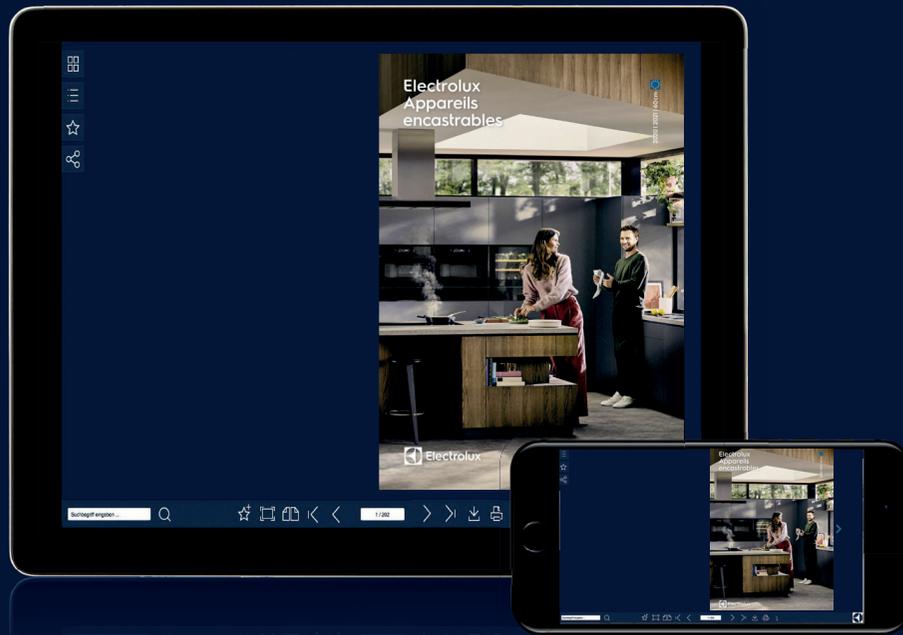


Catalogue numérique Electrolux A vos côtés en version interactive

Aucune nouveauté ne vous échappe grâce à notre catalogue numérique.
Vous accédez facilement aux informations sur les produits, aux vidéos,
aux fiches techniques et plus encore, où que vous vous trouviez sur electrolux.ch



Votre revendeur spécialisé

801409650 F 2020/2021 01



Appareils encastrables 60 cm

2020 | 2021

Electrolux Appareils encastrables



 Electrolux

2020 | 2021 | 60 cm



Voici la signification des symboles

Hottes aspirantes

	Évacuation d'air La méthode la plus efficace pour éliminer les odeurs. La vapeur est conduite vers l'extérieur.
	Recyclage d'air Les odeurs sont absorbées par un filtre à charbon actif, puis l'air purifié est recyclé dans la pièce.
	Aspiration périphérique Efficacité maximale d'aspiration d'air.
	Fonction SilenceBoost Pour une réduction de moitié du bruit d'aspiration, indépendamment de la puissance sélectionnée.

Réfrigérateurs/congélateurs

	Feuille ECO La feuille ECO est le symbole de notre engagement pour des produits respectueux de l'environnement et de votre porte-monnaie.
	NoFrost L'espace congélation ne craint ni le givre ni la glace.
	Compartment fraîcheur NaturaFresh Zone avec des températures entre 0 et 3 °C et une humidité de l'air réglable.
	TwinTech Circulation de l'air séparée dans les compartiments réfrigérateur et congélateur/NaturaFresh.
	DynamicAir Température/circulation de l'air constantes.
	MultiFlow Garantit une température constante.

Lave-vaisselle

	AirDry L'ouverture entièrement automatique de la porte en fin de programme garantit un résultat de séchage optimal.
	Bras satellite Double bras rotatif de rinçage.
	Réglage en hauteur Réglage en hauteur du panier supérieur.
	Raccordement à l'eau froide ou chaude Raccordement à l'eau froide ou chaude (max. 60°C).
	Moteur Inverter La pompe à détergent avec technique inverter fonctionne très silencieusement et n'exige pas d'entretien.
	SoftSpikes Maintien sûr et soigneux des verres.

Gaz

	Gazinière Réchauds à gaz encastrable - gaz dessus verre.
	Allumage électrique Avec l'allumage électrique, plus besoin d'allumette, de briquet ou d'allumoir à gaz.
	Sûreté d'allumage Empêche les fuites incontrôlées de combustibles liquides ou sous forme de gaz.
	Support pour poêles en fonte Supports pour poêles en fonte stables.
	Zone de cuisson WOK Chaleur optimale pour votre wok grâce aux trois couronnes de flamme.

	Hob2Hood La commande intelligente pour plan de cuisson et hotte.
	Brise Niveau de puissance éliminant silencieusement les odeurs après la cuisson.
	Éclairage à LED Éclairage durable, à luminosité réglable et faible consommation d'énergie.
	Niveau d'intensité Dès que le temps est écoulé, la fonction revient au niveau de réglage précédent.

	Écran LCD Affichage numérique permettant de régler la température.
	FreshBox Tiroir spécial pour viande et poisson.
	LowFrost Compartiment de congélation avec technologie LowFrost pour une température homogène et un dégivrage facile.
	Compartment de congélation 4 étoiles Compartiment de congélation ou appareil de congélation à -18 °C ou moins.
	FlexiFresh L'humidité de l'air dans le tiroir à légumes se règle selon vos besoins.
	CustomFlex Système ultra-flexible pour le stockage des aliments.

	SoftGrips Supports pratiques pour verres à pied.
	Tiroir à couverts Tiroir à couverts flexible, grâce aux poignées pratiques.
	Éclairage intérieur Intérieur du lave-vaisselle éclairé.
	ComfortRails La corbeille supérieure glisse en douceur et s'arrête lentement.
	ComfortLift® Le mécanisme de remontée unique vous permet de lever délicatement l'égoût du bas vers vous, pour vous faciliter le chargement et le déchargement.
	TimeBeam Projection de la durée du programme pour lave-vaisselle entièrement intégré.

	Catalyse Les éclaboussures de graisse sont oxydées sans odeurs et sans émanations toxiques.
	Grillade au tourne-broche Pour griller de gros morceaux de viande sur le tournebroche avec support de rôtir.
	Air circulant à gaz Pour cuire, mijoter et rôtir simultanément sur deux niveaux.
	Grill Pour griller et toaster de petites quantités d'aliments plats.
	AntiFingerprint Le revêtement en acier inoxydable réduit l'apparition de traces de doigts.

	Fonction marche à vide Fonction d'arrêt temporisé: s'éteint lorsque le temps est écoulé.
	Affichage saturation filtre à charbons actifs Prévient de la nécessité de remplacer, laver ou régénérer le filtre, selon le modèle.
	Affichage nettoyage du filtre à graisse Indique quand il est nécessaire de nettoyer les filtres.
	Installation best in class L'installation est rapide et économique.

	SpacePlus Bac à bouteilles et légumes extra large en deux parties.
	LED Éclairage intérieur à LED pour une lumière uniforme.
	Grille porte-bouteilles Pour conserver ses bouteilles en position couchée.
	Soft Closing Mécanisme permettant de refermer la porte en douceur.
	AntiFingerprint Le revêtement en acier inoxydable réduit les traces de doigts.
	Stockage du vin Stockage du vin sur 3 niveaux pour jusqu'à 18 bouteilles.
	Cave à vin Cave à vin pour que vos bouteilles soient tempérées et prêtes à déguster.

	SpotControl Projection d'un point lumineux LED en deux couleurs.
	QuickSelect Régler très simplement la durée du programme au moyen du bouton de réglage.
	Porte à charnière Mécanisme confortable de porte à charnière pour les lave-vaisselle totalement intégrés selon la norme EURO.

	Éclairage du four Selon le niveau de confort, une ou deux ampoules électriques assurent un éclairage optimal de l'espace intérieur.
	Four à régulation de température Cuire, mijoter et rôtir au four sur un même niveau.
	Plaque à gâteau extra grande Pour cuire encore plus de petits fours dans le même temps.

Voici la signification des symboles

Fours

	Fermeture en douceur Fermeture de la porte en douceur et en silence grâce au mécanisme spécial dans la charnière.
	Connectivity / Appli My Electrolux Réglage et surveillance du four depuis votre canapé.
	Évaporation de l'eau résiduelle Évaporation de l'eau résiduelle en fin de cuisson-vapeur, pour un espace cuisson sec.
	Bandeau de commande tactile intuitif Écran tactile avec menu déroulant et sélection directe du programme comme sur votre téléphone.
	Steamify Taux de vapeur ultra-précis quelle que soit la température.
	Pyrolyse Les résidus sont transformés en cendres à très haute température.
	Catalyse Les éclaboussures de graisse sont oxydées sans odeurs et sans émanations toxiques.
	VarioGuide Recommandations préprogrammées de température et de type de chauffage pour une grande variété de plats.
	Thermomètre à aliments Surveillance et contrôle de la température idéale au cœur des aliments.
	DéTECTEUR D'HUMIDITÉ Capteur réglant automatiquement la quantité de vapeur idéale dans l'espace de cuisson.
	Cuisson SousVide Cuisson-vapeur précise pour les mets sous vide réglable par pas de 1°C.
	Cuisson à la vapeur Pour la cuisson saine à la vapeur, sans branchement d'eau ni pression.
	Régénération Réchauffement à la vapeur délicat et en douceur de plats cuits ou surgelés.
	Taux d'humidité élevé Cuisson à basse température à forte proportion de vapeur, pour des desserts parfaits.
	Taux d'humidité bas Air chaud avec un peu de vapeur, pour une croûte parfaite.

Plans de cuisson

	Induction Réchauffez vos aliments plus rapidement sur ce champ de cuisson, grâce à la technologie d'induction.
	Wok à induction Wok à induction professionnel pour la cuisson de mets exotiques.
	Grill Teppan Yaki Griller et rôtir à la façon japonaise avec le Teppan Yaki.
	Plaque vitrocéramique TopLight La zone de cuisson allie la température souhaitée en quelques secondes seulement.
	Écran tactile TFT avec VarioGuide Sélectionner simplement le plat et le résultat souhaité sur l'écran tactile.
	Commande à curseur intuitive Dès que vous posez la poêle sur la plaque, la commande correspondante s'allume.
	Commande à curseur directe Ajustement confortable des réglages de température par commande à curseur directe.
	Commande Touch Une simple pression du doigt suffit pour commencer à régler le champ de cuisson.
	Commande par bouton rotatif Commande du champ de cuisson par des boutons rotatifs.
	Identification de casserole automatique Cette fonction ne réchauffe que le fond de la casserole - mais pas les autres objets.
	Bobines Maxima Les bobines Maxima reconnaissent automatiquement la taille et la forme des casseroles.
	Fonction PowerBoost Chauffez de l'eau plus rapidement grâce à la fonction PowerBoost.

	BakingCrisp Le four avec la fonction vapeur, pour des résultats parfaits.
	Cuire du pain Cuire en ajoutant de l'humidité, pour davantage de volume et une croûte croustillante.
	BakingPlus Cuire en ajoutant de l'humidité, pour davantage de volume et une belle croûte.
	Air chaud Pour cuire au four, mijoter ou rôtir simultanément, sur jusqu'à trois niveaux.
	Air chaud et humide Afin que votre lasagne ne se dessèche jamais.
	Chaleur inférieure et supérieure humide Pour réaliser des économies d'énergie et garantir que vos brownies restent parfaitement humides.
	Fonction pizza/tarte Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.
	Chaleur supérieure et inférieure Pour cuire au four, mijoter ou rôtir sur un même niveau.
	Sole Pour dorer les fonds ou cuire à blanc.
	Gril à air chaud Pour cuire de gros morceaux de viande sur un niveau.
	Gril Pour rôtir et toaster des aliments plats.
	Gril grande surface Pour rôtir et toaster de grandes quantités d'aliments plats.
	Cuisson basse température Cuisson basse température de viande en toute simplicité.
	Fonction de décongélation Décongeler en douceur, pour préserver la qualité des aliments.
	Fonction CombiQuick Chauffage traditionnels, combinés avec micro-ondes pour des résultats plus rapides.
	Fonction micro-ondes Pour réchauffer, cuire et décongeler des plats.

	Hob2Hood La commande intelligente pour plan de cuisson et hotte.
	Thermomètre à aliments SensePro Thermomètre à aliments sans fil et sans batterie. Il est en outre compatible SousVide.
	Capteur de cuisson SenseFry Règle la puissance du plan de cuisson afin de maintenir constante la température des poêles.
	Capteur de surcuisson SenseBoil Détection des bulles d'air ascendantes et réduit automatiquement l'alimentation en énergie jusqu'à une cuisson à feu doux.
	PureBlack Le champ de cuisson en design noir épuré Pure Hob indique les zones et éléments de commande seulement au besoin.
	Fonction Bridge Cette fonction permet de réunir deux zones de cuisson en une seule.
	FlexiBridge Pour réunir quatre zones en une grande surface de cuisson.
	Zone de rôtissage Zone de rôtissage spécialement conçue pour les casseroles ovales.
	Zone de cuisson XL Même vos plus grandes casseroles trouveront place sur la zone de cuisson XL.
	Zone de cuisson à 2 cercles Les zones de cuisson variables permettent d'utiliser des casseroles de différentes tailles.
	Zone de cuisson à 3 cercles Les zones de cuisson variables permettent d'utiliser des casseroles de différentes tailles.
	PowerSlide Vous déplacez vos ustensiles de cuisine d'une zone de température à l'autre.

	Fonction de micro-ondes-grill-air chaud Trois fonctions en une - en une fraction du temps habituel, pour des résultats succulents.
	Micro-ondes + air chaud Pour cuire au four, mijoter, rôtir et sécher en économisant du temps.
	Micro-ondes et chaleur supérieure/inférieure Cuisson traditionnelle en économisant du temps.
	Micro-ondes + grill Pour griller, toaster ou gratiner des aliments en économisant du temps.
	Plaque à gâteau extra grande Pour cuire encore plus de petits fours dans le même temps.
	Éclairage du four Éclairage optimal du four par une lumière dans l'espace intérieur.
	Sélecteurs escamotables Sélecteurs escamotables en tout temps, pour les protéger des mains d'enfants.
	Fiche de raccordement au four Raccordement en toute simplicité d'un plan de cuisson autonome au-dessus du four.
	Écran tactile Simple pression pour choisir le programme.
	Fonction de mise sous vide Mise sous vide professionnelle de tous les aliments.
	Fonction marinade Mariner en un clin d'œil dans le tiroir de mise sous vide.
	Fonction de fermeture (Re-) Fermeture de petits bocaux de conservation.
	Faire lever la pâte Faire lever la pâte de manière professionnelle, dans le tiroir chauffant.
	Réchauffer les assiettes Pour réchauffer la vaisselle à 70°C.
	Maintenance au chaud Pour maintenir les aliments au chaud à 60-80°C.
	Programmation du temps de cuisson Pré-programmation du temps de cuisson, pour des mets cuits à la perfection.

	Fonction pause Briève interruption de la procédure de cuisson, en commutant sur le maintien au chaud, puis retour à la puissance initiale.
	Minuterie CountUp La Minuterie CountUp indique depuis combien de temps un plat cuit déjà.
	Minuterie éco La minuterie calcule le moment précis où le champ de cuisson doit être éteint afin de finir de cuire le plat avec la chaleur résiduelle.
	Sécurité enfants Lorsque le dispositif de sécurité enfants est activé, vous pouvez être absolument sûr que le champ de cuisson ne peut pas être enclenché.
	OffSound Control Enclencher et désenclencher les sons de touche.
	Contrôle OptiHeat L'affichage de la chaleur résiduelle à trois niveaux vous indique si le plan de cuisson est encore chaud, tiède ou presque froid.
	Affichage de chaleur résiduelle Vous indique si le plan de cuisson est encore chaud.
	Automatisme début de cuisson Enclenche la zone de cuisson à pleine puissance pour un temps déterminé, puis la ramène automatiquement à la température programmée.
	Design SlimFit Design compact, pour intégration dans toutes les profondeurs de plan de travail.
	OptiFix Montage simple et rapide de champs de cuisson à plat.
	ProBox Protection de température thermique et contre les contacts accidentels pour plans de cuisson en vitrocéramique.



Electrolux Appareils encastrables



La fonction Quick Scan

A l'aide de la fonction Quick Scan de votre smartphone, il vous suffit de scanner ce code QR pour visualiser à l'écran davantage d'informations sur les produits/prestations qui vous intéressent. N'hésitez pas à utiliser ce moyen simple et rapide pour ne rien manquer du meilleur de l'offre Electrolux.



Déclaration de marchandises

Vous pouvez tout simplement consulter notre déclaration de marchandises sur notre site Web, dans la rubrique «Catalogues», ou scanner le code QR.



Ce catalogue est valable à partir du
01/03/2020

Prix: CHF = prix net, TVA incl.
CHF = prix net, hors TVA

Les prix bruts s'entendent comme prix de vente conseillé (PVC). Les produits sont distribués par des revendeurs spécialisés. Une offre détaillée est disponible auprès de nos partenaires.

Prix hors taxe de recyclage anticipée.
Sous réserve de vente intermédiaire, échange de modèle, erreurs et modification des prix.

Les illustrations peuvent différer de l'original.

Livraison aux revendeurs:
Cargo domicile ou camion.

Sommaire

À propos d'Electrolux 6



Cuisson 20



Plans de cuisson 68



Hottes 112



Congélation/Réfrigération 144



Lave-vaisselle 176



Cuisiner au gaz 206



Accessoires et entretien 216



For better living. Designed in Sweden.

Notre société, Electrolux, est née en Suède en 1919. Depuis un siècle, nos innovations simplifient le quotidien.

Nous nous tournons vers l'avenir avec de nouvelles ambitions. Notre marque visionnaire s'adresse à tous ceux qui aspirent à une vie plus riche, plus facile et plus respectueuse de l'environnement.

Nous épaulons les plus créatifs. Nous satisfaisons les plus exigeants. En proposant des produits d'excellence aux professionnels les plus pointilleux, nous garantissons des résultats optimaux dans les foyers. Des applications et services bien pensés pour des expériences de grande qualité.

La fraîcheur des saumons les plus fins est préservée plus longtemps et leur saveur révélée en cuisson. Les soies les plus délicates sont lavées avec un soin maximal pour une sensation de plaisir. Les enfants respirent un air plus sain à la maison, ce qui vous tranquillise. Tous les appareils sont à votre service et travaillent de concert.

Parce que nous savons à quel point il est important de se sentir bien chez soi.

La maison est le lieu de vie par excellence. C'est pourquoi nous ne nous contentons pas de vous aider à cuisiner, à nettoyer et à vous sentir bien.

Nos produits sont conçus pour vous offrir une meilleure qualité de vie au quotidien.

Fiers d'être durables

Le thème de la durabilité fait partie intégrante de notre philosophie d'entreprise depuis déjà de nombreuses années. Nous nous engageons à économiser les ressources tout en inspirant un changement positif.

Electrolux, qui compte parmi les entreprises d'envergure internationale les plus durables au monde, a été désignée leader du secteur dans la catégorie des biens de consommation durables pour la 12e fois consécutive par le Dow Jones Sustainability World Index (DJSI World).

Nous sommes extrêmement fiers de cette distinction et des nombreux prix qui récompensent notre engagement. L'électricité qui alimente nos sites de Mägenwil et de Zürich provient exclusivement de centrales hydrauliques européennes, ce qui nous permet de réduire les émissions de CO₂ de 400 tonnes par an*. Nous misons de plus en plus sur les produits éco-énergétiques: Nous nous sommes fixés des objectifs ambitieux pour contribuer au renforcement du développement durable dans notre quotidien.

Plus d'informations sur nos activités durables sur: electroluxgroup.com/sustainability

Nos prospectus sont imprimés sur du papier certifié FSC®.



* par rapport au courant normal ENTSO-E-MIX

Electrolux, l'une des entreprises les plus durables et leader de son secteur



Le design d'Electrolux Millennium récompensé par un iF Gold Award pour la Suisse

Le célèbre iF Design Award a récompensé l'excellent design Millennium en lui décernant le prestigieux iF Gold Award. Seuls 1,17% des participants ont été récompensés par ce prix exceptionnel.

Le jury:

«Le design primé séduit par le raffinement des technologies utilisées et par le souci du détail. Des lignes intemporelles se mêlent à une élégance sobre. Les appareils se caractérisent par un style et une modernité qui font bien plus que céder aux sirènes de la mode.»



Sélecteur rotatif intuitif
pour une commande sans effort du
processus de cuisson



Élégance raffinée
grâce à une combinaison
harmonieuse alliant verre miroir
foncé et formes intemporelles



Esthétique parfaite
grâce à un traitement précis qui
soigne les moindres détails



Intuitif. Simple. Convaincant. À chaque utilisation.

Grâce au design intuitif orienté clientèle, véritable marque de fabrique suédoise, chaque utilisation de votre appareil Electrolux est une expérience authentique et inoubliable. La cuisine se transforme en un voyage des sens.

Dans une optique de durabilité, nous sélectionnons des surfaces et matériaux fonctionnels, de grande qualité et présentant une nuisance environnementale minimale.

Notre design scandinave intemporel se met au service de l'humain pour un résultat incomparable, tout en vous donnant la liberté d'essayer de nouvelles méthodes de cuisson. Ce faisant, nous veillons tout particulièrement à développer des solutions qui facilitent le quotidien de nos consommateurs et leur permettent de partager avec leurs proches un mode de vie durable.

Profi Steam avec Steamify
Taux de vapeur ultra-précis.
Réglez la température, Steamify s'occupe du reste.
Plus d'informations page 24

Plan de cuisson à induction SensePro
Une cuisson intuitive au degré près.
Vous avez juste à régler le thermostat. SensePro vous garantit une cuisson parfaite. Plus d'informations page 72

Lave-vaisselle avec QuickSelect
Vous pouvez régler de manière intuitive le programme de lavage sur le bandeau: rapide ou écologique.
Plus d'informations page 180

A l'instar de la gamme ProfiLine, vous méritez un service irréprochable

ProfiLine, ce sont des appareils de grande qualité, inspirés par les exigences de la haute gastronomie, qui vous permettent de faire de la cuisine de niveau professionnel. Vous bénéficiez en outre d'un service irréprochable.

Package sans souci ProfiLine

Enregistrez vos appareils ProfiLine en ligne et:



Profitez de notre service d'assistance téléphonique exclusive
Après l'enregistrement de vos appareils ProfiLine, vous recevrez un numéro de téléphone prioritaire exclusif, afin d'avoir accès le plus rapidement possible à notre service interne.



Bénéficiez d'une sécurité supplémentaire grâce à notre contrôle minutieux des appareils
L'ensemble des appareils ProfiLine est vérifié, de manière préventive, avant l'expiration du délai de garantie légal par un professionnel spécialement formé du service après-vente.



Profitez de notre service en 24 h
Généralement, notre professionnel du service après-vente se rend sur site dans les 24 heures après la demande de réparation.



Laissez-vous inspirer par notre livre de cuisine Electrolux
Vous avez acheté un Profi Steam? Vous trouverez de nombreuses suggestions de menus dans notre livre de cuisine gratuit.

Programme Gourmet ProfiLine

Découvrez tous les avantages de votre ProfiLine et bénéficiez de notre programme pour gastronomes:



Participez gratuitement à l'un de nos ours de cuisine

Le chef expérimenté animant le cours de cuisine vous aidera dans vos préparations grâce à des trucs et astuces.



Bénéficiez d'une visite exclusive à domicile

Si vous disposez de trois appareils ProfiLine ou plus, notre conseillère spécialisée vous accompagne, à la maison, afin de réaliser un menu que vous aurez composé. Elle vous fournira ainsi des conseils utiles dans votre propre cuisine pour que tout se déroule parfaitement.



Prenez part à une démonstration culinaire Profi Steam

Vous avez acheté un Profi Steam? Nous serions ravis de vous aider à vous familiariser avec les subtilités de votre appareil et de vous transmettre l'inspiration issue du monde de la cuisine et de la pâtisserie.



Electrolux Taste Galleries – Un plaisir pour tous les sens

Profitez d'un aperçu unique de l'univers de la cuisine. Des expositions passionnantes, des manifestations et des conseils personnels garantissent des expériences uniques.

Découvrir et commander maintenant notre offre en ligne: taste-gallery.ch



Découvrir maintenant les Taste Galleries!

Démonstrations culinaires

Découvrez les appareils Electrolux en action et préparez-vous à déguster gratuitement un souper raffiné en bonne compagnie.

Cours de cuisine

Découvrez nos ateliers de cuisine professionnels dans des sites d'exception et venez partager avec nous votre passion pour la cuisine et la dégustation.

Site des manifestations

Organisez vos événements privés et professionnels dans le cadre moderne des Taste Galleries.

Expositions et conseils à la Taste Gallery

Venez visiter nos expositions modernes et faites-vous conseiller individuellement par nos experts.

Nous nous réjouissons de votre venue!

Votre équipe de conseil spécialisé Electrolux



Service téléphonique

Les experts de notre service téléphonique gratuit seront ravis de répondre à vos questions.

Téléphone: 044 405 82 43

E-mail: fachberatung@electrolux.ch



Profitez de notre offre complète

Nous connaissons nos produits sur le bout des doigts. Nous vous proposons des prestations complémentaires et des services pour vous accompagner de manière simple, rapide et professionnelle et vous permettre de tirer le meilleur parti de votre appareil.

Enregistrement des appareils

En enregistrant votre appareil, vous nous permettez de vous offrir le meilleur service possible.
electrolux.ch/enregistrement-du-produit

Prolongation de garantie

Les deux années de garantie légale seront bientôt écoulées! Prolongez votre garantie directement auprès du constructeur pour avoir l'esprit tranquille.
electrolux.ch/garantie

Accessoires et kits Electrolux

Spécialement développés par les professionnels d'Electrolux pour que vous puissiez tirer le meilleur parti de votre nouvel appareil électroménager. Découvrez en détail nos accessoires et kits à partir de la page 216 shop.electrolux



Un service d'excellence

Notre service après-vente est rapide, fiable et présent à l'échelle régionale. Que vous rencontriez des problèmes avec un congélateur, des plaques de cuisson électroniques, des machines à laver/sèche-linges dans des immeubles d'habitation, nous nous efforçons toujours de trouver une solution sous 24 heures.
electrolux.ch/support/repairs





Avec les fours
et steamers
Electrolux, la cuisine
durable devient
une expérience
gustative unique

Cuisson

Appareils encastrables cuisson au four	
Caractéristiques du produit	22
Aperçu de nos Profi Steamer & Steamer	30
Profi Steamer & Steamer	31
Appareils compacts combinés	35
Fours encastrables	36
Aperçu de nos fours encastrables	42
Four à micro-ondes compact combiné & micro-ondes	52
Cave à vin	56
Machines à café	57
Tiroir de mise sous vide	58
Tiroirs chauffants et tiroir pour accessoires	60
Cuisinières encastrables	62
Aperçu de nos cuisinières encastrables	63
Accessoires d'encastremen	67

La perfection avec notre four et notre four à vapeur

Unique, notre four à vapeur et notre four Electrolux proposent des fonctionnalités pour tous les goûts. Découvrez nos appareils sans plus attendre et vous trouverez sûrement le modèle qui vous convient le mieux.

Le Profi Steam d'Electrolux sait tout faire: cuisson à la vapeur, cuisson combinée air chaud et vapeur, grillade avec gril à grande surface. Vous serez étonné de voir comment un repas simple et sain peut devenir un véritable plaisir.

Aimez-vous le pain croustillant et la viande tendre? Découvrez nos fours BaskingCrisp qui intensifient le goût de vos plats grâce à trois fonctions de cuisson à la vapeur. Régénération, cuisson du pain ou chaleur humide: grâce à la vapeur, vos plats sont juteux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.

Dans nos fours à chaleur tournante, vous pouvez cuire en même temps sur trois niveaux gâteau, rôti et pizza grâce à la répartition équilibrée de la chaleur.



Combinez votre Profi Steam avec un plan de cuisson Profi Steam.

Vous verrez que les plans de cuisson autonomes créent un ensemble harmonieux. Vous n'avez plus besoin de raccordements électriques séparés. En effet, une prise est prévue à l'arrière du Profi Steam et vous permet d'y raccorder le plan de cuisson de votre choix via un câble. Difficile de faire plus simple.



Découvrez nos fours compacts qui offrent une grande flexibilité en matière d'aménagement.
Voir page 35

Votre cuisine digne de celle d'un grand chef grâce au Profi Steam

Cela ne pouvait qu'être signé Electrolux: Profi Steam révolutionne le monde de l'électroménager en combinant four classique de luxe et four à vapeur. Il est désormais équipé des fonctions Steamify, VarioGuide et SousVide.



Steamify®
Plus besoin de réfléchir à la quantité de vapeur nécessaire en fonction de vos plats. Grâce à la nouvelle fonction Steamify, il vous suffit d'indiquer la température pour que le four calcule automatiquement la quantité de vapeur adéquate. Préparer des repas sains et parfaits est un jeu d'enfant.



My Electrolux App / Connectivity
Un véritable second en cuisine. Directement depuis l'appli, vous pouvez régler le temps de cuisson et la température puis surveiller l'avancement de la cuisson. Vous y trouverez également une sélection de recettes.

Comparatif des fours à vapeur

	EB6PL70K Profi Steam Steamify	EB6SL70K Profi Steam	EB6GL70K CombiSteam	EB4GL70 SoloSteam
Steamify®	✓			
Utilisation depuis l'app My Electrolux	✓			
SousVide	✓	✓		
Cuisson à plusieurs niveaux d'humidité	✓	✓	✓	
Cuisson à la vapeur	✓	✓	✓	✓
Air chaud	✓	✓	✓	
Gril	✓	✓	✓	
Chaleur supérieure et inférieure	✓	✓	✓	



EB6PL70KSP | EB4PL80QSP | WS140SL | EB4PL90KSP | VAC140PL



VarioGuide
Sélectionnez vos recettes dans le VarioGuide et le four réglera automatiquement la température et le temps de cuisson pour un résultat parfait. Vous pouvez personnaliser les réglages en fonction de vos préférences. Vous aurez ainsi la certitude de réussir vos plats à la perfection.



Gagnez une étoile supplémentaire
Vous allez vous surprendre vous-même en présence de vos convives. Tellement vos plats seront raffinés. Avec le Profi Steam, utilisez systématiquement le mode de cuisson que vous préférez. Il sait tout faire: cuisson à la vapeur, cuisson à plusieurs niveaux d'humidité, cuisson combinée air chaud et vapeur, grillade avec gril à grande surface. Et vous aussi, grâce à lui.

Taux de vapeur ultra-précis grâce à Steamify®

Unique sur le marché!

Grâce au Profi Steam, vous cuisez tous vos plats exactement comme vous le souhaitez. Vous serez étonné de voir comment un repas simple et sain peut devenir un véritable plaisir.

Vous pouvez régler de manière intuitive la plage de température souhaitée sur le bandeau.

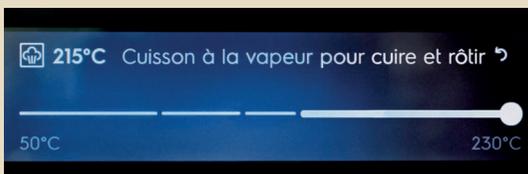
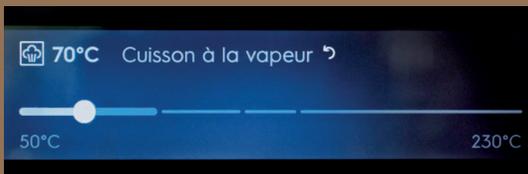


Steamify®

Grâce à la fonction Steamify, le Profi Steam ProfiLine mesure le taux de vapeur exact en fonction de la température.



Plus d'informations sur Steamify®



De délicieuses recettes en un tournemain grâce à la connectivité. Réglez tous les paramètres de votre appareil de cuisson à distance ou depuis chez vous. Votre four exécutera les ordres au pied de la lettre. Où que vous vous trouviez, vous pouvez tranquillement suivre la cuisson.



Perfection à l'intérieur comme à l'extérieur

Avec le thermomètre à aliments professionnel, vous pouvez surveiller de près la cuisson de votre plat et le sortir du four au bon moment.



Cuisson à plusieurs niveaux d'humidité pour 100% de réussite

Un capteur mesure et régule l'humidité dans le four pendant toute la cuisson. En fonction de la température et de la teneur en eau de l'aliment, vous réglez le taux sur: faible, moyen ou élevé. Le four s'occupe du reste tout en veillant à ne jamais dessécher les aliments. Tout devient aussi tendre ou croustillant que vous le souhaitez. Avec la cuisson à différents taux d'humidité, vous réaliserez des prouesses culinaires incroyables.



Fonction de régénération

La fonction de régénération vous permet de réchauffer vos plats. Les aliments sont cuits à la vapeur de façon uniforme et en douceur. Saveurs et arômes restent parfaitement intacts. Grâce aux différentes positions des plaques de cuisson, vous pouvez glisser plusieurs plats en même temps dans le four.

Exprimez vos talents de cuisinier avec SousVide

La cuisson à basse température fait partie des secrets bien gardés par les grands cuisiniers pour obtenir des saveurs exquises, mais elle ne leur est plus réservée. Désormais, vous pourrez obtenir le même résultat chez vous.

1. Préparation

Lavez, coupez et assaisonnez les ingrédients, puis placez-les dans le sachet de cuisson.

2. Mise sous vide

Scellez tous les arômes dans le sachet sous vide, à l'avance ou juste avant la cuisson.

3. Cuisson SousVide

Placez le sachet sur la grille dans l'espace cuisson de votre Profi Steam et activez la fonction SousVide.

4. Service

Impressionnez vos convives avec une expérience gustative unique et des arômes délicats et pleins de saveur.



Plus d'informations sur SousVide



SousVide et mise sous vide: toute l'expérience des professionnels d'Electrolux. Electrolux a été plus rapide que ses concurrents et a été le premier à proposer la fonction de four spéciale SousVide ainsi que le tiroir de mise sous vide encastrable. Tout comme dans une vraie cuisine professionnelle. Cette unité, ou le tiroir de mise sous vide seul, s'intègre harmonieusement dans toutes les cuisines Electrolux.

Grâce à cet appareil de mise sous vide professionnel, vous créez un vide jusqu'à 99,9%, ce qui est déterminant pour obtenir des résultats parfaits avec le four de cuisson sous vide. Les liquides peuvent également être mis sous vide. La mise sous vide facilite la conservation des denrées alimentaires, en particulier pour la congélation et la mise en conserves. Vous gaspillerez moins, ferez des économies et contribuerez à la protection de l'environnement.

Secret de la réussite: une température constamment basse

Les aliments sont cuits à basse température, les arômes restent concentrés et liés, et les qualités nutritives sont préservées. La température est réglée au strict nécessaire pour obtenir le degré de cuisson souhaité.

Comment autant de fonctions peuvent-elles être maîtrisées si facilement?

Réponse: grâce à l'expérience professionnelle. Dans les cuisines professionnelles, il faut se montrer vif et efficace. Deux qualités qui caractérisent notre Profi Steam. Appuyez sur quelques boutons, lisez les indications... et concoctez des plats qui vous mettront l'eau à la bouche.



EB6PL70KSP
Profi Steam Steamify®



VarioGuide
Le VarioGuide vous fournit des recommandations sur la température, le taux d'humidité et le type de chauffage, en fonction de la nature des aliments.



Détecteur d'humidité
Le détecteur mesure et régule l'humidité dans le four en fonction du taux réglé - faible, moyen ou élevé - ainsi que de la teneur en eau des aliments.



Nettoyage à la vapeur
Grâce au programme de nettoyage à la vapeur, vous pouvez être assuré d'avoir un four étincelant après l'avoir utilisé. Un affichage vous rappelle discrètement que votre four a besoin d'être nettoyé. La vapeur est utilisée pour enlever la graisse et les résidus de nourriture se trouvant sur les parois du four. Il vous suffit ensuite de passer un chiffon pour avoir un four impeccable.

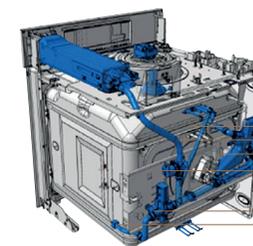


Exclusivité Electrolux: évaporation de l'eau résiduelle
Des éléments chauffants supplémentaires favorisent l'évaporation de l'eau résiduelle à la fin du processus de cuisson, ce qui assèche l'espace de cuisson et facilite le nettoyage.

Générateur de vapeur
Le générateur de vapeur, situé en dehors de l'espace de cuisson et associé au capteur d'humidité, garantit une production et une adaptation rapide et précise de la vapeur.



Plus d'informations sur Profi Steam



Admission de la vapeur

Ventilation
Générateur de vapeur

Soupape d'admission d'eau
Soupape d'évacuation d'eau
Tuyau d'évacuation d'eau



Aperçu de nos Profi Steamer & Steamer

	EB6PL70K	EB4PL70K	EB6SL70K	EB4SL70K	EB6GL70K	EB4GL70K	EB3SL70K	EB4GL70	EB3GL70
Hauteur nominale en cm	60	45	60	45	60	45	38	45	38
Package sans souci ProfiLine	•	•							
Connectivity/app My Electrolux	•	•							
Steamify	•	•							
SousVide	•	•	•	•			•		
Cuisson à plusieurs niveaux d'humidité faible/moyen/élevé	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/•/•	•/-/•	•/-/•	•/-/•		
Fonction de régénération pour le repas	•	•	•	•	•	•	•		
Cuisson à la vapeur	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Chaleur supérieure et inférieure	•	•	•	•	•	•			
Air chaud	•	•	•	•	•	•	•		
Gril	•	•	•	•	•	•	•		
VarioGuide	•	•	•	•	•	•			
Thermomètre à aliments	•	•	•	•	•	•			
Détecteur d'humidité	•	•	•	•					
Évaporation de l'eau résiduelle	•*	•*	•	•	•				
Nettoyage à la vapeur	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Générateur de vapeur externe	•	•	•	•	•	•			
Connecteur pour plaques de cuisson autonomes	•		•		•				
Page du catalogue	31	31	32	32	33	33	33	34	34

*Commutable

ProfiLine



EB6PL70K

ProfiLine



EB4PL70K

Highlights

- ★ Bandeau de commande tactile intuitif et gestion depuis l'app My Electrolux
- ★ Fonction exclusive Steamify
- ★ Cuisson SousVide
- ★ Recommandations de réglage VarioGuide
- ★ Thermomètre à aliments



- ★ Bandeau de commande tactile intuitif et gestion depuis l'app My Electrolux
- ★ Fonction exclusive Steamify
- ★ Cuisson SousVide
- ★ Recommandations de réglage VarioGuide
- ★ Thermomètre à aliments



Construction

Four encastrable Profi Steam Steamify

Four encastrable Compact 45 Profi Steam Steamify

Modèle

A++
70 litres

A+
43 litres

Commande / Écran

Bandeau de commande tactile intuitif
Connectivity/app My Electrolux
Sélecteur rotatif Touch & navigation
Commande Touch

Équipement

Profi Steam System (externe) / Steam-System (interne)
Réservoir d'eau amovible / tiroir de remplissage d'eau
Détecteur d'humidité
Programmes spéciaux
Recettes de cuisine préprogrammées
Mémoire pour programmes personnels
Programme de lavage vapeur
Revêtement émail Swiss Clean
Mémoire en cas de panne de courant
Sécurité enfants / Façade froide
Prise pour plans de cuisson autonomes

Accessoires

Lot de récipients de cuisson à la vapeur en acier chromé
Récipient en verre avec grille
Thermomètre à aliments
Plaque de cuisson / Plaque de cuisson à bord haut
Grille (acier chromé)
Kit de détartrage
Bon pour un livre de cuisine / démonstration culinaire
Peut être complété d'un dispositif de défour-nage (accessoires)

Dimensions H x L x P

Puissance nominale / valeur de raccordement totale max
Tension
Disjoncteur

Variante couleur CN (acier chromé)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

Variante couleur SP (miroir)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

TAR TVA incl. / TAR TVA excl.

EB6PL70KCN
CHF 6440.- / CHF 5979.55
EB6PL70KSP
CHF 6440.- / CHF 5979.55
CHF 10.77 / CHF 10.-

EB4PL70KCN
CHF 6090.- / CHF 5654.60
EB4PL70KSP
CHF 6090.- / CHF 5654.60
CHF 10.77 / CHF 10.-

Disponible à partir d'avril 2020

Disponible à partir d'avril 2020



EB6SL70K



EB4SL70K



EB6GL70K



EB4GL70K



EB3SL70K

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec commande à sélecteur rotatif ★ Cuisson SousVide ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec commande à sélecteur rotatif ★ Cuisson SousVide ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Cuisson SousVide ★ Recettes préprogrammées
Construction	Four encastrable Profi Steam	Four encastrable Compact 45 Profi Steam		Four encastrable CombiSteam	Four encastrable Compact 45 CombiSteam	Four encastrable Compact 38 CombiSteam
Modèle						
Classe d'efficacité énergétique	A++	A+		A+	A+	A
Volume (utile) de l'espace de cuisson	70 litres	43 litres		70 litres	43 litres	34 litres
Commande / Écran						
Bandeau de commande tactile intuitif						
Connectivity / app My Electrolux						
Sélecteur rotatif Touch & navigation	•	•		•	•	•
Commande Touch						
Équipement						
Profi Steam System (externe)/Steam-System (interne)	•/-	•/-		•/-	•/-	-/•
Réservoir d'eau amovible/ tiroir de remplissage d'eau	•/-	•/-		-/•	-/•	-/•
Détecteur d'humidité	•	•		•	•	•
Programmes spéciaux	•	•		•	•	•
Recettes de cuisine préprogrammées	•	•		•	•	•
Mémoire pour programmes personnels	•	•		•	•	•
Programme de lavage vapeur	•	•		•	•	•
Revêtement émail Swiss Clean	•	•		•	•	•
Mémoire en cas de panne de courant	1 semaine	1 semaine		1 semaine	1 semaine	1 semaine
Sécurité enfants/ Façade froide	•/•	•/•		•/•	•/•	•/•
Prise pour plans de cuisson autonomes	•	•		•	•	•
Accessoires						
Lot de récipients de cuisson à la vapeur en acier chromé	1 set ½*GN	1 set ½*GN		1 set ½*GN	1 set ½*GN	
Récipient en verre avec grille						2
Thermomètre à aliments	1	1		1	1	
Plaque de cuisson/ Plaque de cuisson à bord haut	1/1	1/1		1/1	1/1	1/-
Grille (acier chromé)	1	1		1	1	1
Kit de détartrage	1	1		1	1	
Bon pour un livre de cuisine/ démonstration culinaire	•/•	•/•		-/•	-/•	•/•
Peut être complété d'un dispositif de défournage (accessoires)	voir page 220	voir page 220		voir page 220	voir page 220	
Dimensions H x L x P	594 x 596 x 567 mm	455 x 596 x 567 mm		594 x 596 x 567 mm	455 x 596 x 567 mm	388 x 596 x 567 mm
Puissance nominale/ valeur de raccordement totale max	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
Tension	400V 2-3 N-	400V 2 N-/230V-		400V 2-3 N-	400V 2 N-/230V-	230V-
Disjoncteur	2-3 x 10/2-3 x 16 A	2 x 10/1 x 16 A		2-3 x 10/2-3 x 16 A	2 x 10/1 x 16 A	10 A
Variante couleur CN (acier chromé)	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
Variante couleur SP (miroir)	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
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	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.-

Appareils compacts flexibles pour une utilisation optimale de l'espace dans votre cuisine

Grâce à notre assortiment large et complet d'appareils compacts, utilisez l'espace dont vous disposez de façon optimale. Conçues pour une flexibilité d'encastrement maximale, ces appareils permettent les configurations les plus diverses.

Vous pouvez compter sur Electrolux

Vous souhaitez trouver la meilleure combinaison aux dimensions idéales pour votre cuisine, mais vous avez un doute? Vous pouvez à tout moment compter sur le conseil professionnel d'Electrolux. Nos conseillers connaissent à la perfection toutes les possibilités.



EB4GL70



EB3GL70

Highlights	★ Écran avec symboles & texte clair ★ Recettes préprogrammées	★ Écran avec symboles & texte clair ★ Recettes préprogrammées
Construction	Encastrement Compact 45 SoloSteam	Encastrement Compact 38 SoloSteam
Modèle		
Classe d'efficacité énergétique		
Volume (utile) de l'espace de cuisson	46 litres	38 litres
Commande / Écran		
Bandeau de commande tactile intuitif		
Connectivity / app My Electrolux		
Sélecteur rotatif Touch & navigation		
Commande Touch	•	•
Équipement		
Profi Steam System (externe) / Steam-System (interne)	-/•	-/•
Réservoir d'eau amovible / tiroir de remplissage d'eau	-/•	-/•
Détecteur d'humidité		
Programmes spéciaux		
Recettes de cuisine préprogrammées	•	•
Mémoire pour programmes personnels	•	•
Programme de lavage vapeur	•	•
Revêtement émail Swiss Clean	•	•
Mémoire en cas de panne de courant	1 semaine	1 semaine
Sécurité enfants / Façade froide	•/•	•/•
Prise pour plans de cuisson autonomes		
Accessoires		
Lot de récipients de cuisson à la vapeur en acier chromé		
Récipient en verre à grille	1	1
Thermomètre à aliments		
Plaque de cuisson / Plaque de cuisson à bord haut		
Grille (acier chromé)	2	1
Kit de détartrage		
Bon pour un livre de cuisine / démonstration culinaire		
Peut être complété d'un dispositif de défournage (accessoires)		
Dimensions H x L x P	455 x 596 x 567 mm	388 x 596 x 567 mm
Puissance nominale / valeur de raccordement totale max	1,3/1,3 kW	1,9/1,9 kW
Tension	230 V-	230 V-
Disjoncteur (Ampère)	10 A	10 A
Variante couleur CN (acier chromé)	EB4GL70CN	EB3GL70CN
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 3380.- / CHF 3138.35	CHF 3250.- / CHF 3017.65
Variante couleur SP (miroir)	EB4GL70SP	EB3GL70SP
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 3380.- / CHF 3138.35	CHF 3250.- / CHF 3017.65
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	CHF 10.77 / CHF 10.-	CHF 10.77 / CHF 10.-



Appareil compact avec tiroir de mise sous vide

Compact 45 Profi Steam EB4PL70K, tiroir de mise sous vide ProfiLine VAC140PL ou tiroir chauffant WS140SL.



Deux appareils juxtaposés

Micro-ondes combiné Compact 45 EB4PL90K, Compact 45 Profi Steam EB4PL70K.



Deux appareils superposés

Compact 45 Profi Steam EB4SL70K ou Compact 45 SoloSteam EB4GL70, Compact 45 Pyrolyt EB4SL80 ou Compact 45 EB4GL40.



Combinaison, mais également solution de remplacement

Micro-ondes combiné Compact 38 EB3SL90K ou Compact 38 CombiSteam EB3SL70K, BakingCrisp EB6GL50Q.



Deux appareils superposés

Compact 45 Pyrolyt EB4PL80Q ou Compact 45 EB4SL40, Compact 45 Profi Steam EB4PL70K ou Compact 45 CombiSteam EB4SL70K.



Trois appareils superposés

Micro-ondes combiné Compact 38 EB3SL90K, Compact 38 CombiSteam EB3SL70K, Compact 38 Hotair EB3GL30.

Le four non plus n'est plus ce qu'il était autrefois. Il est bien plus.

Découvrez les détails raffinés de nos fours. Grâce à notre expérience en matière de cuisines professionnelles, nous vous présentons des solutions plus simples que jamais.



Le thermomètre à aliments permet de surveiller de près la cuisson pour des résultats parfaits.



La cuisson homogène sur plusieurs niveaux est possible avec les fours à chaleur tournante Electrolux, quelles que soient les recettes. Le ventilateur répartit de manière équilibrée la chaleur dans tout le four.

Comparatif pour bien choisir son four

	EB6PL80Q BakingCrisp connected	EB6SL80Q BakingCrisp	EB6L50D BakingPlus	EB6L80 Fours
Utilisation depuis l'app My Electrolux	✓			
Régénération et cuisson à plusieurs niveaux d'humidité	✓	✓		
Faire du pain à la vapeur	✓	✓	✓	
Air chaud	✓	✓	✓	✓
Gril	✓	✓	✓	✓
Chaleur supérieure et inférieure	✓	✓	✓	✓
Commandes	✓	✓	✓	✓

Four BakingCrisp avec trois fonctions vapeur intelligentes

Décuplez les saveurs de vos plats grâce aux trois fonctions vapeur du four BakingCrisp: régénération des plats, cuisson du pain, taux d'humidité bas.



EB6SL80Q



BakingCrisp

Le four BakingCrisp propose trois fonctions de cuisson à la vapeur pour intensifier le goût de vos plats. Qu'il s'agisse de régénération, de cuisson de pain ou d'une légère humidité, vos plats seront juteux à l'intérieur et croustillants et dorés à l'extérieur.



Fonction de régénération pour le repas

La fonction de régénération vous permet de réchauffer vos plats. La vapeur assure un chauffage doux et équilibré des aliments tout en préservant les arômes et les saveurs. Grâce aux différents niveaux de grilles disponibles, vous pouvez même préparer plusieurs plats en même temps.



Cuisson du pain

Grâce à l'ajout de vapeur au début de la cuisson, votre pain sera aussi bon que chez le boulanger. Votre pain lève mieux, la croûte est plus croustillante et a une couleur plus intense et brillante. Même les croissants et les petits pains n'auront plus de secrets pour vous.



Taux d'humidité bas

La combinaison de chaleur et de vapeur est parfaite pour préparer des rôtis, des poulets ou des gratins bien dorés ou gratinés à l'extérieur tout en restant juteux à l'intérieur. Elle est aussi idéale pour obtenir des feuilletés apéritifs frais ou surgelés bien croustillants.



Plus d'informations sur BakingCrisp

Un pain aussi bon que chez le boulanger grâce à la fonction BakingPlus

La fonction BakingPlus améliore le goût de vos pains et pâtisseries faits maison. L'ajout d'un soupçon de vapeur lors de la cuisson rend la croûte plus croustillante et lui donne une couleur plus intense et brillante.



EB6L50D



«BakingPlus» vous garantit un pain d'un goût exceptionnel chaque jour. Certains fours Electrolux nous révèlent les secrets des meilleurs boulangers: les aliments à cuire sont d'abord humidifiés. Versez 100 ml d'eau dans la cavité au fond de l'appareil et sélectionnez le mode BakingPlus avec le sélecteur de commande. Grâce à un élément chauffant situé au bas de l'espace de cuisson, l'eau s'évapore lors des 10 à 15 premières minutes. La pâte lève mieux grâce à l'humidité et votre pain présente davantage de volume et une meilleure texture. Croustillant à l'extérieur, léger à l'intérieur.



Cuisson à basse température

La fonction de cuisson automatique à basse température vous permet de cuire à la perfection les viandes tendres et les morceaux nobles pour un résultat aussi savoureux que juteux.



Cuire sur trois niveaux grâce à l'air chaud

Des menus complets peuvent ainsi être préparés en une seule fournée et ce, sans mélange de goûts entre les différents plats.



Plaqué à gâteau extra grande

Tous nos fours et cuisinières possèdent une surface de cuisson 20% plus grande que les surfaces classiques. L'idéal pour préparer une pizza ou une tarte XXL ou encore pour doubler la quantité de biscuits.



Plus d'informations sur BakingPlus



Profitez de votre four et oubliez le nettoyage

Nos appareils aux détails raffinés proposent un système d'autonettoyage ou sont faciles d'entretien. Vous avez sans doute des choses plus importantes et plus agréables à faire.



Technique à pyrolyse

Votre four reste toujours comme neuf grâce à la fonction par pyrolyse intelligente. La technologie de nettoyage automatique agit à très haute température pour transformer les graisses et les résidus en cendres. Il vous suffit ensuite de passer un chiffon humide pour avoir un four impeccable.

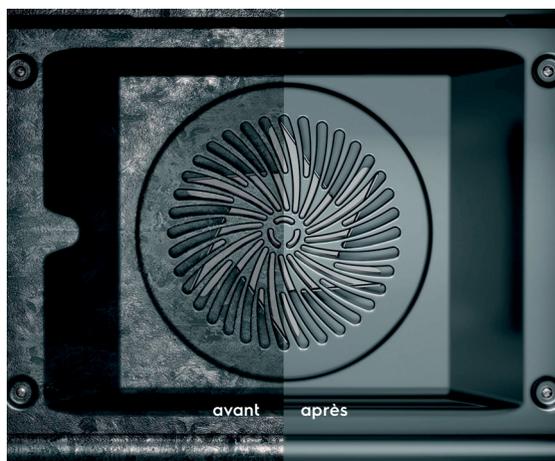


Nettoyage par catalyse

La cuisson de bons petits plats ne se termine pas forcément par un nettoyage intensif du four. À 200 °C, le revêtement spécial des parois du four permet aux particules de saleté d'être oxydées sans odeurs et sans émanations toxiques.

Émaillage SwissClean garant d'un nettoyage rapide

Les résidus, qui n'adhèrent quasiment pas au revêtement en émail, disparaissent en un coup d'éponge.



Toutes les fonctions en main et rien ne vous échappe

Qu'il est bon de préparer les mets les plus raffinés dans les fours Electrolux! Autre avantage non des moindres: ces fours nécessitent un minimum de commandes tout en permettant une clarté maximale.



Commande intuitive tactile

La commande intuitive tactile vous permet de garder le contrôle de chaque étape du processus de cuisson. Grâce à la connectivité, vous pouvez adapter les réglages à partir de votre smartphone, démarrer la cuisson et éteindre le four.



Sélecteur rotatif tactile et de navigation

Définissez les réglages de la cuisson dans votre four rapidement et de façon intuitive avec le sélecteur rotatif. Vous pouvez ainsi contrôler chaque étape du processus de cuisson sans le moindre effort, et ce, du début à la fin.



Pas une seconde d'hésitation grâce à la commande Touch

Chaque fonction que vous sélectionnez par un léger effleurement apparaît sous forme de symbole et dans 25 langues sélectionnables. La température recommandée s'affiche pour tous les modes de fonctionnement. Vous pouvez bien entendu suivre le temps écoulé et de toutes les fonctions actives au niveau du four.



Sélecteurs rétractables

Les boutons rotatifs rétractables, éclairés sur certains modèles, sont aussi maniables qu'élégants. Ils indiquent sous le plan de travail les modes de chauffage directement sur le régulateur, pour un design intemporel.



Aperçu de nos fours encastrables

	EB6PL80Q	EB4PL80Q	EB6SL80Q	EB6GL50Q	EB6SL80	EB4SL80	EB4SL40	EB6GL80	EB6GL40X	EB6GL40	EB4GL40	EB3GL30	EB6L80	EB6L50XD	EB6L50D	EB6L40X	EB6L40	EB6L20
Hauteur nominale en cm	60	45	60	60	60	45	45	60	60	60	45	38	60	60	60	60	60	60
Package sans souci ProfiLine	•	•																
Connectivity / app My Electrolux	•	•																
BakingCrisp	•	•	•	•														
Fonction de régénération pour le repas	•	•	•	•														
Taux d'humidité bas	•	•	•	•														
Faire du pain à la vapeur	•	•	•	•														
BakingPlus														•	•			
VarioGuide	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							
Thermomètre à aliments	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•							
Cuisson à basse température	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•						
Chaleur supérieure et inférieure	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Air chaud	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gril	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuisson sur plusieurs niveaux	•		•	•	•			•	•	•			•	•	•	•	•	•
Plaque à gâteau extra grand	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Nettoyage à pyrolytique	•	•	•		•	•		•					•					
Nettoyage à catalytique									•					•				
Connecteur pour plaques de cuisson autonomes	•		•	•	•			•	•									
Page du catalogue	43	43	44	44	45	45	45	46	46	47	47	47	48	48	49	49	49	50

ProfiLine

New



EB6PL80Q

ProfiLine

New



EB4PL80Q

Highlights

- ★ Bandeau de commande tactile intuitif et gestion depuis l'app My Electrolux
- ★ Autonettoyage pyrolytique
- ★ Fonctions BakingCrisp
- ★ Recommandations de réglage VarioGuide
- ★ Thermomètre à aliments
- ★ Cuisson sur plusieurs niveaux



- ★ Bandeau de commande tactile intuitif et gestion depuis l'app My Electrolux
- ★ Autonettoyage pyrolytique
- ★ Fonctions BakingCrisp
- ★ Recommandations de réglage VarioGuide
- ★ Thermomètre à aliments
- ★ Plaque à gâteau extra grande



Construction

Four encastrable BakingCrisp Pyrolyt

Four encastrable Compact 45 BakingCrisp Pyrolyt

Modèle

Classe d'efficacité énergétique A++
Volume (utile) de l'espace de cuisson 71 litres

A++
71 litres

A
43 litres

Commande / Écran

Bandeau de commande tactile intuitif
Connectivity / app My Electrolux
Sélecteur rotatif Touch / de navigation
Commande Touch
Sélecteurs escamotables

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

Équipement

Programmes spéciaux
Fonction de régénération pour le repas
Recettes de cuisine préprogrammées
Mémoire pour programmes personnels
Gril rabattable
Revêtement émail Swiss Clean
Autonettoyage pyrolytique / catalytique
Mémoire en cas de panne de courant
Sécurité enfants / Façade froide
Prise pour plans de cuisson autonomes

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

Accessoires

Thermomètre à aliments
Grille (chromée)
Plaque de cuisson / Plaque de cuisson à bord haut
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)

1

1

1/1

voir page 223

Dimensions H x L x P

594 x 596 x 567 mm

594 x 596 x 567 mm

Puissance nominale / valeur de raccordement totale max 3,5/10,85 kW

3,5/10,85 kW

Tension 400V 2-3N-2-3 x 10 / 2-3 x 16 A

400V 2-3N-2-3 x 10 / 2-3 x 16 A

Variante couleur CN (acier chromé)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

CHF 5380.- / CHF 4995.35

Variante couleur SP (miroir)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

CHF 5380.- / CHF 4995.35

TAR TVA incl. / TAR TVA excl.

CHF 10.77 / CHF 10.-

Disponible à partir d'avril 2020

Disponible à partir d'avril 2020



EB6SL80Q



EB6GL50Q



EB6SL80



EB4SL80



EB4SL40

Highlights	EB6SL80Q	EB6GL50Q	EB6SL80	EB4SL80	EB4SL40
	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran avec commande à sélecteur rotatif ★ Autonettoyage pyrolytique ★ Fonctions BakingCrisp ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments ★ Cuisson sur plusieurs niveaux 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Fonctions BakingCrisp ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments ★ Cuisson sur plusieurs niveaux 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran avec commande à sélecteur rotatif ★ Autonettoyage pyrolytique ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments ★ Cuisson sur plusieurs niveaux 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran avec commande à sélecteur rotatif ★ Autonettoyage pyrolytique ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments ★ Plaque à gâteau extra grande 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran avec commande à sélecteur rotatif ★ VarioGuide recommandations de réglage ★ Thermomètre à aliments ★ Plaque à gâteau extra grande
Construction	Four encastrable BakingCrisp Pyrolyt	Four encastrable BakingCrisp	Four encastrable Pyrolyt	Four encastrable Compact 45 Pyrolyt	Four encastrable Compact 45
Modèle					
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+	A	A+
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres	71 litres	43 litres	43 litres
Commande / Écran					
Bandeau de commande tactile intuitif					
Connectivity / app My Electrolux					
Sélecteur rotatif Touch / de navigation	•		•	•	•
Commande Touch		•			
Sélecteurs escamotables					
Équipement					
Programmes spéciaux	•	•	•	•	•
Fonction de régénération pour le repas	•				
Recettes de cuisine préprogrammées		•			
Mémoire pour programmes personnels		•			
Gril rabattable					
Revêtement émail Swiss Clean					•
Autonettoyage pyrolytique / catalytique	•/-		•/-	•/-	
Mémoire en cas de panne de courant	1 semaine	1 semaine	1 semaine	1 semaine	1 semaine
Sécurité enfants / Façade froide	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Prise pour plans de cuisson autonomes	•	•	•		
Accessoires					
Thermomètre à aliments	1	1	1	1	1
Grille (chromée)	1	1	1	1	1
Plaque de cuisson / Plaque de cuisson à bord haut	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)	voir page 223	voir page 223	voir page 223	voir page 223	voir page 223
Dimensions H x L x P	594 x 596 x 567 mm	594 x 596 x 567 mm	594 x 596 x 567 mm	455 x 596 x 567 mm	455 x 596 x 567 mm
Puissance nominale / valeur de raccordement totale max	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
Tension	400V 2-3 N-	400V 2-3 N-	400V 2-3 N-	400V 2 N-/230V-	400V 2 N-/230V-
Disjoncteur	2-3 x 10 / 2-3 x 16 A	2-3 x 10 / 2-3 x 16 A	2-3 x 10 / 2-3 x 16 A	2 x 10 / 1 x 16 A	2 x 10 / 1 x 16 A
Variante couleur CN (acier chromé)	EB6SL80QCN	EB6GL50QCN	EB6SL80CN	EB4SL80CN	EB4SL40CN
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 4900.- / CHF 4549.70	CHF 3790.- / CHF 3519.05	CHF 4100.- / CHF 3806.85	CHF 3750.- / CHF 3481.90	CHF 3080.- / CHF 2859.80
Variante couleur SP (miroir)	EB6SL80QSP	EB6GL50QSP	EB6SL80SP	EB4SL80SP	EB4SL40SP
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 4900.- / CHF 4549.70	CHF 3790.- / CHF 3519.05	CHF 4100.- / CHF 3806.85	CHF 3750.- / CHF 3481.90	CHF 3080.- / CHF 2859.80
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	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	EB6GL80	EB6GL40X	EB6GL40	EB4GL40	EB3GL30
	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Autonettoyage pyrolytique ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments ★ Cuisson sur plusieurs niveaux 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Autonettoyage catalytique ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments ★ Cuisson sur plusieurs niveaux 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments ★ Cuisson sur plusieurs niveaux ★ Plaque à gâteau extra grande 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ VarioGuide recommandations de réglage ★ Thermomètre à aliments ★ Plaque à gâteau extra grande 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Recettes préprogrammées ★ Fonction cuisson à basse température
Construction	Four encastrable Pyrolyt	Four encastrable Katalyt	Fours encastrables	Four encastrable Compact 45	Four encastrable Compact 38 Hotair
Modèle					
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+	A+	A
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres	71 litres	43 litres	34 litres
Commande / Écran					
Bandeau de commande tactile intuitif					
Connectivity / app My Electrolux					
Sélecteur rotatif Touch / de navigation					
Commande Touch	•	•	•	•	•
Sélecteurs escamotables					
Équipement					
Programmes spéciaux	•	•	•	•	•
Fonction de régénération pour le repas					
Recettes de cuisine préprogrammées	•	•	•	•	•
Mémoire pour programmes personnels	•	•	•	•	•
Gril rabattable					
Revêtement émail Swiss Clean					
Autonettoyage pyrolytique / catalytique	•/-	-/•			
Mémoire en cas de panne de courant	1 semaine	1 semaine	1 semaine	1 semaine	1 semaine
Sécurité enfants / Façade froide	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Prise pour plans de cuisson autonomes	•	•	•		
Accessoires					
Thermomètre à aliments	1	1	1	1	
Grille (chromée)	1	1	1	1	1
Plaque de cuisson / Plaque de cuisson à bord haut	1/1	1/1	1/1	1/1	1/-
Peut être complété d'un dispositif de défournage (accessoires)	voir page 223	voir page 223	voir page 223		
Dimensions H x L x P	594 x 596 x 567 mm	594 x 596 x 567 mm	594 x 596 x 567 mm	455 x 596 x 567 mm	388 x 596 x 567 mm
Puissance nominale / valeur de raccordement totale max	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
Tension	400V 2-3 N-	400V 2-3 N-	400V 2-3 N-	400V 2N-/230V-	230V-
Disjoncteur	2-3 x 10 / 2-3 x 16 A	2-3 x 10 / 2-3 x 16 A	2-3 x 10 / 2-3 x 16 A	2 x 10 / 1 x 16 A	10 A
Variante couleur CN (acier chromé)	EB6GL80CN	EB6GL40XCN	EB6GL40CN	EB4GL40CN	EB3GL30CN
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 3730.- / CHF 3463.30	CHF 3090.- / CHF 2869.10	CHF 2930.- / CHF 2720.50	CHF 2580.- / CHF 2395.55	CHF 2650.- / CHF 2460.55
Variante couleur SP (miroir)	EB6GL80SP	EB6GL40XSP	EB6GL40SP	EB4GL40SP	EB3GL30SP
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 3730.- / CHF 3463.30	CHF 3090.- / CHF 2869.10	CHF 2930.- / CHF 2720.50	CHF 2580.- / CHF 2395.55	CHF 2650.- / CHF 2460.55
Variante couleur WE ou SW (blanc ou noir)					
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.					
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	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.-



New

EB6L80



New

EB6L50XD



New

EB6L50D



EB6L40X



EB6L40

Highlights

- ★ Touch Timer avec affichage sur écran
- ★ Autonettoyage pyrolytique
- ★ Cuisson sur plusieurs niveaux
- ★ Plaque à gâteau extra grande



- ★ Touch Timer avec affichage sur écran
- ★ Autonettoyage catalytique
- ★ Fonction BakingPlus
- ★ Cuisson sur plusieurs niveaux
- ★ Plaque à gâteau extra grande



- ★ Touch Timer avec affichage sur écran
- ★ Fonction BakingPlus
- ★ Cuisson sur plusieurs niveaux
- ★ Plaque à gâteau extra grande



- ★ Ecran avec minuterie et affichage
- ★ Autonettoyage catalytique
- ★ Cuisson sur plusieurs niveaux
- ★ Plaque à gâteau extra grande



- ★ Ecran avec minuterie et affichage
- ★ Cuisson sur plusieurs niveaux
- ★ Plaque à gâteau extra grande



Construction

Four encastrable Pyrolyt

Four encastrable BakingPlus Katalyt

Four encastrable BakingPlus

Four encastrable Katalyt

Fours encastrables

Modèle

Classe d'efficacité énergétique

A+

A+

A+

A+

A+

Volume (utile) de l'espace de cuisson

71 litres

71 litres

71 litres

71 litres

71 litres

Commande / Écran

Bandeau de commande tactile intuitif

Connectivity / app My Electrolux

Sélecteur rotatif Touch / de navigation

Commande Touch

- (Timer)
- (éclairés)

- (Timer)
- (éclairés)

- (Timer)
- (éclairés)

-

-

Équipement

Programmes spéciaux

Fonction de régénération pour le repas

Recettes de cuisine préprogrammées

Mémoire pour programmes personnels

Gril rabattable

Revêtement émail Swiss Clean

Autonettoyage pyrolytique / catalytique

Mémoire en cas de panne de courant

Sécurité enfants / Façade froide

Prise pour plans de cuisson autonomes

•/-

-/•

-/•

-/•

-
-

-/•

-/•

1h

•

1h

-/•

Accessoires

Thermomètre à aliments

Grille (chromée)

Plaque de cuisson / Plaque de cuisson à bord haut

Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)

Dimensions H x L x P

594 x 596 x 567 mm

Puissance nominale / valeur de raccordement totale max

3,5 / 3,5 kW

Tension

400V 2-3-

400V 2-3-

400V 2-3-

400V 2-3-

400V 2-3-

Disjoncteur

2-3 x 10A

Variante couleur CN (acier chromé)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

Variante couleur SP (miroir)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

Variante couleur WE ou SW (blanc ou noir)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

TAR TVA incl. / TAR TVA excl.

EB6L80SP
CHF 2990.- / CHF 2776.25

CHF 10.77 / CHF 10.-

EB6L50XDSP
CHF 2900.- / CHF 2692.65

CHF 10.77 / CHF 10.-

EB6L50DSP
CHF 2740.- / CHF 2544.10

CHF 10.77 / CHF 10.-

EB6L40XCN
CHF 2600.- / CHF 2414.10

EB6L40XWE / SW
CHF 2500.- / CHF 2321.25

CHF 10.77 / CHF 10.-

EB6L40CN
CHF 2440.- / CHF 2265.55

EB6L40WE / SW
CHF 2340.- / CHF 2172.70

CHF 10.77 / CHF 10.-



EB6L20

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Cuisson sur plusieurs niveaux ★ Plaque à gâteau extra grande
Construction	Fours encastrables
Modèle	
Classe d'efficacité énergétique	A+
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres
Commande / Écran	
Bandeau de commande tactile intuitif	
Connectivity / app My Electrolux	
Sélecteur rotatif Touch/ de navigation	
Commande Touch	
Sélecteurs escamotables	•
Équipement	
Programmes spéciaux	
Fonction de régénération pour le repas	
Recettes de cuisine préprogrammées	
Mémoire pour programmes personnels	
Gril rabattable	•
Revêtement émail Swiss Clean	•
Autonettoyage pyrolytique / catalytique	
Mémoire en cas de panne de courant	
Sécurité enfants / Façade froide	-/•
Prise pour plans de cuisson autonomes	
Accessoires	
Thermomètre à aliments	
Grille (chromée)	1
Plaque de cuisson / Plaque de cuisson à bord haut	2/-
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)	voir page 223
Dimensions H x L x P	594 x 596 x 567 mm
Puissance nominale / valeur de raccordement totale max	3,5 / 3,5 kW
Tension	400 V 2-3-
Disjoncteur	2-3 x 10 A
Variante couleur CN (acier chromé)	EB6L20CN
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 2290.- / CHF 2126.30
Variante couleur SP (miroir)	
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	
Variante couleur WE ou SW (blanc ou noir)	EB6L20WE / SW
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 2190.- / CHF 2033.45
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	CHF 10,77 / CHF 10.-

Plus facile, plus croustillant, plus rapide, plus sain... et bien plus encore!

L'Air Fry Tray s'intègre parfaitement dans nos fours et permet de cuire rapidement de grandes quantités en une seule fois.

Une friture saine

Cuisez sainement sans remords, avec juste un soupçon d'huile.

Une cuisson parfaitement homogène

Le flux d'air optimisé garantit une cuisson homogène sur tous les côtés, même en dessous. Pour obtenir de belles frites dorées sur toutes les faces.

Plus besoin de retourner les aliments

Plus besoin de remuer et de retourner les aliments, car la grille perforée innovante fait circuler l'air partout de manière homogène.

Une cuisson plus rapide

Grâce au flux d'air maximisé, la chaleur se propage aux aliments de manière directe dans toutes les directions, ce qui réduit le temps de cuisson.

Cuisez de plus grandes quantités en une seule fois!

Capacité nettement plus élevée que les friteuses de table. Obtenez des frites parfaites pour toute la famille!



Le four à micro-ondes combiné et encastrable garantit des plats délicieux en un rien de temps

Parfois, vous n'avez pas le temps d'attendre la fin de la cuisson. Vive le four à micro-ondes combiné! Il vous permet de gagner du temps, mais vous n'y perdez pas au goût. Les plats réchauffés au micro-ondes gardent tous leurs arômes.

Rien de tel que le four à micro-ondes! Surtout lorsqu'il est intégré au four: le four à micro-ondes de la gamme CompactLine combine les deux. Pour une flexibilité inégalable lors de la préparation des plats: avec l'air chaud, la chaleur supérieure/inférieure, le gril et le micro-ondes, il n'y a pas plus pratique. Si votre espace est restreint, vous pourrez opter pour le Compact 38 version four et four à micro-ondes ou four micro-ondes et gril pour décongeler, cuire et gratiner.



CombiQuick fonction
Le four à micro-ondes combiné Compact 45 avec la fonction CombiQuick a été conçu de sorte à réduire le temps de cuisson de vos plats préférés de moitié par rapport aux fours traditionnels. La combinaison du micro-ondes et des modes de chauffe classiques permet d'obtenir des résultats plus rapides.



Fonction micro-ondes
La fonction micro-ondes vous permet de préparer, de réchauffer ou de décongeler rapidement et sans effort toutes sortes de plats. Le goût des aliments est parfaitement préservé.



Micro-ondes + gril
Obtenez plus rapidement des résultats délicieux avec les fonctions gril et micro-ondes. Dans le Solo Microwave & Grill, les plats sont cuits et deviennent croustillants en un rien de temps. Autrement dit, vous profitez des avantages de deux appareils en un.

ProfiLine

New



EB4PL90K



EB4SL90K

Highlights

- ★ Bandeau de commande tactile intuitif et gestion depuis l'app My Electrolux
- ★ Recommandations de réglage VarioGuide
- ★ Programmes combi avec micro-ondes et modes de chauffage traditionnels
- ★ Fonction cuisson à basse température
- ★ Plaque à gâteau extra grande



- ★ Ecran avec commande à sélecteur rotatif
- ★ Recommandations de réglage VarioGuide
- ★ Programmes combi avec micro-ondes et modes de chauffage traditionnels
- ★ Fonction cuisson à basse température
- ★ Plaque à gâteau extra grande



Construction

Modèle

Volume (utile) de l'espace de cuisson
Puissance micro-ondes maximale

43 litres
1000 watts

Commande / Écran

Bandeau de commande tactile intuitif
Connectivity / app My Electrolux
Sélecteur rotatif Touch / de navigation
Commande Touch
Sélecteurs rétractables

•
•/•

Équipement

Niveaux de puissance micro-ondes
Programmes spéciaux
Recettes de cuisine préprogrammées
Mémoire pour programmes personnels
Revêtement émail Swiss Clean
Mémoire en cas de panne de courant
Sécurité enfants / Façade froide

10
•
•
•
•
3 jours
•/•

Accessoires

Plateau micro-ondes / en verre / tournant
Vaisselle en verre allant au four
Plaque Grostino
Grille (chromée) / Support grille
Plaque de cuisson

1/-/-
1
1/-
1

Dimensions

H x L x P

455 x 596 x 567 mm

Puissance nominale:

3,0 / 3,0 kW

Tension

400V 2N- / 230V-

Disjoncteur

2 x 10 / 1 x 16 A

Variante couleur CN (acier chromé)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

EB4PL90KCN

CHF 4150.- / CHF 3853.30

Variante couleur SP (miroir)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

EB4PL90KSP

CHF 4150.- / CHF 3853.30

TAR TVA incl. / TAR TVA excl.

CHF 10.77 / CHF 10.-

Variante couleur CN (acier chromé)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

Variante couleur SP (miroir)

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

TAR TVA incl. / TAR TVA excl.

Disponible à partir d'avril 2020



EB4SL70KCN | EB4SL90KCN | ZS140GL



EB4GL90K



EB3SL90K



EB3GL90



EB4L90

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Recettes préprogrammées ★ Four à micro-ondes et modes de chauffage traditionnels manuellement combinables ★ Fonction cuisson à basse température ★ Plaque à gâteau extra grande 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Recettes préprogrammées ★ Four à micro-ondes manuellement combinable avec fonctions air chaud/gril ★ Fonction cuisson à basse température 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles & texte clair ★ Recettes préprogrammées ★ Gril et four à micro-ondes combinable manuellement 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Minuterie tactile avec écran d'affichage ★ Programme spéciaux pour le micro-ondes ★ Plateau tournant XXL ★ Gril et four à micro-ondes combinables
Construction	Micro-ondes combiné Compact 45 encastré	Micro-ondes combiné Compact 38 encastré		Compact 38 encastré micro-ondes solo	Compact 45 encastré micro-ondes solo
Modèle					
Volume (utile) de l'espace de cuisson	43 litres	33 litres		33 litres	42 litres
Puissance micro-ondes maximale	1000 watts	1000 watts		1000 watts	1000 watts
Commande / Écran					
Bandeau de commande tactile intuitif					
Connectivity / app My Electrolux					
Sélecteur rotatif Touch / de navigation					
Commande Touch	•	•		•	•
Sélecteurs rétractables					• (éclairés)
Équipement					
Niveaux de puissance micro-ondes	10	10		10	10
Programmes spéciaux	•	•		•	•
Recettes de cuisine préprogrammées	•	•		•	•
Mémoire pour programmes personnels	•	•		•	•
Revêtement émail Swiss Clean	•	•		•	•
Mémoire en cas de panne de courant	1 semaine	1 semaine		1 semaine	1 semaine
Sécurité enfants / Façade froide	•/•	•/•		•/•	•/•
Accessoires					
Plateau micro-ondes / en verre / tournant	1 / - / -	- / 1 / -		- / 1 / -	- / - / 1 (406 mm)
Vaisselle en verre allant au four		1			
Plaque Grostino	1			1	
Grille (chromée) / support grille	1 / -	1 / -		1 / -	- / 1
Plaque de cuisson	1	1		1	
Dimensions H x L x P	455 x 596 x 567 mm	388 x 596 x 567 mm		388 x 596 x 567 mm	455 x 596 x 567 mm
Puissance nominale	3,0 / 3,0 kW	2,3 / 2,3 kW		2,3 / 2,3 kW	2,1 / 2,1 kW
Tension	400V 2 N / 230V-	230V-		230V-	230V-
Disjoncteur	2 x 10 / 1 x 16 A	10 A		10 A	10 A
Variante couleur CN (acier chromé) Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	EB4GL90KCN CHF 2920.- / CHF 2711.25	EB3SL90KCN CHF 3250.- / CHF 3017.65		EB3GL90CN CHF 2300.- / CHF 2135.55	
Variante couleur SP (miroir) Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	EB4GL90KSP CHF 2920.- / CHF 2711.25	EB3SL90KSP CHF 3250.- / CHF 3017.65		EB3GL90SP CHF 2300.- / CHF 2135.55	EB4L90SP CHF 2100.- / CHF 1949.85
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	CHF 10.77 / CHF 10.-	CHF 10.77 / CHF 10.-		CHF 10.77 / CHF 10.-	CHF 10.77 / CHF 10.-

Complétez votre cuisine avec la cave à vin d'Electrolux

La cave à vin sans poignée s'intègre parfaitement dans votre cuisine. Son design est en parfaite harmonie avec les autres appareils Electrolux.

Sélection de la bonne température

Élégante et compacte, cette cave à vin offre les conditions optimales pour la conservation de vos bouteilles de vin.

Une intégration parfaite dans votre cuisine

La cave à vin sans poignée s'intègre parfaitement dans votre cuisine. Son design est en parfaite harmonie avec les autres appareils Electrolux.

Possibilité de stocker des bouteilles de grande taille

Vous pouvez avoir envie d'ouvrir un magnum pour faire honneur à vos invités. Celui-ci trouvera sans problème sa place dans la cave à vin et pourra ainsi être dégusté à la bonne température.

Une capacité de 18 bouteilles

Malgré ses dimensions compactes, la cave à vin peut accueillir jusqu'à 18 bouteilles de taille standard. Vous avez ainsi à portée de main le cru qui convient le mieux pour chaque occasion



Conservation du vin
Conservation d'un maximum de
18 bouteilles sur trois niveaux

ProfiLine



WK4PL10

Highlights

- ★ Cave à vin
- ★ Package sans souci ProfiLine
- ★ Commande directe de la température
- ★ Capacité de rangement jusqu'à 18 bouteilles
- ★ Flexibilité pour stocker des bouteilles de différentes tailles
- ★ Design affleurant - grâce au design affleurant des poignées



Construction

Cave à vin

Capacité utile

Capacité utile totale 49 litres
18 bouteilles (0,75 litres)

Commande / affichage

Commande électronique avec TouchControl et affichage numérique de la température
Plage de température: de +5° à +20°C
1 zone

Équipement

3 clayettes
2 clayettes en bois sur rails télescopiques
Disposition des bouteilles: dans le sens longitudinal et transversal
Ventilation: Dynamic Air
Voyants LED placés en haut
Éclairage à LED en mode de fonctionnement continu, commutable
Ouverture de porte: système push; push sans poignée
Porte ouvrant à bas

Consommation d'énergie

Classe d'efficacité énergétique: A++
Consommation d'énergie annuelle: 83 kWh

Caractéristiques techniques

Classe climatique ST (+16 à +36)
Niveau sonore: 39 dB(A)

Sécurité

Alarme température optique
Dimensions appareil H x L x P: 455 x 596 x 558 mm
Niche: 450 x 560 mm
Puissance nominale: 45 W
Tension: 230 V
Disjoncteur: 10 A
Prix TVA incl./Prix TVA excl.

Variante couleur CN (acier chromé)

WK4PL10SP
CHF 3690.- / CHF 3426.20

Variante couleur SP (miroir)

WK4PL10CN
CHF 3690.- / CHF 3426.20
TAR.TVA incl. CHF 28.- / TAR. TVA excl. CHF 26.-

Une machine à café pour compléter votre cuisine

Avec la fonction unique MultiCup de la machine à café professionnelle Electrolux, préparez jusqu'à six tasses en un seul cycle.

Machine à café professionnelle

Créez un large choix de délicieux cafés et boissons chaudes, chez vous, grâce à cette cafetière professionnelle Electrolux. Faites votre choix à l'aide du sélecteur rotatif parmi une multitude de possibilités sur l'écran coloré. Espresso, cappuccino et bien d'autres... dégustez votre boisson préférée, préparée avec professionnalisme.

Fonction arôme

Grâce à la fonction de sélection de la quantité et des arômes, indiquez l'intensité du café que vous souhaitez. Il vous suffit d'appuyer sur un bouton pour obtenir une tasse corsée le matin ou un café doux le soir.

Fonction quantité de lait

Il vous suffit d'appuyer sur un bouton pour indiquer la quantité de lait que vous souhaitez ajouter à votre boisson chaude préférée.

Fonction MultiCup

Préparez jusqu'à six tasses simplement et rapidement grâce la fonction MultiCup.

Buse vapeur haute pression

Garantit une mousse de lait parfaite pour vos boissons chaudes préférées.



ESP4SL10

Highlights

- ★ Machine à café professionnelle
- ★ Fonction arôme
- ★ Fonction quantité de lait
- ★ Fonction MultiCup
- ★ Générateur de mousse à haute pression

Type

Machine à café encastrable

Classe d'efficacité énergétique

A

Préparation de boissons

Préparation automatique de cappuccino, Flat White et Latte Macchiato avec générateur de mousse de lait intégré
Différentes tailles de tasses au choix: Bec d'écoulement réglable en hauteur (8,5-14 cm) pour tasses à expression jusqu'à Caffee Latte
Sélection pour une ou deux tasses
Cinq intensités de café de doux à corsé
Température du café réglable (5 niveaux)
Eau chaude, différentes températures sélectionnables

Commande / Équipement

Langue de l'écran programmable
Touche favoris
Éclairage à LED
Repose-tasses
Broyeur conique intégré, finesse de mouture réglable sur 13 niveaux
Capacité du réservoir de café en grains (400 g)
Ouverture de remplissage pour deuxième variété de café moulu
Capacité du réservoir à eau (2,5 l), amovible par l'avant
Capacité du récipient à marc 14 unités
Programme automatique de nettoyage et de détartrage
Réglage de la dureté de l'eau
Pression de la pompe: 15 bars

Accessoires

Réservoir de lait 0,5 l, cuillère doseuse

Dimensions H x L x P: 455 x 596 x 361 mm

Puissance nominale: 1350 W

Tension: 230 V

Disjoncteur: 10 A

Prix TVA incl./Prix TVA excl.

Variante couleur CN (acier chromé)

ESP4SL10CN

CHF 4150.- / CHF 3853.30

Variante couleur SP (miroir)

ESP4SL10SP

CHF 4150.- / CHF 3853.30

TAR TVA incl. CHF 5.99 / TAR TVA excl. CHF 5.56



Tiroir de mise sous vide & tiroir chauffant qui peut aussi mariner

Profitez de plus de liberté et de créativité dans votre cuisine avec la technologie innovante de scellage et de cuisson sous vide.

Mais pas seulement, il peut aussi mariner votre plat grillé en un rien de temps.

Marinez en un tour de main

Avec la fonction marinade, inutile d'attendre des heures, votre marinade est prête en un clin d'œil. Il suffit de placer la viande avec la marinade dans le tiroir de mise sous vide, sur une assiette, et d'appuyer sur la touche. Démarrer la fonction marinade une succession d'étapes de dépression permet d'imprégner les aliments en profondeur. En un rien de temps, la viande est prête pour le grill. Ou bien le poisson, car il en va de même pour les aliments plus fragiles. Un vrai plaisir créatif: inventer sa propre marinade, faire mariner rapidement - et savourer!



Mise sous vide professionnelle

Ce dispositif professionnel de mise sous vide permet d'obtenir un vide de 99,9%, c'est-à-dire une cuisson SousVide parfaite. Même les sauces peuvent être mises sous vide. La mise sous vide est également idéale pour la congélation ou la mise en conserve des aliments. Même refermer de petits bocaux devient un jeu d'enfant.

NOUVEAU

maintenant disponible comme tiroir de mise sous vide entièrement intégré VAC140PLV. Intégration harmonieuse dans votre cuisine. :



VAC140PL



VAC140PLV



ProfiLine



VAC140PL | VAC140PLV

Highlights

- * Système de chambre professionnel pour la mise des denrées alimentaires
- * Fonction marinade exclusive
- * Refermer des sachets et des petits bocaux avec couvercle
- * Package sans souci ProfiLine
- * Idéal pour un encastrement sous le four Compact 45 ou sous le plan de travail



Construction

Encastrement de tiroir de mise SousVide

Modèle

Dimensions de la chambre (H x L x P) 72 x 406 x 276 mm (1/2"GN approprié)
Matériau de la chambre en acier inoxydable
Puissance de pompe 3 m³/h
4 programmes

Commande / Écran

Commande Touch
Écran à LED blanche
Tiroir sans poignée système push/pull

Équipement

4 niveaux de mise SousVide
3 options de soudage
Fonction de marinade exclusive
Raccordement pour mise sous vide externe
Glissières télescopiques

Utilisations

Mettre sous vide
Mariner
Oblurer des bocaux
Refermer des sachets

Accessoires

Plaque pour réduction du volume
Manchon de raccordement pour mise sous vide externe

1 set de sachets de mise sous vide (résistant à la cuisson et à la congélation)

Dimensions H x L x P: 139 x 596 x 567 mm

Puissance nominale: 1,15 kW

Tension: 230 V - (Câble avec fiche)

Disjoncteur: 10 A

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

Variante paroi frontale entièrement vitrée miroir noir*

VAC140PL

CHF 3250.- / CHF 3017.65

Variante entièrement intégrée (sans façade)

VAC140PLV

CHF 3150.- / CHF 2924.80

TAR TVA incl. CHF 10.77 / TAR TVA excl. CHF 10.-

* Ce modèle existe pour les deux variantes couleurs d'appareil CN (acier chromé) ainsi que SP (miroir)

Cuisson à basse température grâce au tiroir chauffant

Le tiroir chauffant d'Electrolux est le compagnon idéal pour votre four: parfait pour maintenir des plats au chaud et préchauffer de la vaisselle, mais aussi pour faire lever de la pâte ou cuire à basse température.



Gardez les plats au chaud,
Réchauffez des repas et chauffez vos assiettes avec le tiroir chauffant. Ainsi, vous pouvez accorder toute votre attention à vos convives, en sachant que le repas délicieux est prêt.



Cuisson à basse température
Dans le tiroir chauffant, vous pouvez cuire les aliments à basse température pour préserver toutes les saveurs. Vous pouvez ainsi utiliser votre four pour autre chose.



Boulangier professionnel
Utilisez le tiroir chauffant pour faire lever la pâte comme un boulangier professionnel. Il offre les conditions idéales pour obtenir des pains d'une texture parfaites.



Décongélation
Réglez la température du tiroir chauffant afin de décongeler lentement n'importe quel plat ou ingrédient. Les saveurs et les textures restent intactes si bien que vos plats seront toujours délicieux.



Écran tactile
Sélectionnez simplement la température, réglez la minuterie ou la fin de la cuisson et votre tiroir chauffant s'occupe du reste. La lampe de contrôle vous indique toujours si l'appareil est allumé ou éteint.

Nouveau: Tiroir pour accessoires du même design que les autres éléments de la cuisine

Rangez les accessoires de votre four comme les plaques et grilles dans le tiroir très pratique. Vous pouvez commencer à cuisiner directement au lieu de ranger les accessoires inutiles.

New

New

Tiroirs pour accessoires

	ZSI40GL	ZS70GL
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Système push / pull sans poignée ★ Idéal pour montage sous le four Compact 45 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Système push / pull sans poignée ★ Idéal pour montage sous les fours combinés Compact ★ Idéal pour le marché de remplacement: échange en combinaison avec 2 fours Compact 45
Construction	Tiroir pour accessoires	Tiroir pour accessoires
Commande / Écran		
Tiroir sans poignée système push/pull	•	•
Équipement		
Rail télescopique entièrement amovible	•	•
Dimensions H x L x P	136 x 596 x 521 mm	70 x 596 x 526 mm
Variante paroi frontale entièrement vitrée miroir noir*	ZSI40GL* CHF 820.-/CHF 761.35	ZS70GL* CHF 720.-/CHF 668.50
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		Disponible à partir de mai 2020

* Ce modèle existe pour les deux variantes couleurs d'appareil CN (acier chromé) ainsi que SP (miroir)

	WSI40SL	WS200SL	WS290SL
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran tactile avec minuterie et départ différé ★ Pour cuire à basse température et décongeler des plats ★ Système push / pull sans poignée ★ Idéal pour montage sous le four Compact 45 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran tactile avec minuterie et départ différé ★ Pour cuire à basse température et décongeler des plats ★ Système push / pull sans poignée ★ Idéal pour montage sous le four Compact 38 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran tactile avec minuterie et départ différé ★ Pour cuire à basse température et décongeler des plats ★ Avec poignée à barre design ★ Idéal pour encastrément sous le four
Construction	Tiroir chauffant encastré	Tiroir chauffant encastré	Tiroir chauffant encastré
Modèle			
Capacité	Vaisselle de menu pour 6 pers.	Vaisselle de menu pour 8 pers.	Vaisselle de menu pour 12 pers.
Commande / Écran			
Commande Touch	•	•	•
Écran	Ecran LED White	Ecran LED White	Ecran LED White
Programmation de fin / minuterie	•/•	•/•	•/•
Tiroir sans poignée système push/pull	•	•	•
Tiroir avec poignée à barre			•
Régulation électronique de la température en degrés	30 - 80 °C	30 - 80 °C	30 - 80 °C
Équipement			
Rail télescopique entièrement amovible	•	•	•
Soufflante à air chaud	•	•	•
Utilisations			
Maintenir des plats au chaud	•	•	•
Décongeler	•	•	•
Cuisson à basse température	•	•	•
Préchauffer la vaisselle	•	•	•
Faire lever la pâte	•	•	•
Accessoires			
Fond en verre	•	•	•
Tapis antidérapant	•	•	•
Grille			
Dimensions H x L x P	136 x 596 x 521 mm	201 x 596 x 553 mm	293 x 596 x 553 mm
Puissance nominale	0,52 kW	0,55 kW	0,55 kW
Tension	230 V - (câble avec fiche)	230 V - (câble avec fiche)	230 V - (câble avec fiche)
Disjoncteur	10 A	10 A	10 A
Variante paroi frontale entièrement vitrée miroir noir*	WSI40SL* CHF 1490.-/CHF 1383.45	WS200SL* CHF 1610.-/CHF 1494.90	
Variante couleur CN (acier chromé)			WS290SLCN CHF 1680.-/CHF 1559.90
Variante couleur SP (miroir)			WS290SLSP CHF 1680.-/CHF 1559.90
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	CHF 5.99/CHF 5.56	CHF 5.99/CHF 5.56	CHF 10.77/CHF 10.-

* Ce modèle existe pour les deux variantes couleurs d'appareil CN (acier chromé) ainsi que SP (miroir)

Vous aimez être aux fourneaux? Nous aussi.

La cuisinière n'a pas dit son dernier mot. Le modèle encastrable moderne d'Electrolux est la solution idéale pour les configurations et les habitudes culinaires spécifiques.

Tradition et innovation en parfaite harmonie

Vous appréciez le côté classique du bouton rotatif de commande, mais pour vos plans de cuisson à induction, pas question de renoncer au mode de chauffage le plus innovant et le plus pratique. Aucun problème! L'idéal est de combiner les fours EH6L40Y et EH6L20Y et le GK58I. Particulièrement adapté également pour remplacer votre four et plan de cuisson.



Tout sous la main

Ergonomiques et parfaitement pensés, le régulateur d'énergie et les sélecteurs, destiné aux zones de cuisson et au four, permet une utilisation simple et intuitive du four et des plans de cuisson. Les symboles se trouvent directement sur le bouton rotatif pour un design intemporel. Fonctions et réglages s'affichent très lisiblement.

Avec «BakingPlus», vous passerez votre temps aux fourneaux

Une légère humidification des aliments à cuire peut faire toute la différence. Versez 100 ml d'eau dans la cavité au fond de l'appareil et sélectionnez le mode BakingPlus avec le sélecteur de commande. Grâce à un élément chauffant situé au bas de l'espace de cuisson, l'eau s'évapore lors des 10 à 15 premières minutes. Le résultat est surprenant et votre pain n'a jamais été aussi beau et croustillant! Toutes les cuisinières de la série L50 sont équipées de cette fonction. La pâte lève mieux grâce à l'humidité et votre pain présente davantage de volume et une meilleure texture. Croustillant à l'extérieur, léger à l'intérieur.

Vous pouvez désormais commander le plan de cuisson à induction directement depuis la cuisinière.

Retrouvez les cuisinières compatibles aux pages 65 et 66.



Aperçu de nos cuisinières encastrables

	EH6GL40X	EH6L50D	EH6L40X	EH6L40	EH6L40Y (230V)	EH6L20	EH6L20Y (230V)	EH6K10
Hauteur nominale en cm	60	60	60	60	60	60	60	60
Nombre de zones de cuisson	4	4	4	4	4	4	4	4
VarioGuide	•							
Thermomètre à aliments	•							
Cuisson à basse température	•							
BakingPlus		•						
Air chaud	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuisson sur plusieurs niveaux	•	•	•	•	•	•	•	•
Chaleur supérieure et inférieure	•	•	•	•	•	•	•	•
Gril	•	•	•	•	•	•	•	•
Plaque à gâteau extra grand	•	•	•	•	•	•	•	•
Nettoyage à catalytique	•		•					
Sélecteurs escamotable	•	•	•	•	•	•	•	•
Page du catalogue	64	64	65	65	65	66	66	67





EH6GL40X



EH6L50D



EH6L40X



EH6L40



EH6L40YCN (230V)

Highlights	EH6GL40X	EH6L50D	EH6L40X	EH6L40	EH6L40YCN (230V)
	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran avec symboles & texte clair ★ Autonettoyage catalytique ★ Recommandations de réglage VarioGuide ★ Thermomètre à aliments ★ Cuisson sur plusieurs niveaux ★ Plaque à gâteau extra grande 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Minuterie tactile avec affichage sur écran ★ Fonction BakingPlus ★ Cuisson sur plusieurs niveaux ★ Plaque à gâteau extra grande 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran avec minuterie et affichage ★ Autonettoyage catalytique ★ Cuisson sur plusieurs niveaux ★ Plaque à gâteau extra grande 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran avec minuterie et affichage ★ Cuisson sur plusieurs niveaux ★ Plaque à gâteau extra grande 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Ecran avec minuterie et affichage ★ Cuisson sur plusieurs niveaux ★ Plaque à gâteau extra grande ★ Combinable avec le plan de cuisson à induction
Construction	Cuisinière encastrable Katalyt	Four encastrable BakingPlus	Cuisinière encastrable Katalyt	Cuisinière encastrable	Cuisinière encastrable 230V
Modèle					
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A+	A+	A+
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres
Commande des zones de cuisson					
Régulateurs d'énergie escamotables	4	4	4	4	4
Régulateurs à double circuit	av. G/ arr. D	av. G/ arr. D	av. G/ arr. D	av. G/ arr. D	
Commande du four					
Commande Touch	•	• (Timer)			
Sélecteurs escamotables	• (éclairés)	• (éclairés)	•	•	•
Equipement					
Programmes spéciaux	•				
Recettes de cuisine préprogrammées	•				
Mémoire pour programmes personnels	•				
Gril rabattable		•		•	•
Revêtement émail Swiss Clean		•		•	•
Autonettoyage pyrolytique / catalytique	-/•		-/•		
Mémoire en cas de panne de courant	1 semaine		1 h	1 h	1 h
Sécurité enfants/ Façade froide	•/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Accessoires					
Thermomètre à aliments	•				
Grille (chromée)	1	1	1	1	1
Plaque de cuisson/ Plaque de cuisson à bord haut	1/1	1/1	2/-	2/-	2/-
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)	voir page 223	voir page 223	voir page 223	voir page 223	voir page 223
Dimensions H x L x P	594 x 596 x 567 mm	594 x 596 x 567 mm	594 x 596 x 567 mm	594 x 596 x 567 mm	594 x 596 x 567 mm
Puissance nominale/ valeur de raccordement totale max	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
Tension	400V 2-3 N-	400V 2-3-	400V 2-3-	400V 2-3-	230V- / 400V 2-3 N-
Disjoncteur	2-3 x 16A	2-3 x 16A	2-3 x 16A	2-3 x 16A	1-3 x 16A / 2-3 x 16A
Variante couleur CN (acier chromé) Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	EH6GL40XCN CHF 3190.-/CHF 2961.95		EH6L40XCN CHF 2700.-/CHF 2506.95	EH6L40CN CHF 2540.-/CHF 2358.40	EH6L40YCN CHF 2540.-/CHF 2358.40
Variante couleur SP (miroir) Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	EH6GL40XSP CHF 3190.-/CHF 2961.95	EH6L50DSP CHF 2840.-/CHF 2636.95			
Variante couleur WE ou SW (blanc ou noir) Prix TVA incl./ Prix TVA excl.			EH6L40XWE / SW CHF 2600.-/CHF 2414.10	EH6L40WE / SW CHF 2440.-/CHF 2265.55	
TAR TVA incl./ TAR TVA excl.	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.-

Modèle de cuisinière combinable uniquement avec les modèles de plaques de cuisson GK58YCN, GK56YCN & GK58I



EH6L20



EH6L20YWE (230V)



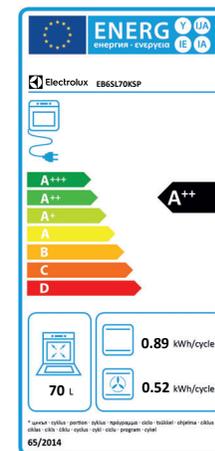
EH6K10

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Cuisson sur plusieurs niveaux ★ Plaque à gâteau extra grande 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Cuisson sur plusieurs niveaux ★ Plaque à gâteau extra grande ★ Combinable avec le plan de cuisson à induction 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Plaque à gâteau extra grande
Construction	Cuisinière encastrable	Cuisinière encastrable 230V	Cuisinière encastrable
Modèle			
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres	77 litres
Commande des zones de cuisson			
Régulateurs d'énergie escamotables	4	4	4
Régulateurs à double circuit	av. G/arr. D		
Commande du four			
Commande Touch			
Sélecteurs escamotables	•	•	•
Équipement			
Programmes spéciaux			
Recettes de cuisine préprogrammées			
Mémoire pour programmes personnels			
Gril rabattable	•	•	•
Revêtement émail Swiss Clean	•	•	•
Autonettoyage pyrolytique/catalytique			
Mémoire en cas de panne de courant			
Sécurité enfants/Façade froide	-/•	-/•	-/•
Accessoires			
Thermomètre à aliments			
Grille (chromée)	1	1	1
Plaque de cuisson/Plaque de cuisson à bord haut	2/-	2/-	1/-
Peut être complété d'un dispositif de défournage (accessoires)	voir page 223	voir page 223	voir page 223
Dimensions H x L x P	594 x 596 x 567 mm	594 x 596 x 567 mm	594 x 596 x 567 mm
Puissance nominale/valeur de raccordement totale max	3,5/10,85 kW	3,5/10,85 kW	3,0/10,10 kW
Tension	400V 2-3-	230V- / 400V 2-3 N-	400V 2-3-
Disjoncteur	2-3 x 16A	1-3 x 16A / 2-3 x 16A	2-3 x 16A
Variante couleur CN (acier chromé) Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	EH6L20CN CHF 2390.- / CHF 2219.15		
Variante couleur WE ou SW (blanc ou noir) Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	EH6L20WE / SW CHF 2290.- / CHF 2126.30	EH6L20YWE CHF 2290.- / CHF 2126.30	EH6K10WE / SW CHF 1840.- / CHF 1708.45
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	CHF 10.77 / CHF 10.-	CHF 10.77 / CHF 10.-	CHF 10.77 / CHF 10.-

Modèle de cuisinière combinable uniquement avec les modèles de plaques de cuisson GK58YCN, GK56YCN & GK58I

Accessoires d'encastrement pour fours encastrables

Accessoires d'encastrement	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
HA35/60 UCN/USP	Élément d'adaptation hauteur, H 3,5 / L 59,4 / P 56 cm - pour l'encastrement de fours et de cuisinières en norme EURO, H 5 / 6, 63,5 cm	185.-	171.75
HA35/60 USW/UWE	Élément d'adaptation en hauteur, H 3,5 / L 59,4 / P 56 cm - pour l'encastrement de fours et de cuisinières en norme EURO, H 5 / 6, 63,5 cm	151.-	140.20
BISUPPORT	Équerres de support H60 x L60 x L510 cm pour l'encastrement de plusieurs fours ou fours en combinaison avec les tiroirs chauffants. Déjà compris dans le prix pour les fours EB4, EB3 et WS.	76.-	70.55



Les étiquettes énergétiques

Les classes d'efficacité énergétique
En fonction de leur consommation d'énergie, les appareils sont affectés aux classes d'efficacité énergétique A+++ à D. Les appareils de la classe d'efficacité énergétique A+++ sont les plus économiques. D correspond à une consommation élevée.



Avec nos plans de cuisson, intégrer l'alimentation durable au quotidien est un jeu d'enfant

Plans de cuisson

Plans de cuisson / commandes	
Caractéristiques du produit	70
Nos plans de cuisson	82
SensePro™ / ProfilLine	84
SenseFry™	87
Plans de cuisson à induction Maxima / PureHob	88
Plans de cuisson à induction	91
Plans de cuisson à induction commandés à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	98
Plans de cuisson en vitrocéramique	100
Platines de cuisson	105
Boîtier de commande encastrable et réchauds encastrables / sets de plaques de cuisson	106
Accessoires d'encastrement	107
ComboHob	108

Redécouvrez le goût

Bien cuisiner ne signifie pas uniquement réussir un plat. C'est aussi ressentir le plaisir de créer quelque chose d'extraordinaire. Electrolux fait de la cuisine un moment particulier tout en vous donnant la garantie de réussir vos plats.

Cuisson à point, flexibilité et design élégant: découvrez-en davantage dans les pages suivantes et trouvez votre meilleur allié.



GK78FTIPO



Cuisine assistée avec SensePro™
Pommes de terre, sauces ou steak: avec notre plan de cuisson SensePro™, tout vous réussit, même la cuisson sous vide.

Plus d'informations sur SensePro™ aux pages 72 - 73



Cuisiner tout en souplesse avec PureFlex
La fonction FlexiBridge™ vous garantit une flexibilité maximale au quotidien. Quatre zones de cuisson elliptiques se combinent en trois configurations différentes pour répondre à tous vos besoins. Adaptation parfaite aux différentes tailles de casseroles et utilisations sur le plan de cuisson.

Design unique et concepts de commande
Conception, commande, éclairage: tous nos plans de cuisson à induction ont été conçus avec le plus grand raffinement et sont équipés d'une technologie de pointe. Chaque instant de cuisine est une véritable expérience esthétique!

Cuisson au degré près et des résultats parfaits grâce à la sonde de température sans fil.

Unique sur le marché!



SensePro™
SensePro™ vous permet de préparer très facilement les plats les plus savoureux d'une manière saine et douce. Il suffit de sélectionner le plat et le résultat désiré sur l'écran tactile. Le thermomètre sans fil pour aliments vous indique la température à cœur pendant la cuisson et vous indique quand le plat est parfait.

Cuisson précise des légumes pour un résultat fondant, préparation parfaite des steaks, sauces légères obtenues en un tour de main – le nouveau plan de cuisson SensePro™ sait tout faire. Même le SousVide est possible.

Bleu, saignant, à point ? À vous de décider, le plan de cuisson SensePro™ fait le reste.

La sonde de température indique la température au cœur du plat pendant la cuisson et signale quand le plat est prêt.

WORLD'S FIRST

La première sonde de température au monde sans fil ni batterie mesure la température au degré près et propose même la fonction SousVide.



GK78FTIPO



Cuisson | SensePro™



L'assistant parfait: écran tactile TFT avec VarioGuide

Du bout des doigts pour un plaisir inégalé. Contrôle total du plan de cuisson et de la cuisson. La préparation de différents plats est programmée sur l'assistant VarioGuide, une aide précieuse pour la cuisson. Il vous suffit de sélectionner le plat et le résultat souhaité sur l'écran tactile.



Plus d'informations sur SensePro™



72.1°C

Cuisson parfaite avec SenseFry™

Le capteur de cuisson SenseFry™ vous garantit une température de cuisson idéale et constante. Il vous suffit de sélectionner un plat et le résultat désiré, un message vous informe dès que la poêle est à la bonne température.



SenseFry™

Plus besoin de deviner quand la poêle est assez chaude, grâce à SenseFry™. Il suffit de sélectionner le plat et le résultat désiré sur l'écran tactile. Un capteur spécial placé sous le plan de cuisson régule ensuite la puissance pour maintenir la poêle à une température constante et assurer une cuisson parfaite. Inutile d'estimer quand la poêle sera à la bonne température, vous en serez informé. Vos crêpes seront parfaites et uniformes en un clin d'œil.



Réglage automatique de la température d'ébullition de l'eau avec SenseBoil™

Le capteur SenseBoil™ empêche l'eau de déborder. Il détecte quand l'eau commence à bouillir et réduit automatiquement la température à ébullition lente. Ainsi, vous pouvez vous concentrer sur la préparation de vos repas.



SenseBoil™

La technologie SenseBoil™ est équipée de capteurs qui empêchent le débordement, détectent automatiquement l'ébullition de l'eau et réduisent directement la température à une température de frémissement. Ainsi, vous n'avez plus besoin de surveiller l'eau et vous pouvez vous concentrer sur la préparation de vos repas.



Design SlimFit

Grâce à son design compact et élégant, le nouveau plan de cuisson à induction s'intègre aux plans de travail d'une profondeur minimum de 12 mm pour une installation avec un tiroir en dessous ou 28 mm avec une cuisinière/un four Electrolux. Pour plus d'espace et de liberté dans la conception de votre cuisine.



Hob2Hood™

Concentrez-vous pleinement sur votre recette. Avec la fonction Hob2Hood™, dès que vous commencez à cuisiner, votre hotte aspirante se met en marche et ajuste automatiquement le réglage du niveau de puissance. L'air est ainsi toujours parfaitement pur dans votre cuisine.



Plus d'informations sur le design SlimFit

Profitez d'une souplesse inégalée lorsque vous cuisinez

Nos appareils à inductions vous offrent beaucoup de place pour de nombreuses poêles, des zones de cuisson qui peuvent être rassemblées, une reconnaissance automatique des casseroles et bien plus encore.



FlexiBridge™

Connectez quatre zones pour créer une seule grande zone de cuisson grâce à la fonction FlexiBridge™. Il vous suffit d'activer la fonction pour aligner la température de cuisson pour qu'elle soit la même sur l'ensemble de la surface de la plan de cuisson. Elle s'adapte même aux plus gros plats, l'idéal lorsque vous recevez. Grâce à cette technologie vous ne risquez plus jamais de brûler vos plats ni de manquer de cuisson.



Fonction Bridge

Créez plusieurs grandes surfaces de cuisson avec la fonction Bridge de ce plan de cuisson à induction. Deux zones peuvent être connectées à la simple pression d'un bouton, qui fournit un simple pont pour la cuisson. En alignant automatiquement pour partager les paramètres de température et de temps, le plan est optimisé pour l'utilisation de grandes poêles et casseroles en même temps.

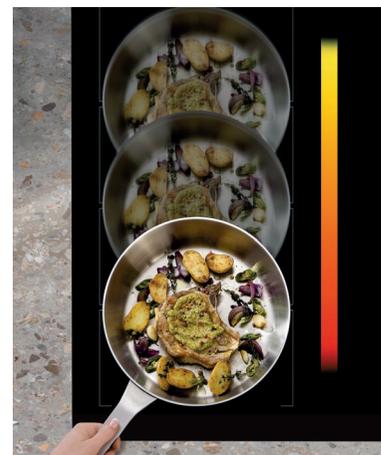


Les gammes modulaires ProfiLine combinent des plans de cuisson à induction avec des techniques asiatiques telles que le Teppan Yaki et le wok. Autre incontournable: les hottes aspirantes de ProfiLine installées entre les plans de cuisson. Elles aspirent la vapeur et les odeurs à la source, avant même qu'elles ne puissent s'échapper.



Plans de cuisson à induction Maxima

Chauffez même les plus grosses casseroles et poêles sur la plan de cuisson à induction Maxima. Il détecte automatiquement ce que vous placez sur la surface et où vous le placez. Ensuite, il fournit la quantité optimale de chaleur à la base de votre plat. Que vous utilisiez une marmite volumineuse ou une plancha de forme biscornue, il n'y a aucun compromis sur le type de plat ou la distribution de la température.



Fonction PowerSlide™

Que ce soit pour faire saisir, cuire ou simplement maintenir au chaud: avec la fonction PowerSlide™, fini les interruptions lorsque vous déplacez vos casseroles et poêles entre les plages de températures préréglées du plan de cuisson. Il n'est plus nécessaire d'augmenter ou de réduire la chaleur pour terminer la cuisson d'un plat. Pour une cuisson confortable et efficace, il vous suffit de le déplacer d'une zone de température à l'autre.

Occupez l'espace comme un grand chef

Le plan de cuisson fait 90 cm de large et 51 cm de profondeur - le plus grand de sa catégorie et le seul doté de six zones de cuisson. Les espaces de cuisson disponibles sont donc exceptionnels, qu'ils soient encastés à fleur ou à plat. Les bobines en forme de D augmentent la zone de chaleur et simplifient l'utilisation de plaques de grill ou de cocottes. Avec les six zones de cuisson, vous pouvez en outre préparer d'innombrables plats qui raviront tous les gourmets, en famille ou entre amis.



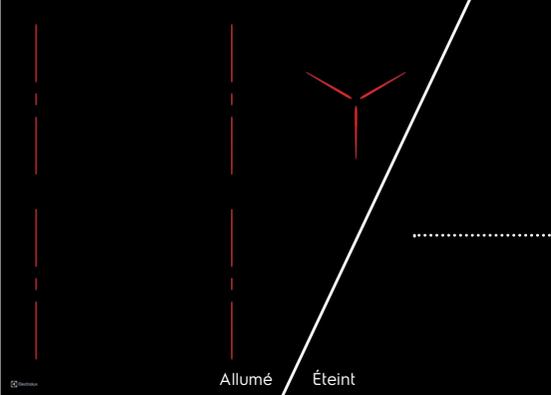
Plus d'informations sur FlexiBridge™



Plus d'informations sur la fonction PowerSlide™

Offrez-vous la performance et le design

Il est évidemment essentiel à vos yeux que votre cuisine soit très performante. Si vous attachez également de l'importance à un esthétisme innovant, nos designs sans raccord et nos concepts de commande flexibles offrent des possibilités illimitées.



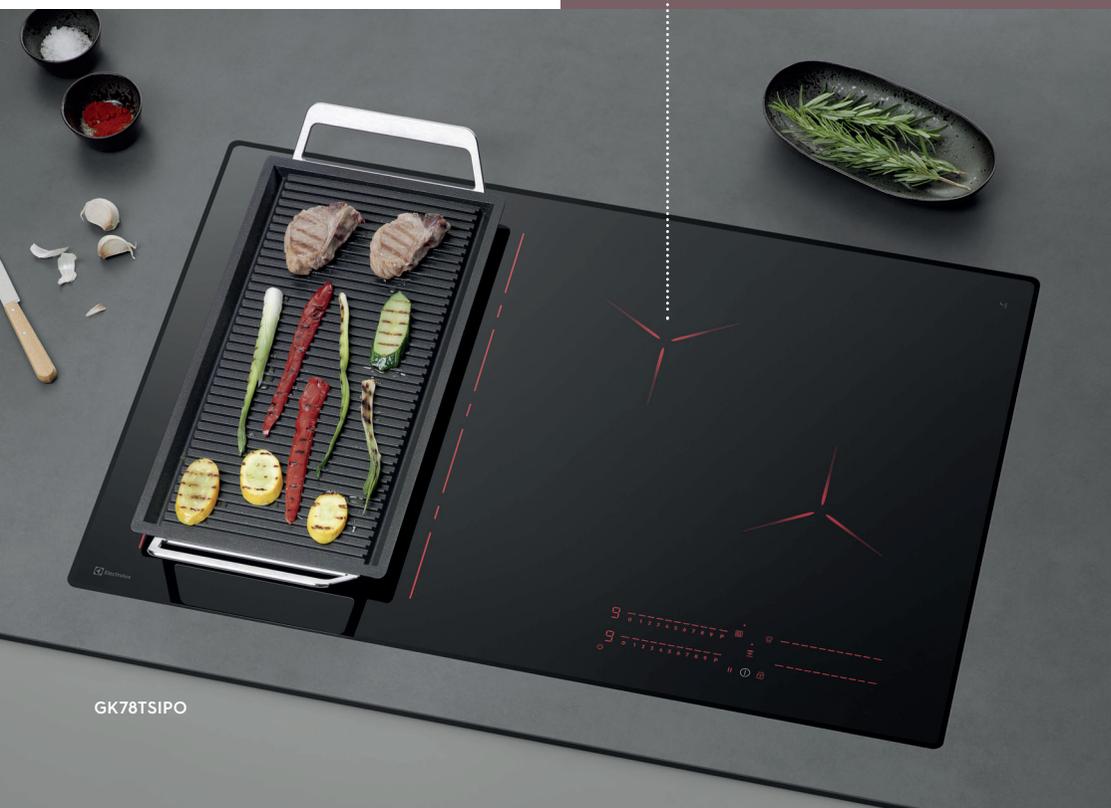
PURE BLACK

Sobriété et élégance

Lorsque Pure Hob est éteint, le plan de cuisson présente un vitrage noir très épuré. Seuls le symbole d'allumage et le logo de la marque donnent une touche discrète. Le reste de la surface est d'un noir brillant. Une fois allumé, l'éclairage des plans de cuisson et de la commande à curseur apparaît en rouge.

Plus d'informations sur les plans de cuisson PureBlack à la page 89

Design unique:
Zones de cuisson en éolienne à éclairage rouge



GK78TSIPO



Écran tactile TFT avec VarioGuide

Contrôle total du plan de cuisson. Dès que vous posez votre récipient, l'écran affiche la commande de la zone de cuisson choisie. La préparation de différents plats est programmée sur l'assistant VarioGuide, une aide précieuse pour la cuisson.



Commande à curseur intuitive

Dès que vous placez votre poêle sur le plan de cuisson, le curseur correspondant s'allume automatiquement. Ainsi, vous savez intuitivement lequel utiliser.



Commande à curseur directe

La commande à curseur directe permet de régler rapidement la température de votre plan de cuisson et vous garantit un accès immédiat à tous ses éléments de commande.



Commande Touch

Une simple pression vous permet de commander le plan de cuisson et d'accéder directement à tous ses éléments.



Variantes d'encastrement

Un riche choix de cadres est proposé pour votre plan de cuisson. Vous pouvez cependant aussi opter pour un design minimaliste sans cadre.



Cadre CN
Cadre en acier inoxydable encastrement à plat (GK... CN).



Cadre large PLCN
Cadrec large en acier inoxydable, variante encastrement à plat pour le marché du remplacement (GK... PLCN).



Sans cadre
Plan de cuisson sans cadre pour encastrement à fleur (pierre ou verre) avec joint silicone (GK... O).



Cadre large ... PLRCN
Cadrec large en acier inoxydable, (rayon 20), encastrement à plat pour le marché du remplacement (GK56PPLRCN).



Sans cadre
Plan de cuisson sans cadre, encastrement à plat (GK... O).



Design à facettes
Plan de cuisson encastrement à plat sans cadre, facetté (GK... F).



GK78TSIBC

Nos plans de cuisson

Plans de cuisson à induction

	GK906TSILO	GK80TSILO	GK78FTIPO	GK78FTIPO	GK78TSIPO	GK78TSIB	GK69FTIFO	GK69TSIPO	GK69TSIB	GK69TSIO	GK653TSIF	GK58FTIPO	GK58TSIP	GK58TSILO	GK58TSIB	GK58TSI	GK58TSIPLCN	GK58TCI	GK58I
Variantes d'encastrement	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
Largeur nominale en cm	90	80	80	80	80	80	70	70	70	70	65	60	60	60	60	60	60	60	60
Nombre de zones de cuisson	6	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
Thermomètre à aliments SensePro™				•								•							
Capteur de cuisson SenseFry™			•	•								•							
Capteur de surcuisson SenseBoil™						•				•					•				
Écran tactile TFT avec VarioGuide			•	•			•				•								
Commande à curseur intuitive	•	•			•		•					•	•						
Commande à curseur directe						•			•	•	•				•	•	•		
Commande Touch																		•	
Commande par bouton rotatif																			•
PureBlack					•				•				•						
PowerSlide™	•				•				•										
FlexiBridge™					•				•										
Fonction Bridge	•	•	•	•			•		•		•	•	•	•					
Hob2Hood™	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Design SlimFit	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Page du catalogue	85	88	84	87	89	90	87	89	90	91	92	84	89	88	91	93	92	93	99

Plans de cuisson en vitrocéramique avec commande intégrée

	GK80TSPLCN	GK78TS	GK69TS	GK65TSF	GK58TS	GK58TSPLCN	GK58TC	GK56TS	GK29TCO
Variantes d'encastrement	PLCN	O/CN	O/CN	F	O/CN	PLCN	O/CN	O/CN	O
Largeur nominale en cm	80	80	70	65	60	60	60	56	29
Nombre de zones de cuisson	4	4	4	3	4	4	4	4	2
Commande à curseur directe	•	•	•	•	•	•		•	
Commande Touch							•		•
Zone de rôtissage	•	•							
Zone de cuisson à 3 cercles									
Zone de cuisson à 2 cercles	•	•	•	•	•	•		•	•
Hob2Hood™									
Page du catalogue	95	94	94	96	95	96	97	97	97

Plans de cuisson en vitrocéramique commandés à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande

	GK80RPLCN	GK80LPLCN	GK78CCN	GK65PF	GK58PCN	GK58CCN	GK58CN	GK58YCN (230V)	GK56PCN	GK56PO	GK56CN	GK56YCN (230V)	GK56PLCN	GK56PPLCN	GK56PPLRCN
Variantes d'encastrement	PLCN	PLCN	CN	F	CN	CN	CN	CN	O	CN	CN	CN	PLCN	PLCN	PLRCN
Largeur nominale en cm	80	80	80	65	60	60	60	60	56	56	56	56	56	56	56
Nombre de zones de cuisson	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Commande par bouton rotatif	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Zone de rôtissage			•			•									
Zone de cuisson à 2 cercles	•	•	•	•	•	•			•	•				•	•
Page du catalogue	104	103	100	101	101	101	102	102	101	102	103	103	105	105	104

Plans de cuisson modulaires

	TY38TSICN	WOK38TSIO	GK38TSIDO	GK38TSO
Variantes d'encastrement	CN	O	O	O
Largeur nominale en cm	38	38	38	38
Nombre de zones de cuisson	2	1	2	2
Induction	•	•	•	
Vitrocéramique				•
Commande à curseur de la température	•			
Commande à curseur directe		•	•	•
Fonction Bridge			•	
Zone de cuisson à 3 cercles				•
Page du catalogue	86	86	85	95

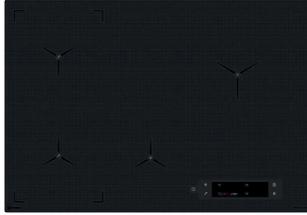
ComboHob Plan de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée

	DMGL837ISW	DMGL832ISW	DMGL836ISW	DMGL831ISW
Variantes d'encastrement	O	O	O	O
Largeur nominale en cm	83	83	83	83
Nombre de zones de cuisson	4	4	4	4
Commande à curseur directe	•		•	
Commande Touch		•		•
Fonction Bridge	•	•	•	•
Hob2Hood™	•	•	•	•
Recyclage d'air	•	•		
Évacuation d'air			•	•
Évacuation intensive	•	•	•	•
Fonction marche à vide	•	•	•	•
Affichage saturation filtre à charbons actifs	•	•		
Filtre à graisse	•	•	•	•
Page du catalogue	110	110	111	111

Variantes d'encastrement

O = sans cadre
 CN = cadre CN
 PLCN = cadre large PLCN
 PLRCN = Cadre larg ... PLRCN
 F = design à facettes

ProfiLine



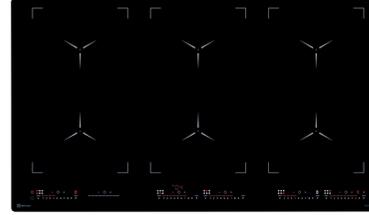
GK78FTIPO

ProfiLine



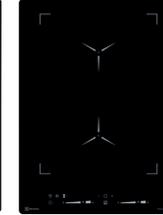
GK58FTIPO

ProfiLine



GK906TSIPO

ProfiLine



GK38TSIDO

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Package sans souci ProfiLine ★ Cuisson SousVide grâce au thermomètre à aliments SensePro™ ★ Capteur de cuisson SenseFry™ ★ Fonction de fonte ★ Écran tactile TFT avec VarioGuide ★ Zones de cuisson interconnectables Bridge 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Package sans souci ProfiLine ★ Cuisson SousVide grâce au thermomètre à aliments SensePro™ ★ Capteur de cuisson SenseFry™ ★ Fonction de fonte ★ Écran tactile TFT avec VarioGuide ★ Zones de cuisson interconnectables Bridge 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Package sans souci ProfiLine ★ Commande à curseur intuitive ★ Bobines en D Maxima optimisées pour les cocottes ★ PowerSlide™ ★ Plan de cuisson XXL avec 6 zones de cuisson interconnectables Bridge ★ Design SlimFit 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Package sans souci ProfiLine ★ Commande à curseur directe ★ Bobines en D Maxima optimisées pour les cocottes ★ Zones de cuisson interconnectables Bridge ★ Friture et mijotage
Construction	Induction ProfiLine SensePro™ avec écran tactile TFT	Induction ProfiLine SensePro™ avec écran tactile TFT		Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur intuitive	Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur
Modèle					
Cadres	encastrement à fleur	encastrement à fleur		encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat
Type d'installation	770 × 510 × 49 mm / R 7	580 × 510 × 49 mm / R 7		900 × 510 × 49 mm / R 7	380 × 510 × 62 mm / R 7
Dimensions L × P × H	750 × 490 mm / R 5	560 × 490 mm / R 5		880 × 490 mm / R 5	360 × 490 mm / R 5
Dimensions de découpe L × P	776 × 516 × 8 mm / R 10	586 × 516 × 8 mm / R 10		906 × 516 × 8 mm / R 10	386 × 516 × 8 mm / R 10
Dimensions de fente L × P × H					
Design					
Zones de cuisson avec graphisme imprimé discret	•	•		•	•
Commande					
Écran tactile TFT avec VarioGuide	•	•		•	•
Commande à curseur intuitive					
Commande à curseur directe					
Commande Touch					
Zones de cuisson					
Zone de cuisson FlexiBridge™ / Bridge	220 × 420 mm	220 × 420 mm		3 surfaces 220 × 390 mm	280 × 380 mm
°av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW		Ø 120 – 210 mm / 3,2 kW	
°ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW		Ø 120 – 210 mm / 3,2 kW	
°av. C: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 – 160 mm / 2,5 kW			Ø 120 – 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 – 210 mm / 3,2 kW
°ar. C: Diamètre du fond de casserole / puissance				Ø 120 – 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 – 210 mm / 3,2 kW
°av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 160 – 240 mm / 3,6 kW	Ø 120 – 200 mm / 2,8 kW		Ø 120 – 210 mm / 3,2 kW	
°ar. D: Diamètre du fond de casserole / puissance		Ø 120 – 160 mm / 2,5 kW		Ø 120 – 210 mm / 3,2 kW	
Nombre de niveaux de cuisson	9	9		9	14
Zones de cuisson avec fonction PowerBoost	4	4		6	2
Équipement de sécurité					
Arrêt automatique en fonction de l'activité	•	•		•	•
Protection anti-surchauffe	•	•		•	•
Tension	400 V 2 N-	400 V 2 N-		400 V 3 N-	230 V-
Disjoncteur	2 × 16 A	2 × 16 A		3 × 16 A	1 × 16 A
Valeur de raccordement	7,35 kW	7,35 kW		11,0 kW	3,7 kW
Modèle O (sans cadre)	GK78FTIPO	GK58FTIPO		GK906TSIPO	GK38TSIDO
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 5990.- / CHF 5561.75	CHF 5490.- / CHF 5097.50		CHF 5150.- / CHF 4781.80	CHF 2320.- / CHF 2154.15
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	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



TY38TSICN

ProfiLine



WOK38TSIO

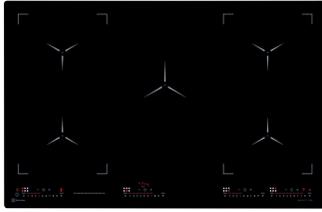


GK78FTIFO

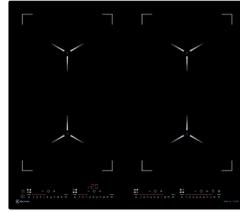


GK69FTIFO

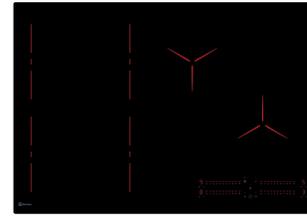
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Package sans souci ProfiLine ★ Commande à curseur de la température ★ Réglage précis de la température entre 50°C et 220°C ★ Sélection directe de la température 160°C/220°C ★ 2 zones de température réglables individuellement ★ Temps de chauffe rapide: 180°C en 4 minutes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Package sans souci ProfiLine ★ Lot de wok à induction professionnel avec poêle adaptée ★ Commande à curseur directe ★ Friture et mijotage 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Capteur de cuisson SenseFry™ ★ Fonction de fonte ★ Écran tactile TFT avec VarioGuide ★ Zones de cuisson interconnectables Bridge ★ Zone XL pour des poêles allant jusqu'à Ø 320 mm 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Capteur de cuisson SenseFry™ ★ Fonction de fonte ★ Écran tactile TFT avec VarioGuide ★ Zones de cuisson interconnectables Bridge ★ Bobines Maxima
Construction	Teppan Yaki à induction ProfiLine avec commande à curseur	Wok à induction ProfiLine avec commande à curseur	Induction ProfiLine SenseFry™ avec écran tactile TFT	Induction ProfiLine SenseFry™ avec écran tactile TFT
Modèle				
Cadres	Acier inoxydable	Sans cadre	Sans cadre	Sans cadre
Type d'installation	encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur	encastrement à fleur
Dimensions L×P×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
Dimensions de découpe L×P	360×490 mm/R 5	360×490 mm/R 5	750×490 mm/R 5	680×490 mm/R 5
Dimensions de fente L×P×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				
Zones de cuisson avec graphisme imprimé discret				
Commande				
Écran tactile TFT avec VarioGuide				
Commande à curseur de la température		•		•
Commande à curseur directe	•			
Commande Touch				
Zones de cuisson				
Zone de cuisson FlexiBridge™ / Bridge				
°av. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance			220 × 420 mm	220 × 420 mm
°ar. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance			Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
°av. C: Diamètre du fond de casserole/ puissance			Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW	Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
°ar. C: Diamètre du fond de casserole/ puissance			Ø 120 – 160 mm / 2,5 kW	Ø 120 – 160 mm / 2,5 kW
°ar. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance				
°av. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance			Ø 120 – 320 mm / 3,6 kW	Ø 160 – 240 mm / 3,6 kW
Surface de grill Teppan Yaki	300 × 350 mm / 2,8 kW			
WOKP6.0, Ø 390 mm, 6 litres / 3,2 kW				
De 50°C à 220°C		14	9	9
Nombre de niveaux de cuisson		1	4	4
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power Boost				
Fonction nettoyage	•			
Équipement de sécurité				
Arrêt automatique en fonction de l'activité	•	•	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•	•	•
Tension	230 V-	230 V-	400 V 2 N-	400 V 2 N-
Disjoncteur	1×16 A	1×16 A	2×16 A	2×16 A
Valeur de raccordement	2,8 kW	3,2 kW	7,35 kW	7,35 kW
Accessoires				
Accessoires inclus	2 spatules en acier fin TYW5 y	Poêle Wok, 6 litres (WOKP6.0)		
Variantes couleurs CN (cadre en acier chromé)	TY38TSICN	WOK38TSIO	GK78FTIFO	GK69FTIFO
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 5250.- / CHF 4874.65	CHF 4190.- / CHF 3890.45	CHF 5290.- / CHF 4911.80	CHF 5090.- / CHF 4726.10
Modèle O (sans cadre)				
Prix TVA incl./Prix TVA excl.				
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31



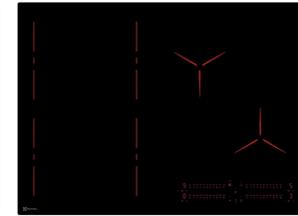
GK80TSILO



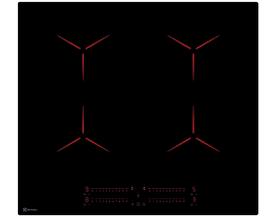
GK58TSILO



GK78TSIPO



GK69TSIPO

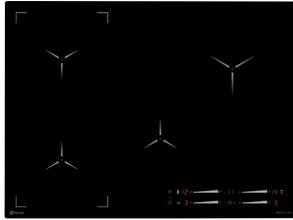


GK58TSIP

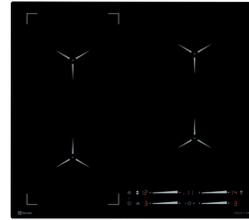
Highlights	GK80TSILO	GK58TSILO	GK78TSIPO	GK69TSIPO	GK58TSIP
	<ul style="list-style-type: none"> ★ Commande à curseur intuitive ★ Bobines en D Maxima optimisées pour les cocottes ★ Zones de cuisson interconnectables Bridge ★ Hob2Hood™ ★ 5 zones de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Commande à curseur intuitive ★ Bobines en D Maxima optimisées pour les cocottes ★ Zones de cuisson interconnectables Bridge ★ Hob2Hood™ 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments de commande et zone graphique exclusive à éclairage rouge ★ Commande à curseur intuitive ★ Zone de cuisson FlexiBridge™ ★ Fonction PowerSlide™ ★ Bobines Maxima 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments de commande et zone graphique exclusive à éclairage rouge ★ Commande à curseur intuitive ★ Zone de cuisson FlexiBridge™ ★ Fonction PowerSlide™ ★ Bobines Maxima 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments de commande et zone graphique exclusive à éclairage rouge ★ Commande à curseur intuitive ★ Zone de cuisson Bridge ★ Bobines Maxima
Construction	Plans de cuisson à induction Maxima avec commande à curseur intuitive	Plans de cuisson à induction Maxima avec commande à curseur intuitive	Plans de cuisson à induction PureFlex Maxima avec commande à curseur intuitive	Plans de cuisson à induction PureFlex Maxima avec commande à curseur intuitive	Plans de cuisson à induction PureHob Maxima avec commande à curseur intuitive
Modèle					
Cadres					Cadre en acier chromé
Type d'installation					encastrement à plat
Dimensions L x P x H					576 x 506 x 49 mm
Dimensions de découpe L x P					560 x 490 mm / R 5
Cadres	sans cadre	sans cadre	sans cadre	sans cadre	sans cadre
Type d'installation	encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L x P x H	800 x 510 x 49 mm / R 7	580 x 510 x 49 mm / R 7	770 x 510 x 49 mm / R 7	700 x 510 x 49 mm / R 7	580 x 510 x 49 mm / R 7
Dimensions de découpe L x P	780 x 490 mm / R 5	560 x 490 mm / R 5	750 x 490 mm / R 5	680 x 490 mm / R 5	560 x 490 mm / R 5
Dimensions de fente L x P x H	806 x 516 x 8 mm / R 10	586 x 516 x 8 mm / R 10	776 x 516 x 8 mm / R 10	706 x 516 x 8 mm / R 10	586 x 516 x 8 mm / R 10
Design					
Zones de cuisson à éclairage rouge			•	•	•
Zones de cuisson avec graphisme imprimé discret	•	•			
Commande					
Commande à curseur intuitive	•	•	•	•	•
Zones de cuisson					
Zone de cuisson FlexiBridge™ / Bridge	220 x 379 mm	220 x 379 mm	250 x 420 mm	250 x 420 mm	210 x 330 mm
°av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
°ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
°ar. C: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 210 - 240 mm / 3,6 kW		Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW	Ø 160 - 240 mm / 3,6 kW	
°ar. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW			Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW
°av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
Nombre de niveaux de cuisson	9	9	9	9	9
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power Boost	5	4	4	4	4
Équipement de sécurité					
Arrêt automatique en fonction de l'activité	•	•	•	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•	•	•	•
Tension	400 V 2 N-	400 V 2 N-	400 V 2 N-	400 V 2 N-	400 V 2 N-
Disjoncteur	3 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A
Valeur de raccordement	11,0 kW	7,35 kW	7,35 kW	7,35 kW	7,35 kW
Modèle CN (cadre en acier chromé)					GK58TSIPCN
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.					CHF 3910.- / CHF 3630.45
Modèle O (sans cadre)					GK58TSIPO
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	GK80TSILO CHF 4580.- / CHF 4252.55	GK58TSILO CHF 4180.- / CHF 3881.15	GK78TSIPO CHF 4460.- / CHF 4141.15	GK69TSIPO CHF 4210.- / CHF 3909.-	GK58TSIPO CHF 3910.- / CHF 3630.45
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	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



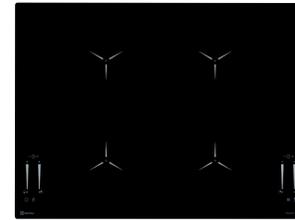
GK78TSIB



GK69TSIB



GK58TSIB



GK69TSIO

Highlights

- ★ Capteur de surcuisson SenseBoil™
- ★ Commande à curseur directe
- ★ Bobines Maxima
- ★ Hob2Hood™
- ★ Design SlimFit

- ★ Capteur de surcuisson SenseBoil™
- ★ Commande à curseur directe
- ★ Zones de cuisson interconnectables Bridge
- ★ Hob2Hood™
- ★ Design SlimFit

- ★ Capteur de surcuisson SenseBoil™
- ★ Commande à curseur directe
- ★ Zones de cuisson interconnectables Bridge
- ★ Hob2Hood™
- ★ Design SlimFit

- ★ Commande à curseur directe
- ★ Bobines Maxima
- ★ Zones de cuisson au graphisme en éolienne discret et élégant
- ★ Hob2Hood™
- ★ Design SlimFit



Construction

Induction SenseBoil™ avec commande à curseur

Induction SenseBoil™ avec commande à curseur

Induction SenseBoil™ avec commande à curseur

Maxima-Induktion mit Slider-Bedienung

Modèle

Cadres
Type d'installation
encastrement à plat
Dimensions L × P × H
766 × 506 × 49 mm
Dimensions de découpe L × P
750 × 490 mm / R 5
Cadres
sans cadre
Type d'installation
encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L × P × H
770 × 510 × 49 mm / R 7
Dimensions de découpe L × P
750 × 490 mm / R 5
Dimensions de fente L × P × H
776 × 516 × 8 mm / R 10

Cadre en acier chromé
encastrement à plat
766 × 506 × 49 mm
750 × 490 mm / R 5
sans cadre
encastrement à fleur ou à plat
770 × 510 × 49 mm / R 7
750 × 490 mm / R 5
776 × 516 × 8 mm / R 10

Cadre en acier chromé
encastrement à plat
696 × 506 × 49 mm
680 × 490 mm / R 5
sans cadre
encastrement à fleur ou à plat
700 × 510 × 49 mm / R 7
680 × 490 mm / R 5
706 × 516 × 8 mm / R 10

Cadre en acier chromé
encastrement à plat
576 × 506 × 49 mm
560 × 490 mm / R 5
sans cadre
encastrement à fleur ou à plat
580 × 510 × 49 mm / R 7
560 × 490 mm / R 5
586 × 516 × 8 mm / R 10

sans cadre
encastrement à fleur ou à plat
700 × 510 × 49 mm / R 7
680 × 490 mm / R 5
706 × 516 × 8 mm / R 10

Design

Zones de cuisson avec graphisme imprimé discret

•

•

•

•

Commande

Commande à curseur directe

•

•

•

•

Zones de cuisson

Zone de cuisson FlexiBridge™ / Bridge
°av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
°ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
°ar. C: Diamètre du fond de casserole / puissance
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
°ar. D: Diamètre du fond de casserole / puissance
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
Nombre de niveaux de cuisson
14
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power Boost
4

220 × 420 mm
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
Ø 120 – 160 mm / 2,5 kW
Ø 200 – 240 mm / 3,6 kW
14
4

220 × 420 mm
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
Ø 120 – 160 mm / 2,5 kW
Ø 200 – 240 mm / 3,6 kW
14
4

220 × 420 mm
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
Ø 120 – 200 mm / 2,8 kW
Ø 120 – 160 mm / 2,5 kW
14
4

Ø 120 – 240 mm / 3,2 kW
14
4

Équipement de sécurité

Arrêt automatique en fonction de l'activité
Protection anti-surchauffe
Tension
400 V 2 N-
Disjoncteur
2 × 16 A
Valeur de raccordement
7,35 kW

•
•
400 V 2 N-
2 × 16 A
7,35 kW

•
•
400 V 2 N-
2 × 16 A
7,35 kW

•
•
400 V 2 N-
2 × 16 A
7,35 kW

•
•
400 V 2 N-
2 × 16 A
7,35 kW

Modèle CN (cadre en acier chromé)

Prix TVA incl./Prix TVA excl.
Modèle O (sans cadre)
Prix TVA incl./Prix TVA excl.
TAR TVA incl./TAR TVA excl.

GK78TSIBCN
CHF 4070.- / CHF 3779.-
GK78TSIBO
CHF 4070.- / CHF 3779.-
CHF 2.49 / CHF 2.31

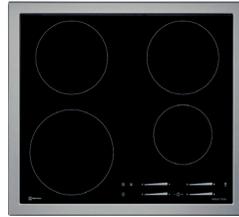
GK69TSIBCN
CHF 3870.- / CHF 3593.30
GK69TSIBO
CHF 3870.- / CHF 3593.30
CHF 2.49 / CHF 2.31

GK58TSIBCN
CHF 3290.- / CHF 3054.80
GK58TSIBO
CHF 3290.- / CHF 3054.80
CHF 2.49 / CHF 2.31

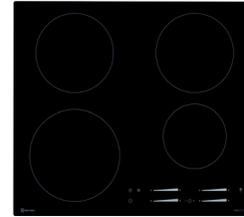
GK69TSIO
CHF 3790.- / CHF 3519.05
CHF 2.49 / CHF 2.31



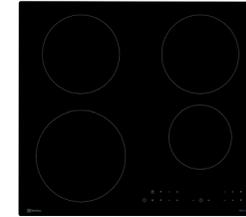
GK653TSIF



GK58TSIPL



GK58TSI



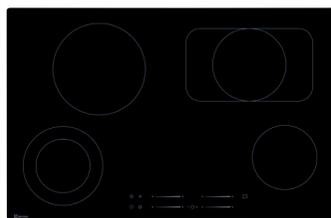
GK58TCI

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Commande à curseur directe ★ Bobines Maxima ★ Hob2Hood™ ★ Zones de cuisson au graphisme en éolienne discret et élégant ★ Design SlimFit ★ Convient pour le marché du remplacement 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Commande à curseur directe ★ Hob2Hood™ ★ Bobines offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles ★ Graphisme discret des zones de cuisson ★ Design SlimFit ★ Convient pour le marché du remplacement 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Commande à curseur directe ★ Hob2Hood™ ★ Bobines offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles ★ Graphisme discret des zones de cuisson ★ Design SlimFit 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Commande Touch ★ Bobines offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles ★ Graphisme discret des zones de cuisson ★ Design SlimFit
Construction	Plans de cuisson à induction Maxima avec commande à curseur	Plans de cuisson à induction avec commande à curseur	Plans de cuisson à induction avec commande à curseur	Induction avec commande Touch
Modèle				
Cadres	Design à facettes	Cadre large en acier chromé	Cadre en acier chromé	Cadre en acier chromé
Type d'installation	encastrement à plat	encastrement à plat	encastrement à plat	encastrement à plat
Dimensions L×P×H	653×523×49 mm	618×548×49 mm	576×506×49 mm	576×506×49 mm
Dimensions de découpe L×P	534-637×490-507 mm / R 5	564-600×490-530 mm / R 5	560×490 mm / R 5	560×490 mm / R 5
Cadres			sans cadre	sans cadre
Type d'installation			encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L×P×H			580×510×49 mm / R 7	580×510×49 mm / R 7
Dimensions de découpe L×P			560×490 mm / R 5	560×490 mm / R 5
Dimensions de fente L×P×H			586×516×8 mm / R 10	586×516×8 mm / R 10
Design				
Zones de cuisson avec graphisme imprimé discret	•	•	•	•
Commande				
Commande à curseur directe	•	•	•	•
Commande Touch				•
Zones de cuisson				
Zone de cuisson FlexiBridge™ / Bridge	Ø 120 - 200 mm / 2,8 kW	Ø 160 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 160 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 160 - 240 mm / 3,7 kW
°av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 - 200 mm / 2,8 kW	Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW	Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW	Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW
°ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance			Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW	Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW
°ar. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
°av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance		Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW	Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW	Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW
Nombre de niveaux de cuisson	14	14	14	9
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power Boost	3	4	4	4
Équipement de sécurité				
Arrêt automatique en fonction de l'activité	•	•	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•	•	•
Tension	400 V 2 N-	400 V 2 N-	400 V 2 N-	400 V 2 N-
Disjoncteur	2×16 A	2×16 A	2×16 A	2×16 A
Valeur de raccordement	7,35 kW	7,35 kW	7,35 kW	7,35 kW
Modèle CN (cadre en acier chromé)			GK58TSICN	GK58TCICN
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.			CHF 2590.- / CHF 2404.85	CHF 1970.- / CHF 1829.15
Modèle O (sans cadre)			GK58TSIO	GK58TCIO
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.			CHF 2590.- / CHF 2404.85	CHF 1970.- / CHF 1829.15
Modèle F (design à facettes)	GK653TSIF	GK58TSIPLCN		
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 2990.- / CHF 2776.25	CHF 3350.- / CHF 3110.50		
Modèle PLCN (cadre large en acier chromé)		GK58TSIPLCN		
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.		CHF 2.49 / CHF 2.31		
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31

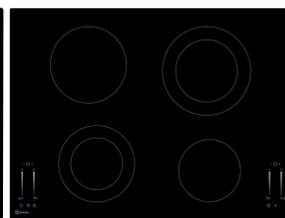
Éléments chauffants TopLight

Nos éléments chauffants TopLight sont très réactifs

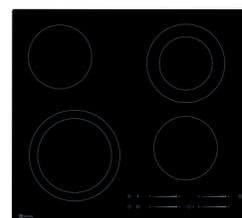
La zone de cuisson atteint sa pleine puissance en quelques secondes et la chaleur est répartie uniformément sur toute la zone. Les plans de cuisson en vitrocéramique autonomes TopLight sont dotés d'une commande à curseur ou Touch avec accès direct



GK78TS



GK69TS



GK58TS

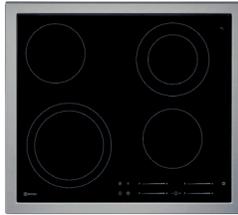


GK38TSO



GK80TSPLCN

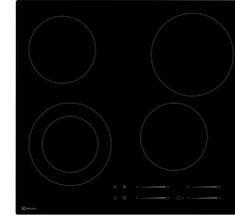
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Commande à curseur directe ★ Zone de rôtissage et cuisson activable à 2 cercles ★ Impression sur verre élégante à deux couleurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Commande à curseur directe ★ Zones de cuisson activables à 2 cercles ★ Impression sur verre élégante à deux couleurs 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Commande à curseur directe ★ Zones de cuisson activables à 2 cercles ★ Impression sur verre élégante à deux couleurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Commande à curseur directe ★ Zone de cuisson activable à 3 cercles ★ Compatible avec ProfiLine modulaire ★ Impression sur verre élégante à deux couleurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Commande à curseur directe ★ Zone de rôtissage et cuisson activable à 2 cercles ★ Impression sur verre élégante à deux couleurs ★ Convient pour le marché du remplacement
Construction	Plans de cuisson en vitrocéramique avec commande à curseur	Plans de cuisson en vitrocéramique avec commande à curseur		Plans de cuisson en vitrocéramique avec commande à curseur	Plans de cuisson en vitrocéramique avec commande à curseur	Plans de cuisson en vitrocéramique avec commande à curseur
Modèle						
Cadres	Cadre en acier chromé	Cadre en acier chromé		Cadre en acier chromé		Cadre large en acier chromé
Type d'installation	encastrement à plat	encastrement à plat		encastrement à plat		encastrement à plat
Dimensions L x P x H	766 x 506 x 50 mm	696 x 506 x 50 mm		576 x 506 x 50 mm		828 x 548 x 50 mm
Dimensions de découpe L x P	750 x 490 mm / R 5	680 x 490 mm / R 5		560 x 490 mm / R 5		780 - 810 x 500 - 530 mm / R 5
Cadres	sans cadre	sans cadre		sans cadre		sans cadre
Type d'installation	encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat		encastrement à fleur ou à plat		encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L x P x H	770 x 510 x 51 mm / R 7	700 x 510 x 51 mm / R 7		580 x 510 x 51 mm / R 7		380 x 510 x 52 mm / R 7
Dimensions de découpe L x P	750 x 490 mm / R 5	680 x 490 mm / R 5		560 x 490 mm / R 5		360 x 490 mm / R 5
Dimensions de fente L x P x H	776 x 516 x 8 mm / R 10	706 x 516 x 8 mm / R 10		586 x 516 x 8 mm / R 10		386 x 516 x 8 mm / R 10
Design						
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en deux couleurs	•	•		•		•
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc						
Commande						
Commande à curseur directe	•	•		•		•
Zones de cuisson						
Zone de cuisson à 2 cercles/3 cercles	av. G / -	av. G + ar. D / -		av. G + ar. D / -		av. G / -
Zone de rôtissage/ Puissance	ar. D 165 x 290 mm / 2,6 kW					ar. D 165 x 290 mm / 2,6 kW
°av. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance	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 120, Ø 180 mm / 0,9 kW, 1,8 kW
°ar. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Ø 210 mm / 2,3 kW	Ø 180 mm / 1,8 kW		Ø 145 mm / 1,2 kW		Ø 210 mm / 2,3 kW
°ar. C: Diamètre du fond de casserole/ puissance						
°ar. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance	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 165 mm / 1,5 kW
°av. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Ø 145 mm / 1,2 kW	Ø 145 mm / 1,2 kW		Ø 145 mm / 1,2 kW		Ø 145 mm / 1,2 kW
Nombre de niveaux de cuisson	14	14		14		14
Éléments chauffants radiants TopLight	•	•		•		•
Équipement de sécurité						
Arrêt automatique en fonction de l'activité	•	•		•		•
Protection anti-surchauffe	•	•		•		•
Tension	400 V 2-3-	400 V 2-3-		400 V 2-3-		400 V 2-3-
Disjoncteur	2-3 x 16 A	2-3 x 16 A		2-3 x 16 A		2-3 x 16 A
Valeur de raccordement	7,35 kW	7,0 kW		6,5 kW		7,35 kW
Modèle CN (cadre en acier chromé)	GK78TSCN	GK69TSCN		GK58TSCN		GK80TSCN
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 2870.- / CHF 2664.80	CHF 2650.- / CHF 2460.55		CHF 2490.- / CHF 2312.-		CHF 3270.- / CHF 3036.20
Modèle O (sans cadre)	GK78TSO	GK69TSO		GK58TSO		GK80TSO
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 2870.- / CHF 2664.80	CHF 2650.- / CHF 2460.55		CHF 2490.- / CHF 2312.-		CHF 3270.- / CHF 3036.20
Modèle PLCN (cadre large en acier chromé)						GK80TSPLCN
Prix TVA incl./Prix TVA excl.						CHF 3270.- / CHF 3036.20
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31		CHF 2.49 / CHF 2.31		CHF 2.49 / CHF 2.31



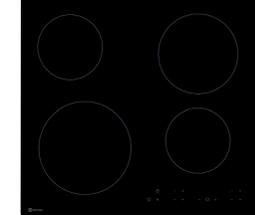
GK58TSPLCN



GK65TSF



GK56TS



GK58TC



GK29TCO

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Commande à curseur directe ★ Zones de cuisson activables à 2 cercles ★ Impression sur verre élégante à deux couleurs ★ Convient pour le marché du remplacement 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Commande à curseur directe ★ Zones de cuisson activables à 2 cercles ★ Impression sur verre élégante à deux couleurs ★ Convient pour le marché du remplacement 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Commande à curseur directe ★ Zones de cuisson activables à 2 cercles ★ Impression sur verre élégante à deux couleurs ★ Convient pour le marché du remplacement 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Commande Touch 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Commande Touch ★ Zones de cuisson activables à 2 cercles
Construction	Plans de cuisson en vitroceramique avec commande à curseur	Plans de cuisson en vitroceramique avec commande à curseur		Plans de cuisson en vitroceramique avec commande à curseur	Plans de cuisson en vitroceramique avec commande Touch	Plans de cuisson en vitroceramique avec commande Touch
Modèle						
Cadres	Cadre large en acier chromé	Design à facettes		Cadre en acier chromé	Cadre en acier chromé	sans cadre
Type d'installation	encastrement à plat	encastrement à plat		encastrement à plat	encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L x P x H	618 x 548 x 50 mm	653 x 523 x 51 mm		556 x 516 x 46 mm	576 x 506 x 50 mm	290 x 510 x 51 mm / R 7
Dimensions de découpe L x P	560 - 600 x 490 - 530 mm / R 5	510 - 637 x 466 - 507 mm / R 5		540 x 500 mm / R 5	560 x 490 mm / R 5	270 x 490 mm / R 5
Cadres				sans cadre	sans cadre	296 x 516 x 8 mm / R 10
Type d'installation				encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat	
Dimensions L x P x H				529 x 489 x 47 mm / R 2	580 x 510 x 51 mm / R 7	
Dimensions de découpe L x P				510 x 470 mm / R 3	560 x 490 mm / R 5	
Dimensions de fente L x P x H				536 x 496 x 8 mm / R 5	586 x 516 x 8 mm / R 10	
Design						
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en deux couleurs	•	•		•	•	•
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc						
Commande						
Commande à curseur directe	•	•		•	•	•
Commande Touch					•	•
Zones de cuisson						
Zone de cuisson à 2 cercles/3 cercles	av. G + ar. D / -	av. G + av. D / -		av. G / -		ar. G / -
Zone de rôtissage						
*av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
*ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
*ar. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120, Ø 180 mm / 0,9 kW, 1,8 kW			Ø 180 mm / 1,8 kW	Ø 180 mm / 1,8 kW	
*av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	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	
Nombre de niveaux de cuisson	14	14		14	9	9
Éléments chauffants radiants TopLight	•	•		•	•	•
Équipement de sécurité						
Arrêt automatique en fonction de l'activité	•	•		•	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•		•	•	•
Tension	400V 2-3-	400V 2-3-		400V 2-3-	400V 2-3-	230V -
Disjoncteur	2-3 x 16A	2-3 x 16A		2-3 x 16A	2-3 x 16A	1 x 16A
Valeur de raccordement	6,5 kW	5,3 kW		6,0 kW	6,5 kW	2,9 kW
Modèle CN (cadre en acier chromé)				GK56TSCN	GK58TCCN	
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.				CHF 2190.- / CHF 2033.45	CHF 1800.- / CHF 1671.30	
Modèle O (sans cadre)				GK56TSO	GK58TCO	
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.				CHF 2190.- / CHF 2033.45	CHF 1800.- / CHF 1671.30	
Modèle PLCN (cadre large en acier chromé)	GK58TSPLCN	GK65TSF				GK29TCO
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 2640.- / CHF 2451.25	CHF 2060.- / CHF 1912.70				CHF 1330.- / CHF 1234.90
Modèle F (design à facettes)						
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.						
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	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

Vous pouvez désormais commander le plan de cuisson à induction directement depuis la cuisinière

Un plan de cuisson à induction commandé à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande est une alternative de poids aux modèles avec commande à curseur et peut transformer le look de votre cuisine.

Tradition et innovation en parfaite harmonie

Vous appréciez le côté classique du bouton rotatif de commande, mais pour vos plans de cuisson à induction, pas question de renoncer au mode de chauffage le plus innovant et le plus pratique. Aucun problème: GK581 est la solution idéale. Grâce aux deux modèles de cadres proposés, il s'adapte parfaitement aux plans de cuisson déjà existants dans votre cuisine.



Les quatre avantages des plans de cuisson à induction

Propreté: les résidus et éclaboussures ne risquent pas de brûler, puisque les alentours des zones de cuisson restent froids. Le secret: La bobine à induction sous le plan de cuisson apporte directement l'énergie au fond de la casserole, par la vitrocéramique.

Rapidité: à bonne température jusqu'à 60% plus rapidement qu'avec les modèles à éléments chauffants radiants.

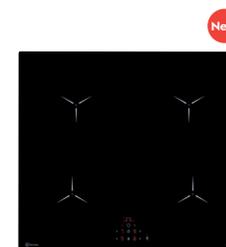
La réaction rapide des bobines d'induction aux modifications du niveau de cuisson permet une cuisson d'une grande précision. **Sécurité:** les zones de cuisson non utilisées s'éteignent automatiquement. **Économie:** jusqu'à 30% d'économie d'énergie par rapport aux modèles à éléments chauffants radiants.

Un renouvellement n'est pas forcément synonyme de changement total

Pour vos plans de cuisson à éléments chauffants radiants en fin de vie, le plan de cuisson GK581 avec boîtier de commande est idéal si vous souhaitez conserver ce mode de commande. Le plan de cuisson à induction et le boîtier de commande s'intègrent rapidement et simplement dans la cuisine existante.

Design SlimFit

Le design compact et élégant du nouveau plan de cuisson à induction lui permet de s'intégrer aux profondeurs de plan de travail suivantes: 12 mm min. lors de l'installation avec tiroir en dessous ou 28 mm min. avec une cuisinière/un four Electrolux. Pour un gain d'espace et de liberté d'organisation.



GK581

Highlights

- ★ Commande à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande
- ★ Bobines Maxima
- ★ Hob2Hood™
- ★ Design SlimFit
- ★ Convient pour le marché du remplacement



Induction Maxima commandé à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande

Modèle / type d'installation

Cadre en acier chromé / encastrement à plat
Dimensions L x P x H: 576 x 506 x 49 mm
Dimensions de découpe L x P: 560 x 490 mm / R5
Sans cadre / encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L x P x H: 580 x 510 x 49 mm / R7
Dimensions de découpe L x P: 560 x 490 mm / R5
Dimensions de fente L x P x H: 586 x 516 x 8 mm / R10

Design

Zones de cuisson avec graphisme imprimé discret

Commande

Cuisinière ou boîtier de commande

Zones de cuisson

- °av. G: Diamètre du fond de casserole/puissance Ø 125 - 210 mm / 3,2 kW
- °ar. G: Diamètre du fond de casserole/puissance Ø 165 - 210 mm / 2,6 kW
- °ar. D: Diamètre du fond de casserole/puissance Ø 165 - 210 mm / 2,6 kW
- °av. D: Diamètre du fond de casserole/puissance Ø 125 - 210 mm / 3,2 kW
- 9 niveaux de cuisson
- 4 zones de cuisson avec fonction PowerBoost

Équipement de sécurité

- Arrêt automatique en fonction de l'activité
- Protection anti-surchauffe
- Tension 400V 2N-
- Disjoncteur 2 x 16 A
- Valeur de raccordement 7,35 kW

Modèle CN (cadre en acier chromé)

GK581CN Prix TVA incl. / Prix TVA excl.
CHF 2530.- / CHF 2349.10

Modèle O (sans cadre)

GK581O
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.
CHF 2530.- / CHF 2349.10

TAR TVA incl. CHF 2.49 / TARTVA excl. CHF 2.31



ESSL4ISP

Highlights

- ★ Pour 4 zones de cuisson
- ★ Compatible avec le plan de cuisson à induction GK581

Boîtier de commande encastrable pour plans de cuisson à induction

Modèle

4 régulateurs d'énergie, 9 niveaux avec mode maintien au chaud

Boutons rotatifs escamotables et éclairés

Dimensions L x P x H: 410 x 311 x 90 mm

Dimensions de découpe L x H: 355 x 72 mm

Tension 400V 2N-

Disjoncteur 2 x 16 A

Valeur de raccordement 7,4 kW

Modèle SP (miroir)

ESSL4ISP

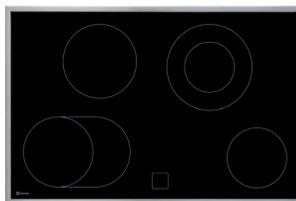
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.
CHF 1000.- / CHF 928.50



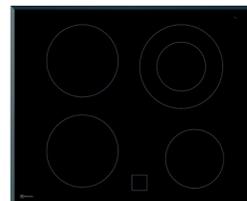
Vous pouvez désormais commander le plan de cuisson à induction directement depuis la cuisinière.

Retrouvez les cuisinières compatibles EH6L40YCN et EH6L20YWE aux pages 65 et 67.

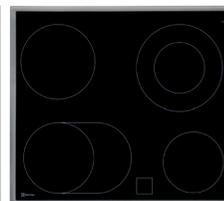
Quel est le mode de commande qui vous convient?



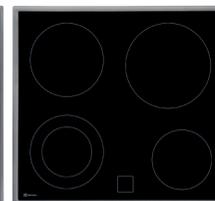
GK78CCN



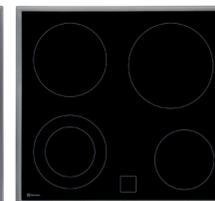
GK65PF



GK58CCN



GK58PCN



GK56PCN

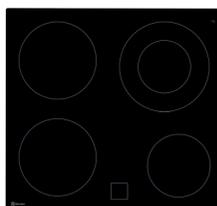


Éléments chauffants TopLight avec bouton rotatif de commande
Vous aimez prendre les choses en main? Vous pouvez opter pour un mode de commande classique de vos plans de cuisson en vitrocéramique: depuis la cuisinière ou le boîtier de commande. L'absence du panneau de commande permet une surface de cuisson plus large. Les boutons rotatifs sont escamotables et éclairés.

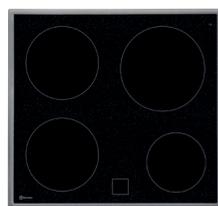
À chaque situation son plan de cuisson

Avec la gamme étendue de plans de cuisson, trouvez la meilleure solution pour chaque situation, même en cas de remplacement. Sans renoncer à certains atouts comme la zone à 2 cercles ou la zone de rôtissage. Des solutions qui répondent à vos besoins: plans de cuisson avec décor de surface ou cadre large.

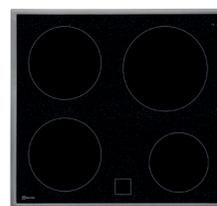
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Zone de rôtissage et cuisson activable à 2 cercles 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Convient pour le marché du remplacement 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Zone de rôtissage et cuisson activable à 2 cercles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Largeur de découpe de 54 cm facilitant l'encastrement sur une armoire basse SMS
Construction	<p>Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande</p>		<p>Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande</p>	<p>Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande</p>	<p>Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande</p>	<p>Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande</p>
Modèle						
Cadres	Cadre en acier chromé		Design à facettes	Cadre en acier chromé	Cadre en acier chromé	Cadre en acier chromé
Type d'installation	encastrement à plat		encastrement à plat	encastrement à plat	encastrement à plat	encastrement à plat
Dimensions L x P x H	766 x 506 x 46 mm		653 x 523 x 47 mm	576 x 506 x 43 mm	576 x 506 x 43 mm	556 x 516 x 46 mm
Dimensions de découpe L x P	750 x 490 mm / R5		530 - 637 x 484 - 507 mm / R5	560 x 490 mm / R5	560 x 490 mm / R5	540 x 500 mm / R5
Design						
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•		•	•	•	•
Commande	•		•	•	•	•
Cuisinière ou boîtier de commande						
Zones de cuisson						
Zone de cuisson à 2 cercles / 3 cercles	ar. D / -		ar. D / -	ar. D / -	av. G / -	av. G / -
Zone de rôtissage / Puissance	av. G 170 x 265 mm / 2,4 kW			av. G 170 x 265 mm / 2,4 kW		
av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 170 mm / 1,5 kW		Ø 180 mm / 1,8 kW	Ø 170 mm / 1,5 kW	Ø 180 mm / 1,8 kW	Ø 180 mm / 1,8 kW
ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
ar. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
Surface de maintien au chaud / puissance						
Nombre de niveaux de cuisson	9		9	9	9	9
Éléments chauffants radiants TopLight	•		•	•	•	•
Équipement de sécurité						
Arrêt automatique en fonction de l'activité						
Protection anti-surchauffe	•		•	•	•	•
Tension	400 V 2-3-		400 V 2-3-	400 V 2-3-	400 V 2-3-	400 V 2-3-
Disjoncteur	2-3 x 16 A		2-3 x 16 A	2-3 x 16 A	2-3 x 16 A	2-3 x 16 A
Valeur de raccordement	7,35 kW		7,0 kW	7,35 kW	7,1 kW	7,1 kW
Modèle CN (cadre en acier chromé)	GK78CCN			GK58CCN	GK58PCN	GK56PCN
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 2380.- / CHF 2209.85			CHF 1960.- / CHF 1819.85	CHF 1600.- / CHF 1485.60	CHF 1510.- / CHF 1402.05
Modèle F (design à facettes)			GK65PF			
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.			CHF 2060.- / CHF 1912.70			
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.			CHF 2.49 / CHF 2.31			
Cuisinières encastrables 60 EURO						
EH6K10						
EH6L20	•		•	•	•	•
EH6L40YCN / EH6L20YCN						
EH6L40 / EH6L40X	•		•	•	•	•
EH6L50D	•		•	•	•	•
EH6GL40X	•		•	•	•	•
Boîtier de commande encastrable						
ESGL4ECN / SP / WE	•		•	•	•	•



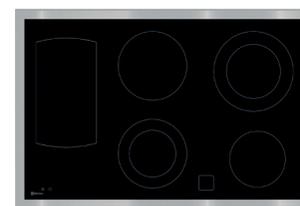
GK56PO



GK58CN (400V) | GK58YCN (230V)

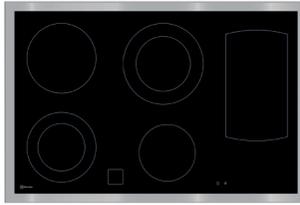


GK56CN (400V) | GK56YCN (230V)

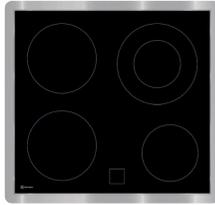


GK80LPLCN

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Les largeurs de découpe de 51 cm facilitent l'encastrement sur une armoire basse SMS 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Décor de surface 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Décor de surface ★ Largeur de découpe de 54 cm facilitant l'encastrement sur une armoire basse SMS 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Zones de cuisson activables à 2 cercles ★ Pour le marché du remplacement ou l'encastrement dans un plan de travail en acier chromé ★ Surface de maintien au chaud avec commande Touch
Construction	<p>Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande</p>	<p>Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande</p>	<p>Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande</p>	<p>Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande</p>
Modèle	sans cadre	Cadre en acier chromé	Cadre en acier chromé	Cadre large en acier chromé
Cadres				
Type d'installation	encastrement à fleur ou à plat	encastrement à plat	encastrement à plat	encastrement à plat
Dimensions L×P×H	529×489×47 mm / R 2	576×506×43 mm	556×516×46 mm	828×548×46 mm
Dimensions de découpe L×P	510×470 mm / R 3	560×490 mm / R 5	540×500 mm / R 5	780 - 810×500 - 530 mm / R 5
Dimensions de fente L×P×H	536×496×8 mm / R 5			
Design				
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•			•
Décor de surface		•	•	•
Commande				
Cuisinière ou boîtier de commande	•	•	•	•
Zones de cuisson				
Zone de cuisson à 2 cercles/3 cercles	ar. D/-			av. G+ar. D/-
°av. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	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
°ar. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 180 mm/1,8 kW	Ø 180 mm/1,8 kW	Ø 180 mm/1,8 kW	Ø 180 mm/1,8 kW
°ar. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	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
°av. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 145 mm/1,2 kW	Ø 145 mm/1,2 kW	Ø 145 mm/1,2 kW	Ø 145 mm/1,2 kW
Surface de maintien au chaud/puissance				Links 135×320 mm/0,1 kW
Nombre de niveaux de cuisson	9	9	9	9
Éléments chauffants radiants TopLight	•	•	•	•
Équipement de sécurité				
Arrêt automatique en fonction de l'activité	•	•	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•	•	•
Tension	400V 2-3-	400V 2-3- /230V-	400V 2-3- /230V-	400V 2-3-
Disjoncteur	2-3×16A	2-3×16A/1×16A	2-3×16A/1×16A	2-3×16A
Valeur de raccordement	7,0 kW	7,1 kW/7,1 kW	7,1 kW/7,1 kW	7,1 kW
Modèle CN (cadre en acier chromé)		GK58CN (400V) GK58YCN (230V)	GK56CN (400V) GK56YCN (230V)	
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		CHF 1320.- / CHF 1225.65	CHF 1290.- / CHF 1197.75	
Modèle O (sans cadre)	GK56PO			
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 1510.- / CHF 1402.05			
Modèle PLCN (cadre large en acier chromé)				GK80LPLCN
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.				CHF 2570.- / CHF 2386.25
TAR TVA incl./ TAR TVA excl.	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31
Cuisinières encastrables 60 EURO				
EH6K10		• (400V)	• (400V)	
EH6L20	•	• (400V)	• (400V)	•
EH6L40YCN/ EH6L20YCN		• (230V)	• (230V)	
EH6L40/ EH6L40X	•	• (400V)	• (400V)	•
EH6L50D	•	• (400V)	• (400V)	•
EH6GL40X	•	• (400V)	• (400V)	•
Boîtier de commande encastrable				
ESGL4ECN/ SP/ WE	•	• (400V)	• (400V)	•



GK80RPLCN



GK56PPLRCN



GK56PPLCN



GK56PLCN



KM412.2

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Zones de cuisson activables à 2 cercles ★ Pour le marché du remplacement ou l'encastrement dans un plan de travail en acier chromé ★ Surface de maintien au chaud avec commande Touch 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Zones de cuisson activables à 2 cercles ★ Pour le marché du remplacement ou l'encastrement dans un plan de travail en acier chromé 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Pour le marché du remplacement ou l'encastrement dans un plan de travail en acier chromé 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Éléments chauffants TopLight ★ Décor de surface ★ Pour le marché du remplacement ou l'encastrement dans un plan de travail en acier chromé 	<ul style="list-style-type: none"> ★ 4 plaques en fonte ★ Plan de travail en acier chromé ★ Compatible avec les régulateurs d'énergie ★ Fiche de raccordement 14p
Construction	Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande		Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	Platine de cuisson commandée à partir d'un boîtier de commande ou de la cuisinière
Modèle						
Cadres	Cadre large en acier chromé	Cadre large en acier chromé		Cadre large en acier chromé	Cadre large en acier chromé	Cadre en acier chromé
Type d'installation	encastrement à plat	encastrement à plat		encastrement à plat	encastrement à plat	encastrement à plat
Dimensions L x P x H	828 x 548 x 46 mm	588 x 548 x 47 mm		588 x 548 x 47 mm	588 x 548 x 47 mm	580 x 510 x 46 mm
Dimensions de découpe L x P	780 - 810 x 500 - 530 mm / R 5	540 - 565 x 500 - 525 mm / R 5		540 - 570 x 500 - 530 mm / R 5	540 - 570 x 500 - 530 mm / R 5	560 x 490 mm / R 5
Design						
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•	•		•	•	
Décor de surface					•	
Commande					•	
Cuisinière ou boîtier de commande	•	•		•	•	•
Zones de cuisson						
Zone de cuisson à 2 cercles / 3 cercles	av. G + ar. D / -	ar. D / -		av. G / -		
*av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
*ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
*ar. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
*av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	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
Surface de maintien au chaud / puissance	à droite 135 x 320 mm / 0,1 kW					
Nombre de niveaux de cuisson	9	9		9	9	9
Éléments chauffants radiants TopLight	•	•		•	•	Plan en fonte
Équipement de sécurité						
Arrêt automatique en fonction de l'activité	•	•		•	•	
Protection anti-surchauffe	•	•		•	•	
Tension	400 V 2-3-	400 V 2-3-		400 V 2-3-	400 V 2-3-	400 V 2-3-
Disjoncteur	2-3 x 16 A	2-3 x 16 A		2-3 x 16 A	2-3 x 16 A	2-3 x 16 A
Valeur de raccordement	7,1 kW	7,0 kW		7,1 kW	7,1 kW	6,5 kW
Modèle CN (cadre en acier chromé)						KM412.2
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.						CHF 660.- / CHF 612.80
Modèle PLCN (cadre large en acier chromé)	GK80RPLCN	GK56PPLRCN		GK56PPLCN	GK56PLCN	
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 2570.- / CHF 2386.25	CHF 1870.- / CHF 1736.30		CHF 1870.- / CHF 1736.30	CHF 1650.- / CHF 1532.05	
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	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
Cuisinières encastrables 60 EURO						
EH6K10						•
EH6L20	•	•		•	•	•
EH6L40YCN / EH6L20YCN						•
EH6L40 / EH6L40X	•	•		•	•	•
EH6L50D	•	•		•	•	•
EH6GL40X	•	•		•	•	•
Boîtier de commande encastrable						
ESGL4ECN / SP / WE	•	•		•	•	•



ESGL4E

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Pour 4 zones de cuisson ★ Compatible avec les plans de cuisson en vitrocéramique avec et sans zones à 2 cercles, platines de cuisson et set de plaques
Construction	Boîtier de commande encastrable pour plans de cuisson en vitrocéramique
Modèle	
4 régulateurs d'énergie en continu à 2 cercles 1-9 avec mode maintien au chaud	•
Boutons rotatifs escamotables et éclairés	•
Recommandé pour le marché du remplacement	
Fiche de raccordement 14p	•
Dimensions L x P x H	410 x 250 x 90 mm
Dimensions de découpe L x H	355 x 72 mm
Modèle CN (chromées AntiFingerprint)	ESGL4ECN
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 960.- / CHF 891.35
Modèle SP (miroir)	ESGL4ESP
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 900.- / CHF 835.65
Modèle WE (blanc)	ESGL4EWE
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 900.- / CHF 835.65

Sets de plaques commandées à partir de la cuisinière ou d'un boîtier, pour cavités de montage existantes ou plan de travail

Modèle	Plaques en fonte nombre	400 V	Ø 145 mm nombre	Ø 180 mm nombre	Ø 220 mm nombre	avec fixation	Prix TVA incl.	Prix TVA excl.
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

Tous les sets de plaques pour régulateurs d'énergie et commutateurs à 6 niveaux.

Tableau de combinaisons EURO

Platine de cuisson et sets de plaques	KM412.2	PS+B412	PS+B423	PS+B42
Cuisinières encastrables 60 EURO				
EH6K10	•	•	•	•
EH6L20	•	•	•	•
EH6L40/ EH6L40X	•	•	•	•
EH6L50D	•	•	•	•
EH6GL40X	•	•	•	•
Boîtier de commande encastrable				
ESGL4ECN/ SP/ WE	•	•	•	•

Accessoires d'encastrement pour plans de cuisson en vitrocéramique

Accessoires d'encastrement	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
TSB 55-GK (L 51 cm)	Tôle de protection thermique et contre les contacts accidentels pour le placement d'un tiroir sous le plan de cuisson	130.-	120.70
TSB 60-GK (L 56 cm)		145.-	134.65
TSB 82-GK (L 78,5 cm)		165.-	153.20
TSB 90-GK (L 86 cm)		165.-	153.20
TSB 100 /150-GK (B95,6-147 cm)	Tôle de protection thermique et contre les contacts accidentels pour le placement d'un tiroir sous le plan de cuisson pour les largeurs 96, 106, 116, 126, 136, 146 cm	290.-	269.25
AB-GK	Tôle de protection pour le placement d'un tiroir sous le plan de cuisson en vitrocéramique	108.-	100.30
PBOX-BR91 PBOX-7IR81 PBOX-6IR	Tôle de protection thermique et contre les contacts accidentels pour le placement d'un tiroir sous le plan de cuisson à induction ou en vitrocéramique compatible avec: GK67TSO/CN compatible avec: GK69TSO/CN compatible avec: GK58TSO/CN, GK58TCO/CN	98.- 98.- 98.-	91.- 91.- 91.-
PB38IRW	Compatible avec: TY38TSICN, WOK38TSIO, GK38TSIDO, GK38TSO	98.-	91.-
VTRAVERSE	Traverse de connexion pour les appareils encastrables à fleur ProfiLine	60.-	55.70
AKEB/ GKTC	Câble spécial 1 m pour le raccordement d'un plan de cuisson en vitrocéramique avec commande Touch Control aux fours encastrables Profi Steam (sauf Profi Steam Compact), 400 V 3E, avec fiche de raccordement pour fours pour: plans de cuisson en vitrocéramique 400 V 2-3E	47.-	43.65
AKEB/ GKTCI	Câble spécial 1 m pour le raccordement d'un plan de cuisson à induction avec commande Touch Control aux fours encastrables Profi Steam (sauf Profi Steam Compact), 400 V 2NE, avec fiche de raccordement pour fours pour: plans de cuisson à induction	47.-	43.65
AR618 /548	Cadre adaptateur pour rénovation ou remplacement de vieux plans de cuisson en vitrocéramique qui nécessitent une découpe dans le plan de travail de L 56/ P 49 cm (AR = L 61,8/ P 54,8 cm)	216.-	200.55
AR600 /588	Cadre adaptateur pour rénovation ou remplacement de vieux plans de cuisson en vitrocéramique qui nécessitent une découpe dans le plan de travail de L 56/ P 49 cm (AR = L 60/ P 58,8 cm)	216.-	200.55
AK6040	EH, ER, ES Centronica L/GL (Jusqu'en 1997) pour: GK nouveau avec zone à double circuit, avec 3 ou 4 zones de cuisson, KM412.2 (AK4 x6pR-2x14p 400 V)	47.-	43.65
AK6200	EH, ER, ES (Jusqu'en 1997) avec régulateurs à double circuit arrière gauche pour: GK nouveau avec zone à double circuit arrière droite (intervenir les régulateurs d'énergie 2-3 existants) (AK4 x6pR x14p 400 V)	47.-	43.65
AK6010	EH, ER, ES nouveau pour: GK (1985-1997) sans zone à double circuit, avec 3 ou 4 zones de cuisson (AK2x14p-4x6pR 400 V)	47.-	43.65
AK6280	EH, ER, ES nouveau pour: set de plaques en fonte et CN 412/413/423 (Jusqu'en 1997) avec 3 ou 4 zones de cuisson (AK2x14p-4x6pR 400 V)	47.-	43.65
KB6430	Faisceau de câbles pour le raccordement d'une plaque en fonte à raccord fileté au câble d'adaptation avec connexion par fiches 14p (KB1x6pR-1xGPs 400 V) AK6280 est également nécessaire	33.-	30.65

EH = cuisinière encastrable, ER = réchaud encastrable, ES = boîtier de commande encastrable, GK = plan de cuisson en vitrocéramique

ComboHob Pour aménager votre cuisine en toute liberté

Nouveau
design

Grâce au ComboHob, unique en son genre, le plan de cuisson à induction s'intègre n'importe où dans la cuisine. Compact, il laisse suffisamment de place aux ustensiles de cuisine sous le plan de cuisson.

Vous trouverez de plus amples informations sur le ComboHob aux pages 110 - 111



Cuisez sans être distrait
Ce nouveau plan de cuisson avec fonction Hob2Hood™ régule automatiquement l'aspiration de la vapeur. Si toutefois vous préférez régler vous-même le ventilateur, vous pouvez utiliser les commandes manuelles du plan de cuisson.



Fonction Bridge
Créez plusieurs grandes surfaces de cuisson avec la fonction Bridge de ce plan de cuisson à induction. Deux zones peuvent être connectées à la simple pression d'un bouton, qui fournit un simple pont pour la cuisson. En alignant automatiquement pour partager les paramètres de température et de temps, le plan est optimisé pour l'utilisation de grandes poêles et casseroles en même temps.



La hotte aspirante est encastrée dans la table de cuisson.

Entretien aisé

Tous les filtres sont aisément et rapidement accessibles par le haut.

Pas d'odeurs gênantes

Quatre filtres à charbons actifs (recyclage) très performants garantissent une réduction efficace des odeurs. Les filtres peuvent être régulièrement régénérés au four et durent jusqu'à quatre ans, selon l'intensité d'utilisation.



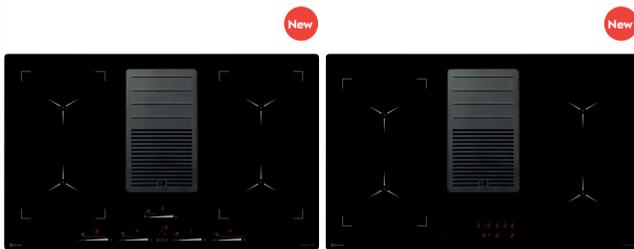
Plus d'informations
sur ComboHob



Commande à curseur directe
La commande à curseur directe permet de régler rapidement la température de votre plan de cuisson et vous garantit un accès immédiat à tous ses éléments de commande.

Un gestionnaire thermique utile
Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur de température programmé pour faire fondre, réchauffer et mijoter.





DMGL8371SW

DMGL8321SW

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Plan de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée ★ Grande liberté de planification, placement flexible des meubles et des appareils ★ Commande à curseur directe ★ Gestionnaire de température ★ Hob2Hood™ ★ Entretien facile, tous les filtres sont aisément accessibles par le haut ★ Excellente réduction des odeurs avec 4 filtres à charbons actifs Long Life rég., durée de vie 4 ans 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Plan de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée ★ Grande liberté de planification, placement flexible des meubles et des appareils ★ Commande Touch ★ Hob2Hood™ ★ Entretien facile, tous les filtres sont aisément accessibles par le haut ★ Excellente réduction des odeurs avec 4 filtres à charbons actifs Long Life rég., durée de vie 4 ans
Construction	ComboHob version à recyclage	ComboHob Easy version à recyclage
Plan de cuisson		
Modèle	modèle / saillie, voir catalogue de planification	modèle / saillie, voir catalogue de planification
Type d'installation	Encastrement à fleur ou à plat	Encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L x P x H	830 x 515 x 210 mm	830 x 515 x 210 mm
Dimensions de découpe L x P	voir catalogue de planification	voir catalogue de planification
Design		
Zones de cuisson avec graphisme imprimé discret	•	•
Commande		
Commande à curseur directe	•	
Commande Touch		•
Zones de cuisson		
Zone de cuisson Bridge	220 x 380 mm	220 x 380 mm
*av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 1,85 kW
*ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,0 kW
*av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,0 kW
*av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 110 - 160 mm / 1,4 kW
Nombre de niveaux de cuisson	9	9
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power Boost	4	3
Équipement		
Fonction Bridge gauche / droite	• / •	• / -
Gestionnaire de température	•	•
Arrêt automatique en fonction de l'activité	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•
Hotte aspirante		
Puissance max. de ventilation	495 m³/h	495 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	1)	1)
Commande à curseur directe / commande Touch	• / -	- / •
Niveaux de puissance	9 + intensif	3 + 2 (intensif)
Filtre à graisse métallique rond, lavable au lave-vaisselle	1	1
Réduction des odeurs avec filtres à charbons actifs Long Life régénérables (durée de vie 4 ans)	4	4
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)		
Tension	400V 2-3 N-	400V 2-3 N-
Disjoncteur	2-3 x 16A	2-3 x 16A
Valeur de raccordement	7,4 kW	7,5 kW
Accessoire: Système à canal plat	Fourniture, voir catalogue de planification	Fourniture, voir catalogue de planification
Modèle	DMGL8371SW	DMGL8321SW
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 5150.- / CHF 4781.80	CHF 3950.- / CHF 3667.60
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	CHF 10.77 / CHF 10.-	CHF 10.77 / CHF 10.-

Disponible à partir d'avril 2020

Disponible à partir d'avril 2020

Remarques: 1) L'étiquette énergétique n'est pas requise pour les hottes à recyclage proprement dites qui ne sont pas utilisables pour le mode évacuation.



DMGL831SW

DMGL8311SW

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Plan de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée ★ Grande liberté de planification, placement flexible des meubles et des appareils ★ Commande à curseur directe ★ Gestionnaire de température ★ Hob2Hood™ ★ Entretien facile, filtre aisément accessible par le haut 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Plan de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée ★ Grande liberté de planification, placement flexible des meubles et des appareils ★ Commande Touch ★ Hob2Hood™ ★ Entretien facile, filtre aisément accessible par le haut
Construction	ComboHob version à évacuation	ComboHob Easy version à évacuation
Plan de cuisson		
Modèle	modèle / saillie, voir catalogue de planification	modèle / saillie, voir catalogue de planification
Type d'installation	encastrement à fleur ou à plat	encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L x P x H	830 x 515 x 210 mm	830 x 515 x 210 mm
Dimensions de découpe L x P	voir catalogue de planification	voir catalogue de planification
Design		
Zones de cuisson avec graphisme imprimé discret	•	•
Commande		
Commande à curseur directe	•	
Commande Touch		•
Zones de cuisson		
Zone de cuisson Bridge	220 x 380 mm	220 x 380 mm
*av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 1,85 kW
*ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,0 kW
*av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 120 - 210 mm / 3,0 kW
*av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW	Ø 110 - 160 mm / 1,4 kW
Nombre de niveaux de cuisson	9	9
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power Boost	4	3
Équipement		
Fonction Bridge gauche / droite	• / •	• / -
Gestionnaire de température	•	•
Arrêt automatique en fonction de l'activité	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•
Hotte aspirante		
Puissance max. de ventilation	630 m³/h	630 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	A+	A
Commande à curseur directe / commande Touch	• / -	- / •
Niveaux de puissance	9 + intensif	3 + 2 (intensif)
Filtre à graisse métallique rond, lavable au lave-vaisselle	1	1
Réduction des odeurs avec filtres à charbons actifs Long Life régénérables (durée de vie 4 ans)		
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)		
Tension	400V 2-3 N-	400V 2-3 N-
Disjoncteur	2-3 x 16A	2-3 x 16A
Valeur de raccordement	7,4 kW	7,5 kW
Accessoire: Système à canal plat	Fourniture, voir catalogue de planification	Fourniture, voir catalogue de planification
Modèle	DMGL831SW	DMGL8311SW
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 4850.- / CHF 4503.25	CHF 3650.- / CHF 3389.05
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	CHF 10.77 / CHF 10.-	CHF 5.99 / CHF 5.56

Disponible à partir d'avril 2020

Disponible à partir d'avril 2020



Nos hottes aspirantes
améliorent rapidement
et efficacement la
qualité de l'air ambiant

Hottes

Hottes aspirantes	
Caractéristiques du produit	114
SilenceBoost™	116
Hotte aspirante pour plan de cuisson	120
ComboHob	122
Hob2Hood™	123
Aérateur de plafond / Hottes design pour îlots de cuisson	124
Hottes design murales	128
Hottes encastrables	132
Accessoires / Accessoires d'encastrement / Service	142

Incomparablement silencieuses et performantes

Découvrez des hottes aspirantes qui sublimeront votre cuisine. Elles conjuguent niveau sonore minimum, grande simplicité de manipulation, puissance maximale et design exceptionnel.



Extra-silencieuses grâce à la fonction SilenceBoost™

Même à pleine puissance, les hottes aspirantes d'Electrolux restent discrètes. Nous savons que le silence est d'or: grâce à la fonction SilenceBoost™, qui réduit encore davantage le niveau de bruit, c'est chose faite.



Confort et écologie

La commande Touch vous permet de régler la puissance de manière précise et rapide. Dotées de moteurs modernes silencieux et d'un éclairage LED de grande qualité, les hottes de la gamme SuperLuxe se classent en efficacité énergétique A++ grâce à leur consommation d'énergie réduite.

Un design moderne de grande

qualité qui met votre cuisine en valeur. Des lignes esthétiques épurées et une finition parfaite en verre et acier inoxydable de grande qualité, avec des arêtes et coins polis et soudés - c'est ça le design selon Electrolux. Les hottes sont disponibles en modèles pour îlot de cuisson ou en version murale, ainsi qu'en modèle pour plafond, dans les gammes de confort SuperLuxe et GrandLuxe.



IHSL1262CN

Silencieuses comme jamais grâce à SilenceBoost™

La fonction révolutionnaire SilenceBoost™ permet à nos hottes aspirantes d'être silencieuses comme jamais – sans nuire aucunement à la puissance d'aspiration.



01/ Fonction SilenceBoost™

Continuez à cuisiner et à discuter grâce à la fonction SilenceBoost™ d'Electrolux. Lorsqu'elle est activée, la technologie de réduction du bruit divise par deux le bruit de votre hotte, quel que soit le réglage d'intensité. La ventilation se poursuit, l'air est propre et la cuisine est silencieuse.



Fonction Breeze

Appuyez sur le bouton de la fonction Breeze dès que vous avez terminé, et le niveau d'extraction se réduit à un murmure. Ainsi, vous pouvez profiter de votre repas dans le calme tandis que la hotte se charge de rafraîchir l'air de votre cuisine, sans faire de bruit.



Cette hotte A++ associe performance élevée et faible consommation d'énergie: aucun compromis

La performance élevée s'associe à une faible consommation d'énergie dans cette hotte présentant une impressionnante classe énergétique: A++. Le moteur puissant purifie rapidement l'air en utilisant le moins d'énergie possible. Aucun compromis sur l'efficacité.

Une conception de hotte haut de gamme pour agrémenter votre cuisine

Une conception de hotte haut de gamme qui agrmente votre cuisine. Sa conception haut de gamme et sa finition de luxe s'associent à sa technologie supérieure pour un heureux ajout dans toutes les maisons.



Plus d'informations
sur SilenceBoost™



Commande rapide et précise
grâce au clavier tactile.



IHSLI262CN

Hob2Hood™

Activez votre hotte grâce à la technologie Hob2Hood™ automatiquement dès que vous commencez à cuisiner.

Votre cuisine mérite des prestations de haut niveau

Les ventilateurs haute performance de nos hottes aspirantes ont une capacité de 800 m³ par heure. Même lorsque la cuisine est installée dans un espace séjour, ils permettent de renouveler le volume d'air de la pièce et d'éliminer les odeurs en quelques minutes. Sur les hottes îlot de la gamme SuperLuxe, la grande profondeur du déflecteur (jusqu'à 70 cm) et la puissance d'aspiration des vapeurs dans la zone latérale permettent de couvrir au mieux toute la zone de cuisson et d'assurer une aspiration périphérique optimale. D'entretien facile, les panneaux en verre de la gamme SuperLuxe confèrent à la hotte une finition esthétique.

Nous vous aidons lors de la planification

Avant de choisir une hotte aspirante, il vous faut déterminer la taille de la pièce, d'étudier les conduits d'évacuation et d'amenée d'air, etc. À cet effet, le guide de planification détaillé pour hottes aspirantes d'Electrolux vous sera d'un précieux secours. Il peut être commandé sous forme de brochure ou téléchargé à l'adresse electrolux.ch.

MINERGIE®
Member



Vous trouverez de plus amples
informations sur la fonction
Hob2Hood™ à la page 123



Plus d'informations
sur Hob2Hood™

Ajustez l'éclairage de la hotte
avec des LED réglables selon votre
humeur ou la tâche en cours.

Choisissez vous-même la hauteur idéale pour cette hotte

Suspendue à des câbles en acier, la hotte à recyclage peut être montée à hauteur de tête. La longueur variable des câbles permet également une installation facile dans des pièces à haut plafond ou des espaces mansardés.



Une circulation d'air encore améliorée

La hotte îlot à recyclage Electrolux - avec son filtre LongLife à charbons actifs régénérable - s'adapte idéalement à des bâtis isolés et étanches comme les bâtiments Minergie avec ventilation de confort ou aux bâtiments basse énergie. Les filtres à charbon actif LongLife améliorent le confort et réduisent les coûts. Leur durée de vie peut atteindre quatre ans.

Admirez le spectacle

La hotte îlot à recyclage semble flotter avec élégance dans l'espace. Ses proportions équilibrées, son matériau haut de gamme en acier chromé et en verre noir sont déjà un véritable plaisir pour les yeux.

Simplifiez-vous la vie!

La télécommande vous permet de régler rapidement et confortablement les fonctions souhaitées.

IUSLI065CN



Cerise sur le gâteau, nos hottes aspirantes

Très puissantes, dotées d'un système de commande raffiné et d'un design élégant, les hottes aspirantes ProfiLine associent fonctionnalité et esthétique de manière optimale.

Une grande puissance d'aspiration pour une cuisine sans fumée

Grâce à son puissant moteur et à son large rayon d'action, la hotte aspirante de la gamme ProfiLine fait circuler un courant d'air supérieur à la moyenne et assainit l'air de la cuisine rapidement et efficacement.



IHPL1240WE



Un éclairage LED graduel pour une ambiance élégante

Grâce à l'éclairage LED et aux bandeaux lumineux graduels, les hottes aspirantes offrent un excellent éclairage de votre espace de cuisson et une lumière d'ambiance cosy dans le reste de la cuisine.

En plus des performances et de l'élégance, le nettoyage est aisé

Grâce à la forte puissance d'aspiration de l'élégante hotte ProfiLine, l'entretien est aisé: la surface plate permet d'obtenir facilement une brillance éclatante.

N'oublions pas la télécommande

Avec la télécommande confortable et simple d'utilisation livrée avec les hottes aspirantes d'Electrolux, vous pouvez les allumer et les éteindre en toute facilité: plus besoin de vous mettre sur la pointe des pieds.

Hob2Hood™, pour se concentrer pleinement sur la préparation des mets

C'est tout simplement génial: vous n'avez plus besoin de penser à mettre en marche et à régler votre hotte. Le plan de cuisson le fait à votre place et éteint la hotte en fin de cuisson. 16 hottes aspirantes et 17 plans de cuisson sont disponibles au choix.

La hotte aspirante pour plan de cuisson offre une flexibilité maximale en termes de montage

Une hotte aspirante entre les plans de cuisson vous débarrasse, à la source, de l'excès de vapeur et de graisse. Vous pouvez donc vous concentrer sur le plaisir de cuisiner et ne penser qu'à exprimer vos talents culinaires.

Tout est limpide

Intégrée dans la surface brillante, entre deux ou trois plans de cuisson ProfiLine (version compacte avec une largeur de 38 cm), la hotte aspirante, discrète mais efficace, vous libère de la vapeur et de la graisse, là où elles s'échappent. À vous de choisir comment vous souhaitez placer les plans de cuisson. Seul le Wok garde toujours sa place à droite sur l'extérieur, pour des raisons de montage. Le plus: cette hotte aspirante est très discrète. Le ventilateur, peu bruyant mais puissant, est intégré dans la base de l'élément de cuisine.

Les filtres à charbons actifs agissent longtemps et efficacement

Les filtres à charbons actifs LongLife régénérables réduisent considérablement les odeurs en mode recyclage. En outre, l'appareil dispose également d'un mode évacuation.

Combinaison de 2 plans de cuisson (version compacte, largeur 38 cm) / 1 hotte aspirante
La hotte aspirante est intégrée entre les plans de cuisson.

WOK38TSIO | DMPL0150SW | TY38TSICN
DMPL0150SW | GK38TSIDO

Ouverture et fermeture automatiques

La hotte Secret Expose s'ouvre et se ferme automatiquement pour une utilisation intuitive. Avec ce système unique, cuisiner et purifier l'air n'a jamais été si facile. Ainsi, vous pouvez vous concentrer entièrement à la création de plats délicieux.

Le filtre à graisse métallique vous facilite la vie

Avec sa capacité élevée de séparation de la condensation et des graisses, le filtre multifonction est très efficace et très facile à nettoyer au lave-vaisselle.

Un maximum de performance pour un minimum d'énergie

Malgré une puissance d'aspiration presque 30 % supérieure à la version précédente, cette hotte aspirante de catégorie A+ surprend par sa faible consommation d'énergie

Combinaison de 3 plans de cuisson (version compacte, largeur 38 cm) / 2 hottes aspirantes
Intégrée discrètement à fleur entre les plans de cuisson, la hotte aspirante ne prend que peu de place avec ses dimensions de 11,5 x 51 cm.

ProfiLine DMPL0150SW pour multiplier les configurations possibles

Désormais, la hotte aspirante pour plan de cuisson est compatible avec tous les plans de cuisson électriques à 4 zones (encastrement à fleur) d'Electrolux. Avec ce type de configuration, la hotte aspirante se place à droite/à gauche du plan de cuisson.



Plus d'informations
sur Secret Expose

ComboHob Pour aménager votre cuisine en toute liberté

Le ComboHob et ComboHob Easy d'Electrolux: pour une liberté maximale lors de la planification de votre cuisine

Avec le ComboHob et ComboHob Easy d'Electrolux, vous pouvez planifier votre cuisine selon vos souhaits. Le plan de cuisson à induction n'a pas besoin de hotte traditionnelle au-dessus de l'espace de cuisson: la hotte est intégrée dans le plan de cuisson. Vous pouvez ainsi déterminer la conception de votre cuisine.

Pas d'odeurs gênantes

Quatre filtres à charbons actifs (recyclage) très performants garantissent une réduction efficace des odeurs. Les filtres peuvent être régulièrement régénérés au four et durent jusqu'à quatre ans, selon l'intensité d'utilisation.

Cuisez sans être distrait

Ce nouveau plan de cuisson avec fonction Hob2Hood™ régule automatiquement l'aspiration de la vapeur. Si toutefois vous préférez régler vous-même le ventilateur, vous pouvez utiliser les commandes manuelles du plan de cuisson.

Entretien aisé

Tous les filtres sont aisément et rapidement accessibles par le haut. Nettoyage du filtre à graisse dans le lave-vaisselle.

Vous trouverez de plus amples informations sur le Combohob et ComboHob Easy aux pages 110 - 111



Plus d'informations
sur ComboHob



La hotte aspirante est encastrée dans la table de cuisson.



Hob2Hood™: Combinaison de hotte aspirante et plan de cuisson



Fonctions Hob2Hood™

Hob2Hood™ est l'une des fonctions utiles de ce plan de cuisson avec hotte. Si vous le souhaitez, elle peut activer automatiquement votre hotte et les lumières dès que vous commencez à cuisiner. Ainsi, vous n'avez plus à vous préoccuper du réglage du ventilateur, et vous pouvez consacrer entièrement votre esprit - et vos mains - à votre cuisine. Vous pouvez aussi contrôler manuellement la hotte à partir de votre plan de cuisson pour régler vous-même la vitesse du ventilateur si vous le souhaitez.



Hottes aspirantes | ComboHob / Hob2Hood™

Combinaisons possibles / recommandées

Plan de cuisson	Hotte aspirante	IHPL1240WE	IUSL1271WE	IUSL1065CN	IHSL1242WE	IHSL1262CN	IHSL1062CN	IHGL9442WE	IHGL1262CN	IHGL1062CN	WHSL9062CN	WOSL9062CN	WHGL9062CN	WOGS1062CN	DBG11031CN	DBG17731CN	DBGL5431CN	Intégré
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



DMPL0150SW

ProfiLine



IHPL1240WE

New



IUSL1271WE



IUSL1065CN



IHSL1242WE

Highlights

- ★ Package sans souci ProfiLine
- ★ Cette hotte aspirante A+ associe efficacité optimale et faible consommation d'énergie
- ★ Multiples possibilités de configuration et d'agencement, diverses combinaisons possibles avec les plans de cuisson d'ElectroLux
- ★ Filtre multifonction avec forte d'élimination des graisses et de la condensation, nettoyage facile au lave-vaisselle



- ★ Package sans souci ProfiLine
- ★ Dessous en verre blanc haut de gamme avec cadre chromé
- ★ Capture exceptionnelle des vapeurs grâce à l'aspiration périphérique
- ★ Technologie Hob2Hood™
- ★ Différentes possibilités de montage grâce à la position variable de la sortie d'air



- ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre
- ★ Excellente réduction des odeurs avec filtres à charbons actifs LongLife rég.
- ★ Technologie Hob2Hood™
- ★ Gute Dunsterfassung mit Randabsaugung



- ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre
- ★ Excellente réduction des odeurs avec 2 filtres à charbons actifs LongLife rég.
- ★ Technologie Hob2Hood™
- ★ Intégration discrète dans la pièce grâce à la suspension par câbles



- ★ Design Haute performance
- ★ Cette hotte aspirante A++ associe efficacité optimale et faible consommation d'énergie
- ★ Technologie Hob2Hood™
- ★ Grâce à la fonction Breeze, l'air est aspiré silencieusement par votre hotte aspirante après la cuisson
- ★ LED à gradation



Construction

Hotte aspirante pour plan de cuisson

Aérateur de plafond «à monter dans l'îlot de cuisine ou dans le faux-plafond»

Aérateur de plafond

Hotte îlot (suspension par câbles)

Aérateur de plafond «à monter dans l'îlot de cuisine ou dans le faux-plafond»

Modèle

Acier chromé

Acier chromé et verre

Performance

Évacuation intensive / recyclage*

Classe d'efficacité énergétique

Consommation d'énergie annuelle moyenne

Niveau de bruit 2)

Commande

Touches tactiles

Touches à effleurement

Télécommande

Niveaux de puissance

Équipement

Nombre de moteurs

Éclairage

Nombre de filtres à graisse métallique, lavables en lave-vaisselle

Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)

Accessoires

*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs LongLife régénérable (durée de vie jusqu'à 4 ans)

*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs lavable LongLife lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)

*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs standard 1 x EFF62 (durée de vie jusqu'à 6 mois)

Système de canaux plats en plastique
Contenu de la livraison, voir catalogue de planification

Dimensions H x L x P

Tension

Disjoncteur

Valeur de raccordement

Largeur 1200 mm

Prix TVA incl./Prix TVA excl.

Largeur 1000 mm

Prix TVA incl./Prix TVA excl.

Autre

Prix TVA incl./Prix TVA excl.

TAR TVA incl./TAR TVA excl.

Accessoires correspondants

Verre noir

550 / 440 m³/h

A+

36,6 kWh

69 dB(A)

•

•

•

3+1 (intensif)

1

1 filtre multifonction

1 x KITEXPO

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

Verre blanc

840 / 295 m³/h

A

63,7 kWh

69 dB(A)

•

•

•

3+1 (intensif)

1

2 bandeaux lumineux à LED à intensité variable, 3000 kelvins, blanc chaud

4

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

Verre blanc

- / 500 m³/h

1)

72 dB(A) (Recyclage d'air)

•

•

•

3+1 (intensif)

1

1 bandeau lumineux à LED, 3000 kelvins, blanc chaud

6

inkl.

Verre noir

- / 345 m³/h

1)

58 dB(A) (Recyclage d'air)

•

•

•

3+2 (intensif)

1

2 bandeaux lumineux à LED, 3000 kelvins, blanc chaud

8

inclus

Verre blanc

800 / 380 m³/h

A++

33 kWh

67 dB(A)

•

•

•

3+1 (intensif)

1

4 bandeaux lumineux à LED à intensité variable, 3000 kelvins, blanc chaud

4

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

•

Remarques:

1) L'étiquette énergétique n'est pas requise pour les hottes à recyclage proprement dites, qui ne peuvent pas être utilisées pour le mode évacuation.

2) Niveau de bruit (niveau de puissance acoustique dB(A) re 1pW) mesuré au réglage le plus élevé (pas intensif)

Disponible: Mai 2020



IHSLI262CN | IHSLI062CN



IHGL9042WE



IHGLI262CN | IHGLI062CN



IHGL9030CN



IHGL9040CN

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Fonction SilenceBoost™ ★ Cette hotte aspirante A++ associe efficacité optimale et faible consommation d'énergie ★ Un design de haut vol qui met votre cuisine en valeur ★ Technologie Hob2Hood™ ★ Grâce à la fonction Breeze, l'air est aspiré silencieusement par votre hotte aspirante après la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Cette hotte aspirante A+ associe efficacité optimale et faible consommation d'énergie ★ Un design de haut vol qui met votre cuisine en valeur ★ Technologie Hob2Hood™ 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Cette hotte aspirante A associe efficacité optimale et faible consommation d'énergie ★ Hotte aspirante élégante ★ Technologie Hob2Hood™ ★ Grâce à la fonction Breeze, l'air est aspiré silencieusement par votre hotte aspirante après la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 60 mm ★ Moteur performant pour éliminer les vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre ★ Élégant déflecteur en verre galbé ★ Moteur performant pour éliminer les vapeurs
Construction	Hotte îlot	Aérateur de plafond «à monter dans l'îlot de cuisine ou dans le faux-plafond»	Hotte îlot	Hotte îlot	Hotte îlot
Modèle	Verre noir	Verre blanc	Verre noir	Verre noir	•
Performance	800/- m³/h	720/400 m³/h	720/500 m³/h	690/475 m³/h	700/475 m³/h
Évacuation intensive/ recyclage*	A++	A+	A	A	A
Classe d'efficacité énergétique	33 kWh	44,6 kWh	55,2 kWh	58,6 kWh	60 kWh
Consommation d'énergie annuelle moyenne	51 dB(A) (SilenceBoost™)	65 dB(A)	54 dB(A)	65 dB(A)	66 dB(A)
Niveau de bruit (2)					
Commande	•	•	•	•	•
Touches tactiles					
Touches à effleurement					
Télécommande					
Niveaux de puissance	3+2 (intensif)	3+1 (intensif)	3+2 (intensif)	3+1 (intensif)	3+1 (intensif)
Équipement					
SilenceBoost™	• (uniquement en mode évacuation)				
Nombre de moteurs	1	1	1	1	1
Éclairage	4 bandeaux lumineux à LED à intensité variable, 3000 kelvins, blanc chaud	4 bandeaux lumineux à LED à intensité variable, 3000 kelvins, blanc chaud	2 bandeaux lumineux à LED à intensité variable, 3000 kelvins, blanc chaud	4 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	4 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud
Nombre de filtres à graisse métallique, lavables en lave-vaisselle	4/3	3	4/3	3	2
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)	•	•	•	•	•
Accessoires					
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs LongLife régénérable (durée de vie jusqu'à 4 ans)			1×SUPCHARC-F	1×SUPCHARC-F	1×SUPCHARC-F
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs lavable LongLife lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)		1×MCFE31			
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs standard 1× EFF62 (durée de vie jusqu'à 6 mois)		1×MCFE02	1×MCFE04	1×MCFE04	1×MCFE04
Dimensions H × L × P	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
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Disjoncteur	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Valeur de raccordement	182 W	256 W	282 W	274,4 W	274,4 W
Largeur 1200 mm	IHSLI262CN CHF 6150.-/CHF 5710.30		IHGLI262CN CHF 4550.-/CHF 4224.70		
Prix TVA incl./Prix TVA excl.					
Largeur 1000 mm	IHSLI062CN CHF 5350.-/CHF 4967.50		IHGLI062CN CHF 4050.-/CHF 3760.45		
Prix TVA incl./Prix TVA excl.					
Largeur 900 mm		IHGL9042WE CHF 3990.-/CHF 3704.75		IHGL9030CN 3330.-/CHF 3091.90	IHGL9040CN 3920.-/CHF 3639.75
Prix TVA incl./Prix TVA excl.		CHF 5.99/CHF 5.56		CHF 10.77/CHF 10.-	CHF 10.77/CHF 10.-
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	CHF 10.77/CHF 10.-		CHF 10.77/CHF 10.-		
Accessoires correspondants	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142

Remarques:
 1) L'étiquette énergétique n'est pas requise pour les hottes à recyclage proprement dites, qui ne peuvent pas être utilisées pour le mode évacuation.
 2) Niveau de bruit (niveau de puissance acoustique dB(A) re 1pW) mesuré au réglage le plus élevé (pas intensif)
 3) Hauteur minimale 750 mm, voir catalogue de planification



IHL9028CN



WHSL9062CN



WOSL9062CN



WHGL9062CN



WOGL9062CN

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 60 mm ★ Moteur performant pour éliminer les vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Fonction SilenceBoost™ ★ Cette hotte aspirante A++ associe efficacité optimale et faible consommation d'énergie ★ Design Haute performance ★ Technologie Hob2Hood™ ★ Grâce à la fonction Breeze, l'air est aspiré silencieusement par votre hotte aspirante après la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Fonction SilenceBoost™ ★ Hotte aspirante A++ ★ Design Haute performance ★ Technologie Hob2Hood™ ★ Grâce à la fonction Breeze, l'air est aspiré silencieusement par votre hotte aspirante après la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Cette hotte aspirante A associe efficacité optimale et faible consommation d'énergie ★ Hotte aspirante élégante ★ Technologie Hob2Hood™ ★ Grâce à la fonction Breeze, l'air est aspiré silencieusement par votre hotte aspirante après la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Cette hotte aspirante A associe efficacité optimale et faible consommation d'énergie ★ Hotte aspirante élégante ★ Technologie Hob2Hood™ ★ Grâce à la fonction Breeze, l'air est aspiré silencieusement par votre hotte aspirante après la cuisson
Construction	Hotte îlot	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale
Modèle					
Acier chromé	•				
Acier chromé et verre		Verre noir	Verre noir	Verre noir	Verre noir
Performance					
Évacuation intensive/recyclage*	690/440 m³/h	800/- m³/h	800/- m³/h	720/460 m³/h	720/390 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	A	A++	A++	A	A
Consommation d'énergie annuelle moyenne	56,4 kWh	28,7 kWh	28,3 kWh	57,8 kWh	61,1 kWh
Niveau de bruit (2)	65 dB(A)	51 dB(A) (SilenceBoost™)	52 dB(A) (SilenceBoost™)	54 dB(A)	54 dB(A)
Commande					
Touches tactiles		•	•	•	•
Touches à effleurement	•				
Télécommande					
Niveaux de puissance	3+1 (intensif)	3+2 (intensif)	3+2 (intensif)	3+2 (intensif)	3+2 (intensif)
Équipement					
SilenceBoost™		• (uniquement en mode évacuation)	• (uniquement en mode évacuation)		
Nombre de moteurs	1	1	1	1	1
Éclairage	4 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	2 bandeaux lumineux à LED à intensité variable, 3000 kelvins, blanc chaud	2 bandeaux lumineux à LED à intensité variable, 3000 kelvins, blanc chaud	2 bandeaux lumineux à LED à intensité variable, 3000 kelvins, blanc chaud	2 bandeaux lumineux à LED à intensité variable, 3000 kelvins, blanc chaud
Nombre de filtres à graisse métallique, lavables en lave-vaisselle	3	2	3	3	4
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)	•	•	•	•	•
Accessoires					
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs LongLife régénérable (durée de vie jusqu'à 4 ans)				1 × SUPCHARC-F	
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs lavable LongLife lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)	1 × MCFE33				1 × MCFE31
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs standard 1 × EFF62 (durée de vie jusqu'à 6 mois)	1 × MCFE04			1 × MCFE04	1 × MCFE02
Système de canaux plats en plastique Contenu de la livraison, voir catalogue de planification					
Dimensions H × L × P	60 × 898 × 676 mm	75 × 898 × 475 mm	500 × 898 × 445 mm	75 × 898 × 475 mm	500 × 898 × 445 mm
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Disjoncteur	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Valeur de raccordement	274,4 W	176 W	179 W	276 W	279 W
Largeur 900 mm					
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	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
TAR.TVA incl./TAR.TVA excl.	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
Accessoires correspondants	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142

Remarques:

- 1) L'étiquette énergétique n'est pas requise pour les hottes à recyclage proprement dites, qui ne peuvent pas être utilisées pour le mode évacuation.
- 2) Niveau de bruit (niveau de puissance acoustique dB(A) re 1pW) mesuré au réglage le plus élevé (pas intensif)



WHGL9040CN



WHGL9030CN | WHGL6030CN



WOL9035CN | WOL6035CN



WHL9035CN | WHL6035CN



WHL9036CN | WHL6036CN

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre ★ Élégant déflecteur en verre galbé ★ Moteur performant pour éliminer les vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 60 mm ★ Moteur performant pour une aspiration optimale des vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre noir ★ Hotte inclinée offrant une vue dégagée sur le plan de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 60 mm 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre noir ★ Design pyramide traditionnel
Construction	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale	Hotte murale
Modèle					
Acier chromé	•				
Acier chromé et verre		Verre noir			
Performance					
Évacuation intensive / recyclage*	690 / 475 m³/h	690 / 475 m³/h	560 / 270 m³/h	685 / 425 m³/h	710 / 370 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C	C	C
Consommation d'énergie annuelle moyenne	57,4 kWh	57,6 kWh	81 kWh	94,6 kWh	95,5 kWh
Niveau de bruit 2)	67 dB(A)	65 dB(A)	69 dB(A)	67 dB(A)	66 dB(A)
Commande					
Touches tactiles					
Touches à effleurément	•	•		•	•
Télécommande					
Niveaux de puissance	3+1 (intensif)	3+1 (intensif)	3	3+1 (intensif)	3+1 (intensif)
Équipement					
SilenceBoost™					
Nombre de moteurs	1	1	1	1	1
Éclairage	2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	3/2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud
Nombre de filtres à graisse métallique, lavables en lave-vaisselle	2	3/2	1	3/2	3/2
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)	•	•	•	•	•
Accessoires					
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs LongLife régénérable (durée de vie jusqu'à 4 ans)	1×SUPCHARC-F	1×SUPCHARC-F			
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs lavable LongLife lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)			1×MCFE31	1×MCFE33	1×MCFE31
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs standard 1×EFF62 (durée de vie jusqu'à 6 mois)	1×MCFE04	1×MCFE04	1×MCFE02	1×MCFE04	1×MCFE02
Système de canaux plats en plastique Contenu de la livraison, voir catalogue de planification					
Dimensions H x L x P	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
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Disjoncteur	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Valeur de raccordement	272,2 W	272,2 W	142,2 W	252,2 W	252,2 W
Largeur 1000 mm					
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.					
Largeur 900 mm	WHGL9040CN CHF 2760.- / CHF 2562.65	WHGL9030CN CHF 2420.- / CHF 2247.- WHGL6030CN CHF 1980.- / CHF 1838.45	WOL9035CN CHF 1850.- / CHF 1717.75 WOL6035CN CHF 1530.- / CHF 1420.60	WHL9035CN CHF 1640.- / CHF 1522.75 WHL6035CN CHF 1360.- / CHF 1262.75	WHL9036CN CHF 1640.- / CHF 1522.75 WHL6036CN CHF 1330.- / CHF 1234.90
Largeur 600 mm					
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.					
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	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
Accessoires correspondants	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142

Remarques:

- 1) L'étiquette énergétique n'est pas requise pour les hottes à recyclage proprement dites, qui ne peuvent pas être utilisées pour le mode évacuation.
- 2) Niveau de bruit (niveau de puissance acoustique dB(A) re 1pW) mesuré au réglage le plus élevé (pas intensif)

Alliance d'un design haut de gamme et discret et d'une ventilation performante

Découvrez notre hotte aspirante ultraplate économe et à commande Touch – désormais disponible avec le design Millennium.

Impossible de faire plus plat

Et difficile de faire plus performant: grâce à sa forte puissance d'aspiration, la vapeur et les odeurs de cuisine sont éliminées de manière efficace.



Exceptionnellement économe en énergie

Classée A en matière d'efficacité énergétique, cette hotte à visière plate s'intègre aussi bien dans des bâtiments Minergie isolés et écologiques ou à faible consommation d'énergie, que sur le marché du remplacement.



Évacuation ou recyclage

Ces hottes à visière plate utilisent un canal d'évacuation pour conduire l'air vers l'extérieur ou un filtre à charbons actifs LongLife pour le recyclage de l'air.



Installation best in class

L'installation est rapide et économique, car elle peut être effectuée par une seule personne et ne nécessite aucun accessoire supplémentaire.

DASL9045SW



Commande tactile et éclairage LED pour un design soigné

Toutes les fonctions de votre hotte aspirante sont simples et ergonomiques grâce à leur commande depuis l'écran tactile frontal. De plus, les spots à LED économiques éclairent parfaitement le plan de cuisson avec un rendu fidèle des couleurs.



Une discrétion remarquable: hotte à visière plate sans panneau frontal



Pratiquement invisible à l'état fermé

DAGL6040VI



Clavier de commande en dehors de la zone vapeurs



Visière plate en verre de haute qualité pour une bonne capture des vapeurs

Simplicité d'utilisation, peu d'énergie – un mariage réussi

Notre dernière hotte encastrable à visière plate à recyclage affiche la plus faible consommation d'énergie classe d'efficacité énergétique A+ annuelle. Une bonne nouvelle pour votre facture d'électricité et une petite contribution à la préservation de l'environnement.



Faible consommation d'énergie
Avec son moteur Inverter moderne et son éclairage LED, la nouvelle hotte (classe d'efficacité énergétique A+) convient idéalement aux bâtiments Minergie isolés et étanches ainsi qu'aux bâtiments à faible consommation d'énergie. Elle transforme la chaleur de cuisson en chaleur ambiante, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie et de chauffage.

Confort d'utilisation
Le bandeau de commande tactile situé à l'avant sur la visière en verre vous permet de régler la puissance et de commander l'éclairage LED du plan de cuisson, qui offre une remarquable qualité de lumière et de couleur. Les vitesses de fonctionnement, l'automatisme de marche à vide et la saturation du filtre sont affichés par des voyants à LED.



DUSL6070CN

Hotte esthétique et fonctionnelle

La visière plate en verre légèrement inclinée aspire à la perfection les vapeurs et les odeurs. Les éléments en acier inoxydable sont dotés d'un revêtement anti-traces de doigts afin de préserver la beauté du design.

Les odeurs n'ont désormais plus aucune chance

Deux filtres à charbons actifs sans entretien (3 kg de charbons actifs) garantissent une réduction efficace des odeurs pendant environ quatre ans. Lors de leur remplacement, ils se démontent et se remontent aisément à l'avant, comme les filtres à graisse métalliques. Pour le nettoyage du filtre, le couvercle du boîtier se retire très facilement à la main.



Plus d'informations sur hottes à visière plate



DUSL9070CN | DUSL6070CN

Highlights

- ★ Consommation d'énergie annuelle la plus faible – classe d'efficacité énergétique A+ (DUSL6070CN)
- ★ Excellente réduction des odeurs avec 2 filtres à charbons actifs de 1,5 kg, sans entretien pendant 4 ans
- ★ Concept de filtre ergonomique: tous les filtres sont aisément accessibles de l'avant
- ★ Clavier tactile pour un grand confort d'utilisation



Construction

Hotte à visière plate en verre (2)

Modèle

Chrome anti-traces de doigts

Performance

Débit d'air max. en mode recyclage* 170 m³/h

Classe d'efficacité énergétique A/A+

Consommation d'énergie annuelle moyenne 14,9/12,7 kWh

Niveau de bruit dB(A) 61/1)

Commande

Commande Touch

3 vitesses + vitesse intensive

Équipement

1 Moteur Inverter

3/2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud

2 Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle

Tous les filtres accessibles de l'avant

Compensateur de profondeur

2 filtres à odeurs (avec chacun 1,5 kg de charbons actifs), sans entretien pendant 4 ans

Dimensions H x L x P

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

Tension 230 V

Disjoncteur 10 A

Valeur de raccordement 36/33 W

Largeur, couleur: 90 cm, CN (chrome)

DUSL9070CN

Prix TVA incl./Prix TVA excl.

CHF 3090.–/CHF 2869.10

Largeur, couleur: 60 cm, CN (chrome)

DUSL6070CN

Prix TVA incl./Prix TVA excl.

CHF 2850.–/CHF 2646.25

TAR TVA incl. CHF 2.49/TAR TVA excl. CHF 2.31

Accessoires correspondants

Voir page 142

Remarques:

- 1) Niveau de bruit (niveau de puissance acoustique dB(A) re 1pW: mesuré au réglage le plus élevée (pas intensif)
- 2) Respecter les instructions de montage, impossible d'intégrer une étagère à épices



DASL9045 | DASL6045



DAGL6045



DAGL9040VI | DAGL6040VI



DAL6035



DAK6035

Highlights	DASL9045 DASL6045	DAGL6045	DAGL9040VI DAGL6040VI	DAL6035	DAK6035
	<ul style="list-style-type: none"> ★ Avec spots à LED économiques ★ Clavier touch pour un grand confort d'utilisation ★ Visière plate élégante en verre, hauteur 17 mm ★ Capture optimale des vapeurs grâce à une visière grande longueur en verre ★ Nombre limité d'arêtes facilitant le nettoyage et l'entretien 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Commande ultra-simple de l'éclairage et du moteur sur la visière ★ Visière plate en métal, hauteur 17 mm ★ Capture optimale des vapeurs grâce à la visière grande longueur en métal ★ Nombre limité d'arêtes facilitant le nettoyage et l'entretien 	<p>Highlights</p> <ul style="list-style-type: none"> ★ Visière en verre entièrement intégrée, pour montage invisible ★ Commande conviviale, clavier situé latéralement sur la visière en verre ★ Éclairage LED économique ★ Arrêt et mise en marche de l'éclairage possibles lorsque la visière est rétractée ★ Appareil performant avec 1 moteur 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Nouveau: avec spots à LED économiques ★ Appareil performant avec 1 moteur ★ Intégration totale possible avec bandeau de façade fourni par le client ★ Nettoyage aisé, filtre à graisse métallique lavable en lave-vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Nouveau: avec spots à LED économiques ★ Intégration totale possible avec bandeau de façade fourni par le client ★ Nettoyage aisé, filtre à graisse métallique lavable en lave-vaisselle
Construction	Hotte à visière plate en verre				
Modèle	Hotte à visière plate en métal				
Chrome	Anti-traces de doigts				
Blanc/noir	•/•				
Entièrement intégrée 2)					
Performance					
Débit d'air max. en mode évacuation/recyclage ¹⁾	574/ 438 m ³ /h	574/ 438 m ³ /h	603/ 472 m ³ /h	560/ 460 m ³ /h	400/ 300 m ³ /h
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A	C
Consommation d'énergie annuelle moyenne	46,2/ 44 kWh	44 kWh	44,9 kWh	41 kWh	63,3 kWh
Niveau de bruit 1)	59 dB(A)	67 dB(A)	58 dB(A)	71 dB(A)	73 dB(A)
Commande					
Commande Touch	•				
Touches à effleurement	sur la hotte				
Commande à curseur					
Vitesses	3 vitesses+vitesses intensive				
Équipement					
Moteur standard	1				
Éclairage LED	3/2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud				
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	2				
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)	•				
Compensateur de profondeur	•				
Accessoires					
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs LongLife régénérable (durée de vie jusqu'à 4 ans)	1 x AKFLL4520				
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable LongLife lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)					
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)					
Dimensions H x L x P					
Tension	17/ 49 x 893 x T 319 - 369 mm				
Disjoncteur	230 V				
Valeur de raccordement	10 A				
	209/ 206 W				
Largeur, couleur: 90 cm, CN	DASL9045CN				
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 2560.-/CHF 2376.95				
Largeur, couleur: 90 cm, WE / SW	DASL9045WE / SW				
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 2460.-/CHF 2284.10				
Largeur, couleur: 90 cm, VI (entièrement intégrée)					
Prix TVA incl./Prix TVA excl.					
Largeur, couleur: 60 cm, CN	DASL6045CN				
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 2060.-/CHF 1912.70				
Largeur, couleur: 60 cm, WE / SW	DASL6045WE / SW				
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 1960.-/CHF 1819.85				
Largeur, couleur: 60 cm, VI (entièrement intégrée)	DAGL6045CN				
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 1340.-/CHF 1244.20				
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	DAGL6045WE / SW				
Accessoires correspondants	CHF 1240.-/CHF 1151.35				
	CHF 2.49/CHF 2.31				
	Voir page 142				
	CHF 2.49/CHF 2.31				
	Voir page 142				
	DAGL9040VI				
	CHF 1820.- / CHF 1689.90				
	DAGL6040VI				
	CHF 1500.- / CHF 1392.75				
	CHF 2.49/CHF 2.31				
	Voir page 142				
	DAL6035WE / SW				
	CHF 770.-/CHF 714.95				
	CHF 2.49/CHF 2.31				
	Voir page 142				
	DAK6035WE / SW				
	CHF 670.-/CHF 622.10				
	CHF 2.49/CHF 2.31				
	Voir page 142				

Remarques:
1) Niveau de bruit (niveau de puissance acoustique dB(A) re 1pW: mesuré au réglage le plus élevée (pas intensif)

2) Respecter les instructions de montage, impossible d'intégrer une étagère à épices



DBGL1031



DBGL7731 | DBGL5431



DBL7036 | DBL5236



DVL6010



DVK6011

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Avec spots à LED économiques ★ Appareil performant avec 1 moteur ★ Capture optimale des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Différentes possibilités de montage grâce à la position variable de la sortie d'air ★ Commande intelligente, pilotage automatique par le plan de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Avec spots à LED économiques ★ Appareil performant avec 1 moteur ★ Capture optimale des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Différentes possibilités de montage grâce à la position variable de la sortie d'air ★ Commande intelligente, pilotage automatique par le plan de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Appareil performant avec 1 moteur ★ Nettoyage aisé, filtre à graisse métallique lavable en lave-vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Design cubique moderne ★ Nettoyage aisé, filtre à graisse métallique lavable en lave-vaisselle ★ Commande ergonomique bien placée à l'avant 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Visière en verre escamotable pour une meilleure capture des vapeurs
Construction	Aérateur	Aérateur	Aérateur	Modèles spéciaux	Modèles spéciaux
Modèle	•	•	•	•	•/•/•
Performance					
Débit d'air max. en mode évacuation/recyclage*	700/435 m³/h	700/435 m³/h	600/350 m³/h	368/77 m³/h	380/175 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	A	A	C	D	D
Consommation d'énergie annuelle moyenne	58,4 kWh	54,7 kWh	96,5 kWh	96,8 kWh	112,6 kWh
Niveau de bruit 1)	64 dB(A)	64 dB(A)	63 dB(A)	69 dB(A)	70 dB(A)
Commande					
Touches à effleurement	•	•	•	•	•
Commande à curseur	•	•	•	•	•
Télécommande	•	•	•	•	•
Vitesses	3 vitesses+vitesses intensive	3 vitesses+vitesses intensive	3	3	3
Équipement					
Moteur standard	1	1	1	1	2
Éclairage LED	4 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	2 lampes à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	2 lampes à LED, 3000 kelvins, blanc chaud
Aspiration périphérique	•	•	•	•	•
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	3	2	2/1	2	1
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)	•	•	•	•	•
Accessoires					
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable LongLife lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)	1×ECFBLL02	1×ECFBLL02	1×ECFBLL01		
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)	1×ECFB01	1×ECFB01	1×ECFB02	1×MCFE15	1×MCFE27
Dimensions H × L × P	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
Tension	230V	230V	230V	230V	230V
Disjoncteur	10A	10A	10A	10A	10A
Valeur de raccordement	260 W	255 W	215 W	160 W	238 W
Largeur, couleur: CN Prix TVA incl./Prix TVA excl.		DBGL7731CN CHF 1760.-/CHF 1634,15	DBL7036CN CHF 865.-/CHF 803,15	DVL6010CN CHF 950.-/CHF 882,10	
Largeur, couleur: 60 cm, CN Prix TVA incl./Prix TVA excl.					DVK6011WE/SW CHF 560.-/CHF 519,95
Largeur, couleur: 60 cm, WE/SW Prix TVA incl./Prix TVA excl.					DVK6011BR CHF 610.-/CHF 566,40
Largeur, couleur: 60 cm, BR Prix TVA incl./Prix TVA excl.					
Autre Prix TVA incl./Prix TVA excl.	DBGL1031CN CHF 2090.-/CHF 1940,60	DBGL5431CN CHF 1540.-/CHF 1429,90	DBL5236CN CHF 805.-/CHF 747,45		
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	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
Accessoires correspondants	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142	Voir page 142

Remarques:
1) Niveau de bruit (niveau de puissance acoustique dB(A) re 1pW: mesuré au réglage le plus élevée (pas intensif)



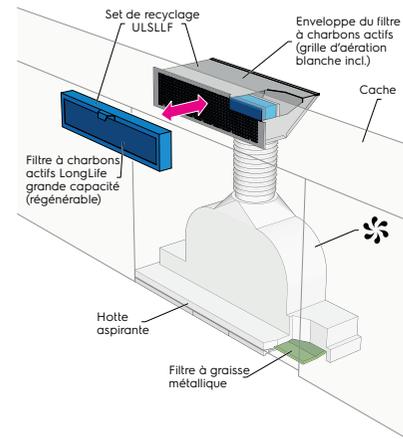
	DXK6011	DZGL9030 DZGL6030
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Grand espace pour une capture optimale des vapeurs ★ Intégration totale possible avec bandeau de façade fourni par le client 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Avec spots à LED économiques ★ Hotte aspirante sans moteur pour ventilation centrale ★ Modèle à évacuation d'air centrale, sur lequel la ventilation de cheminée centrale est assurée par un ventilateur externe spécial ★ Visière plate en métal, hauteur 17 mm
Construction	Hotte aspirante à abattant	Hotte à visière plate en métal, Modèles spéciaux 2)
Modèle		Anti-traces de doigts
Chrome		
Blanc / noir	• / •	
Entièrement intégré	•	
Leistung		
Débit d'air max. en mode évacuation/recyclage*	245 / ** m³/h	
Classe d'efficacité énergétique	D	
Consommation d'énergie annuelle moyenne (niveau de bruit 1)	68,9 kWh 69 dB(A)	
Commande		
Touches à effleurement		sur la hotte
Commande à curseur	•	
Vitesses	3	
Équipement		
Moteur standard	1	
Éclairage LED	1 lampe à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	3/2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	1	•
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)		•
Compensateur de profondeur		•
Accessoires		
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)	1 x MCFE13	
Dimensions H x L x P	150 x 599 x 320 mm	17/49 x 898 x 319 - 369 mm 17/49 x 598 x 319 - 369 mm
Tension	230 V	230 V
Disjoncteur	10 A	10 A
Valeur de raccordement	116 W	9/6 W
Largeur, couleur: 90 cm, CN Prix TVA incl./Prix TVA excl.		DZGL9030CN CHF 1460.- / CHF 1355.60
Largeur, couleur: 60 cm, CN Prix TVA incl./Prix TVA excl.		DZGL6030CN CHF 1100.- / CHF 1021.35
Largeur, couleur: 60 cm, WE / SW Prix TVA incl./Prix TVA excl.	***DXK6011WE / SW CHF 680.- / CHF 631.40	
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31
Accessoires correspondants	Voir page 142	Voir page 142

Remarques:
 1) Niveau de bruit (niveau de puissance acoustique dB(A) re 1pW: mesuré au réglage le plus élevée (pas intensif))
 2) Préparé pour raccordement à un système de ventilation Airmodul de Walter Meier* (clapet coupe-feu BSK150 indispensable, à indiquer lors de la commande).
 ** Si la date d'impression est inconnue, veuillez consulter www.electrolux.ch
 *** Habillage de hotte disponible en gris, partie avant en blanc ou noir

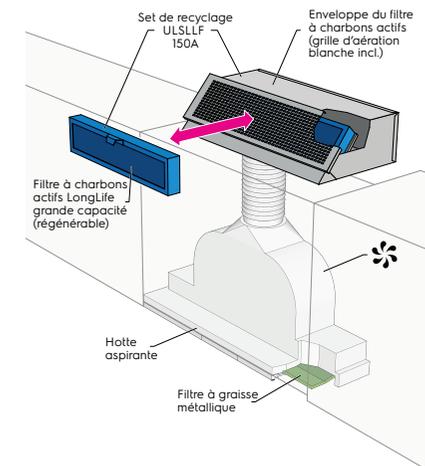


	ULSSLF ULSSLF125	ULSSLF150A
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Le nouveau set de recyclage avec filtre à charbons actifs LongLife régénérable ★ Solution simple pour de l'air de qualité dans la cuisine ★ Excellente réduction des odeurs avec 1 kg de charbons actifs haute qualité ★ Convient à la perfection pour les hottes encastrables en mode recyclage dans les bâtiments modernes étanches, p. ex. bâtiments Minergie 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Le nouveau set de recyclage avec filtre à charbons actifs LongLife régénérable ★ Solution simple pour un air de qualité dans la cuisine ★ Excellente réduction des odeurs avec 1 kg de charbons actifs haute qualité ★ Convient à la perfection pour les hottes encastrables en mode recyclage dans les bâtiments modernes étanches, p. ex. bâtiments Minergie
Performance		
Durée de vie jusqu'à 4 ans	•	•
Efficacité constante du filtre grâce à la régénération au four	•	•
Commande / affichage		
Manipulation simple de la cassette filtrante, sans outil, de l'avant	•	•
Équipement		
Assorti au placard suspendu avec bandeau (dimensions des découpes 115 x 510 mm)	•	•
Grille d'aération blanche	•	•
(Tube flexible fourni par le client)	•	•
Tubulures de raccordement D = 150 mm et 125 mm	•	•
Dimensions de la grille d'aération	H 125 / L 531 mm	H 125 / L 531 mm
Tubulures de raccordement D = 150 mm	ULSSLF CHF 377.- / CHF 350.05	ULSSLF150A CHF 431.- / CHF 400.20
Tubulures de raccordement D = 125 mm	ULSSLF125 CHF 345.- / CHF 320.35	

ULSSLF | ULSSLF125
 assorti au placard suspendu avec cache
 (dimensions des découpes: 115 x 510 mm)



ULSSLF150A
 assorti au placard suspendu sans cache



Accessoires / Accessoires d'encastrement / Service

Accessoires	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
MK125	Volet motorisé rabattable Ø 125 mm se composant d'un moteur, d'un volet de régulation avec joint d'étanchéité et d'un étrier de montage	525.-	487.45
MK150	Volet motorisé rabattable Ø 150 mm se composant d'un moteur, d'un volet de régulation avec joint d'étanchéité et d'un étrier de montage	525.-	487.45
BSK150	Clapet coupe-feu Ø 150 mm, sol. encastrable 76 mm F60, BS-Z. n° 24777	230.-	213.55

Accessoires / Filtre	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
AKFL4520	Filtre LongLife régénérable pour les modèles DASL9045/6045/DAGL6045 (durée de vie jusqu'à 4 ans)	162.-	150.40
MCFE16	Série de filtres à charbon actif standard (2 filtres) pour le mode recyclage pour DAL6035/DAK6035	44.-	40.85
MCFE22	Filtre à charbon actif LongLife (2 filtres) p. DAL6035/DAK6035 (lavable) (durée de vie jusqu'à 2 ans)	108.-	100.30
MCFE27	Série de filtres à charbon actif standard (2 filtres) pour le mode recyclage pour DVK6011	44.-	40.85
MCFE02	Série de filtres à charbon actif standard (2 filtres) pour le mode recyclage pour WHL9036/WHL6036/WOL9035CN/WOL6035CN/WOGL9062CN/IHSL1242WE/IHGL9042WE/IHPL1240WE	44.-	40.85
MCFE04	Série de filtres à charbon actif standard pour le mode recyclage pour WHGL9040/WHGL9062CN/IHGL9040/WEGLI030/IHGL9030/IHL9028CN/IHGL1262CN/IHGL1062CN/WHGL9030/WHGL6030/WHL9035/WHL6035	54.-	50.15
MCFE33	Filtre à charbon actif LongLife (2 filtres) pour WHL6035/9035, IHGL9040, IHL9028CN (lavable) (durée de vie jusqu'à 2 ans)	87.-	80.80
MCFE31	Filtre à charbon actif LongLife p. WHL9036/WHL6036, IHPL1240WE, IHSL1242WE, IHGL9042WE, WOGL9062CN, WOL9035CN, WOL6035CN (lavable) (durée de vie jusqu'à 2 ans)	87.-	80.80
MCFE13	Filtre à charbon actif standard pour le mode recyclage pour DXK6011	44.-	40.85
MCFE15	Filtre à charbon actif standard pour le recyclage d'air pour DVL6011CN	44.-	40.85
MCFE21	Série de filtres à charbon actif standard (2 filtres) pour le mode recyclage pour DAGL6040V1/DAGL9040V1	54.-	50.15
SUPCHARC-F	Filtre à charbon actif LongLife régénérable pour les modèles IHGL1262CN, IHGL1062CN, IHGL9030CN, WHGL6030CN, WHGL9030CN, WHGL9040CN, WHGL9062CN	162.-	150.40
ECFB02	Série de filtres à charbon actif standard (2 filtres) pour le mode recyclage pour DBL5236/7036	54.-	50.15
ECFB01	Filtre à charbon actif standard pour le mode recyclage pour DBGL5431/DBGL7731/DBGL1031	54.-	50.15
ECFBLL02	Filtre à charbon actif LongLife pour le mode recyclage pour DBGL5431/DBGL7731/DBGL1031 (lavable) (durée de vie jusqu'à 2 ans)	87.-	80.80
ECFBLL01	Filtre à charbon actif LongLife pour le mode recyclage pour DBL5236/DBL7036 (lavable) (durée de vie jusqu'à 2 ans)	108.-	100.30

Accessoires d'encastrement pour hotte aspirante de plan de cuisson ProfilLine

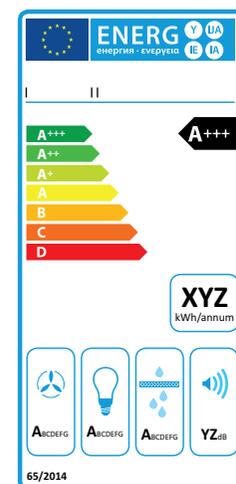
Accessoires d'encastrement	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
KITEXPO	Cassette pour air ambiant, complète, pour le modèle DMPL0150SW	540.-	501.40
VTRAVERSE	Traverse de connexion pour les appareils encastrables à fleur ProfilLine	60.-	55.70

Accessoires d'encastrement pour hottes aspirantes

Accessoires d'encastrement	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
EFP6030X	Panneau frontal pour DAL6035 / DAK6035, acier chromé anti-traces de doigts	65.-	60.35
ULSLLF	Set de recyclage avec filtre à charbon actif LongLife régénérable, raccordement Ø 150 mm, pour hottes encastrables (durée de vie du filtre jusqu'à 4 ans)	377.-	350.05
ULSLLF125	Set de recyclage avec filtre à charbon actif LongLife régénérable, raccordement Ø 125 mm, pour hottes encastrables (durée de vie du filtre jusqu'à 4 ans)	345.-	320.35
ULSLLF150A	Set de recyclage avec filtre à charbon actif LongLife régénérable, raccordement Ø 150 mm, pour hottes encastrables (durée de vie du filtre jusqu'à 4 ans)	431.-	400.20
DUBOX60	Boîtier de ventilation, isolant acoustique pour DUSL6070CN / DUSL9070CN	290.-	269.25

Service pour hottes aspirantes

Modèle hors série pour cheminées spéciales possible	(prix sur demande)
---	--------------------



Étiquette énergétique

Classe d'efficacité énergétique A+++ - D à partir du 1.1.2020.

L'étiquette énergétique fournit des informations sur l'efficacité énergétique et sur la consommation d'énergie annuelle. Elle renseigne également par exemple sur l'efficacité de l'éclairage et sur le niveau de puissance acoustique.

Remarque

Les hottes à recyclage proprement dites ne sont pas concernées par la directive sur l'étiquetage.



Nos réfrigérateurs
préservent la fraîcheur
des aliments plus
longtemps, vous
aidant ainsi à éviter le
gaspillage alimentaire

Congélation / Réfrigération

Réfrigérateurs / congélateurs	
Caractéristiques du produit	146
CustomFlex®	146
NoFrost	150
Nos réfrigérateurs et congélateurs en un coup d'œil	158
Réfrigérateurs et congélateurs	160
Food Center	172

Modulez à volonté l'espace dans la porte de votre réfrigérateur – avec CustomFlex®

Organisez la porte intérieure de votre réfrigérateur comme bon vous semble, en fonction de vos habitudes d'achat et de consommation.

La porte CustomFlex® révolutionne le design des réfrigérateurs

Electrolux propose maintenant le système le plus flexible disponible actuellement pour le stockage de vos aliments. Le clou: l'aménagement des compartiments de porte est modulable en fonction des besoins. C'est vous qui déterminez la façon dont vous rangez vos aliments – peut-être différemment d'un jour à l'autre.

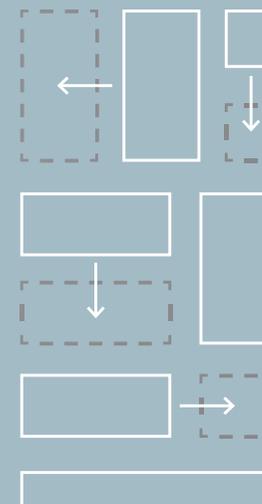


CustomFlex®
Système ultra-flexible pour
le stockage des aliments



Plus d'informations
sur CustomFlex®

- Bac étroit, parfait pour le stockage de pots de yaourt, de bocaux de confiture, de conserves, etc.
- Bac fermé par un rabat pour ranger le beurre, le fromage, etc.
- Bac étroit et profond, idéal pour le stockage vertical et hygiénique de légumes et de petites bouteilles, par exemple crème, ketchup, biberons ou flacons de médicaments
- Bac ultra-étroit, convenant de façon optimale au stockage de médicaments, de cosmétiques, de cubes de levure, etc.



IK2581BN

Combiné réfrigérateur et
congélateur classe A+++ -10% avec
système CustomFlex®.

3 x plus long frais avec NaturaFresh™

Grâce aux tiroirs parfaitement coulissants et réglés à la température idéale, vous conservez vos denrées alimentaires jusqu'à trois fois plus longtemps.

Electrolux, le réfrigérateur et le tiroir NaturaFresh sont gérés par deux circuits de refroidissement distincts. Vous pouvez ainsi régler la température optimale pour chaque zone, en fonction de vos denrées alimentaires.

Dans les zones NaturaFresh™, il règne une température basse spécifique, proche de 0°C. Leurs tiroirs sont ainsi parfaitement adaptés pour stocker salades, fruits et légumes, viandes et poissons.

Vous pouvez régler séparément l'humidité de l'air pour chaque bac. Le taux d'humidité sera élevé pour les salades et les légumes et plutôt faible à moyen pour les viandes, les poissons et les produits laitiers.



NaturaFresh™
Zone avec des températures entre 0 et 3 °C et une humidité de l'air réglable



Réfrigération et congélation

Dans les tiroirs NaturaFresh™, la température est proche de 0°C; parfait pour que votre prochaine bière soit on ne peut plus rafraîchissante.



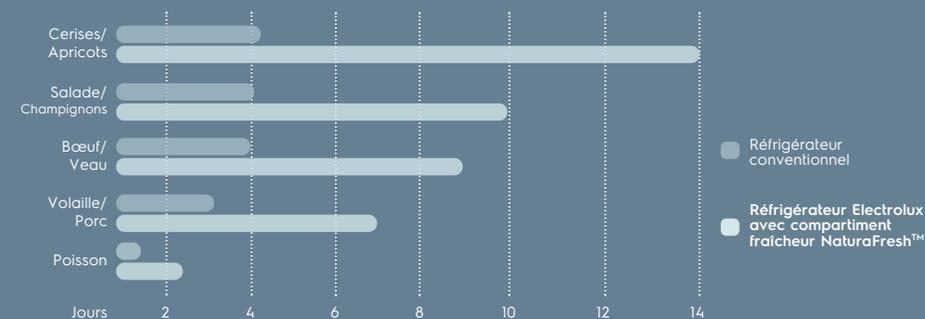
Le plaisir d'une bière on ne peut plus rafraîchissante?

Un problème que vous connaissez sûrement: la bière, vous ne l'aimez que lorsqu'elle est bien fraîche. Dans un réfrigérateur classique, la bière est toujours un rien trop chaude, et dans le compartiment de congélation, elle ne peut rester trop longtemps - problème résolu grâce à la zone NaturaFresh™ d'Electrolux!



Plus d'informations sur NaturaFresh™

Durée de stockage prolongée avec compartiment fraîcheur NaturaFresh™



Gardez vos ingrédients frais plus longtemps grâce à la technologie TwinTech

Technologie TwinTech

La technologie TwinTech garantit un niveau d'humidité optimal dans le réfrigérateur. La nourriture garde sa fraîcheur, son goût et sa texture plus longtemps grâce au système indépendant de refroidissement de l'air. Elle évite aux ingrédients de sécher et préserve les saveurs.



TwinTech

Circulation de l'air séparée dans les compartiments réfrigérateur et congélateur



NoFrost

L'espace congélation ne craint ni le givre ni la glace



FreshBox

Tiroir spécial pour viande et poisson

Profitez d'un congélateur sans givre grâce à la technologie NoFrost

Plus de dégivrage grâce à NoFrost

C'est notamment le cas des modèles dotés du système NoFrost: grâce à la technologie de dégivrage automatique NoFrost, vous n'avez plus besoin de dégivrer, ni même de retirer de la glace.

Un ventilateur souffle de l'air froid et sec dans le compartiment de congélation, veille à ce que la température soit uniforme et empêche la formation de givre et de glace en évacuant l'humidité de l'air. Cette technologie rend le dégivrage superflu et permet d'économiser le surplus d'énergie que consommerait la formation de glace. L'air froid pulsé prévient également la formation de givre et de glace sur les emballages, ce qui vous permet d'y voir plus clair.



Congélateur standard

Congélateur avec NoFrost

Réfrigération et congélation



Réfrigérateur standard

Réfrigérateur Electrolux doté de la technologie TwinTech



FreshBox

Stockez la viande et le poisson séparément de vos autres ingrédients dans ce tiroir prévu à cet effet. En maintenant une température plus froide, la fraîcheur et les saveurs de vos ingrédients sont préservées plus longtemps.

FastFreeze

La fonction FastFreeze permet de congeler rapidement les aliments frais pour mieux préserver leurs vitamines, leurs saveurs et leur aspect. Elle est automatiquement désactivée à l'issue de la congélation.

Des atouts énormes en grand format

Ce modèle de 188 cm de haut offre énormément d'espace pour réfrigérer vos aliments et vos boissons. Mais comme si cela ne suffisait pas: une fois la porte ouverte, on découvre encore plus de possibilités.

La porte CustomFlex® révolutionne le design des réfrigérateurs

Electrolux propose maintenant le système le plus flexible disponible actuellement pour le stockage de vos aliments. Le clou: l'aménagement des compartiments de porte est modulable en fonction des besoins. C'est vous qui déterminez la façon dont vous rangez vos aliments - peut-être différemment d'un jour à l'autre.

Tiroir à légumes extra large

Dans le tiroir à légumes extra large qui glisse sur les rails télescopiques entièrement amovibles, vous pouvez conserver les légumes et les fruits.

Le summum du confort d'utilisation

Des tiroirs sur rails télescopiques munis d'un système de retour amorti jusqu'à l'éclairage parfait, ce réfrigérateur encastrable de 190 cm offre tout le confort d'utilisation imaginable.

Tablette de petit-déjeuner

Ce plateau à déjeuner est également disponible comme accessoire pour d'autres réfrigérateurs.

Voir page 228

Réfrigération et congélation



188 cm

IK2670BN

Tablette de petit-déjeuner sur roulettes

Lorsqu'il y a beaucoup d'espace, les possibilités sont nombreuses. Ce réfrigérateur encastrable XXL est équipé d'une tablette sur roulettes avec un plateau amovible, pouvant être posé sur la table.

Accessoire pratique pour votre réfrigérateur: SpinView®

Le plateau innovant pivote sur 360 degrés.

Voir page 228



Vous pouvez bien entendu toujours compter sur davantage de raffinement

Vous avez assez à faire au quotidien. Il est bon qu'un réfrigérateur d'Electrolux, avec sa technologie et son équipement adaptés à la pratique, vous facilite un peu la vie. Du rangement jusqu'à la consommation de vos aliments.

01/ Éclairage à LED

Plus votre réfrigérateur est plein, plus il est important d'y voir clair. Avec Electrolux, rien de plus simple: le nouvel éclairage à LED situé au plafond diffuse une lumière homogène dans tout le réfrigérateur et vous aide à trouver rapidement les aliments.



Éclairage à LED
Éclairage intérieur à LED pour une lumière uniforme



DynamicAir
Circulation de l'air constantes



MultiFlow
Garantit une température constante



01/



Economisez judicieusement: à la source

Les réfrigérateurs d'Electrolux ont tous des classes d'efficacité énergétique A++ et A+++; la gamme aux trois + étant continuellement élargie.



Réfrigération et congélation

02/

01/ DynamicAir

La température reste stable partout dans ce réfrigérateur grâce à la technologie DynamicAir. Un flux d'air constant maintient la température dans l'ensemble du réfrigérateur pour conserver la fraîcheur de vos ingrédients.

02/ CleanAir Control

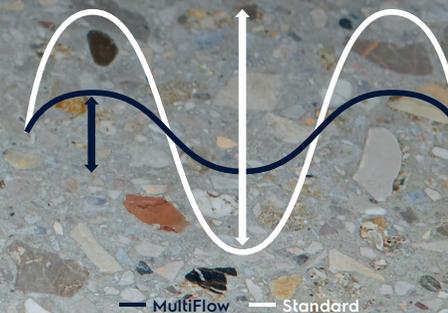
Le filtre CleanAir Control dans ce réfrigérateur utilise du charbon pour neutraliser toutes les odeurs à l'intérieur. Par conséquent, vos ingrédients ont une odeur fraîche plus longtemps.

03/ MultiFlow

MultiFlow garantit la qualité des aliments et veille à maintenir une température stable et un air humide dans l'ensemble du réfrigérateur. Plusieurs canaux de ventilation à l'arrière du réfrigérateur permettent une circulation active de l'air froid jusque dans les moindres recoins. Avec MultiFlow, vous disposez d'un système de refroidissement nettement plus rapide et plus efficace que les systèmes classiques si bien que vos aliments se conservent plus longtemps.

03/

Fluctuations de températures



154 / 155

01/

LowFrost

Avec un réfrigérateur et congélateur Electrolux, non seulement vous consommez moins d'électricité, mais aussi, d'une certaine façon, moins d'énergie physique. Par exemple, pour dégivrer et retirer la glace du compartiment de congélation. Grâce à la technologie LowFrost, il se retire facilement. Le nettoyage de l'intérieur de votre équipement est tout aussi simple, les parois étant plates. Si ce que vous souhaitez congeler est volumineux, il vous suffit d'enlever les tiroirs et les séparations intermédiaires pour avoir la place nécessaire.



LowFrost

Compartiment de congélation avec technologie LowFrost pour une température homogène et un dégivrage facile



SoftClosing

Mécanisme permettant de refermer la porte en douceur



FlexiFresh

L'humidité de l'air dans le tiroir à légumes se règle selon vos besoins



SpacePlus

Bac à bouteilles et légumes extra large en deux parties



Écran LCD

Affichage numérique permettant de régler la température



01/

SpacePlus

Le bac à bouteilles et légumes extra large est ultra pratique. Un insert sépare le tiroir en deux parties. Les bouteilles sont rangées à l'avant, tandis qu'à l'arrière, un espace généreux accueille fruits et légumes. Le tiroir coulisse sur des rails télescopiques très maniables et entièrement amovibles.



02/



03/

02/

SoftClosing – fermeture sécurisée

Grâce au mécanisme SoftClosing et aux freins intégrés dans les charnières, une légère pression suffit pour fermer la porte du réfrigérateur en toute sécurité, même lorsque les compartiments de porte sont pleins. Dès que son angle d'ouverture atteint 20°, la porte se ferme automatiquement.

03/

FlexiFresh

Conservez plus longtemps vos légumes dans ce bac grâce au réglage du taux d'humidité. Fermez la fente d'aération pour créer un environnement parfait pour herbes fraîches et légumes à feuilles. Pour une conservation optimale des fruits, ouvrez la fente d'aération.

04/

Ajuster les réglages de votre réfrigérateur sans effort grâce au panneau de commande Touch

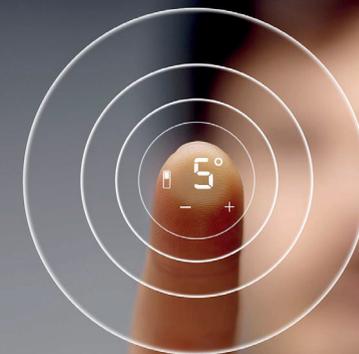
Le panneau de commande vous donne accès sans difficulté aux réglages et aux fonctions du réfrigérateur. Vous pouvez régler les paliers de température à l'aide de l'affichage LCD.

05/

Fast Cool

Lorsque l'on ajoute de nouveaux aliments, ils prennent du temps à congeler et ils augmentent la température générale à l'intérieur. La fonction à action rapide préserve la nourriture et congèle les nouveaux ingrédients rapidement en faisant chuter la température pendant une courte durée.

04/



05/



Nos réfrigérateurs et congélateurs en un coup d'œil

Combiné réfrigérateur congélateur	IK2670BN	IK2705BZ	IK2581BN	IK2550BN	IK2915B	IK2755B	IK2355B	IK2685T
CustomFlex®	•		•					
NoFrost	•		•	•				
NaturaFresh™		•						
TwinTech	•	•	•	•				
LowFrost		•			•	•	•	
Efficacité énergétique ECO A+++ et supérieure	•		•	•	•			
SpacePlus								
FreshBox								
DynamicAir	•	•	•	•				
MultiFlow	•	•						
FlexiFresh	•	•	•	•	•	•	•	
SoftClosing		•	•	•	•	•		
Éclairage LED	•	•	•	•	•	•	•	•
Panneau de commande LCD	•	•	•	•	•	•		
Hauteur de niche	1900mm	1780mm	1780mm	1780mm	1780mm	1780mm	1580mm	1580mm
Montage de porte fixe		•	•	•	•	•		
Montage de porte à charnière	•						•	•
Page du catalogue	160	160	161	161	161	162	162	163

Réfrigérateur sans compartiment de congélation intégré	IK3035CZ	IK3318CA	IK2240C	IK1555C
CustomFlex®				
NoFrost				
NaturaFresh™	•			
TwinTech	•			
LowFrost				
Efficacité énergétique ECO A+++ et supérieure		•	•	•
SpacePlus		•		
FreshBox		•		
DynamicAir	•	•		
MultiFlow	•			
FlexiFresh	•		•	
SoftClosing	•	•	•	•
Éclairage LED	•	•	•	•
Panneau de commande LCD	•	•	•	•
Hauteur de niche	1780mm	1780mm	1225mm	880mm
Montage de porte fixe	•	•	•	•
Montage de porte à charnière				
Page du catalogue	168	168	169	169

Réfrigérateur avec compartiment de congélation intégré	IK2805SZ	IK3029S	IK3026SA	IK1910SZ	IK2080S	IK2070S	IK2065S	IK1346S	UK1205S
CustomFlex®									
NoFrost									
NaturaFresh™	•			•					
TwinTech	•			•					
LowFrost									
Efficacité énergétique ECO A+++ et supérieure		•			•	•		•	
SpacePlus		•	•						
FreshBox		•	•						
DynamicAir	•	•	•	•					
MultiFlow	•			•					
FlexiFresh	•			•	•	•	•	•	
SoftClosing	•	•	•	•	•	•	•	•	
Éclairage LED	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Panneau de commande LCD	•	•	•	•	•	•	•	•	
Hauteur de niche	1780mm	1780mm	1780mm	1400mm	1225mm	1225mm	1225mm	880mm	820-870mm
Montage de porte fixe	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Montage de porte à charnière									
Page du catalogue	164	164	165	165	165	166	166	167	167

Congélateurs	IG2085SN	IG1235SN	IG0946S	UG0985
CustomFlex®				
NoFrost	•	•		
NaturaFresh™				
TwinTech				
LowFrost			•	
Efficacité énergétique ECO A+++ et supérieure				
SpacePlus				
FreshBox				
DynamicAir				
MultiFlow				
FlexiFresh				
SoftClosing	•	•	•	
Éclairage LED				
Panneau de commande LCD	•	•	•	
Hauteur de niche	1780mm	1225mm	880mm	820-870mm
Montage de porte fixe	•	•	•	•
Montage de porte à charnière				
Page du catalogue	170	170	171	171



IK2670BN



IK2705BZ



IK2581BN



IK2550BN



IK2915B

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ NoFrost Technologie ★ Touch Control et affichage numérique ★ Dynamic Air ★ Porte CustomFlex* ★ Tablette sur rails télescopiques avec bac amovible 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Zone 0°C NaturaFresh ★ Touch Control et affichage numérique ★ Dynamic Air ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ -10% ★ NoFrost Technologie ★ Touch Control et affichage numérique ★ Dynamic Air ★ CustomFlex*-Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ NoFrost Technologie ★ Touch Control et affichage numérique ★ Dynamic Air ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ Technologie LowFrost ★ Touch Control et affichage numérique ★ Dynamic Air ★ Porte avec SoftClosing
Construction	Combiné réfrigérateur congélateur avec technologie NoFrost	Combiné réfrigérateur congélateur avec Zone NaturaFresh	Combiné réfrigérateur congélateur avec technologie NoFrost	Combiné réfrigérateur congélateur avec technologie NoFrost	Combiné réfrigérateur congélateur
Hauteur de niche	1900 mm	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1780 mm
Capacité utile					
Capacité utile totale	267 litres	233 litres	247 litres	247 litres	258 litres
Capacité utile du compartiment de réfrigération	207 litres	112 litres	186 litres	186 litres	186 litres
Capacité utile du compartiment de congélation	60 litres	51 litres	61 litres	61 litres	72 litres
Capacité utile de la zone NaturaFresh		70 litres			
Commande / affichage					
Affichage numérique de la température	•	•	•	•	•
Affichage de la température avec barres LED	•	•	•	•	•
Compartiments de réfrigération et de congélation avec réglage séparé de la température	•	•	•	•	•
Réglage de la température séparé dans la zone NaturaFresh	•	•	•	•	•
Refroidissement rapide	•	•	•	•	•
Interrupteur de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial	•	•	•	•	•
Compartiment de réfrigération activé/désactivé séparément	•	•	•	•	•
Dynamic Air	•	•	•	•	•
Équipement					
Zone 0°C NaturaFresh	•	•	•	•	•
Technologie NoFrost	•	•	•	•	•
Compartiment de congélation LowFrost	•	•	•	•	•
Filtre à charbons CleanAir Control	•	•	•	•	•
Voyants LED placés en haut	•	•	•	•	•
Éclairage LED latéral	•	•	•	•	•
Réglage du taux d'humidité pour le bac à légumes	•	•	•	•	•
Nombre de tiroirs à légumes	1	2	2	2	2
Clayette en verre divisible FlexiShelf	1	1	1	1	1
Nombre de clayettes en verre modulables	2	2	3	3	3
Plateau de service amovible	•	•	•	•	•
Nombre de compartiments de porte, en partie modulables	6	3	6	4	4
Compartiment de porte court, modulable	•	•	•	•	•
Nombre de tiroirs, compartiment de congélation	3	2	3	1	1
Nombre de clayettes en verre compartiment de congélation	2	1	2	3	3
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A++	A+++	A+++	A+++
Consommation d'énergie	155 kWh/an	230 kWh/an	120 kWh/an	150 kWh/an	150 kWh/an
Sécurité					
Alarme température	•	•	•	•	•
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•	•	•	•	•
Porte avec SoftClosing	•	•	•	•	•
Dimensions appareil H x L x P	1884 x 540 x 549 mm	1769 x 556 x 549 mm	1769 x 556 x 549 mm	1769 x 556 x 549 mm	1769 x 556 x 549 mm
Montage de porte fixe	•	•	•	•	•
Montage de porte à charnière	D/R	D/R	D/R	D/R	G/D/R
A gauche (G), à droite (D), réversible (R)	D/R	D/R	D/R	D/R	G/D/R
Valeur de raccordement	230 V/1A	230 V/0,5A	230 V/1,1A	230 V/1,1A	230 V/1,1A
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	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
TAR.TVA incl. / TAR.TVA excl.	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-



IK2755B



IK2355B



IK2685T

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Technologie LowFrost ★ Touch Control et affichage numérique ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Technologie LowFrost ★ Touch Control et barres LED 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Utilisation simple avec sélecteur rotatif
Construction	Combiné réfrigérateur congélateur	Combiné réfrigérateur congélateur	Combiné réfrigérateur congélateur
Hauteur de niche	1780 mm	1580 mm	1580 mm
Capacité utile			
Capacité utile totale	258 litres	232 litres	258 litres
Capacité utile du compartiment de réfrigération	186 litres	160 litres	208 litres
Capacité utile du compartiment de congélation	72 litres	72 litres	50 litres
Capacité utile de la zone NaturaFresh			
Commande / affichage			
Affichage numérique de la température	•	•	
Affichage de la température avec barres LED			
Compartiments de réfrigération et de congélation avec réglage séparé de la température			
Réglage de la température séparé dans la zone NaturaFresh			
Réfrigérissement rapide	•		
Interrupteur de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial	•	•	
Compartiment de réfrigération activé/désactivé séparément	•		
DynamicAir			
Équipement			
Zone 0°C NaturaFresh			
Technologie NoFrost	•	•	
Compartiment de congélation LowFrost			
Filtre à charbons CleanAir Control			
Voyants LED placés en haut			
Éclairage LED latéral	•	•	•
Réglage du taux d'humidité pour le bac à légumes	•	•	
Nombre de tiroirs à légumes	2	2	1
Clayette en verre divisible FlexiShelf	1		
Nombre de clayettes en verre modulables	3	3	4
Plateau de service amovible			
Nombre de compartiments de porte, en partie modulables	4	3	4
Compartiment de porte court, modulable	1	1	
Nombre de tiroirs, compartiment de congélation	3	3	
Nombre de clayettes en verre compartiment de congélation	2	2	1 grille
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++
Consommation d'énergie	225 kWh/an	215 kWh/an	216 kWh/an
Sécurité			
Alarme température	•	•	
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•	•	
Porte avec SoftClosing	•	•	
Dimensions appareil H x L x P	1769 x 556 x 549 mm	1572 x 540 x 549 mm	1575 x 540 x 549 mm
Montage de porte fixe	•		
Montage de porte à charnière		•	•
A gauche (G), à droite (D), réversible (R)	G/D/R	G/D/R	G/D/R
Valeur de raccordement	230 V / 1,1 A	230 V / 1,1 A	230 V / 1,5 A
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 3255.- / CHF 3022.30	CHF 2795.- / CHF 2595.15	CHF 2520.- / CHF 2399.85
TAR.TVA incl. / TAR. TVA excl.	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-



IK2805SZ



IK3029S



IK3026SA



IK1910SZ



IK2080S

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Zone 0°C NaturaFresh ★ Touch Control et affichage numérique ★ DynamicAir ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ FreshBox ★ SpacePlus bac à bouteilles et légumes ★ Touch Control et affichage numérique ★ DynamicAir ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ FreshBox ★ SpacePlus bac à bouteilles et légumes ★ Touch Control et affichage numérique ★ DynamicAir ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ NaturaFresh Zone ★ Touch Control et affichage numérique ★ DynamicAir ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ Touch Control et affichage numérique ★ Refroidissement rapide FastCool ★ Porte avec SoftClosing
Construction	Réfrigérateur avec compartiment de congélation avec Zone NaturaFresh	Réfrigérateur avec compartiment de congélation	Réfrigérateur avec compartiment de congélation	Réfrigérateur avec compartiment de congélation avec Zone NaturaFresh	Réfrigérateur avec compartiment de congélation
Hauteur de niche	1780 mm	1780 mm	1780 mm	1400 mm	1225 mm
Capacité utile					
Capacité utile totale	255 litres	284 litres	284 litres	188 litres	180 litres
Capacité utile du compartiment de réfrigération	155 litres	259 litres	259 litres	115 litres	166 litres
Capacité utile du compartiment de congélation	25 litres	25 litres	25 litres	14 litres	14 litres
Capacité utile de la zone NaturaFresh	75 litres			59 litres	
Commande / affichage					
Affichage numérique de la température	•	•	•	•	•
Affichage de la température avec barres LED	•	•	•	•	•
Réglage de la température séparé dans la zone NaturaFresh	•	•	•	•	•
Refroidissement rapide	•	•	•	•	•
Interrupteur de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial	•	•	•	•	•
DynamicAir	•	•	•	•	•
Équipement					
Zone 0°C NaturaFresh	•	•	•	•	•
Tiroir FreshBox	•	•	•	•	•
Filtre à charbons CleanAir Control	•	•	•	•	•
Voyants LED placés en haut	•	•	•	•	•
Éclairage LED latéral	•	•	•	•	•
Réglage du taux d'humidité pour le bac à légumes	•	•	•	•	•
Nombre de tiroirs à légumes	3	1	1	2	2
Clayette en verre divisible FlexiShelf	1	1	1	1	1
Nombre de clayettes en verre modulables	2	2	2	1	2
Nombre de compartiments de porte, en partie modulables	4	5	5	3	4
Compartiment de porte court, modulable	1	1	1	1	1
Nombre de clayettes en verre compartiment de congélation	1	1	1		
Classe d'efficacité énergétique	A++	A+++	A++	A+++	A+++
Consommation d'énergie	218 kWh/an	143 kWh/an	215 kWh/an	131 kWh/an	103 kWh/an
Sécurité					
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•	•	•	•	•
Porte avec SoftClosing	•	•	•	•	•
Dimensions appareil H x L x P	1769 x 556 x 549 mm	1769 x 556 x 549 mm	1769 x 556 x 549 mm	1398 x 556 x 549 mm	1224 x 556 x 549 mm
Montage de porte fixe	•	•	•	•	•
Montage de porte à charnière					
A gauche (G), à droite (D), réversible (R)	G/D/R	D/R	D/R	D/R	D/R
Valeur de raccordement	230V/0,5A	230 V / 1 A	230 V / 1 A	230V/0,5A	230V/1A
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	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
TAR.TVA incl. / TAR. TVA excl.	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	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ Touch Control et affichage numérique ★ Refroidissement rapide FastCool ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Touch Control et affichage numérique ★ Refroidissement rapide FastCool ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ Touch Control et affichage numérique ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Utilisation simple avec sélecteur rotatif ★ Montage entièrement intégré ★ Système de ventilation intégré pour la ventilation et l'aération
Construction	Réfrigérateur avec compartiment de congélation 1225 mm	Réfrigérateur avec compartiment de congélation 1225 mm	Réfrigérateur avec compartiment de congélation 880 mm	Réfrigérateur avec compartiment de congélation sous le comptoir 820-870 mm
Hauteur de niche				
Capacité utile				
Capacité utile totale	180 litres	180 litres	117 litres	109 litres
Capacité utile du compartiment de réfrigération	166 litres	166 litres	103 litres	93 litres
Capacité utile du compartiment de congélation	14 litres	14 litres	14 litres	16 litres
Capacité utile de la zone NaturaFresh				
Commande / affichage				
Affichage numérique de la température	•	•	•	
Affichage de la température avec barres LED dans la zone NaturaFresh				
Réglage de la température séparé dans la zone NaturaFresh				
Refroidissement rapide	•	•	•	
Interrupteur de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial DynamicAir	•	•		
Équipement				
Zone 0°C NaturaFresh				
Tiroir FreshBox				
Filtre à charbons CleanAir Control				
Voyants LED placés en haut				
Éclairage LED latéral	•	•	•	•
Réglage du taux d'humidité pour le bac à légumes	•	•		
Nombre de tiroirs à légumes	2	2	1	1
Clayette en verre divisible FlexiShelf	1	1	1	
Nombre de clayettes en verre modulables	2	2	1	2
Nombre de compartiments de porte, en partie modulables	4	4	3	2
Compartiment de porte court, modulable	1	1	1	1
Nombre de clayettes en verre compartiment de congélation				
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A++	A+++	A++
Consommation d'énergie	114 kWh/an	172 kWh/an	99 kWh/an	139 kWh/an
Sécurité				
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•	•	•	
Porte avec SoftClosing	•	•	•	
Dimensions appareil H x L x P	1224 x 556 x 549 mm	1224 x 556 x 549 mm	880 x 556 x 549 mm	815 - 870 x 596 x 549 mm
Montage de porte fixe	•	•	•	•
Montage de porte à charnière				
A gauche (G), à droite (D), réversible (R)	G/D/R	G/D/R	G/D/R	G/D/R
Valeur de raccordement	230V/1A	230V/1A	230V/0.4 A	230V/0.9 A
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 2530.- / CHF 2349.10	CHF 2090.- / CHF 1940.60	CHF 2145.- / CHF 1991.65	CHF 1790.- / CHF 1662.-
TAR.TVA incl. / TAR. TVA excl.	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-



IK3035CZ



IK3318CA



IK2240C



IK1555C

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Zone 0°C NaturaFresh ★ Touch Control et affichage numérique ★ DynamicAir ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ FreshBox ★ SpacePlus bac à bouteilles et légumes ★ Touch Control et affichage numérique ★ DynamicAir ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ Touch Control et affichage numérique ★ Refroidissement rapide FastCool ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ ★ Touch Control et affichage numérique ★ Porte avec SoftClosing
Construction	Réfrigérateur avec Zone NaturaFresh	Réfrigérateur	Réfrigérateur	Réfrigérateur
Hauteur de niche	1780 mm	1780 mm	1225 mm	880 mm
Capacité utile				
Capacité utile totale	275 litres	310 litres	202 litres	137 litres
Capacité utile du compartiment de réfrigération	200 litres			
Capacité utile de la zone NaturaFresh	75 litres			
Commande / affichage				
Affichage numérique de la température	•	•	•	•
Affichage de la température avec barres LED	•			
Réglage de la température séparé dans la zone NaturaFresh	•			
Refroidissement rapide	•	•	•	•
DynamicAir	•	•		
Équipement				
Zone 0°C NaturaFresh	•			
Tiroir FreshBox		•		
Filtre à charbons CleanAir Control	•	•		
Voyants LED placés en haut	•	•		
Éclairage LED latéral			•	•
Réglage du taux d'humidité pour le bac à légumes	•	•	•	•
Nombre de tiroirs à légumes	3	1	2	1
Clayette en verre divisible FlexiShelf	1		1	1
Nombre de clayettes en verre modulables	3	3	3	2
Nombre de compartiments de porte, en partie modulables	4	5	4	3
Compartiment de porte court, modulable	1	1	1	1
Classe d'efficacité énergétique	A++	A+++	A+++	A+++
Consommation d'énergie	129 kWh/an	76 kWh/an	68 kWh/an	63 kWh/an
Sécurité				
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•	•	•	•
Porte avec SoftClosing	•	•	•	•
Dimensions appareil H x L x P	1769 x 556 x 549 mm	1769 x 556 x 549 mm	1224 x 556 x 549 mm	873 x 556 x 549 mm
Montage de porte fixe	•	•	•	•
Montage de porte à charnière				
A gauche (G), à droite (D), réversible (R)	D/R	D/R	D/R	D/R
Valeur de raccordement	230 V / 0,5 A	230 V / 0,7 A	230 V / 1 A	230 V / 0,4 A
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 3660.- / CHF 3398.35	CHF 3475.- / CHF 3226.55	CHF 2430.- / CHF 2256.25	CHF 2085.- / CHF 1935.95
TAR.TVA incl. / TAR. TVA excl.	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-



IG2085SN



IG1235SN



IG0946S



UG0985

Highlights	IG2085SN	IG1235SN	IG0946S	UG0985
	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ NoFrost Technologie ★ Touch Control et affichage numérique ★ Voyants LED placés en haut ★ Touche de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ NoFrost Technologie ★ Touch Control et affichage numérique ★ Touche de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Touch Control et affichage numérique ★ Touche de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial ★ Porte avec SoftClosing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Utilisation simple avec sélecteur rotatif ★ Montage entièrement intégré ★ Touche de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial ★ Système de ventilation intégré pour la ventilation et l'aération
Construction	Congélateur	Congélateur	Congélateur	Réfrigérateur encastrable sous le plan de travail 820-870 mm
Hauteur de niche	1780 mm	1225 mm	880 mm	
Capacité utile				
Capacité utile totale	204 litres	120 litres	98 litres	95 litres
Commande / affichage				
Affichage numérique de la température	•	•	•	•
Touche de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial	•	•	•	•
Équipement				
Technologie NoFrost	•	•		
Voyants LED placés en haut	•			
Nombre de tiroirs, compartiment de congélation	5	4	4	4
Nombre de rabats, compartiment de congélation	2	1		
Nombre de clayettes en verre compartiment de congélation	6	4	3	
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++	A++
Consommation d'énergie	238 kWh/an	182 kWh/an	157 kWh/an	147 kWh/an
Sécurité				
Alarme température	•	•	•	•
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•	•	•	•
Porte avec SoftClosing	•	•	•	•
Dimensions appareil H x L x P	1769 x 556 x 549 mm	1224 x 556 x 549 mm	873 x 556 x 549 mm	815-870 x 596 x 549 mm
Montage de porte fixe	•	•	•	•
A gauche (G), à droite (D), réversible (R)	D/R	D/R	D/R	D/R
Valeur de raccordement	230V/1A	230V/1A	230V/0,7A	230V/0,8A
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 3440.- / CHF 3194.05	CHF 2760.- / CHF 2562.65	CHF 2050.- / CHF 1903.45	CHF 2310.- / CHF 2144.85
TAR.TVA incl./TAR. TVA excl.	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-	CHF 28.- / CHF 26.-

Besoin de beaucoup de place? Le Food Center est fait pour vous

Grâce à son généreux volume utile de 538 litres, le Food Center d'Electrolux est la solution idéale lorsque vous cuisinez de grandes quantités, en ayant besoin de nombreux aliments à portée de main. Malgré sa taille et sa puissance, le Food Center se situe dans la classe d'efficacité énergétique A++.

Des glaçons où vous voulez

Le distributeur d'eau et de glaçons vous sert en permanence de l'eau froide ou des glaçons, ainsi que de la glace pilée pour vos cocktails. Sélectionnez ce que vous voulez sur le panneau de commande et actionnez le levier pour servir.

Réglez la température comme bon vous semble

L'écran avec Touch Control et affichage LED permet de choisir la température idéale pour chacune des parties réfrigération et congélation. En outre, vous pouvez contrôler les fonctions utiles comme le refroidissement et la congélation rapides. Vous pouvez régler la température du tiroir réfrigérant NaturaFresh™ sur trois niveaux, afin de l'adapter parfaitement aux aliments stockés. De cette manière, la fraîcheur conseillée est préservée.



NaturaFresh™
Zone avec des températures entre 0 et 3 °C et une humidité de l'air réglable

Chaque chose à sa place

Vous voudriez déguster une bière, mais les cannettes que vous venez d'acheter sont encore tièdes? Dorénavant, vous n'aurez plus ce problème grâce au compartiment de refroidissement rapide. Vous pourrez déguster en un rien de temps une bière bien fraîche. De plus, vous disposez de beaucoup de place pour vos fruits et légumes grâce aux tiroirs XXL montés sur roulettes et donc faciles à extraire.



Tiroir NaturaFresh™



Compartiment de refroidissement rapide pour cannettes de boissons



EAL6147WOX

Highlights	
<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Bar à glace, glaçons et glace pilée ainsi que de l'eau froide ★ Tiroir NaturaFresh 0°C ★ DynamicAir ★ Touch Control et affichage numérique 	
Construction	Food Center
Capacité utile	
Capacité utile totale	538 litres
Capacité utile du compartiment de réfrigération	359 litres
Capacité utile du compartiment de congélation	179 litres
Commande / affichage	
Affichage numérique de la température	•
Capacité utile du compartiment de congélation	•
Fast Cool, refroidissement rapide	•
Interrupteur de congélation rapide Fast Freeze	•
Équipement	
NoFrost partie congélation	•
Grand tiroir à légumes sur glissières télescopiques	2
DynamicAir	•
Voyants LED placés en haut	•
Nombre de tiroirs, compartiment de congélation	2
Compartiment de refroidissement rapide pour cannettes de boissons	•
Poignée	Métal
Compartiments de porte partie réfrigération	5
Clayettes en verre partie réfrigération dont réglables	3
Compartiments de porte partie congélation	3
Clayettes en verre partie congélation	3
Raccordement d'eau fixe	•
Filtre à eau	avec supplément*
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie annuelle	351 kWh
Sécurité	
Alarme température	•
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•
Dimensions appareil H x L x P	1780 x 912 x 738 mm
Couleur	Acier chromé (CN)
Valeur de raccordement	230V/1,3A
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 6700.- / CHF 6221.-
TAR.TVA incl. / TAR. TVA excl.	CHF 4990 / CHF 4630

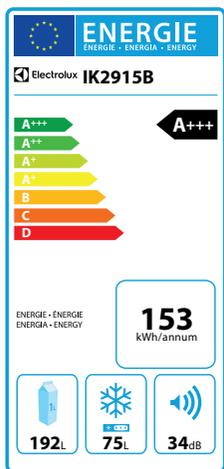
*Kit de montage pour filtre à eau disponible, réf. pièce de rechange 4055164398

Accessoires d'encastrement pour réfrigérateurs encastrable

Accessoires d'encastrement	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
LGDBWE/BR	Grille d'aération pour socle ou panneau, 1 pièce pour tous les réfrigérateurs et congélateurs en norme EURO	44.-	40.85

Accessoires pour réfrigérateurs encastrable

Accessoires	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
WINERACK	Clayette porte-bouteille pour 4 bouteilles (look alu) adapté aux modèles suivants: IK2808SZ, IK2805SZ, IK3035SZ, IK2708BZ, IK2705BZ, IK2150CZ, IK1910SZ, IK2581BN, IK2550BN, IK2915B, IK2355B, IK2755B, IK3026S, IK3029S, IK3318C, IK2080S, IK2070S, IK2065S, IK2240C, IK1345S, IK1555C	41.-	38.05



Etiquette énergétique

L'étiquette énergétique, liée à chaque réfrigérateur et congélateur, fournit des informations sur la classe d'efficacité énergétique, la consommation d'énergie annuelle, la capacité utile et désormais la puissance sonore. (REGLEMENT (UE) n° 1060/2010, Directive 2010/30/UE)



IK2581BN



QuickSelect est le premier mode «éco» au monde qui vous permet de définir la durée du rinçage à chaque cycle

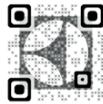
Lave-vaisselle

Lave-vaisselle	
Caractéristiques du produit	178
Nos lave-vaisselle en un coup d'œil	190
Accessoires / Les étiquettes	192
Lave-vaisselle Norme Euro	194
Vue d'ensemble des programmes	200
Lave-sèche-linge encastrables	203

ComfortLift®, confort à un niveau supérieur



Le chargement et le déchargement sont facilités grâce au mécanisme de remontée ComfortLift®. Le système ComfortLift® est le premier de son genre et vous offre un accès plus facile et plus ergonomique à votre vaisselle. Le mécanisme de remontée unique vous permet de lever délicatement l'égouttoir du bas vers vous, pour vous faciliter le chargement et le déchargement. Cette dernière innovation en matière de lave-vaisselle rend cette tâche quotidienne beaucoup moins fastidieuse.



Plus d'informations sur ComfortLift®

Comparaison de nos lave-vaisselle

	GA60SLICCN/GA60SLVC SuperLuxe	GA60GLICCN/GA60GLVC GrandLuxe	GA60LICN/GA60LV Luxe	GA60KV Komfort
 ComfortRails™ La corbeille supérieure glisse en douceur et s'arrête lentement	✓			
 ComfortLift' Le panier inférieur pivote doucement vers le haut	✓	✓		
 SoftGrips und SoftSpikes Maintien sûr et soigneux des verres	✓	✓	✓	
 Bras satellite Double bras rotatif de rinçage	✓	✓	✓	✓



Avec QuickSelect™, vous réglez votre programme de lavage: rapide ou écologique.

Unique sur le marché!

Grâce au curseur, vous pouvez adapter facilement la durée du cycle.

Programme rapide avant l'arrivée des invités



Vos invités sonnent à la porte et vous devez encore laver votre vaisselle?

Le programme d'une durée de 1 h 30 offre un bon EcoLevel et propose un cycle rapide pour les plus pressés.

Programme écologique pour les moins pressés



Vous avez tout votre temps et préférez faire tourner votre lave-vaisselle la nuit pour des raisons écologiques.

Le programme d'une durée de 4 h 00 offre un EcoLevel maximal et propose un cycle écologique.



Ecometer
Indique le degré d'écologie
le moment est venu

Extras
Fonctions particulières

My Time
Contrôle par curseur pour le réglage de la durée d'exécution du programme

Auto
Automatique
choix de programme



Lave-vaisselle

Programmes spéciaux

Programme Party

Pendant votre soirée, vous avez rapidement besoin de verres propres?

Le programme d'une durée de 30 minutes offre un très bon EcoLevel et permet de laver en un temps record la vaisselle peu sale.



Programme Power

Vous avez oublié de débarrasser la table de la veille? Seul un nettoyage intensif permettra d'obtenir une vaisselle propre.

Le programme d'une durée de 2 h 30 offre un bon EcoLevel et nettoie en profondeur les assiettes très sales.



Plus d'informations sur QuickSelect™



reddot award 2019 winner

Excellents résultats de lavage

SprayZone: Des résultats impeccables même pour les plats à gratin très sales

La fonction SprayZone de ce lave-vaisselle nettoie vos casseroles et vos poêles de façon intensive.

La puissante pression hydraulique permet à tous les objets placés dans la zone prévue à cet effet de recevoir un nettoyage en profondeur. Des résidus carbonisés aux plats gras, l'ensemble de votre vaisselle reçoit le nettoyage qu'elle mérite.



SprayZone
Des résultats impeccables, y compris pour une vaisselle très sale



ComfortRails™
La corbeille supérieure glisse en douceur et s'arrête lentement



Bras satellite
Double bras rotatif de rinçage



ProZone FlexiWash

Le programme FlexiWash utilise différents réglages pour les égouttoirs du dessus et du dessous, pour que chaque objet bénéficie en permanence du meilleur nettoyage, même dans un chargement mixte.



Lave-vaisselle

ComfortRails™

Le système ComfortRails™ permet aux égouttoirs de glisser en douceur dans votre lave-vaisselle et de s'arrêter délicatement pour ne pas secouer les assiettes ou les verres. Il apporte un meilleur soin à votre vaisselle et plus de tranquillité.

FlexiSpray Satellite

Grâce à la technologie innovante Satellite Spray Arm de votre lave-vaisselle, chaque recoin et chaque produit placé dans la machine est nettoyé. Cette nouvelle technologie permet un lavage complet dans tous les recoins, pour que même les éléments étroitement serrés ou volumineux ressortent comme neufs. Pas de traces, pas de taches. Une vaisselle impeccable sur toute la surface. Le bras de pulvérisation contribue à la propreté de toute la charge et assure notamment un nettoyage du panier supérieur de haut en bas.



Plus d'informations sur ComfortRails™



Plus d'informations sur technologie SprayZone



182 / 185

Une vaisselle parfaitement sèche

Notre technologie AirDry™ achève chaque cycle de lavage par de l'air frais. La porte est automatiquement entrouverte lors de la dernière partie de la phase de séchage. L'air peut circuler à l'intérieur de la machine pour réduire les accumulations d'eau et les traces laissées par l'eau. Ce lave-vaisselle laisse vos assiettes, verres et couverts complètement secs.



AirDry™-Technologie
L'ouverture entièrement automatique de la porte en fin de programme garantit un résultat de séchage optimal

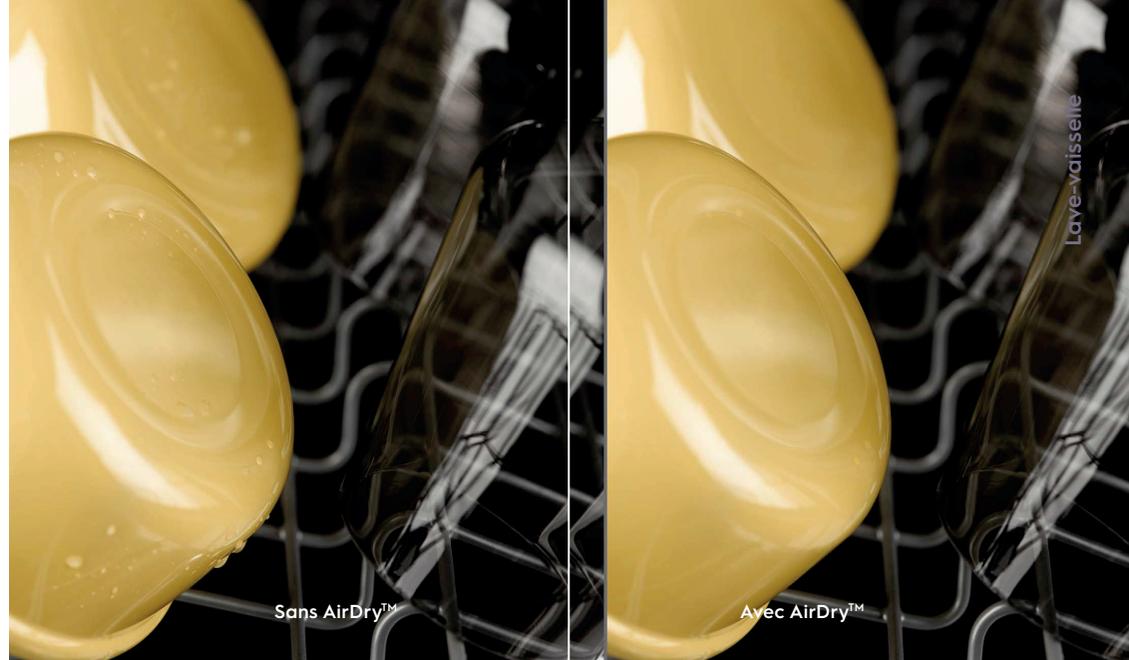
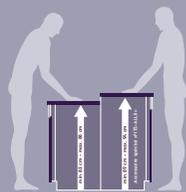


Plus d'informations sur technologie AirDry™



Vous êtes grand?

Pour éviter de trop vous baisser: Des pieds d'extension pratiques permettent de monter le lave-vaisselle même dans les niches surélevées. L'ergonomie et le confort au plus haut niveau!



Faites confiance à Extra Hygiène avec IntensivPro

La vaisselle très sale avec des restes alimentaires totalement séchés tels que le blanc d'œuf ou l'amidon est rincée avec le programme IntensivPro 70° pendant 10 minutes à une température constante - et les bactéries sont éliminées à 99,99%. Une hygiène optimale, même pour les planches à découper.



Record de silence – le programme ExtraSilent

Avec les lave-vaisselle de la gamme SuperLuxe, battez des records de silence: ExtraSilent vous permet de baisser encore un peu plus le niveau sonore déjà très bas en passant de 39 dB(A) à seulement 37 dB(A)!

Protection optimale des verres

Le système GlassCare spécial protège chaque verre avec la même efficacité, qu'il soit dans le panier supérieur ou inférieur. Rinçage après rinçage, vous êtes sûrs d'obtenir des verres impeccables.

SoftGrips et SoftSpikes

Vous n'avez plus besoin de perdre votre temps ou votre énergie à laver à la main vos verres délicats. Notre système avancé GlassCare System doté des technologies uniques SoftGrips et SoftSpikes maintient en place chaque verre tout au long des cycles et les protège des mouvements et des vibrations. Cela vous assure l'absence de fissures, de brisures ou de traces d'eau.

Les grands verres ont leur propre support

Un support rabattable qui assure la bonne stabilité de vos grands verres se trouve à gauche du panier.



SoftGrips et SoftSpikes
Supports pratiques pour verres à pied



Tiroir à couverts
Tiroir à couverts flexible, grâce aux poignées pratiques



Plus d'informations sur le programme ExtraSilent



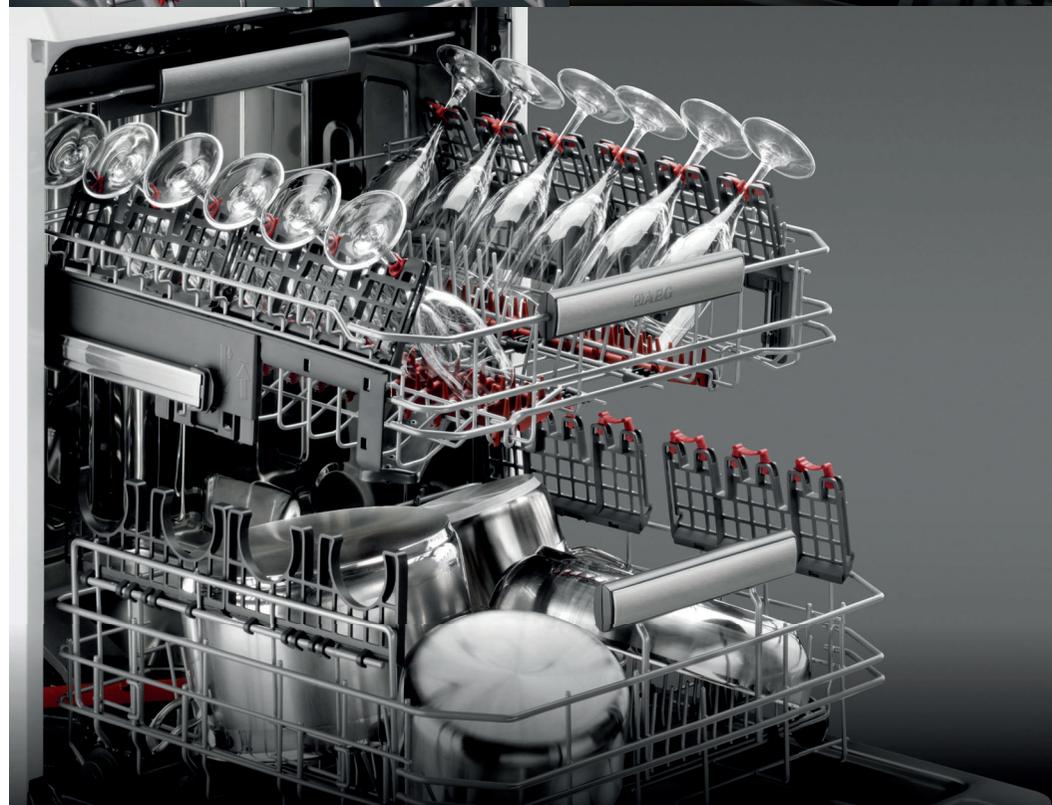
E9DHGB01

Le panier à verres pratique est disponible comme accessoire.



Le tiroir à couverts est réellement multifonctionnel

Ingénieusement conçu, le tiroir offre un grand espace pour les couverts de table et à salade, les couteaux longs, ainsi que les tasses à expresso. Vous pouvez également retirer complètement le tiroir et l'utiliser, par exemple, dans un tiroir de cuisine.



Autres raffinements

TimeBeam®

Sur les modèles SuperLuxe et GrandLuxe, les lave-vaisselle entièrement encastrés projettent par TimeBeam la durée du programme. Les appareils Luxe et Komfort indiquent l'avancée du programme au moyen d'un point lumineux LED en deux couleurs.



TimeBeam®
Projection de la durée du programme pour lave-vaisselle entièrement intégré



Quick 30'
Le programme de lavage rapide de 30 minutes



Nettoyage machine
Programme de nettoyage, pour un lave-vaisselle hygiéniquement propre



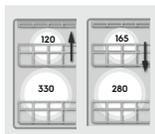
Propre en seulement 30 minutes
Le programme de lavage rapide de 30 minutes de ce lave-vaisselle offre un gain de temps avec des résultats impeccables. C'est l'idéal lorsque votre lave-vaisselle est peu chargé.



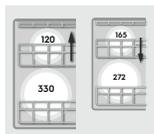
C'est exactement la fonction du TimeSaver

Désormais, c'est vous qui choisissez la durée du programme. Avec l'option TimeSaver, réduisez la durée du programme jusqu'à 50%. À chacun son rythme.

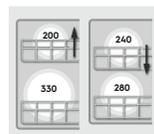
Taille des assiettes



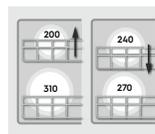
Taille maximale des assiettes pour les lave-vaisselle norme EURO de 15 couverts



Taille maximale des assiettes pour les lave-vaisselle norme EURO de 13 couverts et ComfortLift®



Taille maximale des assiettes pour les lave-vaisselle norme EURO de 13 couverts



Taille maximale des assiettes pour les lave-vaisselle 45 cm.



Eclairage intérieur

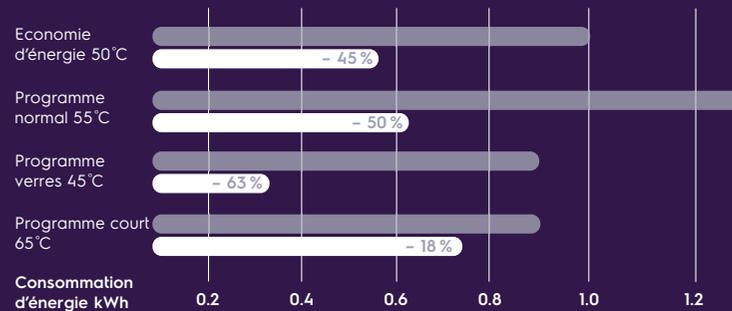
Cet éclairage illumine l'intérieur du lave-vaisselle. Vous pouvez donc voir rapidement et facilement s'il reste de la place pour y mettre de la vaisselle. Votre vaisselle, chargée et déchargée sans effort.



Valeur de raccordement à l'eau froide/chaude – aucune importance pour votre lave-vaisselle

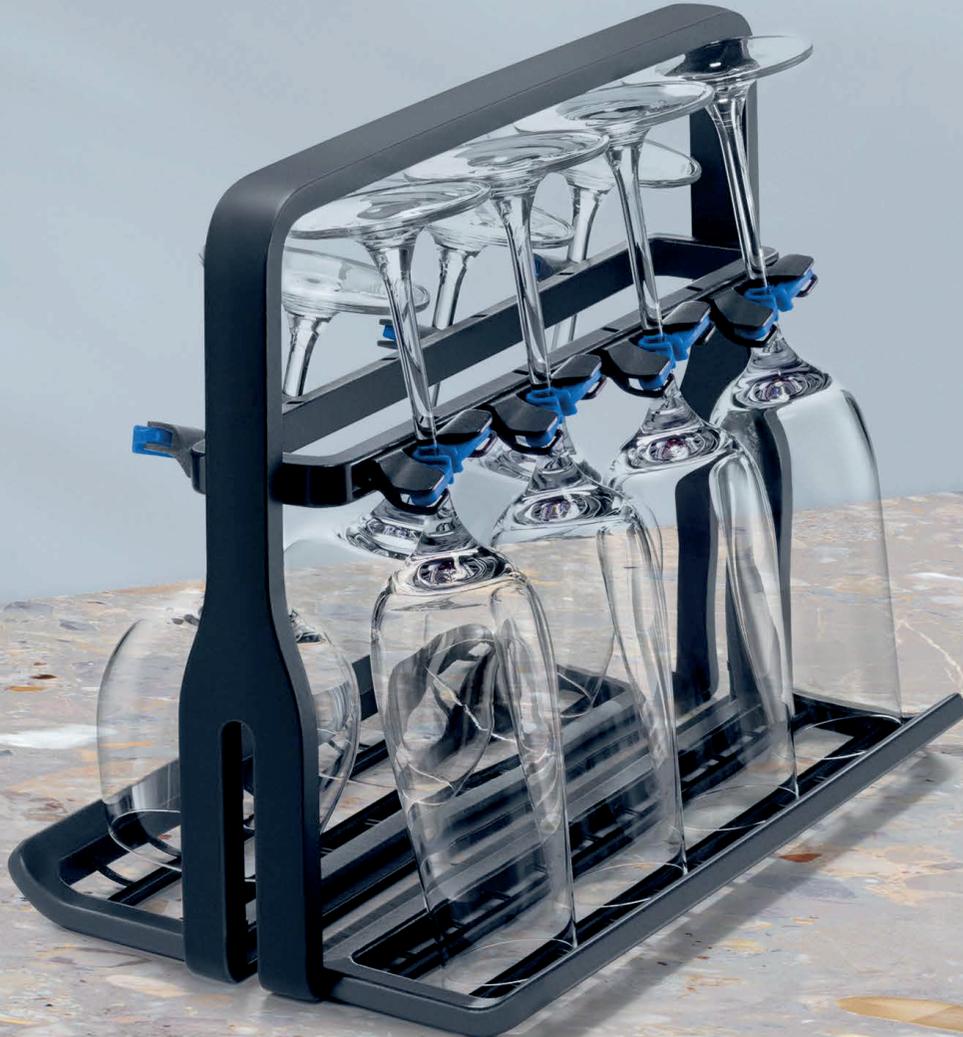
Tous les lave-vaisselle Electrolux peuvent être raccordés à l'eau froide ou chaude (max. 60 °C). Une innovation écologique bienvenue lorsque l'eau chaude est chauffée avec l'énergie solaire ou une pompe à chaleur. Le potentiel d'économie d'électricité atteint pas moins de 60 % et la durée du programme est réduite de 30 % environ.

Potentiel d'économie avec le fonctionnement à l'eau chaude



Nos lave-vaisselle en un coup d'œil

Lave-vaisselle de la norme EURO		GA60SLIC	GA60SLUS	GA60GLIC	GA60GLIS	GA60LI		GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS	GA60GLV	GA60LV	GA60KY	GA45SLV	GA45GLV
Bras gicleur satellite		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Technologie AirDry™		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Nettoyage de la machine		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Raccordement eau froide ou chaude		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
SoftSpikes		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•	•
SoftGrips		•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•		•	
Tirair à couverts		•	•	•	•			•	•	•	•				•	
Panier à couverts						•						•	•			•
ComfortRails™		•	•					•	•							
Éclairage intérieur		•	•	•	•			•	•	•	•	•			•	
QuickSelect™								•	•	•	•	•	•	•	•	•
TimeBeam®								•	•	•	•	•			•	
SpotControl													•	•		•
Ecran TFT								•	•							
ComfortLift®		•		•				•		•						
SprayZone			•						•							
Page du catalogue		194	194	195	195	195		196	196	197	197	198	198	189	199	199



GTF60

Façades de portes pour le marché du remplacement

Avec la façade de porte GTF60, tout lave-vaisselle encastré peut aussi être utilisé comme lave-vaisselle encastrable pour la norme EURO avec la séparation horizontale SMS. Les façades de portes sont proposées dans les coloris blanc, noir et acier inoxydable.

Symbole de fonction

L'explication des symboles de fonction figure dans le rabat intérieur.

Grand choix et diverses options de montage

Quelle que soit la situation ou presque, Electrolux a la version encastrable adaptée.

Attention:

I = Intégration avec façade de meuble fournie par le client

V = Intégration totale avec façade de meuble fournie par le client

**** Modèle en verre miroir noir**

Ces modèles sont dotés d'une panneau totalement vitré.

Prix TVA incl./ Prix TVA excl.

GTF60CN

CHF 248.- / CHF 230.25

GTF60WE / SW

CHF 194.- / CHF 180.15

Accessoires de montage

TB60

Habillage intérieur

Habillage intérieur en acier inoxydable adapté à tous les lave-vaisselle 60.

Prix TVA incl./ Prix TVA excl.

TB60

CHF 44.- / CHF 40.85

Pour les modèles des classes de confort SL et GL, inclus dans la livraison.



Accessoires

E9DHGB01

Caractéristiques

Dimensions (H x L x P)

Prix TVA incl./ Prix TVA excl.

Un verres panier pliable pour un maximum de huit verres de vin mousseux.

260 x 330 x 216 mm

CHF 35.- / CHF 32.50



ENERGIE GA60SLVS

Electrolux

A+++

241 kWh/annum

3220 L/annum

A+++

15

39 dB

Énergie

Économie

Peu économe

Consommation d'énergie kWh (pour laver et sécher le réfrigérateur de lavage à 60°C)

Lavage (seulement) kWh

Efficacité de lavage

Capacité (couleur) kg

Consommation d'eau (total) l

Bruit (dB (A) re 1 pW)

Norme EN 50229 - Directive 96/60/CE relative à l'étiquetage des machines à laver

Les étiquettes énergétiques

Les catégories d'efficacité énergétique
En fonction de leur consommation d'énergie, les appareils sont classés dans les catégories d'efficacité énergétique A+++ à D. Les appareils des catégories d'efficacité énergétique A+++ -A sont les plus économiques.



New



New



GA60SLIC

GA60SLIS

GA60GLIC

GA60GLIS

GA60LI

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ ComfortLift® ★ ComfortRails™ ★ Technologie AirDry™ ★ Bras gicleur satellite ★ Quick30' ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ SprayZone ★ ComfortRails™ ★ Technologie AirDry™ ★ Bras gicleur satellite ★ Quick30' ★ SoftGrips/SoftSpikes 		<ul style="list-style-type: none"> ★ ComfortLift® ★ Technologie AirDry™ ★ Bras gicleur satellite ★ Quick30' ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ GlassCare aussi dans le panier inférieur ★ Technologie AirDry™ ★ Bras gicleur satellite ★ Quick30' ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Technologie AirDry™ ★ Bras gicleur satellite ★ Quick30' ★ SoftGrips/SoftSpikes 
Construction	Lave-vaisselle intégrable	Lave-vaisselle intégrable		Lave-vaisselle intégrable	Lave-vaisselle intégrable	Lave-vaisselle intégrable
Norme d'installation	EURO 60	EURO 60		EURO 60	EURO 60	EURO 60
Performance						
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++		A+++	A+++~10 %	A++
Classe d'efficacité de séchage	A	A		A	A	A
Consommation d'énergie (Eco 50 °C)	0,83 kWh	0,86 kWh		0,83 kWh	0,77 kWh	0,92 kWh
Consommation d'eau (Eco 50 °C)	11 litres	11 litres		10,5 litres	11 litres	10,5 litres
Niveau sonore	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)
Nombre de programmes	10	10		9	9	8
Nombre d'options	4	4		4	4	4
Programme de nettoyage du lave-vaisselle	•	•		•	•	•
Commande						
Commande Touch	•	•		•	•	•
Touches à effleurement				•	•	•
Indicateurs						
Écran TFT • EcoTime-Manager						
Écran LCD • 3 chiffres • EcoTime-Manager						
Écran LCD, 3 chiffres	•	•		•	•	•
Signal de fin						
Équipement						
Mise en marche différée	24 h	24 h		24 h	24 h	24 h
Affichage du temps restant	•	•		•	•	•
Indicateur de remplissage du produit de rinçage et du sel	•	•		•	•	•
Réglage électronique de la dureté de l'eau	•	•		•	•	•
Bras gicleur supérieur	•	•		•	•	•
Bras gicleur dans le haut	•	•		•	•	•
Charnière à double articulation	•	•		•	•	•
Montage de porte coulissante						
Ouverture automatique à la fin du programme	•	•		•	•	•
Adapté au montage en hauteur	•	•		•	•	•
Fonctionnement à l'eau chaude	•	•		•	•	•
Équipement des paniers à vaisselle (page 190)						
Sécurité						
Système de protection contre les inondations AquaControl	•	•		•	•	•
Sécurité anti-surchauffe	•	•		•	•	•
Dimensions H x L x P	818 x 596 x 575 mm	818 x 596 x 575 mm		818 x 596 x 575 mm	818 x 596 x 575 mm	818 x 596 x 575 mm
Valeur de raccordement	230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW		230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW
Accessoires correspondants	Panier à verres repliable	Panier à verres repliable		Panier à verres repliable	Panier à verres repliable	Panier à verres repliable
Couleur du panneau CN (acier chrome) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	GA60SLICCN CHF 4370.-/CHF 4057.55	GA60SLISCN CHF 3635.-/CHF 3375.10		GA60GLICCN CHF 3570.-/CHF 3314.75	GA60GLISCN CHF 2830.-/CHF 2627.65	GA60LICN CHF 2490.-/CHF 2312.-
Couleur du panneau WE (blanc) Prix TVA incl./Prix TVA excl.						GA60LIWE CHF 2390.-/CHF 2219.15
Couleur du panneau SW (noir) Prix TVA incl./Prix TVA excl.						GA60LISW CHF 2390.-/CHF 2219.15
Couleur du panneau SP (miroir) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	GA60SLICSP CHF 4370.-/CHF 4057.55	GA60SLISSP CHF 3635.-/CHF 3375.10		GA60GLICSP CHF 3570.-/CHF 3314.75	GA60GLISSP CHF 2830.-/CHF 2627.65	
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	CHF 10.77/10.-	CHF 10.77/10.-		CHF 10.77/10.-	CHF 10.77/10.-	CHF 10.77/10.-



GA60SLVC



GA60SLVS



GA60GLVC



GA60GLVS

Highlights	GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS
	<ul style="list-style-type: none"> ★ ComfortLift® ★ ComfortRails™ ★ Technologie AirDry™ ★ QuickSelect™ ★ Bras gicleur satellite ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ SprayZone ★ ComfortRails™ ★ Technologie AirDry™ ★ QuickSelect™ ★ Bras gicleur satellite ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ ComfortLift® ★ Technologie AirDry™ ★ QuickSelect™ ★ Bras gicleur satellite ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ GlassCare aussi dans le panier inférieur ★ Technologie AirDry™ ★ QuickSelect™ ★ Bras gicleur satellite ★ SoftGrips/SoftSpikes
Construction	Lave-vaisselle entièrement intégrable	Lave-vaisselle entièrement intégrable	Lave-vaisselle entièrement intégrable	Lave-vaisselle entièrement intégrable
Norme d'installation	EURO 60	EURO 60	EURO 60	EURO 60
Performance				
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++	A+++	A+++
Classe d'efficacité de séchage	A	A	A	A
Consommation d'énergie (Eco 50 °C)	0,83 kWh	0,85 kWh	0,82 kWh	0,85 kWh
Consommation d'eau (Eco 50 °C)	11 litres	11 litres	11 litres	11 litres
Niveau sonore	39 dB(A) / 37 dB(A)	39 dB(A)	42 dB(A) / 40 dB(A)	42 dB(A) / 40 dB(A)
Nombre de programmes	8	8	8	8
Nombre d'options	3	3	3	3
Programme de nettoyage du lave-vaisselle	•	•	•	•
Commande				
Commande Touch	•	•	•	•
Touches à effleurement				
Indicateurs				
Écran TFT + EcoTime-Manager	•	•	•	•
Écran LCD + 3 chiffres + EcoTime-Manager				
Écran LCD, 3 chiffres				
Signal de fin	•	•	•	•
Équipement				
Mise en marche différée	24 h	24 h	24 h	24 h
Affichage du temps restant	•	•	•	•
Indicateur de remplissage du produit de rinçage et du sel	•	•	•	•
Réglage électronique de la dureté de l'eau	•	•	•	•
Bras gicleur supérieur	•	•	•	•
Bras gicleur dans le haut	•	•	•	•
Charnière à double articulation	•	•	•	•
Montage de porte coulissante	•	•	•	•
Ouverture automatique à la fin du programme	•	•	•	•
Adapté au montage en hauteur	•	•	•	•
Fonctionnement à l'eau chaude	•	•	•	•
Équipement des paniers à vaisselle (page 190)				
Sécurité				
Système de protection contre les inondations AquaControl	•	•	•	•
Sécurité anti-surchauffe	•	•	•	•
Dimensions H x L x P	818 x 596 x 550 mm	818 x 596 x 550 mm	818 x 596 x 550 mm	818 x 596 x 550 mm
Valeur de raccordement	230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW	230V/10A/2,20kW
Accessoires correspondants	Panier à verres repliable	Panier à verres repliable	Panier à verres repliable	Panier à verres repliable
Couleur du panneau CN (acier chrome) Prix TVA incl./Prix TVA excl.				
Couleur du panneau WE (blanc) Prix TVA incl./Prix TVA excl.				
Couleur du panneau SW (noir) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	GA60SLVC CHF 4415.-/CHF 4099.35	GA60SLVS CHF 3675.-/CHF 3412.25	GA60GLVC CHF 3610.-/CHF 3351.90	GA60GLVS CHF 2870.-/CHF 2664.80
Couleur du panneau SP (miroir) Prix TVA incl./Prix TVA excl.				
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	CHF 10.77/10.-	CHF 10.77/10.-	CHF 10.77/10.-	CHF 10.77/10.-

Disponible: Mai 2020

Disponible: Mai 2020



GA60GLV

GA60LV

GA60KV

GA45SLV

GA45GLV

Highlights	<ul style="list-style-type: none"> ★ GlassCare aussi dans le panier inférieur ★ Technologie AirDry™ ★ QuickSelect™ ★ Bras gicleur satellite ★ SoftGrips/SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Technologie AirDry™ ★ QuickSelect™ ★ Bras gicleur satellite ★ SoftGrips/SoftSpikes 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Technologie AirDry™ ★ QuickSelect™ ★ Bras gicleur satellite ★ SoftSpikes 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Technologie AirDry™ ★ Panier à couverts ★ QuickSelect™ ★ Bras gicleur satellite 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Technologie AirDry™ ★ QuickSelect™ ★ Bras gicleur satellite ★ SoftSpikes ★ TimeBeam ★ Quick 30'
Construction	Lave-vaisselle entièrement intégrable	Lave-vaisselle entièrement intégrable		Lave-vaisselle entièrement intégrable	Lave-vaisselle entièrement intégrable	Lave-vaisselle entièrement intégrable
Norme d'installation	EURO 60	EURO 60		EURO 60	EURO 45	EURO 45
Performance						
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++		A++	A+++	A++
Classe d'efficacité de séchage	A	A		A	A	A
Consommation d'énergie (Eco 50 °C)	0,82 kWh	0,82 kWh		0,92 kWh	**	**
Consommation d'eau (Eco 50 °C)	10,5 litres	10,5 litres		10,5 litres	**	**
Niveau sonore	42 dB(A) / 40 dB(A)	44 dB(A)		46 dB(A)	44 dB(A)	44 dB(A)
Nombre de programmes	8	8		8	8	8
Nombre d'options	3	2		2	2	2
Programme de nettoyage du lave-vaisselle	•	•		•	•	•
Commande						
Commande Touch	•	•		•	•	•
Touches à effleurement						
Indicateurs						
Écran TFT + EcoTime-Manager						
Écran LCD + 3 chiffres + EcoTime-Manager	•	•		•	•	•
Écran LCD, 3 chiffres						
Signal de fin	•	•		•	•	•
Équipement						
Mise en marche différée	24 h	24 h		24 h	24 h	24 h
Affichage du temps restant	•	•		•	•	•
Indicateur de remplissage du produit de rinçage et du sel	•	•		•	•	•
Réglage électronique de la dureté de l'eau	•	•		•	•	•
Bras gicleur supérieur						
Bras gicleur dans le haut	•	•		•	•	•
Charnière à double articulation						
Montage de porte coulissante	•	•		•	•	•
Ouverture automatique à la fin du programme	•	•		•	•	•
Adapté au montage en hauteur	•	•		•	•	•
Fonctionnement à l'eau chaude	•	•		•	•	•
Équipement des paniers à vaisselle (page 190)						
Sécurité						
Système de protection contre les inondations AquaControl	•	•		•	•	•
Sécurité anti-surchauffe	•	•		•	•	•
Dimensions H x L x P	818 x 596 x 550 mm	818 x 596 x 550 mm		818 x 596 x 550 mm	818 x 446 x 550 mm	818 x 446 x 550 mm
Valeur de raccordement	230V/10A/2,20kW	230V/10A/1,95kW		230V/10A/1,95kW	230V/10A/1,95kW	230V/10A/1,95kW
Accessoires correspondants	Panier à verres repliable	Panier à verres repliable		Panier à verres repliable	Panier à verres repliable	Panier à verres repliable
Couleur du panneau SW (noir)	GA60GLV	GA60LV		GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 2760.-/CHF 2562.65	CHF 2355.-/CHF 2186.65		CHF 1830.-/CHF 1699.15	CHF 2690.-/CHF 2497.70	CHF 2350.-/CHF 2182.-
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	CHF 10.77/10.-	CHF 10.77/10.-		CHF 10.77/10.-	CHF 10.77/10.-	CHF 10.77/10.-

Disponible: Mai 2020

Disponible: Mai 2020

Disponible: Mai 2020

** Données non encore connues à la date d'impression

Équipement des paniers à vaisselle	GA60SLIC	GA60SLIS	GA60GLIC	GA60GLIS	GA60LI	GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS	GA60GLV	GA60LV	GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Panier inférieur														
Panier inférieur ComfortLit®	*					*								
Panier inférieur avec rangée de pointes escamotable	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Zone de nettoyage intensive (SprayZone)		*				*								
Support pour verres à pied supplémentaire			*					*	*	*	*	*	*	*
Panier inférieur avec rangées de pointes rabattables	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Panier supérieur														
Glissière télescopique ComfortRails™	*	*				*	*							
Porte-verres à pied SoftGrip	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Porte-verres SoftSpikes	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Panier supérieur à hauteur réglable	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Supports pour tasses rabattables	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Rangées de pointes rabattables	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Panier à couverts														
Glissière télescopique ComfortRails™	*	*				*	*						*	
Logement pour grand couteau	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Panier à couverts				*						*	*	*	*	*

Programme	GA60SLIC	GA60SLIS	GA60GLIC	GA60GLIS	GA60LI	GA60SLVC	GA60SLVS	GA60GLVC	GA60GLVS	GA60GLV	GA60LV	GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Commande standard	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Commande QuickSelect	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Programmes														
Programme court	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Programme automatique	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Programme Eco	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Programme Intensif	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Intensif 60 °C/89 min.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Programme verres	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ExtraSilent	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Programme de QuickSelect™ (160 – 30 min.)						*	*	*	*	*	*	*	*	*
ProZone	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Prélavage	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Nettoyage machine	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Options de programme														
TimeSaver	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
XtraDry	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
MyFavorit	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ExtraHygiène	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
SprayZone	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ExtraSilent	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
GlassCare	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
XtraPower	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Description des programmes du lave-vaisselle équipés de la commande standard (GA60SLIC/GA60SLIS/GA60GLIC/GA60GLIS/GA60LI/GA55SLI/GA55GLI/GA55LI)

Programme	Utilisation	Durée	Température	Description
Programme court	• Vaisselle récemment utilisée • Vaisselle et couverts	30 min.	60 °C	Ce programme vous permet de laver la vaisselle récemment utilisée. De bons résultats de lavage en peu de temps.
Programme automatique	• Tous les degrés de salissure • Vaisselle, couverts, casseroles et poêles	40 – 150 min.	45 – 70 °C	Programme entièrement automatique avec reconnaissance par la machine du degré de salissure et du nombre de pièces dans les paniers.
Programme ECO	• Salissure normale • Vaisselle et couverts	225 min.	50 °C	Programme économique en consommation d'eau et d'énergie. (Il s'agit d'un programme standard pour les organismes de contrôle.)
Programme Intensif	• Forte salissure • Vaisselle, couverts, casseroles et poêles	154 – 164 min.	70 °C	Pendant la phase de lavage, la température est maintenue à 70 °C pendant 10 minutes au minimum.
Intensif 60 °C / 89 min.	• Forte salissure • Vaisselle, couverts, casseroles et poêles	89 min.	70 °C	Ce programme ne vous permet pas de laver de la vaisselle séchée, très sale. De bons résultats de lavage en peu de temps.
ExtraSilent	• Salissure normale • Vaisselle et couverts	219 – 229 min.	50 °C	Programme le plus silencieux. La pompe tourne à faible vitesse pour limiter les émissions sonores.
Programme verres	• Salissure normale ou légère • Vaisselle et verres délicats	75 – 85 min.	45 °C	Programme délicat spécial verres.
ProZone	• Différents degrés de salissure • Vaisselle, couverts, casseroles et poêles	139 – 149 min.	50 – 65 °C	La pression de l'eau et la température dans le panier inférieur sont supérieures à celles du panier supérieur.
Prélavage	• Tous	14 min.	froid	Programme de prélavage pour éviter le séchage des restes alimentaires et les odeurs désagréables.
Nettoyage machine	• vide	60 – 70 min.	50 – 65 °C	Programme spécial de nettoyage de la machine optimisé pour les nettoyeurs pour machine et qui conserve votre lave-vaisselle hygiénique et propre.

Description des programmes du lave-vaisselle équipés de la commande standard (GA60SLVC/GA60SLVS/GA60GLVC/GA60GLVS/GA60GLV/GA60LV/GA60KV/GA55SLV/GA55GLV/GA45SLV/GA45GLV)

Programme	Utilisation	Durée	Température	Description
QuickSelect™ (niveau 1)	• Vaisselle récemment utilisée • Vaisselle et couverts	30 min.	45 – 50 °C	Ce programme vous permet de laver la vaisselle récemment utilisée. De bons résultats de lavage en peu de temps.
QuickSelect™ (niveau 2)	• Vaisselle récemment utilisée • Vaisselle et couverts	60 min.	50 – 60 °C	Programme pour la vaisselle avec une salissure un peu sèche.
QuickSelect™ (niveau 3)	• Salissure normale • Vaisselle • Couverts • Casseroles • Poêles	90 min.	55 – 60 °C	Programme pour la vaisselle avec une salissure normale un peu sèche.
QuickSelect™ (niveau 4)	• Salissure normale • Vaisselle • Couverts • Casseroles • Poêles	160 min.	55 – 60 °C	Programme pour la vaisselle avec une salissure normale à importante et sèche.
Nettoyage machine	• Vide	60 – 70 min.	55 – 65 °C	Programme spécial de nettoyage de la machine optimisé pour les nettoyeurs pour machine et qui conserve votre lave-vaisselle hygiénique et propre.

Options	Description
TimeSaver	La sélection de cette option permet d'augmenter la pression et la température de l'eau. Les phases de lavage et de séchage sont plus courtes. La durée du programme est réduite de 50 % environ.
XtraDry	Cette option permet d'optimiser la puissance de séchage en augmentant la température jusqu'à 70 °C dans le dernier cycle de rinçage.
MyFavorit	L'option MyFavorit vous permet de créer et d'enregistrer vos propres combinaisons de programmes et options.
Extra Hygiène	Cette option garantit l'élimination des germes sur la vaisselle et les couverts. Pendant le dernier cycle de rinçage, la température est maintenue à 70 °C pendant 10 minutes au minimum.
SprayZone	Avec cette option, la partie arrière droite du panier inférieur est lavée particulièrement intensivement par le bras gicleur satellite. En outre, la pression est alors à son niveau maximum.
Nettoyage machine	Programme spécial de nettoyage de la machine optimisé pour les nettoyeurs pour machine et qui conserve votre lave-vaisselle hygiénique et propre.
ExtraSilent (QuickSelect™)	Option de réduction du niveau sonore. La pompe tourne à faible vitesse pour limiter les émissions sonores.
GlassCare (QuickSelect™)	Option spéciale pour un nettoyage en douceur des verres.
XtraPower (QuickSelect™)	Cette option ne vous permet pas de laver la vaisselle à salissure importante et sèche. De bons résultats de lavage en peu de temps.
AutoSense (QuickSelect™)	L'appareil détecte le degré de salissure et le nombre de pièces dans les paniers. Il règle ensuite la température et le volume d'eau ainsi que la durée du programme.

Accessoires pour lave-vaisselle

Accessoires	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
E9DHGB01	Un verres panier pliable pour un maximum de huit verres de vin mousseux, H 260 x L 330 x P 216 mm	35.-	32.50

Accessoires de montage pour lave-vaisselle

Accessoires de montage	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
GTF55SP	Partie frontale de la porte 5/6 en verre (noir effet miroir) pour GA55SLI, GA55GLI	447.-	415.05
GTF55CN	Partie frontale de la porte 5/6 (chromé) pour GA55SLI, GA55GLI, GA55LI	248.-	230.25
GTF55WE/SW/BR	Partie frontale de la porte 5/6 (blanc, noir, brun) pour GA55SLI, GA55GLI, GA55LI	194.-	180.15
GTF60CN	Partie frontale de la porte 5/6 (chromé) pour für GA60SLIS, GA60GLIS, GA60LI	248.-	230.25
GTF60WE/SW	Partie frontale de la porte 5/6 (blanc, noir) pour GA60SLIS, GA60GLIS, GA60LI	194.-	180.15

Accessoires d'encastrement pour lave-vaisselle

Accessoires d'encastrement	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
M2DK2	Kit de fixation pour façades en deux parties avec fixation par porte coulissante. Convient à tous les lave-vaisselle EURO standard entièrement intégrés.	55.-	51.05
TB60	Habillage intérieur en acier inoxydable adapté à tous les lave-vaisselle 60.	44.-	40.85
GAES/45-36	Set d'encastrement adaptateur de hauteur pour hauteur de niche max. 940 mm, lave-vaisselle entièrement intégrable, 45 cm	162.-	150.40
GAES/60-60	Set d'encastrement adaptateur de hauteur pour hauteur de niche max. 940 mm/hauteur de socle max. 150 mm, lave-vaisselle entièrement intégrable, 60 cm	175.-	162.50
SKH1006055	Socle complet en bois avec revêtement plastique, H 10/L 60-55/P 60-50 cm (largeur niche 55*60 cm)	162.-	150.40
FITS-ALLII	Pieds de prolongation (6 cm) pour lave-vaisselle en norme EURO pour des hauteurs de niches jusqu'à 94 cm maximum	44.-	40.85

Service pour lave-vaisselle

Service	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
TS15-60	Charnière de porte plus robuste pour lave-vaisselle encastrés et entièrement intégrés de 60 cm (net)*	216.-	200.55
Schl.3mGA55/60	Tuyau d'arrivée et d'évacuation, câble de branchement au réseau 4x1 pour lave-vaisselle, longueur spéciale de 3,5 m à partir de la paroi de la niche Ajustement prévu d'atelier, délai 7 jours ouvrables (net)*	295.-	273.90
Schl.2mGA55/60	Tuyau d'arrivée et d'évacuation, câble de branchement au réseau 4x1 pour lave-vaisselle, longueur spéciale de 2,2 m à partir de la paroi de la niche Ajustement prévu d'atelier, délai 7 jours ouvrables (net)*	225.-	208.90

* Prix net pour le revendeur



Le gaz permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre de manière fiable, prévisible et durable en peu de temps*

Cuisiner au gaz

Appareils au gaz	
Caractéristiques du produit	208
Réchauds encastrables	210
Cuisinières encastrables	214
Tables de cuisson encastrables	215
Accessoires d'encastrement / Service	215

*Prise de position sur le gaz naturel intitulée «Energieversorgung der Zukunft» (approvisionnement énergétique de demain)
Association suisse de l'industrie gazière

Cuisine au gaz – simple, sûre et rapide

Les appareils à gaz Electrolux séduisent avec leurs brûleurs grande vitesse 20% plus rapides mais aussi leur design élégant.

La cuisinière encastrable au gaz: une valeur sûre

Comme tous les produits d'Electrolux, nos appareils à gaz séduisent par leur qualité de premier choix et leur longévité exceptionnelle. Et la conception ne manque pas de goût: la table de cuisson au gaz posée sur verre et encastrable présente une conception noble et un tracé épuré et cohérent.

Efficacité sans pareil des réchauds encastrables au gaz

La technologie de pointe du brûleur permet de diminuer la perte de chaleur et d'augmenter en conséquence le rendement énergétique. Les nouveaux brûleurs orientent les flammes verticalement, directement sur le fond de la casserole. Pour nettoyer en toute facilité la surface en vitrocéramique, il suffit de retirer les supports de casserole en fonte.



Plans de cuisson au gaz: Mince, élégant et 20% plus rapide

Le nouveau plan de cuisson au gaz Electrolux vous permet d'obtenir des saveurs exceptionnelles, rapidement. Les brûleurs haute vitesse de ce plan de cuisson chauffent 20% plus vite qu'un plan de cuisson au gaz classique et la surface lisse s'adapte parfaitement à votre cuisine, quel que soit son style.

Nettoyage facile

Simplifiez-vous le nettoyage. Les plans de cuisson au gaz étaient souvent difficiles à nettoyer. Mais grâce à la surface en verre de ce plan de cuisson Electrolux, c'est fini. Les déversements éventuels survenant lors de la cuisson s'éliminent facilement, sans rayures.

Intégration élégante

Grâce au design fin et à la surface en verre lisse sous les supports de casseroles, ce plan de cuisson deviendra le joyau de votre cuisine. Elle s'intègre dans l'alignement de votre plan de travail et forme avec lui une surface élégante complémentaire. En bref: Ce plan de cuisson peut être encastré dans les plans de cuisson les plus raffinés.

Nouvelle génération de brûleur

Grâce au brûleur haute vitesse de cette plaque de cuisson au gaz Electrolux, la flamme entre directement en contact avec le fond de la casserole pour une chaleur très efficace et rapide. Les brûleurs haute vitesse vous permettent de cuire vos plats jusqu'à 20% plus vite.



Surface de cuisson stable de style professionnel

Les supports de casseroles durables en fonte maintiennent vos ustensiles en toute sécurité et les chauffent juste au bon endroit. La cuisine au gaz est désormais simple et plaisante.

Zone de cuisson WOK

Une chaleur optimale pour votre wok grâce aux trois couronnes de flamme. Le brûleur Triple Crown, avec ses trois couronnes, apporte une chaleur idéale grâce à ses 3,8 kW pour la cuisson au wok.



Régulation précise des flammes
Adaptez sans effort la puissance des flammes à vos besoins grâce aux régulateurs de gaz.



GK58DKG4O



GK36DKG2O

Highlights	GK58DKG4O	GK36DKG2O
	<ul style="list-style-type: none"> ★ Réchaud à gaz encastrable «gaz sur verre» ★ Nouvelle génération de brûleurs, pour une cuisson jusqu'à 20% plus rapide ★ Grâce à leur design élégant, ils sont désormais encastrables en parfait alignement ★ Zone de cuisson pour Wok 3,8 kW 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Réchaud à gaz encastrable «gaz sur verre» ★ Nouvelle génération de brûleurs, pour une cuisson jusqu'à 20% plus rapide ★ Grâce à leur design élégant, ils sont désormais encastrables en parfait alignement
Construction	Gazinière avec éléments de commande intégrés	Gazinière avec éléments de commande intégrés
Modèle	Sans cadre / encastrément à fleur ou à plat	Sans cadre / encastrément à fleur ou à plat
Modèle/type d'installation	590 x 520 x 49 mm / R 10	360 x 520 x 51 mm / R 7
Dimensions L x P x H	gauche / droite: 330 mm devant / derrière:	340 x 490 mm / R 5 366 x 526 x 8 mm / R 10
Entraxes	gauche 220 mm / droite 180 mm	devant / derrière: 180 mm
Dimensions de découpe L x P	560 x 490 mm / R 5	
Dimensions de fente L x P x H	596 x 526 x 8 mm / R 13	
Commande		
Bouton rotatif à prise en main optimale	•	•
Zones de cuisson		
Zone Wok	av. G	
°av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	Brûleur Wok: Ø 180 - 260 mm / 3,9 - 1,4 kW	Brûleur auxiliaire: Ø 80 - 180 mm / 1,0 - 0,33 kW
°ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance	Feux moyens: Ø 120 - 220 mm / 2,0 - 0,6 kW	Grand feu: Ø 180 - 260 mm / 2,95 - 0,75 kW
°av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	Feux moyens: Ø 120 - 220 mm / 2,0 - 0,6 kW	
°av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance	Brûleur auxiliaire: Ø 80 - 180 mm / 1,0 - 0,33 kW	
Équipement		
Grille support de casserole amovible	2 x fonte	1 x fonte
Allumage électrique	•	•
Dispositif de sûreté d'allumage	•	•
Protection thermique	•	•
Exécution pour gaz liquide	avec supplément	avec supplément
Remarque pour le marché du remplacement	Pour pouvoir installer un nouveau réchaud à gaz encastrable dans un plan de travail existant en acier chromé, il est nécessaire de découper l'estampage existant. La découpe est ensuite recouverte par le cadre adaptateur correspondant. Il peut également être utilisé dans d'autres matériaux de recouvrement ou pour masquer une découpe du plateau de trop grande dimension.	Pour pouvoir installer un nouveau réchaud à gaz encastrable dans un plan de travail existant en acier chromé, il est nécessaire de découper l'estampage existant. La découpe est ensuite recouverte par le cadre adaptateur correspondant. Il peut également être utilisé dans d'autres matériaux de recouvrement ou pour masquer une découpe du plateau de trop grande dimension.
Omologato SSIGA	18-004-1	18-004-1
Tension	230V- (prise type 13)	230V- (prise type 13)
Disjoncteur	10A	10A
Modèle O (sans cadre)	GK58DKG4O	GK36DKG2O
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 2080.- / CHF 1931.30	CHF 1530.- / CHF 1420.60
TAR TVA incl. / TAR TVA excl.	CHF 2.49 / CHF 2.31	CHF 2.49 / CHF 2.31

Le gaz ne vieillit pas. Pour de bonnes raisons.

Grâce à sa technologie innovante et à son design noble, Electrolux assure à la cuisine au gaz la place qu'elle mérite dans la cuisine moderne.

Misez sur le calme et la sécurité

Les cuisinières au gaz sont disponibles dans les plus beaux modèles des gammes Luxe et GrandLuxe. Le verre, le métal et le chrome mettent également les plus beaux aspects de votre cuisine en évidence. Chaque zone de cuisson possède une sécurité séparée, comme le brûleur du four. Si, par exemple, un courant d'air éteint la flamme, le dispositif de sûreté d'allumage coupe automatiquement l'arrivée de gaz, de manière à ce que ce dernier ne s'échappe pas.

Prise en main sûre grâce à la poignée de porte du four

Toutes les cuisinières encastrables au gaz ont une poignée en forme de barre pour une saisie sûre et facile. De plus, la contre-porte lisse et entièrement recouverte de verre ne présente ni coins, ni bords, ce qui la rend particulièrement facile à nettoyer.

Tous les modèles sont réglés pour gaz naturel

Option avec supplément de prix pour tous les modèles: Exécution pour gaz liquide sans tuyau de raccordement (FLG-GH). Pour l'encastrement, les dessins cotés sont disponibles dans le catalogue de planification.



La porte du four reste froide
Toutes les cuisinières encastrables au gaz sont équipées de portes entièrement faites de trois couches de verre, empêchant toute augmentation de la température sur l'avant du four. De plus, tout le contour des portes est équipé d'un joint d'étanchéité, afin que la saleté ne puisse entrer.



Sus aux traces de doigts!
Grâce au revêtement unique en inox AntiFingerprint, il est impossible de laisser des traces de doigts sur nos appareils, ce qui réduit considérablement la charge de nettoyage.



Aération efficace du four

Sur les appareils dépourvus de raccordement électrique, le système d'aération dirige l'air chaud de l'enceinte vers le haut et l'évacue par le conduit d'échappement par convection naturelle. Des fentes sont intégrées à la table afin de permettre à l'air de s'échapper.

Les autres modèles disposent d'un système d'aération de l'enceinte de cuisson et un système d'aération de la niche combinés. Le ventilateur aspire l'air environnant froid et le déplace vers l'avant par le canal de direction de l'air. L'air chaud de l'enceinte de cuisson est mélangé à l'air environnant et s'échappe entre la porte du four et le panneau de commande. Ce système permet l'installation d'une table sans fentes facile à nettoyer.

Avec la répartition optimale de la chaleur, tout vous réussit

Les surfaces intérieures et les contours uniformes permettent un déplacement de l'air et une répartition de la chaleur parfaits, que vous travailliez avec l'air pulsé, la chaleur supérieure ou la chaleur inférieure. Exemple: la tarte aux fruits suisse typique est prête en 50 minutes à 225 °C et, avec une consommation de gaz de seulement 218 litres, la différence avec les appareils comparables s'élève à 35 litres (14%) de moins.



Pas d'efforts pour l'entretien

Difficile pour le jus de cuisson et les éclaboussures de graisse de coller sur la surface en émail lisse et pratiquement dépourvue de pores. Sur les modèles avec autonettoyage catalytique, les parois intérieures du four sont couvertes d'un revêtement catalytique poreux. Ce dernier permet aux particules de saleté d'être oxydées sans odeurs et sans émanations toxiques lorsque la chaleur est supérieure à 200 °C. L'appareil se nettoie ainsi de manière écologique, sans consommation d'énergie supplémentaire et sans détergents agressifs.



Une plaque à pâtisserie extra-large tout simplement exceptionnelle

Tous nos fours et cuisinières possèdent une vaste enceinte de four offrant une surface de cuisson 20 % plus grande que les surfaces conventionnelles. Même les plus grandes pizzas et tartes peuvent y être enfournées.





GHGL4046



GHGL3046

Highlights	★ Four à gaz avec grill électrique ★ Ventilateur de circulation d'air pour une répartition optimale de la chaleur ★ Autonettoyage catalytique ★ Dispositif de sûreté d'allumage automatique ★ Porte entièrement en verre 3 compartiments, s'enlève pour un nettoyage facile ★ Lumière dans l'espace intérieur	★ Four à gaz avec grill électrique ★ Dispositif de sûreté d'allumage automatique ★ Porte entièrement en verre 3 compartiments, s'enlève pour un nettoyage facile ★ Lumière dans l'espace intérieur
Construction	Cuisinière à gaz encastrable	Cuisinière à gaz encastrable
Modèle		
Volume (utile) de l'espace de cuisson	68 litres	75 litres
Commande du four		
Thermostat du four (150 - 250 °C)	•	•
Éclairage du four	•	•
Grill à infrarouge enfichable électrique	•	•
Air pulsé	•	•
Tournebrotte à moteur diagonal	•	•
Plan de cuisson		
Nombre zones de cuisson	4	4
°av. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	Brûleur normal: Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW	Brûleur normal: Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW
°ar. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	Brûleur normal: Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW	Brûleur normal: Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW
°ar. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	Brûleur normal: Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW	Brûleur normal: Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW
°av. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	Brûleur auxiliaire: Ø 140 - 180 mm / 1,0 - 0,33 kW	Brûleur auxiliaire: Ø 140 - 180 mm / 1,0 - 0,33 kW
Combinaisons possibles		
Tables de cuisson encastrées au gaz (doivent être commandées séparément)	GKM45GLAS GKM45CN	GKM45GLAS GKM45CN
Équipement		
Dispositif de sécurité d'allumage pour tous les foyers et le four	•	•
Allumage électrique pour toutes les zones de cuisson et le four	•	•
Voyant témoin pour le grill	•	•
Revêtement émail Swiss Clean	•	•
Nettoyage catalytique automatique	•	•
Raccordement		
Tuyau métallique souple de branchement, 1500 mm	•	•
Accessoires		
Grille (chromée)	1	1
Plaque de cuisson SwissClean Émail/Aluminium	2/-	-/2
Homologation SSIGE	15-033-1	15-033-1
Dimensions H x L x P	595 x 594 x 572 mm	595 x 594 x 572 mm
Puissance nominale four gaz / max. Valeur de raccordement totale max. gaz	2,7 / 9,7 kW	2,7 / 9,7 kW
Puissance grill infrarouge	1,7 kW	1,7 kW
Tension	230 V - (Prise type I3)	230 V - (Prise type I3)
Disjoncteur	10A	10A
Variante couleur CN (acier chromé)	GHGL4046CN CHF 4245.-/CHF 3941.50	
Variante couleur WE (blanc)		GHGL3046WE CHF 3425.-/CHF 3180.15
Variante couleur SW (noir)		GHGL3046SW* CHF 3425.-/CHF 3180.15
TAR TVA incl./TAR TVA excl.	CHF 10.77/CHF 10.-	CHF 10.77/CHF 10.-

*Modèle existant en noir dans la limite des stocks disponibles

Tables de cuisson encastrables au gaz adaptées pour les cuisinières encastrables au gaz

La table de cuisson encastrable au gaz GKM45GLAS s'intègre à toutes les cuisines

La belle table en verre, avec son élégant support à casseroles en fonte en deux parties, ne possède pas de fentes d'aération, ce qui facilite son nettoyage. Elle s'adapte à toutes les cuisinières encastrables au gaz. La table peut être encastrée dans de la résine synthétique, du Corian, une surface entièrement faite d'acier chromé et, avec la colle ad hoc, dans la pierre.



GKM45GLAS



GKM45CN

Highlights	★ Table de cuisson encastrable au gaz «Gaz sur verre» sans fente d'aération ★ Support de poêle en fonte, en 2 parties	★ Table de cuisson encastrable au gaz en acier chromé sans fente d'aération ★ Grille de support de poêle émaillée, en 2 parties
Combinaisons possibles avec les cuisinières encastrables au gaz	GHGL4046 GHGL3046	GHGL4046 GHGL3046
Modèle/type d'installation	Sans cadre / encastrément à fleur ou à plat	Acier chromé / encastrément à plat
Dimensions L x P	590 x 520 mm / R 15	590 x 520 mm
Dimensions de découpe L x P	544 - 560 x 490 - 504 mm / R 5	544 - 560 x 490 - 504 mm / R 5
Dimensions de fente L x P x H	596 x 526 x 8 mm / R 18	
Homologation SSIGE	15-033-1	15-033-1
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 690.-/CHF 640.65	CHF 580.-/CHF 538.55

Pour l'encastrement, voir les dessins cotés dans le catalogue de planification.

Accessoires d'encastrement pour cuisinières encastrables, cuisinières indépendantes et platines de cuisson

Accessoires d'encastrement	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
ARGH600/58	Cadre d'adaptation pour GKM45CN, GKM45GLAS pour la rénovation ou le remplacement de vieux réchauds à gaz à 4 zones de cuisson qui nécessitent une découpe dans le plan de travail de L 56/P 49 cm (découpage L 60,0/P 58,8 cm)	216.-	200.55
AR618/548	Cadre d'adaptation pour GK58DKG40 pour la rénovation ou le remplacement de vieux réchauds à gaz à 4 zones de cuisson qui nécessitent une découpe dans le plan de travail de L 56/P 49 cm (découpage L 61,8/P 54,8 cm)	216.-	200.55
AR600/588	Cadre d'adaptation pour GK58DKG40 pour la rénovation ou le remplacement de vieux réchauds à gaz à 4 zones de cuisson qui nécessitent une découpe dans le plan de travail de L 56/P 49 cm (découpage L 60/P 58,8 cm)	216.-	200.55
AR388/548	Cadre d'adaptation pour GK36DKG20 pour la rénovation ou le remplacement de vieux réchauds à gaz à 2 zones de cuisson qui nécessitent une découpe dans le plan de travail de L 34/P 49 cm (découpage L 38,8/P 54,8 cm)	216.-	200.55

Service pour cuisinières encastrables, cuisinières indépendantes et platines de cuisson

Service	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
FLG-GH	Suppl. de prix pour cuisinières à gaz liquide mod. GHL et GHGL	135.-	125.35
FLG-2/LPG50MB	Supplément de prix pour exécution avec gaz liquide, modèles: GK58DKG40, GK36DKG20	78.-	72.40

*Prix net pour le revendeur



Améliorez votre
alimentation
et votre intérieur
grâce à nos
accessoires Electrolux

Accessoires / Entretien

Accessoires et entretien

Accessoires pour Steamer combiné et steamer	220
Accessoires pour cuisinières et fours encastrables	222
Accessoires pour cuisinières à gaz encastrables	224
Accessoires adaptés à toutes les tables de cuisson vitrocéramique	225
Accessoires pour réfrigérateurs	228
Produits de nettoyage et d'entretien	222
WebShop	234
Taxe anticipée de recyclage	235
Info / Symboles	236

Votre mise à niveau pour des plaisirs particuliers

C'est un régal pour les yeux et la promesse de plaisirs gourmands particuliers: avec son élégant support en acier inoxydable, la pierre de sel de couleur rose en sel de l'Himalaya se distingue par sa haute résistance à la température. Utilisez-la sur la cuisinière, le grill ou dans le four, comme plaque chaude ou froide pour présenter et servir.



Pierre de sel et support en acier inoxydable

La pierre décorative en pierre de sel de l'Himalaya résiste à de hautes températures. Convient parfaitement à la préparation de poissons, viandes, fruits de mer et légumes sur le grill, le plan de cuisson, dans le four et pour préserver la fraîcheur de vos mets dans le réfrigérateur ou le congélateur. Grâce à son accumulation exceptionnelle de chaleur ou de froid, la pierre de sel convient au service et à la présentation de mets chauds et froids

Dimensions de la pierre: L 30 x P 20 x H 3 cm
Support inclus: L 33 x P 22 x H 8 cm

Modèle: E2SLT
No d'article: 9029798239
Prix TVA incl.: CHF 129.-
Prix TVA excl.: CHF 119.80

Votre mise à niveau pour une cuisson-vapeur

La cuisson-vapeur est une méthode douce qui permet à vos ingrédients de déployer leurs meilleurs arômes. Perfectionnez l'art de la cuisson-vapeur avec nos accessoires Premium en acier inoxydable.

Le dispositif de défournage

Les dispositifs de défournage télescopiques pour le steamer offrent une insertion facile, tout en douceur et une stabilité maximale lorsque vous posez et sortez les plats du four ou des récipients, sure plusieurs étages dans le même temps. Le dispositif de défournage pour le steamer est en acier chromé, celui pour le four a un revêtement antiadhésif.



Préparation

Placer les légumes préparés dans les bacs Gastronorm.

Conservation

Placer les bacs Gastronorm contenant les légumes préparés dans le réfrigérateur.

Cuisson

Placer les bacs Gastronorm dans le steamer.



Accessoires pour Steamer combiné et steamer



TR1FSTV



PKKS8



E90G23

Caractéristiques	Glissières souples (acier inox)	Deluxe Steaming Set	Set de récipients de cuisson Gastronorm 1/2
	1 paire	Ensemble vapeur en acier chromé avec plats perforés. 8 pièces. Gastronorm: 1/4, 1/4, 1/4, 1/4 avec couvercle.	En acier chromé, perforés. 2 pièces.
Dimensions/ contenance		H 55 mm	H 55 mm
Compatible avec	EB6 et EB4	tous les appareils à vapeur	tous les appareils à vapeur
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 109.- / CHF 101.20	CHF 217.- / CHF 201.50	CHF 115.- / CHF 106.80



Garbhälterset 1/2*



WSS-AP



E3OS1

Caractéristiques	Set de récipients de cuisson Gastronorm 1/2	Grille en acier chromé	Sachets pour cuisson sous vide
	En acier chrome, perfores. 2 pièces.	Idéale pour le mode vapeur.	Ces sachets spéciaux sont idéaux pour la cuisson «sous vide» d'aliments liquides ou solides. Ils peuvent être utilisés pour une cuisson jusqu'à 120 °C et pour une conservation jusqu'à -40 °C.
Dimensions/ contenance	H 55 mm	L 466 x P 385 mm	25 pces 20 x 30 cm / 25 pces 25 x 35 cm
Compatible avec	tous les appareils à vapeur	EB6 et EB4	Tous les appareils avec la fonction «sous vide».
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 93.- / CHF 86.35	CHF 81.- / CHF 75.20	CHF 39.- / CHF 36.20

*Uniquement disponible dans le cadre de la vente des pièces de rechange.

Votre mise à niveau pour une cuisson parfaite

Notre plaque professionnelle est le complément idéal au four.

Cette plaque qui s'inspire du matériel des pâtisseries professionnels a été spécialement conçue pour une utilisation à la maison. Les perforations de la plaque permettent à la chaleur et à la vapeur de circuler librement autour de la pâte. Qu'il s'agisse de baguettes, de fougasses ou de croissants, l'extérieur est croustillant alors que l'intérieur reste moelleux et ne se dessèche pas. La plaque professionnelle convient également pour faire sécher des rondelles de pommes ou de légumes.



Accessoires pour cuisinières et fours encastrables



TRILFAV



E90HPSI



E90OPT01

Caractéristiques	Glissières souples Revêtement antiadhésif Profi Clean 1 paire à clipser sur les grilles de fixation. Ne convient pas pour les appareils à vapeur.	Set pizza, 3 pièces Effet four à bois avec notre pierre à pizza, avec spatule en bois et roulette à pizza. Donne d'excellents résultats dans tous les fours.	Plaque professionnelle, perforée Avec revêtement en téflon. Idéale pour la cuisson du pain et le séchage des aliments. Nettoyage simple grâce au revêtement antiadhésif.
Dimensions/ contenance	1 paire	L 350 × P 380 × H 15 mm	L 465 × P 385 mm
Compatible avec	EB6*, EB4, EH6	tous les fours	EB6, EB4, EH6
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 89.-/CHF 82.65	CHF 79.-/CHF 73.35	CHF 77.-/CHF 71.50

* ne convient pas aux modèles BakingCrisp, ceux-ci nécessitent des plaques à sortie totale flexibles en acier chromé: TRILFSTV



Une cuisson saine pour un résultat croustillant, avec un soupçon d'huile

Avec l'Air Fry Tray, vous pouvez cuisiner des plats sains, savoureux et croustillants: pommes frites, ailes de poulet, rouleaux de printemps ou légumes. Grâce à la ventilation optimisée, un soupçon d'huile suffit. Plus besoin d'ouvrir le four pendant la cuisson pour retourner les aliments. Le flux d'air circule de manière continue par les ouvertures réparties uniformément, ce qui permet de diffuser la chaleur sur les aliments dans toutes les directions et donc de réduire le temps de cuisson.

Le format XXL de l'Air Fry Tray s'intègre parfaitement dans nos fours et permet de cuire rapidement de grandes quantités en une seule fois.

Modèle: E90OAF00

No d'article: 902980164

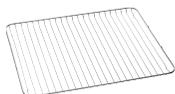
Prix TVA incl.: CHF 69.-

Prix TVA excl.: CHF 64.05

Ne convient pas pour le mode vapeur.



Accessoires pour cuisinières et fours encastrables



WS-AP



CTGR-AP



DPGR-AP

Caractéristiques	Grille chromée Ne convient pas pour le mode vapeur.	Plaque de cuisson Avec émailage Swiss Clean facile à nettoyer.	Plaque de cuisson à bord haut Avec émailage Swiss Clean facile à nettoyer.
Dimensions/ contenance	L 466 x P 385 mm	L 466 x P 385 x H 22 mm	L 466 x P 385 x H 42 mm
Compatible avec	EB6, EB4, EH6	EB6, EB4, EH6	EB6, EB4, EH6
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 57.- / CHF 52.90	CHF 57.- / CHF 52.90	CHF 57.- / CHF 52.90

Accessoires pour Compact 38 fours



PT*



CTGR*



E90HPS1

Caractéristiques	Plaque professionnelle, perforée Avec revêtement en téflon. Idéale pour la cuisson du pain et le séchage des aliments. Nettoyage simple.	Plaque de cuisson Avec émailage Swiss Clean facile à nettoyer.	Set pizza, 3 pièces Effet four à bois avec notre pierre à pizza, avec spatule en bois et roulette à pizza. Donne d'excellents résultats dans tous les fours.
Dimensions/ contenance	L 424 x P 363 mm	L 426 x P 360 x H 22 mm	B 350 x T 380 x H 15 mm
Compatible avec	EB3	EB3	tous les fours
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 72.- / CHF 66.85	CHF 52.- / CHF 48.30	CHF 79.- / CHF 73.35

* Uniquement disponible dans le cadre de la vente des pièces de rechange.

Accessoires pour cuisinières à gaz encastrables



WS-AP



CTGR-AP



E90OPT01

Caractéristiques	Grille chromée	Plaque de cuisson Avec émailage Swiss Clean facile à nettoyer.	Plaque professionnelle, perforée Avec revêtement en téflon. Idéale pour la cuisson du pain et le séchage des aliments. Nettoyage simple grâce au revêtement antiadhésif.
Dimensions/ contenance	L 466 x P 385 mm	L 466 x P 385 x H 22 mm	L 465 x P 385 mm
Compatible avec	tous les cuisinières à gaz encastrables	GHGL4046	tous les cuisinières à gaz encastrables
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 57.- / CHF 52.90	CHF 57.- / CHF 52.90	CHF 77.- / CHF 71.50

Votre mise à niveau pour une cuisson professionnelle

Utilisez les qualités de votre plan de cuisson mieux que jamais grâce à nos accessoires Premium. La série d'ustensiles garantit une performance durable et la finition en acier brillant apporte une note d'élégance.

Directement du plan de cuisson au four ou des grilles en hiver? Rien de plus simple. Nos ustensiles de cuisson peuvent être utilisés sur le plan de cuisson ou au four. La plaque plancha-grill a été développée spécialement pour les plans de cuisson à induction. Cependant, elle convient parfaitement pour tous les autres plans de cuisson. La chaleur se diffuse rapidement et uniformément sur toute la plaque ce qui garantit une cuisson homogène sur toute la surface de la plancha. La plaque plancha-grill est très simple à utiliser et, grâce au revêtement antiadhésif, elle ne demande que très peu d'entretien.



Accessoires adaptés à toutes les tables de cuisson vitrocéramique



E9KLSPO1



E9KLP01



E9KLSA11

Caractéristiques	Marmite avec couvercle	Panier cuit-pâtes adaptable à la marmite	Sauteuse haute avec couvercle
	Grâce à sa contenance de 9 litres, vous pouvez cuisiner de grandes quantités dans la marmite.	Le panier cuit-pâtes est conçu pour la marmite. Il est idéal pour les pâtes longues comme les spaghetti, les linguine et les fettuccine.	Sauteuse de 3 litres pour cuisiner de délicieuses soupes de légumes ou un savoureux ragoût de bœuf.
Dimensions/contenance	Ø 24/ H 19 cm/9 litres	Ø 24 cm	Ø 22 cm/3 litres
Compatible avec	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 199.-/CHF 184.75	CHF 99.-/CHF 91.90	CHF 169.-/CHF 156.90



E9KLSA21



E9KLLC1



E9KLLC01

Caractéristiques	Casserole avec couvercle, petit modèle	Grande cocotte avec couvercle	Sauteuse avec couvercle
	La casserole de 1,7 litre est le choix optimal pour préparer des sauces, pocher et caraméliser.	Du plan de cuisson vitrocéramique directement au four. Idéale pour les gratins, les rôtis, les ragoûts, les légumes et la volaille.	Ce généreux ustensile de 4,5 litres offre l'espace de cuisson nécessaire aux risottos, tajines et plats mijotés.
Dimensions/contenance	Ø 16 cm/1,7 litres	L 28/ P 39/ H 8 cm	Ø 30 cm/4,5 litres
Compatible avec	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les plans de cuisson vitrocéramique, y compris à induction, et le four	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 149.-/CHF 138.35	CHF 279.-/CHF 259.05	CHF 199.-/CHF 184.75



E9KLC01



E9KLP01



E3SS

Caractéristiques	Sauteuse conique	Poêle	Set d'ustensiles de cuisson, 3 pièces, petit
	La sauteuse conique de 2 litres est idéale pour faire sauter et saisir à feu vif les petits morceaux de viande et les légumes.	Grâce à la répartition uniforme de la chaleur, la poêle cuit à la perfection steaks, filets de poisson et bien d'autres aliments.	Le set de base pratique comprend une poêle (24 cm) et deux marmites avec couvercle (16 et 20 cm).
Dimensions/contenance	Ø 22 cm/2 litres	Ø 28 cm	3 produits
Compatible avec	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 139.-/CHF 129.05	CHF 149.-/CHF 138.35	CHF 169.-/CHF 156.90



INFI-WOK



E9HL33



E2SLT

Caractéristiques	Set Infinite Wok	Grill plat	Pierre de sel avec support en acier inoxydable
	Élégant wok pour table de cuisson à induction, incl. support rond. Pour toutes les zones de cuisson de 18 à 28 cm Ø.	En fonte d'aluminium de haute qualité avec revêtement antiadhésif et poignées en acier chromé	Cette pierre en sel de l'Himalaya est idéale pour les grillades sur le plan de cuisson et au four. Elle peut également être utilisée comme plat de service refroidi.
Dimensions/contenance	Bord supérieur Ø 34 cm, 3 litres	L 22 x P 43,2 x H 1,8 cm	Pierre: L 30 x P 20 x H 3 cm incl. support L 33 x P 22 x A 8 cm
Compatible avec	Plans de cuisson à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 229.-/CHF 212.65	CHF 199.-/CHF 184.75	CHF 129.-/CHF 119.80

Votre mise à niveau pour de bons goûts durables



E6RHES31



E6RHSW31

Highlights

Clayette extensible

La clayette extensible avec plateau amovible garantit un accès facile à tout ce que contient votre réfrigérateur. Sortez la clayette, choisissez vos ingrédients, et retirez le plateau pour l'emporter avec vous à table. Pratique pour cuisiner, idéal pour servir. Adapté aux réfrigérateurs encastrés.

Compatible avec
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.

les appareils Electrolux 60, à partir de 2016
CHF 99.-/CHF 91.90

SpinView

Chaque ingrédient est à portée de main avec SpinView d'Electrolux. La clayette innovante pour les réfrigérateurs encastrés tourne à 360 degrés pour que tout ce qui se trouve à l'arrière devienne facilement accessible à l'avant. Ainsi, vous n'avez plus à réorganiser ou à chercher dans tout le contenu de votre clayette. Vous pouvez accéder facilement à tous les ingrédients conservés.

les appareils Electrolux 55 et 60, à partir de 2016
CHF 129.-/CHF 119.80



Accessoires | Réfrigération



WINERACK

Highlights

Support de bouteilles pour réfrigérateur encastrable EURO
Le porte-bouteilles pratique est parfait pour ranger les bouteilles et les canettes dans votre réfrigérateur.

Dimensions/ contenance
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.

pour les réfrigérateurs encastrables Euro
CHF 41.-/CHF 38.05



Votre mise à niveau pour l'entretien parfait de vos appareils

Depuis un siècle, nous fabriquons des appareils qui facilitent le quotidien. Nous savons aussi comment il faut s'en occuper pour qu'ils puissent réaliser pleinement leur potentiel. La nouvelle gamme de produits de nettoyage développée pour entretenir vos appareils et garantir une longue durée de vie.



Détartrant pour four à vapeur



Spray nettoyant pour four et four à micro-ondes



Crème nettoyante pour plan de cuisson vitrocéramique



Spray nettoyant pour réfrigérateur



Super Clean Dégraissant puissant pour lave-vaisselle



Produit de rinçage pour lave-vaisselle



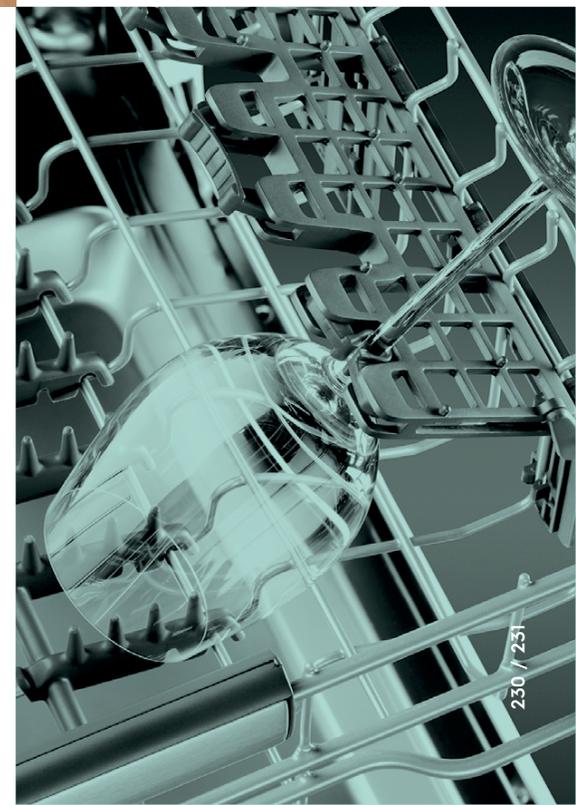
Spray nettoyant pour acier inoxydable
Produit d'entretien pour toutes les surfaces en acier inoxydable



Crème nettoyante pour acier inoxydable
Produit d'entretien pour toutes les surfaces en acier inoxydable



Clean And Care Box 3 en 1 pour lave-linge et lave-vaisselle



Produits de nettoyage et d'entretien



M3OCD200



M3OCS200



M3HCC200

Cuisinières, fours et plans de cuisson	Détartrant pour cuiseurs-vapeur Détartrant doux et performant pour cuiseurs-vapeur. La formule spéciale assure un détartrage complet et sans résidu du système de production de la vapeur et de l'espace de cuisson. Contenu pour 1 utilisation.	Spray nettoyant pour four et four à micro-ondes Spray nettoyant ultra-efficace pour four et four à micro-ondes pour éliminer le gras et les résidus brûlés	Crème nettoyante pour plan de cuisson vitrocéramique Produit de nettoyage et d'entretien pour tous les plans de cuisson vitrocéramiques, y c. induction. Formule concentrée: nettoie, lustre et forme un film protecteur facilitant le nettoyage ultérieur.
	Contenance Prix TVA incl./Prix TVA excl.	250 ml CHF 9.-/CHF 8.35	500 ml CHF 10.-/CHF 9.30



M3SCS200



M3SCC200

Cuisinières, fours et plans de cuisson	Spray nettoyant pour acier inoxydable Spray nettoyant pour toutes les surfaces en acier inoxydable. Convient particulièrement aux grandes surfaces. Laisse un film protecteur hydrofuge.	Crème nettoyante pour acier inoxydable Produit de nettoyage et d'entretien pour toutes les surfaces en acier inoxydable. Laisse un film protecteur hydrofuge sur la surface.	
	Contenance Prix TVA incl./Prix TVA excl.	500 ml CHF 10.-/CHF 9.30	300 ml CHF 9.-/CHF 8.35



M3RCS200

Réfrigérateurs et congélateurs	Spray nettoyant pour réfrigérateur Nettoie le réfrigérateur et neutralise les odeurs désagréables.		
	Contenance Prix TVA incl./Prix TVA excl.	500 ml CHF 10.-/CHF 9.30	



M3GCP400



M3GCP300



M3DCP200

Lave-vaisselle	Clean And Care Box 3 en 1 pour lave-vaisselle et lave-linge Dégriasser, détartrer et désinfecter en un cycle de lavage pour l'entretien régulier des appareils. Utilisation mensuelle recommandée.	Super Care Détartrant puissant pour lave-vaisselle et lave-linge Élimine les dépôts de calcaire et garantit une performance optimale et durable des appareils. Utilisation recommandée tous les 6 mois.	Super Clean Détartrant puissant pour lave-vaisselle Nettoyant puissant pour le lave-vaisselle pour éliminer les résidus de graisse dans le bac de rinçage, les tuyaux et conduits qui peuvent provoquer des odeurs désagréables et des résultats de lavage insatisfaisants. Utilisation recommandée tous les 6 mois.
	Contenance Prix TVA incl./Prix TVA excl.	12 sachets à 50 g CHF 24.-/CHF 22.30	2 sachets à 100 g CHF 15.-/CHF 13.95



M3DCR200



M3BICD200



M3BICF200

Lave-vaisselle et machines à café	Produit de rinçage pour lave-vaisselle Ce produit a été développé spécialement pour le cycle de séchage du lave-vaisselle. La vaisselle sèche plus rapidement et reste impeccable.	Détartrant pour machines à café entièrement automatiques Détartrant parfait pour machines à café entièrement automatiques	Filtre à eau pour machines à café entièrement automatiques Filtre à eau pour machine à café (ESP4SL10CN / ESP4SL10SP)
	Contenance Prix TVA incl./Prix TVA excl.	300 ml CHF 9.-/CHF 8.35	2 utilisations CHF 16.-/CHF 14.85



M3GCP400



M3GCP300

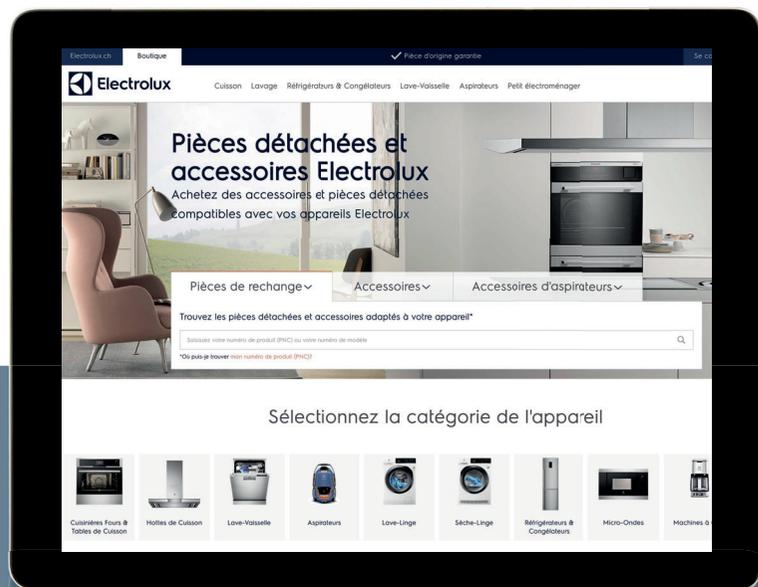


M3GCP200

Entretien du linge	Clean And Care Box 3 en 1 pour lave-linge et lave-vaisselle Dégriasser, détartrer et désinfecter en un cycle de lavage pour l'entretien régulier des appareils. Utilisation mensuelle recommandée.	Super Care Détartrant puissant pour lave-linge et lave-vaisselle Élimine les dépôts de calcaire et garantit une performance optimale et durable des appareils. Utilisation recommandée tous les 6 mois.	Super Clean Box Nettoyant puissant pour lave-linge Pour éliminer les résidus dans les joints de porte, les tuyaux et le tambour, où des dépôts se forment au fil du temps et peuvent laisser des taches sur le linge et de mauvaises odeurs. Utilisation recommandée tous les 6 mois.
	Contenance Prix TVA incl./Prix TVA excl.	12 sachets à 50 g CHF 24.-/CHF 22.30	2 sachets à 100 g CHF 15.-/CHF 13.95

Pensez au WebShop pour commander rapidement

Rendez-nous visite sur shop.electrolux.ch et commandez simplement et rapidement les accessoires qui vous conviennent ou produits d'entretien et de nettoyage pour vos appareils.



WebShop
Plus d'information

Dégraisser, détartrer et désinfecter en un cycle de lavage

Le lave-vaisselle et le lave-linge sont les fidèles compagnons de presque chaque ménage. Mais il est faux de penser que les cycles de lavage récurrents de ces derniers nous dispensent d'un nettoyage et d'un entretien individuels. Nous proposons toute une gamme d'accessoires pour compléter le processus de lavage et obtenir des résultats encore meilleurs tout en conservant les appareils plus longtemps en parfait état.



(TAR) pour les appareils ménagers

Les appareils électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Les composants toxiques qu'ils contiennent doivent être traités d'une manière respectueuse pour l'environnement et les matières recyclables doivent être valorisées.

La taxe anticipée de recyclage (TAR), comprise dans le prix d'achat d'un appareil, ne finance pas le recyclage futur de l'appareil acheté, mais bien celui des appareils actuellement usagés.

L'argent n'est pas thésaurisé, mais utilisé immédiatement pour la récupération. La taxe anticipée de recyclage est un montant fixe, perçu lors l'achat de tout appareil neuf; elle doit être indiquée de manière transparente pour les consommatrices et les consommateurs, dans toute information sur les prix, ainsi que dans les offres et les factures. Les recettes provenant de la TAR sont versées au pool de financement (fonds TAR). Ainsi, tous les appareils dont la récupération est financée par la TAR peuvent être restitués gratuitement, même sans achat d'un appareil neuf.

Où apporter les appareils électroménagers usagés?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch.

La TAR y compris TVA est précisée séparément pour chaque produit.



Liste des appareils et tarif TAR du SENS

N° de catégorie	Catégorie de poids	Secteur d'appareils	TAR CHF incl. TVA	TAR CHF excl. TVA
Grands appareils électroménagers				
100090	< 0,250 kg	Fours, appareils compacts, cuisinières, appareils à micro-ondes, machine à café, tiroirs chauffants, plans de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, lave-linge, lave-sèche-linge, sèche-linge, chauffe-eau	0.20	0.185
100100	≥ 0,250 kg & < 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
Réfrigérateurs / congélateurs / sèche-linge à pompe à chaleur				
100300	< 25 kg	Réfrigérateurs, congélateurs, armoires à vin, Food-Center, sèche-linge à pompe à chaleur	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

Les accessoires d'encastrement, les boîtiers de commande encastrables, les sets de raccordement, etc. ne sont pas assujettis à la taxe anticipée de recyclage (TAR).

Le poids figure dans la déclaration de marchandises de chaque produit à la ligne Poids à vide. En cas d'enlèvement à domicile de l'appareil, un supplément de taxe sera facturé selon le temps effectif.





Siège principal

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurich
www.electrolux.ch

Numéro principal
Tél. 044 405 81 11
Fax 044 405 81 81
info@electrolux.ch

Vente
Tél. 021 811 17 70
Fax 021 811 17 77

Commande
Appareils: vente.preverenges@electrolux.ch
Prospectus: prospekte@electrolux.ch

Electrolux Taste Gallery, exposition et conseil

Veillez convenir d'un rendez-vous en temps opportun afin de nous permettre de vous réserver suffisamment de temps.
En plus des heures d'ouverture officielles, nous vous offrons des services de conseil dans l'une de nos Electrolux Taste Galleries le samedi pendant les heures creuses et selon les sites.

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

<p>Berne Morgenstrasse 131 3018 Berne Tél. 031 991 31 11 bern@electrolux.ch</p> <p>du lundi au vendredi: 9 h - 12 h 13 h 30 - 17 h</p>	<p>Coire Comercialstrasse 19 7000 Coire Tél. 081 258 70 50 chur@electrolux.ch</p> <p>du mardi au vendredi: 9 h - 12 h 13 h 30 - 17 h</p>	<p>Kriens Am Mattenhof 4a 6010 Kriens Tél. 041 419 46 10 kriens@electrolux.ch</p> <p>du mardi au vendredi: 9 h - 12 h 13 h 30 - 17 h</p> <p>samedi: 9 h - 16 h</p>	<p>Mägenwil Industriestrasse 10 5506 Mägenwil Tél. 062 889 93 87 maegenwil@electrolux.ch</p> <p>du mardi au jeudi: 9 h - 12 h 13 h 30 - 17 h</p> <p>vendredi: 9 h - 12 h 13 h 30 - 16 h 30</p>	<p>Manno Via Violino 11 6928 Manno Tél. 091 985 29 85 manno@electrolux.ch</p> <p>du lundi au vendredi: 9 h - 12 h 13 h 30 - 17 h</p> <p>fermé le mercredi après-midi</p>
<p>Pratteln Schlossstrasse 1 4133 Pratteln Tél. 061 312 40 70 pratteln@electrolux.ch</p> <p>du mardi au vendredi: 9 h - 12 h 13 h 30 - 17 h</p>	<p>Préverenges Le Trési 6B 1028 Préverenges Tél. 021 811 17 70 preverenges@electrolux.ch</p> <p>du lundi au vendredi: 7 h 30 - 12 h 13 h 30 - 17 h</p>	<p>Saint-Gall Im Longville Langgasse 8 9008 Saint-Gall Tél. 071 260 26 66 st.gallen@electrolux.ch</p> <p>du mardi au vendredi: 9 h - 12 h 13 h 30 - 17 h</p> <p>samedi: 9 h - 16 h</p>	<p>Volketswil Bauarena Industriestrasse 18 8604 Volketswil Tél. 044 947 30 80 volketswil@electrolux.ch</p> <p>du mardi au vendredi: 9 h - 12 h 13 h 30 - 17 h</p> <p>samedi: 9 h - 16 h</p>	<p>Zurich Badenerstrasse 587 8048 Zurich Tél. 044 405 84 12 zuerich@electrolux.ch</p> <p>du lundi au jeudi: 7 h 30 - 12 h 13 h - 17 h</p> <p>vendredi: 7 h 30 - 12 h 13 h - 16 h 30</p>

Commandes d'accessoires et pièces de rechange

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

ersatzteile@electrolux.ch
www.electrolux.ch
lundi à jeudi 07 h 30 - 12 h / 13 h - 17 h
vendredi 07 h 30 - 12 h / 13 h - 16 h 30

Service après-vente avec neuf centres de service

Téléphone 0848 848 111, service@electrolux.ch

<p>5506 Mägenwil Industriestrasse 10</p>	<p>3018 Berne Morgenstrasse 131</p>	<p>7000 Coire Comercialstrasse 19</p>	<p>4133 Pratteln Schlossstrasse 1</p>	<p>6928 Manno Via Violino 11</p>
<p>9008 Saint-Gall Langgasse 10</p>	<p>6010 Kriens Am Mattenhof 4a/b</p>	<p>1028 Préverenges Le Trési 6 B</p>	<p>8048 Zurich Badenerstrasse 587</p>	



Scannez pour obtenir plus d'informations sur votre smartphone.

