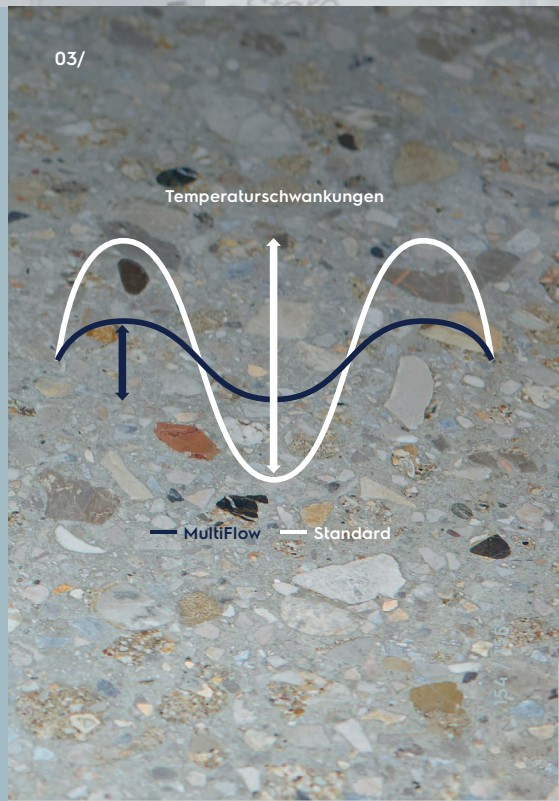


02/

01/
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.

02/
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.

03/
MultiFlow
MultiFlow garantiert die Qualität der Lebensmittel und gewährleistet eine stabile Temperatur und Luftfeuchtigkeit im gesamten Kühlschrank. Mehrere Luftkanäle in der Rückwand ermöglichen eine aktive Zirkulation der Kaltluft, die damit jede Ecke erreicht. Im Vergleich zu herkömmlichen Systemen liefert MultiFlow eine schnellere und effizientere Kühlung von Lebensmitteln, so dass Sie diese länger geniessen und halten können.



03/

01/
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.

LowFrost
Gefrierteil mit LowFrost-Technologie für gleichmässige Temperatur und einfaches Enteisen

SoftClosing
Integrierte Dämpfung für sanftes Schliessen der Türe

FlexiFresh
Luftfeuchtigkeit der Gemüseschublade lässt sich nach Bedarf regulieren

SpacePlus
Extragrosser, zweiteiliger Flaschen- und Gemüseauszug

LCD-Display
Digitale Anzeige, mit der sich die Temperatur regeln lässt


01/

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.




02/

02/
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.

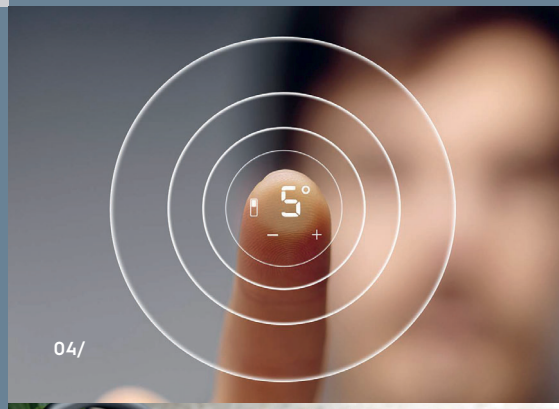


03/

03/
FlexiFresh
Verlängern Sie mittels Regelung der Luftfeuchtigkeit die Haltbarkeit von Gemüse in dieser Schublade. Schliessen Sie die Lüftungsschlitze, um eine perfekte Umgebung für Kräuter und Blattgemüse zu schaffen. Für eine optimale Lagerung von Obst öffnen Sie die Lüftungsschlitze.

04/
Regulieren Sie die Einstellungen Ihres Kühlschranks mühelos über das Touch-Bedienfeld
Über das Bedienfeld erhalten Sie problemlos Zugriff auf die Einstellungen und Funktionen des Kühlschranks. Sie können die Temperaturstufe über die LCD-Anzeige regulieren.

05/
Fast Cool
Neue, in den Kühlschrank gelegte Lebensmittel brauchen Zeit, um abzukühlen und erhöhen daher die Gesamttemperatur im Inneren. Die schnell wirkende Funktion konserviert Lebensmittel zügig und kühlt neue Zutaten, indem die Temperatur für einen kurzen Zeitraum abgesenkt wird.



04/


05/

Unsere Kühl- und Gefrierschränke im Überblick

Kühl-Gefrierkombinationen	IK2670BN	IK2705BZ	IK2581BN	IK2550BN	IK2915B	IK2755B	IK2355B	IK2685T
CustomFlex®	•		•					
NoFrost	•		•	•				
NaturaFresh™		•						
TwinTech	•	•	•	•				
LowFrost		•			•	•	•	
ECO Energieeffizienz A+++ und besser	•		•	•	•			
SpacePlus								
FreshBox								
DynamicAir	•	•	•	•				
MultiFlow	•	•						
FlexiFresh	•	•	•	•	•	•	•	
SoftClosing		•	•	•	•	•		
LED-Beleuchtung	•	•	•	•	•	•	•	•
LCD-Bedienfeld	•	•	•	•	•	•		
Nischenhöhe	1900 mm	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1580 mm	1580 mm
Festtürmontage		•	•	•	•	•		
Schlepptürmontage	•						•	•
Katalogseite	160	160	161	161	161	162	162	163

Kühlschränke ohne integriertem Gefrierfach	IK3035CZ	IK3318CA	IK2240C	IK1555C
CustomFlex®				
NoFrost				
NaturaFresh™	•			
TwinTech	•			
LowFrost				
ECO Energieeffizienz A+++ und besser		•	•	•
SpacePlus		•		
FreshBox		•		
DynamicAir	•	•		
MultiFlow	•			
FlexiFresh	•		•	
SoftClosing	•	•	•	•
LED-Beleuchtung	•	•	•	•
LCD-Bedienfeld	•	•	•	•
Nischenhöhe	1780 mm	1780 mm	1225 mm	880 mm
Festtürmontage	•	•	•	•
Schlepptürmontage				
Katalogseite	168	168	169	169

Kühlschränke mit integriertem Gefrierfach	IK2805SZ	IK3029S	IK3026SA	IK1910SZ	IK2080S	IK2070S	IK2065S	IK1345S	UK1205S
CustomFlex®									
NoFrost									
NaturaFresh™	•			•					
TwinTech	•			•					
LowFrost									
ECO Energieeffizienz A+++ und besser		•			•	•		•	
SpacePlus		•	•						
FreshBox		•	•						
DynamicAir	•	•	•	•					
MultiFlow	•			•					
FlexiFresh	•			•	•	•	•		
SoftClosing	•	•	•	•	•	•	•	•	
LED-Beleuchtung	•	•	•	•	•	•	•	•	•
LCD-Bedienfeld	•	•	•	•	•	•	•	•	
Nischenhöhe	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1400 mm	1225 mm	1225 mm	1225 mm	880 mm	820-870 mm
Festtürmontage	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Schlepptürmontage									
Katalogseite	164	164	165	165	165	166	166	167	167

Gefrierschränke	IG2085SN	IG1235SN	IG0946S	UG0985
CustomFlex®				
NoFrost	•	•		
NaturaFresh™				
TwinTech				
LowFrost			•	
ECO Energieeffizienz A+++ und besser				
SpacePlus				
FreshBox				
DynamicAir				
MultiFlow				
FlexiFresh				
SoftClosing	•	•	•	
LED-Beleuchtung				
LCD-Bedienfeld	•	•	•	
Nischenhöhe	1780 mm	1225 mm	880 mm	820-870 mm
Festtürmontage	•	•	•	•
Schlepptürmontage				
Katalogseite	170	170	171	171



IK2670BN



IK2705BZ



IK2581BN



IK2550BN



IK2915B

Highlights	★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ NoFrost Technologie ★ TouchControl mit digitaler Anzeige ★ DynamicAir mit Aktivkohlefilter ★ CustomFlex®-Türe ★ Tablar auf Teleskopschienen mit herausnehmbarem Serviertablet	★ Energieeffizienzklasse A++ ★ NaturaFresh Zone 0°C ★ TouchControl mit digitaler Anzeige ★ DynamicAir mit Aktivkohlefilter ★ Türe mit SoftClosing		★ Energieeffizienzklasse A+++-10 % ★ NoFrost Technologie ★ TouchControl mit digitaler Anzeige ★ DynamicAir mit Aktivkohlefilter ★ CustomFlex®-Türe mit SoftClosing	★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ NoFrost Technologie ★ TouchControl mit digitaler Anzeige ★ DynamicAir mit Aktivkohlefilter ★ Türe mit SoftClosing	★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ LowFrost-Technologie ★ TouchControl mit digitaler Anzeige ★ Türe mit SoftClosing
Bauform	Kühl- und Gefrierkombination mit NoFrost Technologie	Kühl- und Gefrierkombination mit NaturaFresh Zone		Kühl- und Gefrierkombination mit NoFrost Technologie	Kühl- und Gefrierkombination mit NoFrost Technologie	Kühl- und Gefrierkombination
Nischenhöhe	1900 mm	1780 mm		1780 mm	1780 mm	1780 mm
Nutzinhalt						
Nutzinhalt gesamt	267 Liter	233 Liter		247 Liter	247 Liter	258 Liter
Nutzinhalt Kühlteil	207 Liter	112 Liter		186 Liter	186 Liter	186 Liter
Nutzinhalt Gefrierteil	60 Liter	51 Liter		61 Liter	61 Liter	72 Liter
Nutzinhalt NaturaFresh Zone		70 Liter				
Steuerung / Anzeige						
Digitale Temperaturanzeige	•	•		•	•	•
Temperaturanzeige mit LED-Balken						
Getrennte Temperatureinstellung Kühl-Gefrierteil	•	•		•	•	
Getrennte Temperatureinstellung NaturaFresh Zone		•				
Schnellkühlungsfunktion	•	•		•	•	•
Schnellgefrierschalter mit auto. Rückstellung	•	•		•	•	•
Kühlteil sep. ein- ausschaltbar	•	•		•	•	•
Umluftkühlung DynamicAir	•	•		•	•	
Ausstattung						
NaturaFresh Zone 0°C		•				
NoFrost Technologie	•			•	•	
Gefrierteil mit LowFrost Technologie		•				•
Aktivkohlefilter CleanAir Control gegen Gerüche	•	•		•	•	
LED-Lichtstrahler oben	•	•		•	•	
LED-Beleuchtung seitlich						•
Feuchtigkeitseinstellung für Gemüseschublade	•	•		•	•	•
Anzahl Gemüseschubladen	1	2		2	2	2
Teilbares Glastablar FlexiShelf	1	1		1	1	1
Anzahl Glastablare verstellbar	2	2		3	3	3
Herausziehbares Serviertablar	•					
Anzahl Türfächer, teils verstellbar	6	3		6	4	4
Kurzes Türfach, verstellbar					1	1
Anzahl Schubladen Gefrierteil	3	2		3	3	3
Anzahl Glastablare Gefrierteil	2	1		2	2	2
Energieverbrauch						
Energieeffizienzklasse	A+++	A++		A+++	A+++	A+++
Energieverbrauch	155 kWh/Jahr	230 kWh/Jahr		120 kWh/Jahr	150 kWh/Jahr	150 kWh/Jahr
Sicherheit						
Temperaturalarm	•	•		•	•	•
Tür-Warnsignal optisch und akustisch	•	•		•	•	•
Türe mit SoftClosing		•		•	•	•
Gerätemasse H×B×T	1884×540×549 mm	1769×556×549 mm		1769×556×549 mm	1769×556×549 mm	1769×556×549 mm
Festtürmontage		•		•	•	•
Schlepptürmontage	•					
Links (L), rechts (R), wechselbar (W)	R/W	R/W		R/W	R/W	L/R/W
Anschlusswerte	230 V / 1 A	230 V / 0,5 A		230 V / 1,1 A	230 V / 1,1 A	230 V / 1,1 A
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 4380.–** / CHF 4066.85	**CHF 3870.–** / CHF 3593.30		**CHF 4175.–** / CHF 3876.50	**CHF 3900.–** / CHF 3621.15	**CHF 3695.–** / CHF 3430.85
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-		**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-



IK2755B



IK2355B



IK2685T

	IK2755B	IK2355B	IK2685T
Highlights	★ Energieeffizienz A++ ★ LowFrost-Technologie ★ TouchControl mit digitaler Anzeige ★ Türe mit SoftClosing	★ Energieeffizienz A++ ★ LowFrost-Technologie ★ TouchControl mit LED-Balken	★ Energieeffizienz A++ ★ Einfache Bedienung mit Drehschalter
Bauform	Kühl- und Gefrierkombination	Kühl- und Gefrierkombination	Kühl- und Gefrierkombination
Nischenhöhe	1780 mm	1580 mm	1580 mm
Nutzinhalt			
Nutzinhalt gesamt	258 Liter	232 Liter	258 Liter
Nutzinhalt Kühlteil	186 Liter	160 Liter	208 Liter
Nutzinhalt Gefrierteil	72 Liter	72 Liter	50 Liter
Nutzinhalt NaturaFresh Zone			
Steuerung / Anzeige			
Digitale Temperaturanzeige	•		
Temperaturanzeige mit LED-Balken		•	
Getrennte Temperatureinstellung Kühl-Gefrierteil			
Getrennte Temperatureinstellung NaturaFresh Zone			
Schnellkühlungsfunktion	•		
Schnellgefrierschalter mit auto. Rückstellung	•	•	
Kühlteil sep. ein- ausschaltbar	•		
Umluftkühlung DynamicAir			
Ausstattung			
NaturaFresh Zone 0°C			
NoFrost Technologie			
Gefrierteil mit LowFrost Technologie	•	•	
Aktivkohlefilter CleanAir Control gegen Gerüche			
LED-Lichtstrahler oben			
LED-Beleuchtung seitlich	•	•	•
Feuchtigkeitseinstellung für Gemüseschublade	•	•	
Anzahl Gemüseschubladen	2	2	1
Teilbares Glastablar FlexiShelf	1		
Anzahl Glastablare verstellbar	3	3	4
Herausziehbares Serviertablar			
Anzahl Türfächer, teils verstellbar	4	3	4
Kurzes Türfach, verstellbar	1	1	
Anzahl Schubladen Gefrierteil	3	3	
Anzahl Glastablare Gefrierteil	2	2	1 Gitter
Energieverbrauch			
Energieeffizienzklasse	A++	A++	A++
Energieverbrauch	225 kWh / Jahr	215 kWh / Jahr	216 kWh / Jahr
Sicherheit			
Temperaturalarm	•	•	
Tür-Warnsignal optisch und akustisch	•	•	
Türe mit SoftClosing	•	•	
Gerätemasse H × B × T	1769 × 556 × 549 mm	1572 × 540 × 549 mm	1575 x 540 x 549 mm
Festtürmontage	•		
Schlepptürmontage		•	•
Links (L), rechts (R), wechselbar (W)	L/R/W	L/R/W	L/R/W
Anschlusswerte	230 V / 1,1 A	230 V / 1,1 A	230 V / 1,5 A
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 3255.–** / CHF 3022.30	**CHF 2795.–** / CHF 2595.15	**CHF 2520.–** / CHF 2339.85
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-



IK2805SZ



IK3029S



IK3026SA



IK1910SZ



IK2080S

	IK2805SZ	IK3029S	IK3026SA	IK1910SZ	IK2080S
Highlights	★Energieeffizienzklasse A++ ★NaturaFresh Zone 0°C ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★DynamicAir mit Aktivkohlefilter ★Türe mit SoftClosing	★Energieeffizienzklasse A+++ ★FreshBox ★SpacePlus Flaschen- und Gemüseauszug ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★DynamicAir mit Aktivkohlefilter ★Türe mit SoftClosing	★Energieeffizienz A++ ★FreshBox ★SpacePlus Flaschen- und Gemüseauszug ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★DynamicAir mit Aktivkohlefilter ★Türe mit SoftClosing	★Energieeffizienzklasse A+++ ★NaturaFresh Zone ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★DynamicAir mit Aktivkohlefilter ★Türe mit SoftClosing	★Energieeffizienzklasse A+++-10% ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★Schnellkühlung FastCool ★Türe mit SoftClosing
Bauform	Kühlschrank mit Gefrierfach und NaturaFresh Zone	Kühlschrank mit Gefrierfach	Kühlschrank mit Gefrierfach	Kühlschrank mit Gefrierfach und NaturaFresh Zone	Kühlschrank mit Gefrierfach
Nischenhöhe	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1400 mm	1225 mm
Nutzinhalt					
Nutzinhalt gesamt	255 Liter	284 Liter	284 Liter	188 Liter	180 Liter
Nutzinhalt Kühlteil	155 Liter	259 Liter	259 Liter	115 Liter	166 Liter
Nutzinhalt Gefrierteil	25 Liter	25 Liter	25 Liter	14 Liter	14 Liter
Nutzinhalt NaturaFresh Zone	75 Liter			59 Liter	
Steuerung / Anzeige					
Digitale Temperaturanzeige	•	•	•	•	•
Temperaturanzeige mit LED-Balken					
Getrennte Temperatureinstellung NaturaFresh Zone	•			•	
Schnellkühlungsfunktion	•	•	•	•	•
Schnellgefrierschalter mit auto. Rückstellung	•	•	•	•	•
Umluftkühlung DynamicAir	•	•	•	•	
Ausstattung					
NaturaFresh Zone 0°C	•			•	
FreshBox Schublade		•	•		
Aktivkohlefilter CleanAir Control gegen Gerüche	•	•	•	•	
LED-Lichtstrahler oben	•	•	•	•	
LED-Beleuchtung seitlich					•
Feuchtigkeitseinstellung für Gemüseschublade	•	•	•	•	•
Anzahl Gemüseschubladen	3	1	1	2	2
Teilbares Glastablar FlexiShelf	1	1	1	1	1
Anzahl Glastablare verstellbar	2	2	2	1	2
Anzahl Türfächer, teils verstellbar	4	5	5	3	4
Kurzes Türfach, verstellbar	1	1	1	1	1
Anzahl Glastablare Gefrierteil	1	1	1		
Energieverbrauch					
Energieeffizienzklasse	A++	A+++	A++	A+++	A+++
Energieverbrauch	218 kWh/Jahr	143 kWh/Jahr	215 kWh/Jahr	131 kWh / Jahr	103 kWh / Jahr
Sicherheit					
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	1224×556×549 mm
Festtürmontage	•	•	•	•	•
Schlepptürmontage					
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 / 1 A	230 V / 1 A	230 V / 0,5 A	230 V / 1 A
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 3765.–** / CHF 3495.80	**CHF 3665.–** / CHF 3402.95	**CHF 3290.–** / CHF 3054.80	**CHF 3510.–** / CHF 3259.05	**CHF 2640.–** / CHF 2451.25
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-



IK2070S



IK2065S



IK1345S



UK1205S

Highlights	★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ TouchControl mit digitaler Anzeige ★ Schnellkühlung FastCool ★ Türe mit SoftClosing	★ Energieeffizienz A++ ★ TouchControl mit digitaler Anzeige ★ Schnellkühlung FastCool ★ Türe mit SoftClosing		★ Energieeffizienzklasse A+++ ★ TouchControl mit digitaler Anzeige ★ Türe mit SoftClosing	★ Energieeffizienz A++ ★ Einfache Bedienung mit Drehschalter ★ Vollintegrierter Einbau ★ Keine Nischenbelüftung notwendig dank integriertem Ventilator für Be- und Entlüftung
Bauform	Kühlschrank mit Gefrierfach	Kühlschrank mit Gefrierfach		Kühlschrank mit Gefrierfach	Unterbau Kühlschrank mit Gefrierfach
Nischenhöhe	1225 mm	1225 mm		880 mm	820-870 mm
Nutzinhalt					
Nutzinhalt gesamt	180 Liter	180 Liter		117 Liter	109 Liter
Nutzinhalt Kühlteil	166 Liter	166 Liter		103 Liter	93 Liter
Nutzinhalt Gefrierteil	14 Liter	14 Liter		14 Liter	16 Liter
Nutzinhalt NaturaFresh Zone					
Steuerung / Anzeige					
Digitale Temperaturanzeige	•	•		•	
Temperaturanzeige mit LED-Balken					
Getrennte Temperatureinstellung NaturaFresh Zone					
Schnellkühlungsfunktion	•	•		•	
Schnellgefrierschalter mit auto. Rückstellung	•	•			
Umluftkühlung DynamicAir					
Ausstattung					
NaturaFresh Zone 0°C					
FreshBox Schublade					
Aktivkohlefilter CleanAir Control gegen Gerüche					
LED-Lichtstrahler oben					
LED-Beleuchtung seitlich	•	•		•	•
Feuchtigkeitseinstellung für Gemüseschublade	•	•			
Anzahl Gemüseschubladen	2	2		1	1
Teilbares Glastablar FlexiShelf	1	1		1	
Anzahl Glastablare verstellbar	2	2		1	2
Anzahl Türfächer, teils verstellbar	4	4		3	2
Kurzes Türfach, verstellbar	1	1		1	1
Anzahl Glastablare Gefrierteil					
Energieverbrauch					
Energieeffizienzklasse	A+++	A++		A+++	A++
Energieverbrauch	114 kWh / Jahr	172 kWh / Jahr		99 kWh / Jahr	139 kWh / Jahr
Sicherheit					
Tür-Warnsignal optisch und akustisch	•	•		•	
Türe mit SoftClosing	•	•		•	
Gerätemasse H×B×T	1224×556×549 mm	1224×556×549 mm		880×556×549 mm	815-870×596×549 mm
Festtürmontage	•	•		•	•
Schlepptürmontage					
Links (L), rechts (R), wechselbar (W)	L/R/W	L/R/W		L/R/W	L/R/W
Anschlusswerte	230V/1A	230V/1A		230V/0.4 A	230V/0.9 A
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 2530.–** / CHF 2349.10	**CHF 2090.–** / CHF 1940.60		**CHF 2145.–** / CHF 1991.65	**CHF 1790.–** / CHF 1662.-
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-		**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-



IK3035CZ



IK3318CA



IK2240C



IK1555C

Highlights	★Energieeffizienzklasse A++ ★NaturaFresh Zone 0°C ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★DynamicAir mit Aktivkohlefilter ★Türe mit SoftClosing	★Energieeffizienzklasse A+++ ★FreshBox ★SpacePlus Flaschen- und Gemüseauszug ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★DynamicAir mit Aktivkohlefilter ★Türe mit SoftClosing		★Energieeffizienzklasse A+++ ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★Schnellkühlung FastCool ★Türe mit SoftClosing	★Energieeffizienzklasse A+++ ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★Türe mit SoftClosing	
Bauform	Kühlschrank mit NaturaFresh Zone	Kühlschrank		Kühlschrank	Kühlschrank	
Nischenhöhe	1780 mm	1780 mm		1225 mm	880 mm	
Nutzinhalt						
Nutzinhalt gesamt	275 Liter	310 Liter		202 Liter	137 Liter	
Nutzinhalt Kühlteil	200 Liter					
Nutzinhalt NaturaFresh Zone	75 Liter					
Steuerung / Anzeige						
Digitale Temperaturanzeige	•	•		•	•	
Temperaturanzeige mit LED-Balken						
Getrennte Temperatureinstellung NaturaFresh Zone	•					
Schnellkühlungsfunktion	•	•		•	•	
Umluftkühlung DynamicAir	•	•				
Ausstattung						
NaturaFresh Zone 0°C	•					
FreshBox Schublade		•				
Aktivkohlefilter CleanAir Control gegen Gerüche	•	•				
LED-Lichtstrahler oben	•	•				
LED-Beleuchtung seitlich				•	•	
Feuchtigkeitseinstellung für Gemüseschublade	•	•		•	•	
Anzahl Gemüseschubladen	3	1		2	1	
Teilbares Glastablar FlexiShelf	1	1		1	1	
Anzahl Glastablare verstellbar	3	3		3	2	
Anzahl Türfächer, teils verstellbar	4	5		4	3	
Kurzes Türfach, verstellbar	1	1		1	1	
Energieverbrauch						
Energieeffizienzklasse	A++	A+++		A+++	A+++	
Energieverbrauch	129 kWh/Jahr	76 kWh/Jahr		68 kWh/Jahr	63 kWh/Jahr	
Sicherheit						
Tür-Warnsignal optisch und akustisch	•	•		•	•	
Türe mit SoftClosing	•	•		•	•	
Gerätemasse H×B×T	1769×556×549 mm	1769×556×549 mm		1224×556×549 mm	873×556×549 mm	
Festtürmontage	•	•		•	•	
Schlepptürmontage						
Links (L), rechts (R), wechselbar (W)	R/W	R/W		R/W	R/W	
Anschlusswerte	230 V / 0,5 A	230 V / 0,7 A		230 V / 1 A	230 V / 0,4 A	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 3660.–** / CHF 3398.35	**CHF 3475.–** / CHF 3226.55		**CHF 2430.–** / CHF 2256.25	**CHF 2085.–** / CHF 1935.95	
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-		**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-	



IG2085SN



IG1235SN



IG0946S



UG0985

	IG2085SN	IG1235SN	IG0946S	UG0985
Highlights	★Energieeffizienzklasse A++ ★NoFrost Technologie ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★LED-Beleuchtung von oben ★Schnellgefrierschalter mit automatischer Rückstellung ★Türe mit SoftClosing	★Energieeffizienzklasse A++ ★NoFrost Technologie ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★Schnellgefrierschalter mit automatischer Rückstellung ★Türe mit SoftClosing	★Energieeffizienzklasse A++ ★TouchControl mit digitaler Anzeige ★Schnellgefrierschalter mit automatischer Rückstellung ★Türe mit SoftClosing	★Energieeffizienzklasse A++ ★Einfache Bedienung mit Drehschalter ★Vollintegrierter Einbau ★Schnellgefrierschalter mit automatischer Rückstellung ★Keine Nischenbelüftung notwendig dank integriertem Ventilator für Be- und Entlüftung
Bauform	Gefrierschrank	Gefrierschrank	Gefrierschrank	Unterbau-Gefrierschrank
Nischenhöhe	1780 mm	1225 mm	880 mm	820-870 mm
Nutzinhalt				
Nutzinhalt gesamt	204 Liter	120 Liter	98 Liter	95 Liter
Steuerung / Anzeige				
Digitale Temperaturanzeige	•	•	•	
Schnellgefrierschalter mit automatischer Rückstellung	•	•	•	•
Ausstattung				
NoFrost Technologie	•	•		
LED-Lichtstrahler oben				
Anzahl Schubladen Gefrierteil	5	4	4	4
Anzahl Klappen Gefrierteil	2	1		
Anzahl Glastablare Gefrierteil	6	4	3	
Energieverbrauch				
Energieeffizienzklasse	A++	A++	A++	A++
Energieverbrauch	238 kWh / Jahr	182 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
Festtürmontage	•	•	•	•
Links (L), rechts (R), wechselbar (W)	R/W	R/W	R/W	R/W
Anschlusswerte	230V/1A	230V/1A	230V/0,7A	230V/0,8A
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 inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-	**CHF 28.–** / CHF 26.-

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 besitzt das Food Center die Energieeffizienzklasse A++.

Stellen Sie die Temperatur nach Belieben ein
Am Display mit TouchControl 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.

Eis gibt's dort, wo Sie es wollen
Der Wasser- und Eiswürfelspender 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.



NaturaFresh™
Zone mit Temperaturen zwischen 0 bis 3 °C und verstellbarer Luftfeuchtigkei

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.



NaturaFresh™ Schublade



Schnellkühlfach für Getränkedosen.



EAL6147WOX ◆

Highlights	★Energieeffizienzklasse A++ ★Eisbar mit Eiswürfel, zerkleinertes Eis und gekühltes Wasser ★NaturaFresh-Schublade 0°C ★DynamicAir ★TouchControl mit digitale Anzeige	
Bauform	Food Center	
Nutzinhalt		
Nutzinhalt gesamt	538 Liter	
Nutzinhalt Kühlteil	359 Liter	
Nutzinhalt Gefrierteil	179 Liter	
Steuerung / Anzeige		
Digitale Temperaturanzeige	•	
Getrennte Temperatureinstellung für Kühl- und Gefrierteil	•	
Schnellkühlung Fast Cool	•	
Schnellgefrierschalter Fast Freeze mit auto. Rückstellung	•	
Ausstattung		
NoFrost Gefrierteil	•	
Grosse Gemüseschublade auf Teleskopschienen	2	
Dynamische Umluftkühlung DynamicAir	•	
LED-Lichtstrahler oben	•	
Anzahl Schubladen Gefrierteil	2	
Schnellkühlfach für Getränkedosen	•	
Material Griff	Metall	
Türfächer Kühlteil	5	
Glasablageflächen Kühlteil	3	
davon verstellbar	2	
Türfächer Gefrierteil	3	
Glasablageflächen Gefrierteil	3	
Fest-Wasser-Anschluss	•	
Wasser-Filter	gegen Mehrpreis*	
Energieverbrauch		
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch/Jahr	351 kWh	
Sicherheit		
Temperaturalarm	•	
Tür-Warnsignal optisch und akustisch	•	
Gerätemasse H × B × T	1780 × 912 × 738 mm	
Farbe	chromstahl (CN)	
Anschlusswerte	230 V/1,3 A	
Preise inkl. MwSt. / Preise exkl. MwSt.	**CHF 6700.–** / CHF 6221.–	
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 49.90** / CHF 46.30	

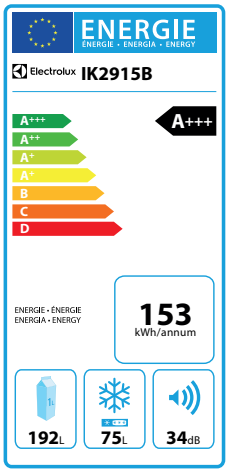
*Wasser-Filter Montagekit über ET Nummer 4055164398 erhältlich

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-Schallleistung. (REGULATION (EU) No. 1060/2010, Directive 2010/30/EU.)





QuickSelect ermöglicht es weltweit zum ersten Mal bei jedem Spülgang das «Eco» Level individuell zu bestimmen

Geschirrspülen

Geschirrspüler
Produkteigenschaften 178
Unsere Geschirrspüler im Überblick 190
Zubehör / Energieetikette 192
Geschirrspüler EURO-NORM 194
Programmübersicht 200
Einbau-Wasch-Trockner 203

ComfortLift®, Komfort auf neuem Level

Das Original

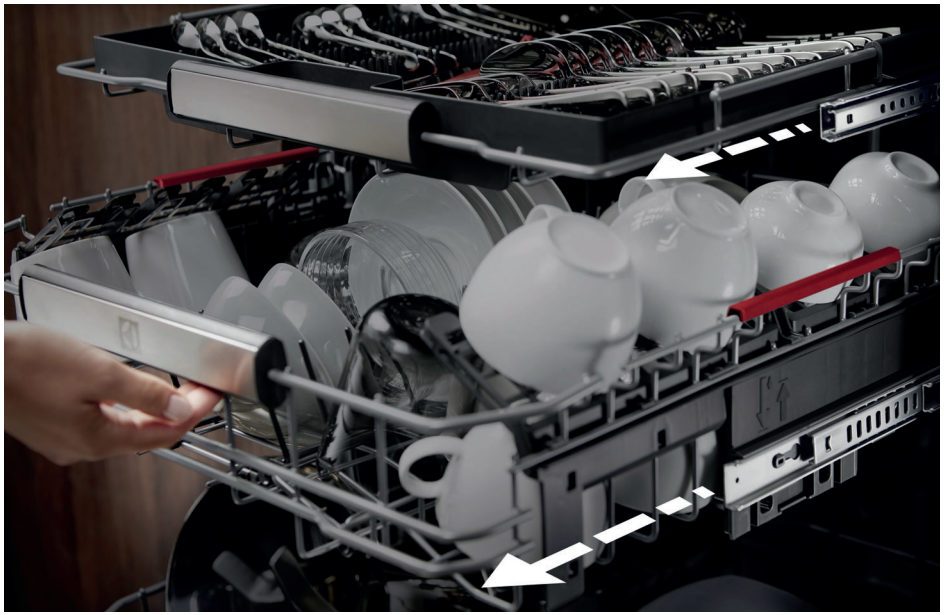
Der erste Geschirrspüler, der Ihnen entgegenkommt
ComfortLift® ist der erste Geschirrspüler, der Ihnen einen einfachen und komfortablen Zugriff auf Ihr Geschirr bietet. Der untere Korb schwingt sanft nach oben – so dass das Be- und Entladen erleichtert wird. Diese Weltneuheit macht das Geschirrspülen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

Mehr Informationen zu ComfortLift®



Unsere Geschirrspüler im Vergleich





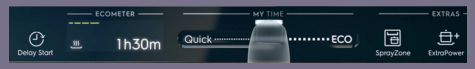
Mit QuickSelect™ entscheiden Sie, wie Sie reinigen möchten: schnell oder ökologisch

Einzigartig im Markt!

Einfachste Einstellung der Programm-laufzeit über Schieberegler dank QuickSelect™

Schnell, wenn Sie Besuch erwarten



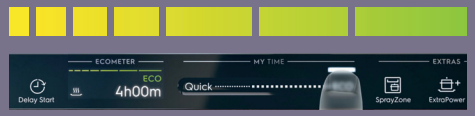


Sie haben oder erwarten Gäste und brauchen möglichst schnell sauberes Geschirr:

Programmdauer 1 h 30 min. – gutes Ecolevel
Geschirr unter Zeitdruck schnell reinigen

Ökologisch, wenn Sie Zeit haben





Zeit spielt keine Rolle und Sie lassen Ihr Geschirr ökologisch über Nacht reinigen:

Programmdauer 4 h 00 min. – höchstes Ecolevel
Geschirr ohne Zeitdruck ökologisch reinigen

Mehr Informationen zu QuickSelect™

reddot award 2019 winner



Spezialprogramme

Partyprogramm

Während Ihrer Party benötigen Sie ganz schnell saubere Gläser:

Programmdauer 30 min. – sehr gutes Ecolevel
Leicht verschmutzes Geschirr sehr schnell reinigen





Powerprogramm

Ihr Geschirr ist länger stehen geblieben und eingetrocknete Essensreste müssen mit intensiver Reinigung entfernt werden:

Programmdauer 2 h 30 min. – gutes Ecolevel
Stark verschmutztes Geschirr intensiv reinigen





Hervorragende Reinigungsergebnisse

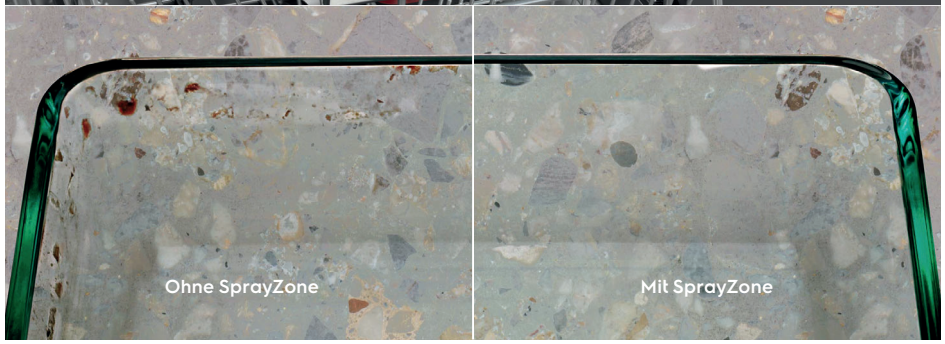
SprayZone – Makellose Ergebnisse selbst für stark verschmutze Gratinformen
Dank der SprayZone-Funktion in diesem Geschirrspüler werden Ihre Töpfe und Pfannen intensiv gereinigt. Der kraftvolle Wasserdruck sorgt dafür, dass alles, was in diesem Bereich platziert wird, intensiv gereinigt wird. Von eingebrannten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

SprayZone
Makellose Ergebnisse selbst für stark verschmutztes Geschirr

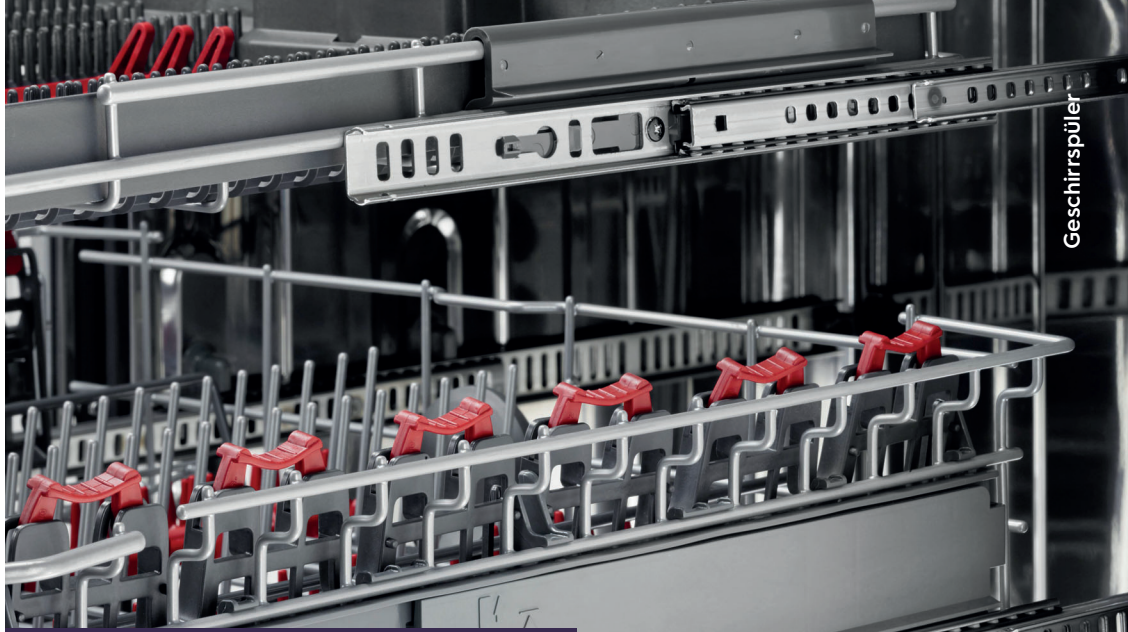
ComfortRails™
Die oberen Körbe gleiten sanft und stoppen langsam

Satellitensprüharm
Doppelrotationssprüharm





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.



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

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



Mehr Informationen zu ComfortRails™

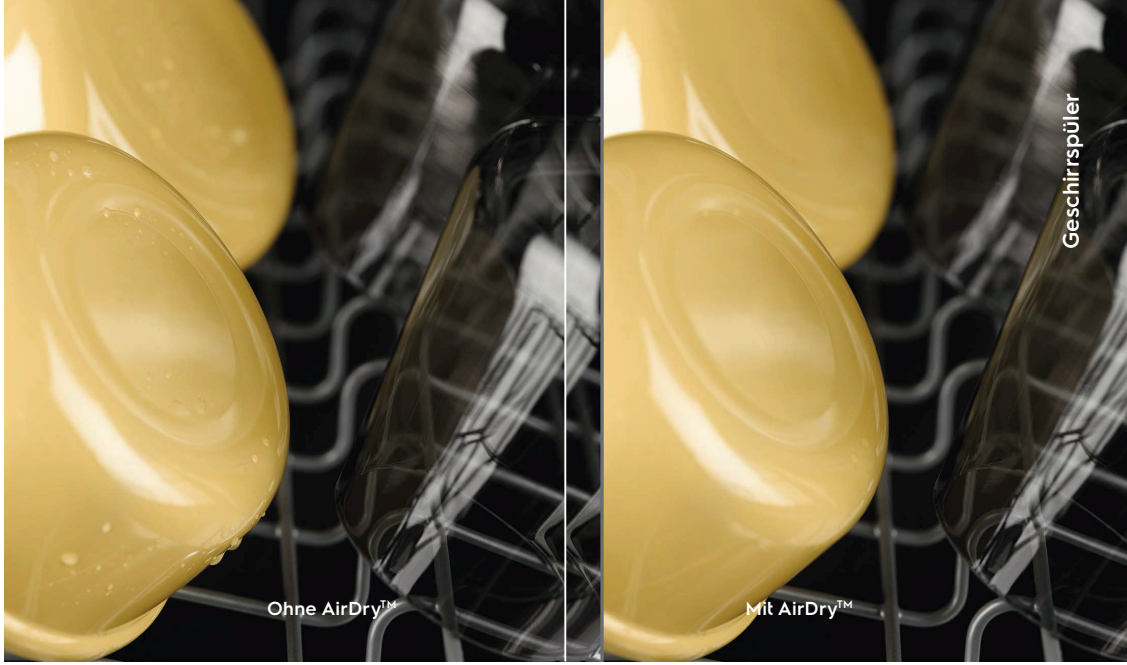
Mehr Informationen zur SprayZone-Technologie

Komplett trockenes Geschirr

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

AirDry™-Technologie
Vollautomatische Türöffnung nach Programmende sorgt für optimale Trocknungsergebnisse

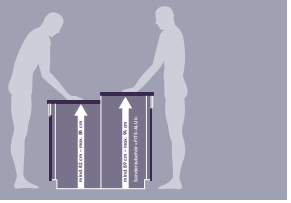
Mehr Informationen zur AirDry™-Technologie





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 klargespült – und wird zu 99,99 % bakterienfrei. Das sorgt für bestmögliche Hygiene auch bei Schneidbrettern.

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!



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

Perfekter Gläserschutz

Das spezielle GlassCare-System bietet sicheren Schutz für jegliche Gläser und dies im Ober- wie 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.

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

SoftGrips und SoftSpikes
Sichere und schonende Gläserhalterung

Besteckschublade
Flexible Besteckschublade dank praktischen Griffmulden

Mehr Informationen zum ExtraSilent-Programm





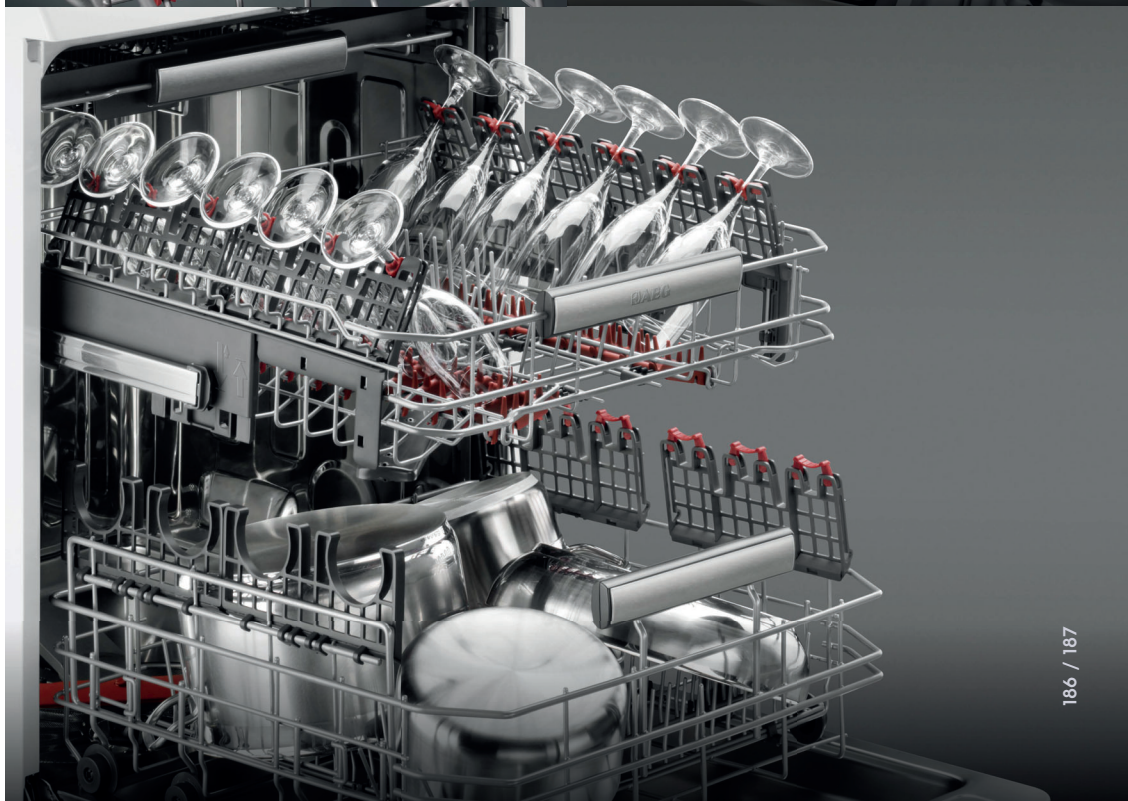


E9DHGB01
Der praktische Gläserkorb ist als Zubehör erhältlich.





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



Weitere Raffinessen

TimeBeam®
Bei den SuperLuxe- und GrandLuxe-Modellen projizieren die vollintegrierten Geschirrspüler per TimeBeam die Programmzeit. Die Luxe- und Komfort-Geräte zeigen den Betriebszustand mit zweifarbigem LED-Leuchtpunkt.

TimeBeam®
Projektion der Programmzeit bei vollintegrierten Geschirrspüler

Quick 30'
30 Minuten Kurzprogramm

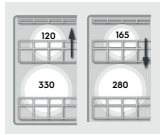
Maschinenreinigung
Reinigungsprogramm, welches Geschirrspüler hygienisch sauber hält



Sauber in nur 30 Minuten
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 ohne Einbusse an Reinigungsleistung um bis zu 50 % kürzen. Ganz nach Ihrem Zeitplan.

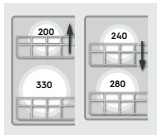
Tellergrössen



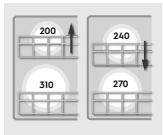
Maximale Tellergrössen EURO-Norm-Geschirrspüler mit 15 Massgedecken



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



Maximale Tellergrössen EURO-Norm-Geschirrspüler mit 13 Massgedecken



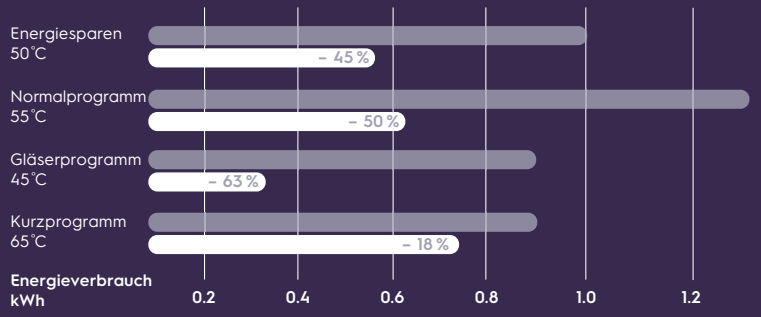
Maximale Tellergrössen 45 cm Geschirrspüler



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.

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



Unsere Geschirrspüler im Überblick

EURO Norm Geschirrspüler		GA60SLIC	GA60SLIS	GA60GLIC	GA60GLIS	GA60LI		GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS	GA60GLV	GA60LV	GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Satellitensprüharm		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
AirDry™-Technologie		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Maschinenreinigung		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kalt- oder Warmwasseranschluss		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
SoftSpikes		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•	•
SoftGrips		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•	
Besteckschublade		•	•	•	•			•	•	•	•				•	
Besteckkorb						•						•	•	•		•
ComfortRails™		•	•					•	•							
Innenbeleuchtung		•	•	•	•			•	•	•	•	•			•	
QuickSelect™								•	•	•	•	•	•	•	•	•
TimeBeam®								•	•	•	•	•			•	
SpotControl													•	•		•
TFT-Display								•	•							
ComfortLift®		•		•				•		•						
SprayZone			•						•							
Katalogseite		194	194	195	195	195		196	196	197	197	198	198	189	199	199





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



Einbauzubehör

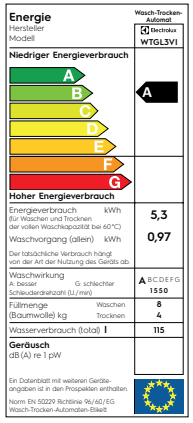
TB60

Innenraumverblendung
Innenraumverblendung aus Edelstahl passend zu allen 60er Geschirrspüler.
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.
TB60 **CHF 44.–** / CHF 40.85
Bei den Modellen der SL und GL-Komfortstufe im Lieferumfang enthalten.



Zubehör	**E9DHGB01**
Merkmale	**Zusammenlegbarer Gläserkorb für bis zu acht Stielgläser.**
Masse (H × B × T)	260 × 330 × 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.



GA60SLIC



GA60SLIS

New



GA60GLIC

New



GA60GLIS



GA60LI

Highlights	★ ComfortLift® ★ ComfortRails™ ★ AirDry™-Technologie ★ Satelliten-Sprüharm ★ Quick 30' ★ SoftGrips/SoftSpikes	★ SprayZone ★ ComfortRails™ ★ AirDry™-Technologie ★ Satelliten-Sprüharm ★ Quick 30' ★ SoftGrips/SoftSpikes		★ ComfortLift® ★ AirDry™-Technologie ★ Satelliten-Sprüharm ★ Quick 30' ★ SoftGrips/SoftSpikes	★ GlassCare auch im Unterkorb ★ AirDry™-Technologie ★ Satelliten-Sprüharm ★ Quick 30' ★ SoftGrips/SoftSpikes	★ AirDry™-Technologie ★ Satelliten-Sprüharm ★ Quick 30' ★ SoftGrips/SoftSpikes
Bauform	Integrierter Geschirrspüler	Integrierter Geschirrspüler		Integrierter Geschirrspüler	Integrierter Geschirrspüler	Integrierter Geschirrspüler
Einbau-Norm	EURO 60	EURO 60		EURO 60	EURO 60	EURO 60
Leistung						
Energieeffizienzklasse	A+++	A+++		A+++	A+++-10 %	A++
Trockenwirkungsklasse	A	A		A	A	A
Energieverbrauch (Eco 50 °C)	0,83 kWh	0,86 kWh		0,83 kWh	0,77 kWh	0,92 kWh
Wasserverbrauch (Eco 50 °C)	11 Liter	11 Liter		10,5 Liter	11 Liter	10,5 Liter
Geräuschpegel	40 dB(A) / 38 dB(A)	40 dB(A) / 38 dB(A)		42 dB(A) / 40 dB(A)	44 dB(A) / 42 dB(A)	44 dB(A)
Anzahl Programme	10	10		9	9	8
Anzahl Optionen	4	4		4	4	4
Geschirrspüler-Reinigungsprogramm	•	•		•	•	•
Bedienung						
Touch-Bedienung	•	•				
Kurzhubtasten				•	•	•
Anzeigen						
TFT-Display + EcoTime-Manager						
LCD-Display, 3Digit+EcoTime-Manager						
LCD-Display, 3Digit	•	•		•	•	•
Endesignal						
Austattung						
Startzeitvorwahl	24 Std.	24 Std.		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 190)						
Sicherheit						
AquaControl-Wasserschutzsystem	•	•		•	•	•
Übertemperaturscherung	•	•		•	•	•
Gerätemasse H × B × T	818 × 596 × 575 mm	818 × 596 × 575 mm		818 × 596 × 575 mm	818 × 596 × 575 mm	818 × 596 × 575 mm
Anschlusswert	230 V / 10 A / 2,20 kW	230 V / 10 A / 2,20 kW		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	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb
Blendenfarbe CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**GA60SLICCN** **CHF 4370.–** / CHF 4057.55	**GA60SLISCN** **CHF 3635.–** / CHF3375.10		**GA60GLICCN** **CHF 3570.–** / CHF 3314.75	**GA60GLISCN** **CHF 2830.–** / CHF 2627.65	**GA60LICN** **CHF 2490.–** / CHF 2312.–
Blendenfarbe WE (Weiss) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.						**GA60LIWE** **CHF 2390.–** / CHF 2219.15
Blendenfarbe SW (Schwarz) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.						**GA60LISW** **CHF 2390.–** / CHF 2219.15
Blendenfarbe SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**GA60SLICSP** **CHF 4370.–** / CHF 4057.55	**GA60SLISSP** **CHF 3635.–** / CHF 3375.10		**GA60SLICSP** **CHF 3570.–** / CHF 3314.75	**GA60GLISSP** **CHF 2830.–** / CHF 2627.65	
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / 10.–	**CHF 10.77** / 10.–		**CHF 10.77** / 10.–	**CHF 10.77** / 10.–	**CHF 10.77** / 10.–



GA60SLVC



GA60SLVS



GA60GLVC



GA60GLVS

	GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS
Highlights	★ComfortLift® ★ComfortRails™ ★AirDry™-Technologie ★QuickSelect™ ★Satelliten-Sprüharm ★SoftGrips/SoftSpikes	★SprayZone ★ComfortRails™ ★AirDry™-Technologie ★QuickSelect™ ★Satelliten-Sprüharm ★SoftGrips/SoftSpikes	★ComfortLift® ★AirDry™-Technologie ★QuickSelect™ ★Satelliten-Sprüharm ★SoftGrips/SoftSpikes	★GlassCare auch im Unterkorb ★AirDry™-Technologie ★QuickSelect™ ★Satelliten-Sprüharm ★SoftGrips/SoftSpikes
Bauform	Vollintegrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler	Vollintegrierter Geschirrspüler
Einbau-Norm	EURO 60	EURO 60	EURO 60	EURO 60
Leistung				
Energieeffizienzklasse	A+++	A+++	A+++	A+++
Trockenwirkungsklasse	A	A	A	A
Energieverbrauch (Eco 50 °C)	0,83 kWh	0,85 kWh	0,82 kWh	0,85 kWh
Wasserverbrauch (Eco 50 °C)	11 Liter	11 Liter	11 Liter	11 Liter
Geräuschpegel	39 dB(A) / 37 dB(A)	39 dB(A)	42 dB(A) / 40 dB(A)	42 dB(A) / 40 dB(A)
Anzahl Programme	8	8	8	8
Anzahl Optionen	3	3	3	3
Geschirrspüler-Reinigungsprogramm	•	•	•	•
Bedienung				
Touch-Bedienung	•	•	•	•
Kurzhubtasten				
Anzeigen				
TFT-Display + EcoTime-Manager	•	•		
LCD-Display, 3Digit+EcoTime-Manager			•	•
LCD-Display, 3Digit				
Endesignal	•	•	•	•
Austattung				
Startzeitvorwahl	24 Std.	24 Std.	24 Std.	24 Std.
Restzeitanzeige	•	•	•	•
Salz- / Glänzeranzeige	•	•	•	•
Elektronische Wasserhärteeinstellung	•	•	•	•
Deckendusche				
Deckensprüharm	•	•	•	•
Doppelauslenkscharnier				
Gleittürmontage	•	•	•	•
Autom. Türoffnung nach Programmende	•	•	•	•
Für den Hocheinbau geeignet	•	•	•	•
Warmwasserbetrieb	•	•	•	•
Ausstattung Geschirrkörbe (Seite 190)				
Sicherheit				
AquaControl-Wasserschutzsystem	•	•	•	•
Übertemperatursicherung	•	•	•	•
Gerätemasse H×B×T	818×596×550 mm	818×596×550 mm	818×596×550 mm	818×596×550 mm
Anschlusswert	230 V / 10 A / 2,20 kW	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	Zusammenlegbarer Gläserkorb
Blendenfarbe CN (Chromstahl) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.				
Blendenfarbe WE (Weiss) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.				
Blendenfarbe SW (Schwarz) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**GA60SLVC** **CHF 4415.–** / CHF 4099.35	**GA60SLVS** **CHF 3675.–** / CHF 3412.25	**GA60GLVC** **CHF 3610.–** / CHF 3351.90	**GA60GLVS** **CHF 2870.–** / CHF 2664.80
Blendenfarbe SP (Spiegel) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.				
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / 10.–	**CHF 10.77** / 10.–	**CHF 10.77** / 10.–	**CHF 10.77** / 10.–
			Lieferbar: Mai 2020	Lieferbar: Mai 2020











	GA60GLV	GA60LV	GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Highlights	★ GlassCare auch im Unterkorb ★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ SoftGrips/SoftSpikes	★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ SoftGrips/SoftSpikes	★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ SoftSpikes	★ AirDry™-Technologie ★ Besteckschublade ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm	★ AirDry™-Technologie ★ QuickSelect™ ★ Satelliten-Sprüharm ★ 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)	0,82 kWh	0,82 kWh	0,92 kWh	**	**
Wasserverbrauch (Eco 50 °C)	10,5 Liter	10,5 Liter	10,5 Liter	**	**
Geräuschpegel	42 dB(A) / 40 dB(A)	44 dB(A)	46 dB(A)	44 dB(A)	44 dB(A)
Anzahl Programme	8	8	8	8	8
Anzahl Optionen	3	2	2	2	2
Geschirrspüler-Reinigungsprogramm	•	•	•		
Bedienung					
Touch-Bedienung	•	•	•	•	•
Kurzhubtasten					
Anzeigen					
TFT-Display + EcoTime-Manager					
LCD-Display, 3Digit+EcoTime-Manager	•	•	•	•	•
LCD-Display, 3Digit					
Endesignal	•	•	•	•	•
Austattung					
Startzeitvorwahl	24 Std.	24 Std.	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 190)					
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	230 V / 10 A / 2,20 kW	230 V / 10 A / 1,95 kW	230 V / 10 A / 1,95 kW	230 V / 10 A / 1,95 kW	230 V / 10 A / 1,95 kW
Passendes Zubehör	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb	Zusammenlegbarer Gläserkorb
Blendenfarbe SW (Schwarz) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**GA60GLV** **CHF 2760.–** / CHF 2562.65	**GA60LV** **CHF 2355.–** / CHF 2186.65	**GA60KV** **CHF 1830.–** / CHF 1699.15	**GA45SLV** **CHF 2690.–** / CHF 2497.70	**GA45GLV** **CHF 2350.–** / CHF 2182.–
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / 10.–	**CHF 10.77** / 10.–	**CHF 10.77** / 10.–	**CHF 10.77** / 10.–	**CHF 10.77** / 10.–
	Lieferbar: Mai 2020			Lieferbar: Mai 2020	Lieferbar: Mai 2020

** Daten bei Drucktermin noch nicht bekannt

Ausstattung Geschirrkörbe	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				•					•	•				
Unterkorb mit klappbaren Nadelreihen	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Oberkorb														
ComfortRails™-Teleskopauszug	•	•				•	•							
SoftGrip Stielglashalter	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	
SoftSpikes-Glashalter	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•
Oberkorb höhenverstellbar	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Klappbare Tassenablagen	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Klappbare Nadelreihen	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Besteckschublade														
ComfortRails™-Teleskopauszug	•	•				•	•						•	
Einsatz für grosse Messer	•	•	•	•		•	•	•	•				•	
Besteckkorb					•					•	•	•		•

Programme	GA60SLIC	GA60SLIS	GA60GLIC	GA60GLIS	GA60LI	GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS	GA60GLV	GA60LV	GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Standard-Bedienung	•	•	•	•	•									
QiuckSelect-Bedienung						•	•	•	•	•	•	•	•	•
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						•	•	•	•	•	•	•		

Geschirrspüler-Programmbeschreibungen mit Standard-Bedienung (GA60SLIC/GA60SLIS/GA60GLIC/GA60GLIS/GA60LI)

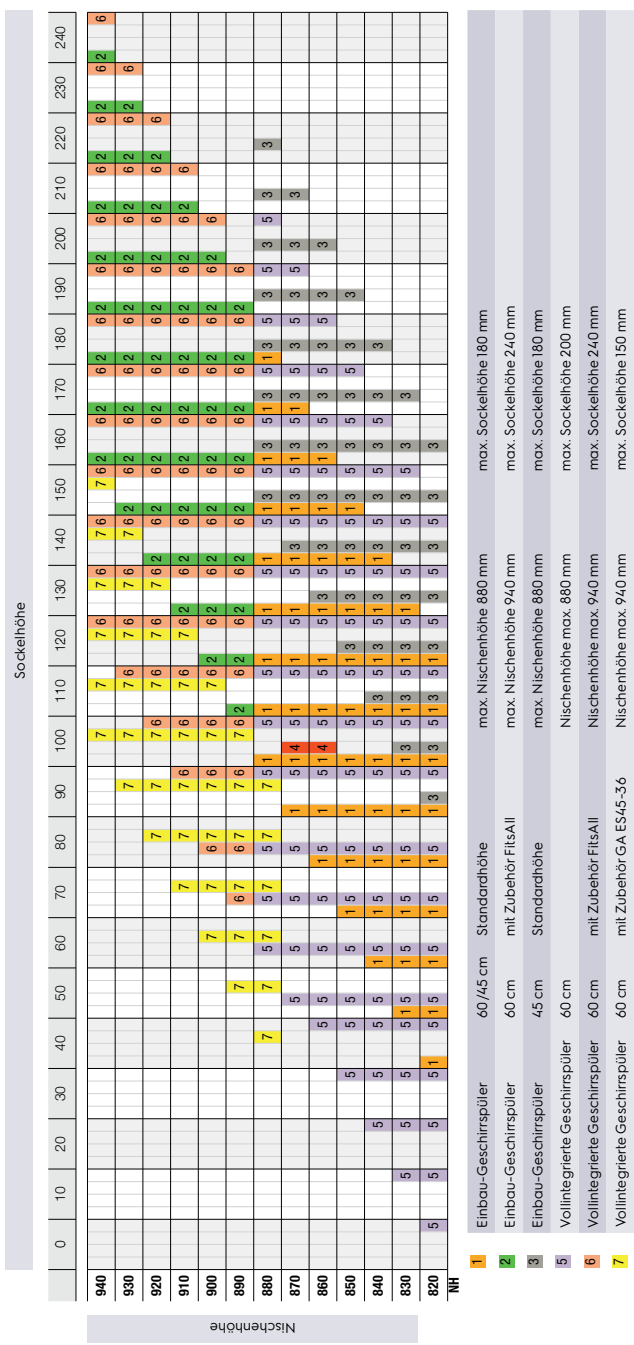
Programm	Verwendung	Dauer	Temperatur	Beschreibung
Kurzprogramm	• Vor kurzem benutztes Geschirr • Geschirr und Besteck	30 Min.	60 °C	Mit diesem Programm können Sie vor kurzem benutztes Geschirr spülen. Sie erhalten gute Spülergebnisse in kurzer Zeit.
Automatik-programm	• Alle Verschmutzungsgrade • Geschirr, Besteck, Töpfe und Pfannen	40 – 150 Min.	45 – 70 °C	Vollautomatisches Programm, bei dem das Gerät den Verschmutzungsgrad und die Anzahl der Geschirrteile in den Körben erkennt.
Eco-Programm	• Normal verschmutzt • Geschirr und Besteck	225 Min.	50 °C	Wirtschaftlichstes Programm für Wasser- und Energieverbrauch. (Dies ist das Standard-programm für Prüfinstitute.)
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 ange-trocknetes, 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 Geräuschentwicklung 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 Maschinenreiniger optimiert ist und Ihren Geschirrspüler hygienisch sauber hält.

Geschirrspüler-Programmbeschreibungen mit QuickSelect™-Bedienung (GA60SLVC/GA60SLVS/GA60GLVC/GA60GLVS/GA60GLV/GA60LV/GA60KV/GA45SLV/GA45GLV)

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 Maschinenreiniger 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 Spülgang 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 duch den Satellitensprüharm gereinigt. Zusätzlich wird dabei der Wasserdruck auf die höchste Stufe gefahren.
Maschinenreinigung	Spezielles Reinigungsprogramm, welches auf Maschinenreiniger 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 Geräuschentwicklung 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 Geschirrteile in den Körben. Es stellt dann die Wassertemperatur und -menge sowie die Programmdauer ein.

Einbauübersicht Geschirrspüler EURO-Norm



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
Mit bis zu 8 kg Wasch- und 4 kg Trockenleistung ist der vollintegrierte Wasch-Trockner eine ideale Alternative für Ihren Waschalltag. 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 WTGL3VI300 folgende Sonderprogramme:
- Leichtbügeln
- Wolle / Handwäsche
- Feinspülen
- Baumwolle (Trocknen)
- Synthetik (Trocknen)
- Auffrischen

Mehr entdecken Sie im Electrolux Katalog Freistehende Geräte.



WTGL3VI300

Highlights	★ Vollintegriert in der Küche ★ 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
Schleuderleistung	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	silber
TFT-Display	
Extragrosses LED-Display	
Grosses LED-Display	•
Startzeitvorwahl, Std.	20 Std.
Restzeitanzeige	•
Waschprogramme und Optionen	
Waschprogramme	14
Programmoptionen	11
Vollautomatische Trockenprogramme	•
Nachladefunktion	•
Mehrstufiges Zeitsparen	•
Fleckenprogramm	•
Auffrischen mit Dampf	•
Entknittern 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. / VRG exkl. MwSt	**CHF 19.95** / 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

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

Einbauzubehör passend zu Geschirrspülern

Einbauzubehör	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



Gas ermöglicht eine verlässlich berechenbare und nachhaltige Treibhausgasreduktion innerhalb kürzerster Zeit*

Kochen mit Gas

Gasgeräte

Produkteigenschaften 208
Einbaurechaud 210
Einbauherde 214
Einbaukochmulden 215
Einbauzubehör / Dienstleistungen 215

* Erdgas Positionspapier, «Energieversorgung der Zukunft», Verband der Schweizerischen Gasindustrie

Kochen mit Gas – einfach, sicher und schnell

Electrolux Gasgeräte überzeugen mit einem 20 % schnelleren Hochgeschwindigkeitsbrenner und elegantem Design.

Gas-Einbaugeräte sind ein sicherer Wert
Unsere Gasgeräte überzeugen wie alle Produkte von Electrolux durch hohe Qualität und eine 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-Pfannenträger 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.

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.

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.

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





Exakte Flammenregulierung
Mühelos passen Sie die Flammenstärke mit den Gasschaltern jedem Bedarf an.





	GK58DKG4O	GK36DKG2O
Highlights	★ Gas-Einbaurechaud «Gas auf Glas» ★ Neue Brennergeneration bis zu 20 % schneller garen ★ Dank schlankem Design jetzt flächenbündig integrierbar ★ 3,8 kW Wok-Kochzone	★ Gas-Einbaurechaud «Gas auf Glas» ★ Neue Brennergeneration bis zu 20 % schneller garen ★ Dank schlankem Design jetzt flächenbündig integrierbar
Bauform	Gas-Kochmulde mit integrierten Bedienungselementen	Gas-Kochmulde mit integrierten Bedienungselementen
Ausführung		
Ausführung/Einbauart	Rahmenlos/flächenbündig o. aufliegend	Rahmenlos/flächenbündig o. aufliegend
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 Falzmasse B×T×H	560×490 mm/R 5 596×526×8 mm/R 13	340×490 mm/R 5 366×526×8 mm/R 10
Bedienung		
Griffsichere Drehregler	•	•
Kochzonen		
Wok-Zone	vl	
°vl: Pfannenbodendurchmesser/Leistung	Wok-Brenner: Ø 180–260 mm/3,9–1,4 kW	Hilfsbrenner: Ø 80–180 mm/1,0–0,33 kW
°hl: 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-Einbaurechaud 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-Einbaurechaud 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~ (Stecker Typ 13)	230 V~ (Stecker Typ 13)
Absicherung	10 A	10 A
Ausführung O (rahmenlos) **Preis inkl. MwSt.**/Preis exkl. MwSt.	**GK58DKG4O** **CHF 2080.–**/CHF 1931.30	**GK36DKG2O** **CHF 1530.–**/CHF 1420.60
VRG inkl. MwSt./VRG exkl. MwSt.	**CHF 2.49**/CHF 2.31	**CHF 2.49**/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 Backofentür mit Stangengriff liegt sicher in der Hand
Alle Gas-Einbauherde 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.

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

Die Backofentüren bleiben kühl
Alle Gas-Einbauherde 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.


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 Luftsteuerungskanal 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.



GHGL4046



GHL3046

Highlights	★ Gasofen mit elektrischem Grill ★ Umluftgebläse für perfekte Hitzeverteilung ★ Katalytische Selbstreinigung ★ Automatische Zündsicherung ★ Vollglastür 3-fach, aushängbar für einfache Reinigung ★ Licht im Innenraum	★ Gasofen mit elektrischem Grill ★ Automatische Zündsicherung ★ Vollglastür 3-fach, aushängbar für einfache Reinigung ★ Licht im Innenraum
Bauform	Gas-Einbauherd	Gas-Einbauherd
Ausführung		
Garraumvolumen (nutzbar)	68 Liter	75 Liter
Backofen-Bedienung		
Backofentemperaturregler (150 – 250 °C)	•	•
Backofenbeleuchtung	•	•
Infrarotgrill elektrisch steckbar	•	•
Umluft	•	
Diagonaler Motordrehspiess	•	
Kochfeld		
Anzahl Kochzonen	4	4
°vl: Pfannenbodendurchmesser cm / Leistung kW	Normalbrenner: Ø 160 – 220 mm / 2,0 – 0,45 kW	Normalbrenner: Ø 160 – 220 mm / 2,0 – 0,45 kW
°hl: Pfannenbodendurchmesser cm / Leistung kW	Normalbrenner: Ø 160 – 220 mm / 2,0 – 0,45 kW	Normalbrenner: Ø 160 – 220 mm / 2,0 – 0,45 kW
°hr: 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) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.	**GHGL4046CN** **CHF 4245.–** / CHF 3941.50	
Farbvariante WE (Weiss) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.		**GHL3046WE** **CHF 3425.–** / CHF 3180.15
Farbvariante SW (Schwarz) **Preis inkl. MwSt.** / Preis exkl. MwSt.		**GHL3046SW*** **CHF 3425.–** / CHF 3180.15
VRG inkl. MwSt. / VRG exkl. MwSt.	**CHF 10.77** / CHF 10.–	**CHF 10.77** / CHF 10.–

*schwarze Ausführung solange Vorrat reicht

Passende Gas-Einbaukochmulden zu Gas-Einbauherden

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-Einbauherden. Die Mulde lässt sich in Kunstharz, Corian, durchgehende Chromstahlabdeckungen und mit Steinkleber auch in Stein einbauen.



GKM45GLAS



GKM45CN

Highlights	★ Gas-Einbaukochmulde «Gas auf Glas» ohne Lüftungsschlitze ★ Guss-Pfannenträger, 2-teilig	★ Chromstahl Gas-Einbaukochmulde ohne Lüftungsschlitze ★ Emaillierter Pfannenrost, 2-teilig
Kombinationsmögichkeiten Gas-Einbauherde	GHGL4046 GHL3046	GHGL4046 GHL3046
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-Einbauherden, Kochmulden

Einbauzubehör	Verwendung	CHF inkl. MwSt.	CHF exkl. MwSt.
ARGH600/58	Adapterrahmen zu GKM45CN, GKM45GLAS für Renovation bzw. Austausch der älteren 4-Zonen-Gasrechauds, die einen Arbeitsplatten-Ausschnitt von B 56/T 49 cm benötigen (AR = B 60,0/T 58,8 cm)	**216.–**	200.55
AR618/548	Adapterrahmen zu GK58DKG4O für Renovation bzw. Austausch der älteren 4-Zonen-Gasrechauds, die einen Arbeitsplatten-Ausschnitt von B 56/T 49 cm benötigen (AR = B 61,8/T 54,8 cm)	**216.–**	200.55
AR600/588	Adapterrahmen zu GK58DKG4O für Renovation bzw. Austausch der älteren 4-Zonen-Gasrechauds, die einen Arbeitsplatten-Ausschnitt von B 56/T 49 cm benötigen (AR = B 60/T 58,8 cm)	**216.–**	200.55
AR388/548	Adapterrahmen zu GK36DKG2O für Renovation bzw. Austausch der älteren 2-Zonen-Gasrechauds, die einen Arbeitsplatten-Ausschnitt von B 34/T 49 cm benötigen (AR = B 38,8/T 54,8 cm)	**216.–**	200.55

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

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

*Nettopreis für den Wiederverkäufer



Erleben Sie besseres Essen und eine bessere Wohnumgebung mit unserem Electrolux Zubehör

Zubehör / Pflege

Zubehör und Pflege

Zubehör passend zu Combi-Steamer und Steamer 220
Zubehör passend zu Einbauherden und -backöfen 222
Zubehör zu Gas-Einbauherden 224
Zubehör zu allen Glaskeramik-Kochfeldern 225
Zubehör zu Kühlschränke 228
Pflege- und Reinigungsprodukte 222
WebShop 234
Vorgezogene Recyclinggebühr 235
Info / Icons 236

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.

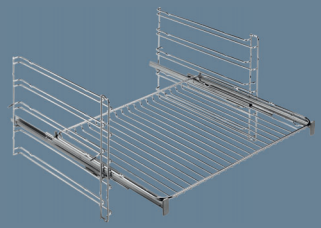
Masse Stein: B 30×T 20×H 3 cm
inkl. Halter: B 33×T 22×H 8 cm

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

Ihr Upgrade für perfektes Dampfgaren

Dampfgaren 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.

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



Vorbereiten
Vorbereitetes Gemüse in die Gastronormschalen legen.

Aufbewahren
Gastronormschalen mit vorbereitetem Gemüse in den Kühlschrank stellen.

Garen
Gastronormschalen in den Steamer stellen.





Zubehör passend zu Combi-Steamer und Steamer



TR1LFSTV

Merkmale	**Flexibler Back-Vollauszug** Aus Chromstahl. 1 Paar zum Einklipsen in die Einhängegitter.
Masse / Inhalt	1 Paar
Passend zu	EB6 und EB4
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 109.–** / CHF 101.20



PKKS8

Merkmale	**Deluxe-Steaming-Set** Steaming Set aus Chromstahl mit gelochten Einsätzen. 8-teilig. Gastronorm: ⅔, ¼, ⅙, ⅓ mit Deckel.
Masse / Inhalt	H 55 mm
Passend zu	allen Steam-Geräten
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 217.–** / CHF 201.50



E9OOGC23

Merkmale	**Garbehälterset Gastronorm ⅓** Aus Chromstahl, mit gelochtem Einsatz. 2-teilig.
Masse / Inhalt	H 55 mm
Passend zu	allen Steam-Geräten
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 115.–** / CHF 106.80



Garbehälterset ⅓ *

Merkmale	**Garbehälterset Gastronorm ⅓** Aus Chromstahl, mit gelochtem Einsatz 2-teilig.
Masse / Inhalt	H 55 mm
Passend zu	allen Steam-Geräten
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 93.–** / CHF 86.35

*Nur im Ersatzteilverkauf erhältlich.



WSS-AP

Merkmale	**Gitterrost aus Chromstahl** Ideal für den Dampfbetrieb.
Masse / Inhalt	B 466 × T 385 mm
Passend zu	EB6 und EB4
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 81.–** / CHF 75.20



E3OS1

Merkmale	**SousVide Vakuumierbeutel** 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	25 Stk. 20 × 30 cm / 25 Stück 25 × 35 cm
Passend zu	Allen Geräten mit SousVide Funktion
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**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 Apfelringen oder Gemüse eingesetzt werden.



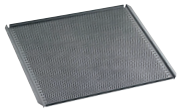
Zubehör passend zu Einbauherden und -backöfen



TRILFAV



E9OHPS1



E9OOPT01

Merkmale	**Flexibler Back-Vollauszug** Mit Profi-Clean-Antihaft-Beschichtung. 1 Paar zum Einklipsen in die Einhängegitter. Nicht für Steam-Geräte geeignet.	**Pizza Set, 3-teilig** Holzofeneffekt mit unserem Pizzastein, inkl. Holzeinschubbrett und Pizzaschneider. Liefert optimale Ergebnisse in allen Backöfen.	**Profiblech, perforiert** Mit Teflonbeschichtung. Ideal zum Brotbacken und Dörren von Lebensmitteln. Einfache Reinigung dank Antihaft-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



Gesund und knusprig – Perfekte Ergebnisse mit wenig Öl
Mit dem AirFry-Tray können Sie gesündere, schmackhaftere und knusprigere Gerichte wie Pommes Frites, Chicken Wings, Frühlingsrollen oder Gemüse zubereiten. Dank der optimierten Luftzirkulation müssen Sie nur ein Minimum an Öl hinzufügen. Der Ofen muss während des Garens nicht mehr geöffnet werden, um die Lebensmittel zu wenden. Durch die gleichmässig angeordneten Löcher kann der Luftstrom kontinuierlich zirkulieren. Dadurch entsteht eine gleichmässige Verteilung der Wärme aus allen Richtungen auf Ihr Gericht, und die Garzeit wird somit verkürzt.

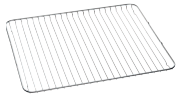
Das XXL-Format des Air Fry Tray passt perfekt in unsere Öfen und erlaubt eine rasche Zubereitung von grossen Portionen auf einen Schlag.

Modell: E9OOAF00
Artikel-Nr.: 902980164
Preis inkl. MwSt.: CHF 69.–
Preis exkl. MwSt.: CHF 64.05

Nicht für Dampfbetrieb geeignet.



Zubehör passend zu Einbauherden und -backöfen



WS-AP

Merkmale	**Gitterrost verchromt** Nicht für Dampfbetrieb geeignet.
Masse / Inhalt	B 466 × 385 mm
Passend zu	EB6, EB4, EH6
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 57.–** / CHF 52.90



CTGR-AP

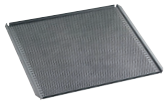
Merkmale	**Backblech** Mit pflegeleichter Swiss-Clean-Emaillierung.
Masse / Inhalt	B 466 × T 385 × H 22 mm
Passend zu	EB6, EB4, EH6
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 57.–** / CHF 52.90



DPGR-AP

Merkmale	**Backblech hochrandig** Mit pflegeleichter Swiss-Clean-Emaillierung.
Masse / Inhalt	B 466 × T 385 × H 42 mm
Passend zu	EB6, EB4, EH6
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 57.–** / CHF 52.90

Zubehör passend zu Compact 38 Backofen



PT*

Merkmale	**Profiblech, perforiert** Mit Teflonbeschichtung. Ideal zum Brotbacken und Dörren von Lebensmitteln. Einfache Reinigung.
Masse / Inhalt	B 424 × T 363 mm
Passend zu	EB3
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 72.–** / CHF 66.85



CTGR*

Merkmale	**Backblech** Mit pflegeleichter Swiss-Clean-Emaillierung.
Masse / Inhalt	B 426 × T 360 × H 22 mm
Passend zu	EB3
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 52.–** / CHF 48.30



E9OHPS1

Merkmale	**Pizza Set, 3-teilig** Holzofeneffekt mit unserem Pizzastein, inkl. Holzeinschubbrett und Pizzaschneider. Liefert optimale Ergebnisse in allen Backöfen.
Masse / Inhalt	B 350 × T 380 × H 15 mm
Passend zu	allen Backöfen
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 79.–** / CHF 73.35

* Nur im Ersatzteilverkauf erhältlich.

Zubehör passend zu Gas-Einbauherden



WS-AP

Merkmale	**Gitterrost verchromt**
Masse / Inhalt	B 466 × T 385 mm
Passend zu	allen Gasgeräten
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 57.–** / CHF 52.90



CTGR-AP

Merkmale	**Backblech** Mit pflegeleichter Swiss-Clean-Emaillierung.
Masse / Inhalt	B 466 × T 385 × H 22 mm
Passend zu	GHGL4046
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 57.–** / CHF 52.90



E9OOPT01

Merkmale	**Profiblech, perforiert** Mit Teflonbeschichtung. Ideal zum Brotbacken und Dörren von Lebensmitteln. Einfache Reinigung dank Antihaftbeschichtung.
Masse / Inhalt	B 465 × T 385 mm
Passend zu	allen Gasgeräten
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**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 Antihaftbeschichtung ein Minimum an Pflege.





Zubehör passend zu allen Glaskeramik-Kochfeldern inklusive Induktion









Merkmale	E9KLSP01 **Suppentopf mit Deckel** Dank dem Fassungsvermögen von 9 Litern können im Suppentopf grosse Mengen zubereitet werden.	E9KLPS01 **Suppentopf-Pasta-Einsatz** Der Pasta-Einsatz ist für den Suppentopf konzipiert und ist ideal für lange Nudelformate wie Spaghetti, Linguine und Fettuccine.	E9KLSA11 **Kasserolle mit Deckel** Flexible 3-Liter Kasserolle für feine Gemüsesuppen oder einen herzhaften Rindsfleisch-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







Merkmale	E9KLSA21 **Stieltopf mit Deckel, klein** Der 1,7-Liter Stieltopf ist die optimale Wahl zur Zubereitung von Saucen, zum Pochieren sowie zum Karamellisieren.	E9KLLC1 **Grosse Schmorpfanne mit Deckel** Vom Glaskochfeld direkt in den Ofen. Ideal für Aufläufe, Braten, Eintöpfe, Gemüse und Geflügel.	E9KLLC01 **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







Merkmale	E9KLCS01 **Konische Sauteuse** Die 2-Liter konische Sauteuse ist ideal zum Sautieren und scharfen Anbraten von kleinen Fleischportionen und Gemüse.	E9KLFP01 **Bratpfanne** Dank der gleichmässigen Wärmeverteilung eignet sich die Bratpfanne für die punktgenaue Zubereitung von Steaks, Fischfilets und vielem mehr.	E3SS **Kochgeschirr-Set, 3-teilig, klein** Das praktische Einsteiger-Set umfasst eine Bratpfanne (24 cm) und zwei Kochtöpfe mit Deckel (16 und 20 cm).
Masse / Inhalt	Ø 22 cm / 2 Liter	Ø 28 cm	3 Produkte
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 169.–** / CHF 156.90







Merkmale	INFI-WOK **Infinite-WOK-Set** Eleganter WOK für Induktionskochfelder, inkl. Trägerring. Für alle Kochfeldzonen von 18 bis 28 cm Ø.	E9HL33 **Plancha Grillplatte** Aus hochwertigem Aluminiumguss mit Antihaft-Beschichtung und Griffe aus Chromstahl.	E2SLT **Salzstein mit Halter aus Edelstahl** Dieser Stein aus Himalaya-Salz ist perfekt zum Grillieren auf dem Kochfeld, im Ofen und kann auch als gekühlte Servierplatte eingesetzt werden.
Masse / Inhalt	Rand oben Ø 34 cm / 3 Liter	B 22 × T 43,2 × H 1,8 cm	Stein: B 30 × T 20 × H 3 cm inkl. Halter B33 × T22 × H8 cm
Passend zu	Induktionskochfelder	allen Glaskeramik-Kochfeldern, inkl. Induktion	
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 229.–** / CHF 212.65	**CHF 199.–** / CHF 184.75	**CHF 129.–** / CHF 119.80

Ihr Upgrade für dauerhaft guten Geschmack



E6RHES31

Highlights	**Frühstückstablar mit Auszugsschienen** Eine ausziehbare Ablage mit abnehmbarem Einsatz gewährleistet einen einfachen Zugang zu allem in Ihrem Kühlschrank. Ziehen Sie die Ablage heraus, wählen Sie Ihre Zutaten, nehmen Sie danach den Einsatz heraus und stellen Sie ihn auf den Tisch. Praktisch zum Kochen, perfekt zum Servieren. Für Einbau-Kühlschränke geeignet.
Passend zu	60er Electrolux Modelle ab Baujahr 2016
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 99.–** / CHF 91.90



E6RHSW31

Highlights	**SpinView** Mit SpinView von Electrolux ist jede Zutat schnell erreichbar. Die innovative Ablage für Einbau-Kühlschränke dreht sich um 360 Grad und bringt alles, was hinten liegt, bequem nach vorne. So müssen Sie den Inhalt der Ablage nicht neu anordnen oder durchsuchen. Sie bietet mühelosen Zugang zu all Ihren gelagerten Zutaten.
Passend zu	55er und 60er Electrolux Modelle ab Baujahr 2016
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 129.–** / CHF 119.80





WINERACK

Highlights	**Flaschen-Ablagerost zu Euro Einbaukühlschränken** Die praktische Flaschenablage ist perfekt für die Lagerung von Flaschen und Dosen in Ihrem Kühlschrank.
Passend zu	Euro Einbaukühlschränken
Preis inkl. MwSt. / Preis exkl. MwSt.	**CHF 41.–** / CHF 38.05



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-Reinigungscrème





Kühlschrank-Reinigungsspray

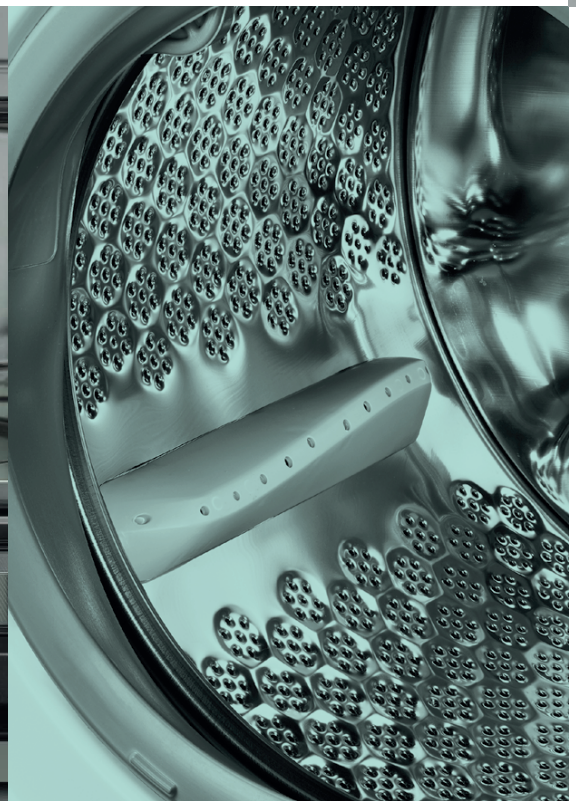


Super Clean
Extrastarker Entfetter für Geschirrspüler



Klarspülmittel für Geschirrspüler







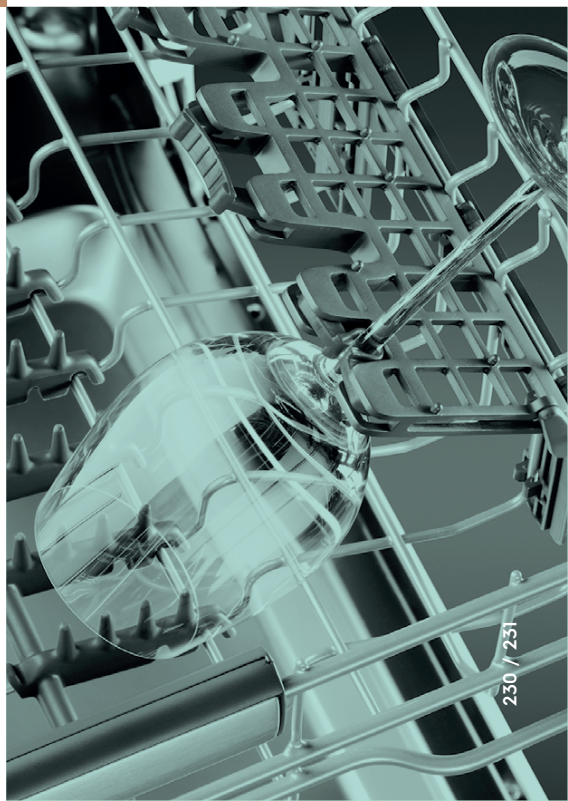
Edelstahl-Reinigungsspray
Pflegemittel für alle Edelstahloberflächen.



Edelstahl-Reinigungscrème
Pflegemittel für alle Edelstahloberflächen



Clean And Care Box
3 in 1 für Waschmaschine und Geschirrspüler



Pflege- und Reinigungs-produkte



M3OCD200



M3OCS200



M3HCC200

Herde Backöfen und Kochfelder	**Entkalker für Dampfgarer** Schonender und hochwirksamer Entkalker für Damfgarer. Die spezielle Formel sorgt für eine vollständige und rückstandsfreie Entkalkung des Dampferzeugungssystems und des Garraums. Inhalt für 1 Anwendung.	**Backofen- und Mikrowellenofen – Reinigungsspray** Hocheffektiver Reinigungsspray für Backöfen und Mikrowellen zur Beseitigung von Fett und eingebrannten Stellen.	**Glaskochfeld-Reinigungscrème** 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



M3SCS200



M3SCC200

Herde Backöfen und Kochfelder	**Edelstahl-Reinigungsspray** Reinigungsspray für alle Edelstahloberflächen. Besonders geeignet für grosse Oberflächen. Hinterlässt einen schützenden, wasserabweisenden Film.	**Edelstahl-Reinigungscrème** 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	



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		



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



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	**Wasserfilterfür Vollautomatische Kaffeemaschinen** Wasserfilter für Kaffeemaschine (ESP4SL10CN/ ESP4SL10SP)
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



M3GCP400



M3GCP300

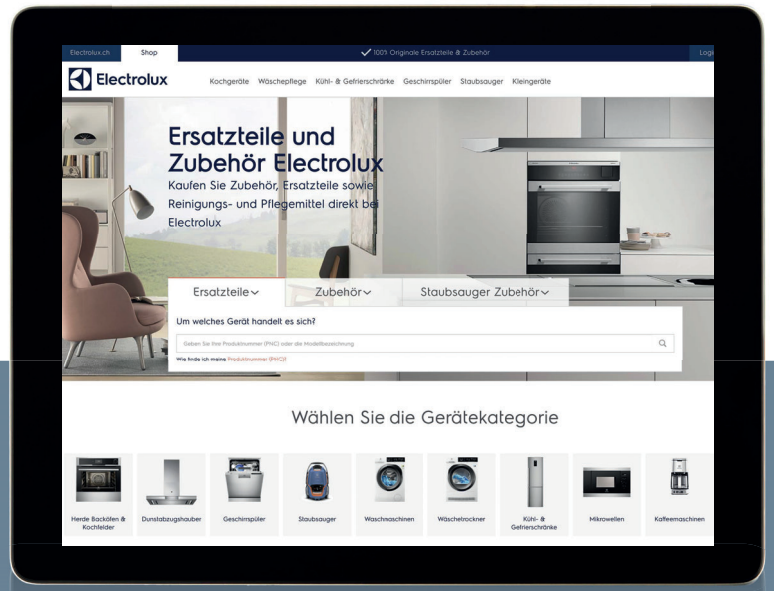


M3GCP200

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.



WebShop
Mehr Informationen

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.



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 wwww.erecycling.ch.

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

Entsorgung gesichert!
Récupération assurée!
Smaltimento garantito!
Recycling guaranteed!
SENS®

VRG-Tarif- und Geräteliste der Stiftung Entsorgung Schweiz

Kategorie-Nr.	Gewichtskategorie	Gerätebereich	VRG in CHF inkl. MwSt.	VRG in CHF exkl. MwSt.
		Haushaltgrossgeräte		
100090	< 0,250 kg	Backöfen, Kompaktgeräte, Herde, Mikrowellengeräte, Wärmeschubladen, Kochfelder, Kaffeemaschinen, Dunstabzugshauben, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Waschtrockner, Wäschetrockner, Wasserboiler	0.20	0.185
100100	≥ 0,250 kg bis < 5 kg		0.60	0.56
100110	≥ 5 < 15 kg		2.49	2.31
100120	≥ 15 < 25 kg		5.99	5.56
100200	≥ 25 < 70 kg		10.77	10.00
100210	≥ 70 ≤ 250 kg		19.95	18.52
		Kühl-/Gefriergeräte/Wärmepumpen-Trockner		
100300	< 25 kg	Kühlgeräte, Gefriergeräte, Tiefkühltruhen, Weinkühlgeräte, Food-Center, Wärmepumpentrockner	9.97	9.26
100310	≥ 25 < 100 kg		28.00	26.00
100320	≥ 100 < 250 kg		49.87	46.30
100330	≥ 250 kg		59.84	55.56

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

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

comparoco).ch
Haushaltsgerätefinder
unterstützt von energieschweiz
Unser Engagement: unsere Zukunft.



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

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 je nach Standort am Samstag die Möglichkeit, zur Beratung in einer unserer Electrolux Taste Galleries.

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

Bern
Morgenstrasse 131
3018 Bern
Tel. 031 991 31 11
bern@electrolux.ch

Montag bis Freitag:
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 17.00 Uhr

Chur
Comercialstrasse 19
7000 Chur
Tel. 081 258 70 50
chur@electrolux.ch

Dienstag bis Freitag:
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 17.00 Uhr

Kriens
Am Mattenhof 4a
6010 Kriens
Tel. 041 419 46 10
kriens@electrolux.ch

Dienstag bis Freitag:
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 17.00 Uhr

Samstag:
09.00 – 16.00 Uhr

Mägenwil
Industriestrasse 10
5506 Mägenwil
Tel. 062 889 93 87
maegenwil@electrolux.ch

Dienstag bis Donnerstag:
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 17.00 Uhr

Freitag:
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 16.30 Uhr

Manno
Via Violino 11
6928 Manno
Tel. 091 985 29 85
manno@electrolux.ch

Montag bis Freitag:
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 17.00 Uhr

Mittwochnachmittag geschlossen

Pratteln
Schlossstrasse 1
4133 Pratteln
Tel. 061 312 40 70
pratteln@electrolux.ch

Dienstag bis Freitag:
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 17.00 Uhr

Préverenges
Le Trési 6B
1028 Préverenges
Tel. 021 811 17 70
preverenges@electrolux.ch

Montag bis Freitag:
07.30 – 12.00 Uhr
13.30 – 17.00 Uhr

St. Gallen
Im Longville
Langgasse 8
9008 St. Gallen
Tel. 071 260 26 66
st.gallen@electrolux.ch

Dienstag bis Freitag:
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 17.00 Uhr

Samstag:
09.00 – 16.00 Uhr

Volketswil
Bauarena
Industriestrasse 18
8604 Volketswil
Tel. 044 947 30 80
volketswil@electrolux.ch

Dienstag bis Freitag:
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 17.00 Uhr

Samstag:
09.00 – 16.00 Uhr

Zürich
Badenerstrasse 587
8048 Zürich
Tel. 044 405 84 12
zuerich@electrolux.ch

Montag bis Donnerstag:
07.30 – 12.00 Uhr
13.00 – 17.00 Uhr

Freitag:
07.30 – 12.00 Uhr
13.00 – 16.30 Uhr

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

3018 Bern
Morgenstrasse 131

7000 Chur
Comercialstrasse 19

4133 Pratteln
Schlossstrasse 1

6928 Manno
Via Violino 11

9008 St. Gallen
Langgasse 10

6010 Kriens
Am Mattenhof 4a/b

1028 Préverenges
Le Trési 6 B

8048 Zürich
Badenerstrasse 587

Einscannen und mehr Informationen auf Ihrem Smartphone lesen.

Folgen Sie uns!
www.facebook.com/ElectroluxSchweiz
www.instagram.com/electrolux_ch/