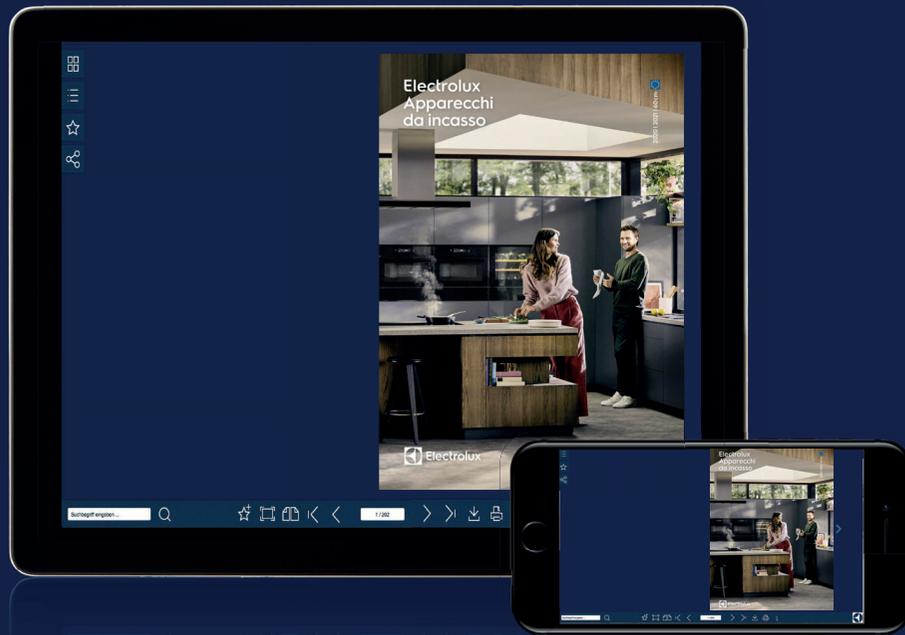


# Catalogo digitale Electrolux Ora siamo a sua disposizione anche in versione interattiva

Il nostro Catalogo digitale le consente di essere sempre al corrente delle ultime novità. Può accedere a informazioni sui prodotti, video, fogli informativi e tanto altro ancora ovunque si trovi e con la massima praticità sul [electrolux.ch](http://electrolux.ch)



Il vostro rivenditore specializzato

801409651 | 2020/2021 01



2020 | 2021

Apparecchi da incasso 60 cm

## Electrolux Apparecchi da incasso



2020 | 2021 | 60 cm

 Electrolux

## Significato delle icone

### Cappe aspiranti

|  |  |
|--|--|
|  | <b>Scarico dell'aria</b><br>Il metodo più efficiente per eliminare gli odori che fa fuoriuscire il vapore verso l'esterno.             |
|  | <b>Ristrada dell'aria</b><br>L'aria viene depurata dagli odori grazie ai filtri a carboni attivi prima di essere rimessa nella stanza. |
|  | <b>Sistema di aspirazione sui bordi</b><br>Massima efficienza volumetrica.   |
|  | <b>Funzione SilenceBoost</b><br>Il rumore della cappa si riduce della metà, a prescindere dalla potenza impostata.                     |

### Frigoriferi e congelatori

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Marchio ECO</b><br>Il marchio ECO con la foglia è il simbolo del nostro impegno a favore di prodotti ecologici ed economicamente efficienti. |
|  | <b>NoFrost</b><br>Nel vano congelatore non si formano brina né ghiaccio.  |
|  | <b>Scompartmento NaturaFresh</b><br>Zona con temperature comprese tra 0 e 3°C e umidità dell'aria regolabile.                                   |
|  | <b>TwinTech</b><br>Sistema di circolazione dell'aria separato nel frigorifero e nel congelatore/NaturaFresh.                                    |
|  | <b>DynamicAir</b><br>Ventilazione/temperatura costante.   |
|  | <b>MultiFlow</b><br>Garantisce una temperatura costante.  |

### Lavastoviglie

|  |  |
|--|--|
|  | <b>AirDry</b><br>Apertura dello sportello completamente automatica al termine del programma per un'asciugatura perfetta. |
|  | <b>Braccio spruzzatore satellitare</b><br>Mulinello a doppia rotazione.  |
|  | <b>Regolazione in altezza</b><br>Regolazione in altezza del cestello superiore.  |
|  | <b>Allacciamento per acqua fredda o calda</b><br>Allacciamento per acqua fredda o calda (max. 60°C).                     |
|  | <b>Motore inverter</b><br>Pompa di scarico con tecnica inverter per un funzionamento silenzioso e senza manutenzione.    |
|  | <b>SoftSpikes</b><br>Supporto sicuro e protettivo per bicchieri.   |

### Gas

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Piani di cottura a gas</b><br>Fornelli a incasso a gas «gas su vetro».   |
|  | <b>Accensione elettrica</b><br>Grazie all'accensione elettrica non è più necessario ricorrere a fiammiferi, accendini o accendigas. |
|  | <b>Dispositivo di sicurezza</b><br>Impedisce la fuoriuscita incontrollata di combustibili gassosi o liquidi.                        |
|  | <b>Griglie in ghisa</b><br>Griglie in ghisa stabili.  |
|  | <b>Zona di cottura Wok</b><br>Calore massimo per il Wok, con bruciatore a tre fiamme.   |

|  |  |
|--|--|
|  | <b>Hob2Hood</b><br>Il comando intelligente per il piano di cottura e la cappa.   |
|  | <b>Breeze</b><br>Livello di potenza che depura silenziosamente l'aria dagli odori dopo la cottura.                             |
|  | <b>Illuminazione a LED</b><br>Lampadine chiare di lunga durata, regolabili ed economiche.                                      |
|  | <b>Livello di intensità</b><br>Non appena il tempo è scaduto, la funzione passa di nuovo al livello precedentemente impostato. |

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Funzione di aspirazione prolungata</b><br>Non appena il tempo è scaduto, la funzione passa di nuovo al livello precedentemente impostato.    |
|  | <b>Indicazione saturazione filtri di carboni attivi</b><br>Segnala se è necessario sostituire, lavare o rigenerare i filtri in base al modello. |
|  | <b>Indicazione pulizia del filtro antigrasso</b><br>Indica quando è ora di pulire i filtri.   |
|  | <b>Installazione best in class</b><br>Installazione rapida ed economica.  |

|  |  |
|--|--|
|  | <b>Display a LCD</b><br>Indicatore digitale che permette di regolare la temperatura.                                   |
|  | <b>FreshBox</b><br>Cassetto speciale per carne e pesce.  |
|  | <b>LowFrost</b><br>Vano congelatore con tecnologia LowFrost, per una temperatura uniforme e per sbrinare con facilità. |
|  | <b>Scompartmento del ghiaccio 4 stelle</b><br>Vano congelatore o congelatore a -18°C o a temperatura inferiore.        |
|  | <b>FlexiFresh</b><br>L'umidità dell'aria del cassetto delle verdure può essere regolata secondo necessità.             |
|  | <b>CustomFlex</b><br>Il sistema di conservazione degli alimenti più flessibile in assoluto.                            |

|  |   |
|--|---|
|  | <b>SpacePlus</b><br>Spazio cassetto a due scomparti per bottiglie e verdure.                                      |
|  | <b>LED</b><br>Illuminazione interna a LED per una luce uniforme.  |
|  | <b>Ripiano a griglia per le bottiglie</b><br>È possibile riporre le bottiglie in orizzontale.                     |
|  | <b>Soft Closing</b><br>Ammortizzazione integrata per una chiusura delicata degli sportelli.                       |
|  | <b>AntiFingerprint</b><br>Rivestimento in acciaio inossidabile per ridurre le impronte delle dita.                |
|  | <b>Cantina</b><br>Cantina per vini su 3 livelli per conservare fino a 18 bottiglie.                               |
|  | <b>Armadio climatizzato per vini</b><br>Armadio per conservare i vini alla temperatura ideale, pronti da servire. |

|  |  |
|--|--|
|  | <b>SoftGrips</b><br>Pratici supporti per calici.   |
|  | <b>Cassetto posate</b><br>Cassetto posate flessibile grazie alla pratica maniglia.   |
|  | <b>Illuminazione vano interno</b><br>Vano interno della lavastoviglie illuminato.  |
|  | <b>ComfortRails</b><br>Il cestello superiore scorre e si ferma delicatamente.  |
|  | <b>ComfortLift</b><br>Grazie all'esclusivo meccanismo di sollevamento, si può tirare delicatamente il cestello inferiore verso di sé, riducendo gli sforzi durante il carico e lo scarico. |

|  |  |
|--|--|
|  | <b>TimeBeam</b><br>Le lavastoviglie a integrazione totale permettono il tempo residuo del programma direttamente sul pavimento della cucina. |
|  | <b>SpotControl</b><br>Proiezione di un punto luminoso LED in due colori.   |
|  | <b>QuickSelect</b><br>Impostazione semplice della durata del programma tramite il cursore.   |
|  | <b>Porta con cerniere a traino</b><br>Comodo meccanismo con cerniere a traino per lavastoviglie totalmente integrate a norma Euro.           |

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Catalitico</b><br>Gli schizzi di grasso vengono ossidati in modo inodore e atossico.                               |
|  | <b>Cottura alla griglia con spiedo a motore</b><br>Per grigliare pezzi di carne voluminosi sul girarrosto.            |
|  | <b>Cottura ad aria calda nel forno a gas</b><br>Per cuocere, rosolare ed arrostiti su due livelli contemporaneamente. |
|  | <b>Grilli</b><br>Per grigliare e tostare alimenti piatti in piccola quantità.   |
|  | <b>AntiFingerprint</b><br>Rivestimento in acciaio inossidabile per ridurre le impronte delle dita.                    |

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Illuminazione forno</b><br>A seconda del livello di comfort, il vano è dotato di una o due lampadine che assicurano un'illuminazione ottimale del forno. |
|  | <b>Forno con regolazione della temperatura</b><br>Per cuocere, rosolare e arrostiti su un solo livello.   |
|  | <b>Piacca extra grande</b><br>Per cuocere ancora più biscotti contemporaneamente.   |

## Significato delle icone

### Forni

|  |  |
|--|--|
|  | <b>Chiusura delicata</b><br>Chiusura delicata e silenziosa dello sportello grazie allo speciale meccanismo nella cerniera.                                       |
|  | <b>Connectivity / App My Electrolux</b><br>Gestire e monitorare il forno dal divano in tutta comodità.   |
|  | <b>Evaporazione dell'acqua residua</b><br>Evaporazione dell'acqua residua al termine del processo di cottura a vapore, per mantenere il vano del forno asciutto. |
|  | <b>Intuitivo display touch screen</b><br>Display touch per scorrere e selezionare direttamente la funzione, proprio come sullo smartphone.                       |
|  | <b>Steamify</b><br>Imposta automaticamente la quantità di vapore perfetta per ogni temperatura.  |
|  | <b>Pirolisi</b><br>I residui vengono inceneriti ad alta temperatura.   |
|  | <b>Catalisi</b><br>Gli schizzi di grasso vengono ossidati in modo inodore e atossico grazie allo speciale rivestimento.  |
|  | <b>VarioGuide</b><br>Consigli preprogrammati per la temperatura e il tipo di alimento adatto per numerose pietanze.  |
|  | <b>Termometro per alimenti</b><br>Controllo e monitoraggio della temperatura interna ideale negli alimenti.  |
|  | <b>Sensore umidità</b><br>Sensore che regola automaticamente la percentuale di vapore ottimale nel vano cottura.   |
|  | <b>Cottura SousVide</b><br>Cottura a vapore di precisione per alimenti sottovuoto, con incrementi di 1°C.  |
|  | <b>Cottura a vapore</b><br>Per la cottura sana a vapore senza allacciamento all'acqua e senza pressione.   |
|  | <b>Rigenerazione</b><br>Riscaldamento delicato e uniforme di alimenti congelati o cotti con l'ausilio del vapore.  |
|  | <b>Umidità elevata</b><br>Cottura a bassa temperatura con una percentuale maggiore di vapore per dessert perfetti.   |
|  | <b>Umidità bassa</b><br>Aria calda con poco vapore per una crosticina perfetta.  |

### Piani di cottura

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Piani di cottura a induzione</b><br>I piani di cottura a induzione riscaldano grazie alla tecnologia a induzione.                      |
|  | <b>Wok a induzione</b><br>Wok a induzione professionale per la cottura di piatti esotici.   |
|  | <b>Griglia Teppan Yaki</b><br>Grigliare e arrostiti alla giapponese con il Teppan Yaki.   |
|  | <b>Vetroceramica TopLight</b><br>La zona cottura si riscalda in pochi secondi e con la massima efficacia.                                 |
|  | <b>Touch display TFT con VarioGuide</b><br>Basta scegliere la pietanza e il risultato desiderato sul touch screen.                        |
|  | <b>Comandi a siltta intuitivi</b><br>Appena si poggia la padella sul piano di cottura il comando corrispondente si illumina.              |
|  | <b>Comandi a siltta diretti</b><br>Regolare facilmente la temperatura grazie ai comandi a siltta.   |
|  | <b>Tasti a sfioramento</b><br>Sfiorare il piano cottura per attivarlo.  |
|  | <b>Comandi a manopole</b><br>La regolazione della temperatura avviene tramite comandi a manopole.   |
|  | <b>Riconoscimento automatico delle pentole</b><br>Con questa funzione viene scaldato solo il fondo della pentola e non gli altri oggetti. |
|  | <b>Bobine Maxima</b><br>Le bobine Maxima riconoscono automaticamente la dimensione e la forma delle pentole.                              |
|  | <b>Funzione PowerBoost</b><br>Scaldare l'acqua più rapidamente grazie alla funzione PowerBoost.   |

|  |  |
|--|--|
|  | <b>BakingCrisp</b><br>Il forno con funzione a vapore per risultati eccellenti.   |
|  | <b>Cottura pane</b><br>Cottura con aggiunta di umidità automatica per un maggiore volume e una crosticina perfetta.          |
|  | <b>BakingPlus</b><br>Cottura con aggiunta di umidità iniziale per un maggiore volume e una crosticina perfetta.              |
|  | <b>Aria calda</b><br>Consente di cuocere, rosolare ed arrostiti su tre livelli contemporaneamente.                           |
|  | <b>Aria calda umida</b><br>Per lasagne sempre morbide.   |
|  | <b>Calore inferiore e superiore umido</b><br>Per risparmiare energia e non far seccare i brownie.                            |
|  | <b>Modalità pizza/crostate</b><br>Per pizze e crostate con un fondo perfettamente croccante.                                 |
|  | <b>Calore superiore e inferiore</b><br>Per cuocere, rosolare o arrostiti su un solo livello secondo il metodo tradizionale.  |
|  | <b>Calore inferiore</b><br>Per dorare il fondo o per la cottura alla cieca.  |
|  | <b>Cottura alla griglia con aria calda</b><br>Per arrostiti pezzi di carne voluminosi su un livello.                         |
|  | <b>Grill</b><br>Per grigliare e tostare alimenti piatti.   |
|  | <b>Grill grande</b><br>Per grigliare e tostare alimenti piatti in grandi quantità.   |
|  | <b>Dispositivo automatico di cottura a bassa temperatura</b><br>Cottura della carne a bassa temperatura in tutta semplicità. |
|  | <b>Funzione di scongelamento</b><br>Scongeliamento delicato per mantenere intatti gli alimenti.                              |
|  | <b>Funzione CombiQuick</b><br>Modalità di riscaldamento tradizionale combinata con il microonde per risultati più rapidi.    |
|  | <b>Funzione microonde</b><br>Adatta per il riscaldamento, la cottura e lo scongelamento di alimenti.                         |

|  |  |
|--|--|
|  | <b>Hob2Hood</b><br>Il comando intelligente per il piano di cottura e la cappa.   |
|  | <b>Termometro per alimenti SensePro</b><br>Senza cavi e batteria che misura la temperatura delle pietanze ed è addirittura compatibile con SousVide. |
|  | <b>Sensore per arrostiti SenseFry</b><br>Regola la potenza del piano di cucina mantenendo costante la temperatura delle padelle.                     |
|  | <b>Sensore bollitura eccessiva SenseBoil</b><br>Riconosce se l'acqua sta per fuoriuscire e riduce l'energia per una cottura più lenta.               |
|  | <b>PureBlack</b><br>L'elegante piano cottura Pure Hob in nero visualizza gli elementi di comando e le zone solo secondo necessità.                   |
|  | <b>Funzione Bridge</b><br>Questa funzione permette di associare due zone formando un'unica estesa zona di cottura.                                   |
|  | <b>FlexiBridge</b><br>Consente di collegare quattro zone in un'unica superficie di cottura.  |
|  | <b>Brasiera</b><br>Zona di cottura specialmente adatta alle pentole ovali.   |
|  | <b>Zona di cottura XL</b><br>Sulla zona di cottura XL trovano posto anche le pentole più grandi.   |
|  | <b>Zona di cottura a doppio circuito</b><br>Le zone di cottura amplibili consentono l'utilizzo di pentole e tegami di varie dimensioni.              |
|  | <b>Zona di cottura a triplo circuito</b><br>Le zone di cottura estendibili consentono l'utilizzo di pentole e tegami di varie dimensioni.            |
|  | <b>PowerSlide</b><br>Per spostare le pentole tra le diverse zone di temperatura.   |

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Funzione aria calda / grill e microonde</b><br>Tre funzioni in una - risultati deliziosi in un battibaleno.      |
|  | <b>Microonde + aria calda</b><br>Per cuocere, rosolare, arrostiti ed essiccare risparmiando tempo.                  |
|  | <b>Forno a microonde e calore superiore / inferiore</b><br>Per cucinare velocemente secondo il metodo tradizionale. |
|  | <b>Microonde + grill</b><br>Per grigliare, tostare o passare al forno alimenti risparmiando tempo.                  |
|  | <b>Piacca extra grande</b><br>Per cuocere ancora più biscotti contemporaneamente.                                   |
|  | <b>Illuminazione forno</b><br>Illuminazione ottimale del forno grazie alla luce nel vano interno.                   |
|  | <b>Selettore comandi a scomparsa</b><br>Il selettore comandi a scomparsa a prova di bambino.                        |
|  | <b>Collegamento alla spina del forno</b><br>Collegare facilmente i piani di cottura autarchici al forno.            |
|  | <b>Touch Display</b><br>Selezione dei programmi con un semplice tocco.  |
|  | <b>Funzione sottovuoto</b><br>Confezionamento sottovuoto professionale di ogni tipo di alimenti.                    |
|  | <b>Funzione marinatura</b><br>Marinare in pochissimo tempo nel cassetto sottovuoto.                                 |
|  | <b>Funzione sterilizzazione</b><br>Sterilizzazione di vasetti per la conservazione.                                 |
|  | <b>Far lievitare la pasta</b><br>Far lievitare la pasta in maniera professionale nel cassetto scaldavivande.        |
|  | <b>Scaldare i piatti</b><br>Riscaldamento delle stoviglie a 70°C.   |
|  | <b>Scaldavivande</b><br>Mantenimento al caldo degli alimenti a 60 - 80°C.   |
|  | <b>Selezione del tempo</b><br>Preselezione del tempo per una preparazione puntuale delle pietanze.                  |

|  |  |
|--|--|
|  | <b>Funzione pausa</b><br>Il processo di cottura si interrompe per un breve periodo, per passare alla modalità «scaldavivande» e successivamente ritornare al livello originario.       |
|  | <b>Timer CountUp</b><br>Il Timer CountUp indica il tempo di cottura trascorso di una pietanza.   |
|  | <b>Timer Eco</b><br>Il Timer Eco calcola il momento esatto in cui spegnere il piano di cottura per poi proseguire la cottura con il calore residuo.                                    |
|  | <b>Dispositivo di sicurezza per i bambini</b><br>Il dispositivo di sicurezza per i bambini in modalità attiva impedisce l'accensione delle zone di cottura.                            |
|  | <b>OffSound Control</b><br>Per attivare e disattivare il suono dei tasti.  |
|  | <b>OptiHeat Control</b><br>L'indicatore del calore residuo a tre livelli segnala se il piano di cottura è molto caldo, caldo o quasi freddo.   |
|  | <b>Indicazione del calore residuo</b><br>Indica se il piano di cottura è ancora caldo.   |
|  | <b>Dispositivo automatico per la cottura iniziale</b><br>La zona di cottura viene attivata per un determinato intervallo e poi rimane automaticamente al livello di potenza impostato. |
|  | <b>SlimFit-Design</b><br>Il design compatto consente l'installazione in ogni profondità del piano di lavoro.   |
|  | <b>OptiFlex</b><br>Montaggio semplice e rapido di piani di cottura sporgenti.  |
|  | <b>PreBoX</b><br>Protezione di temperatura e contro il contatto per piani di cottura in vetroceramica.   |



# Electrolux Apparecchi da incasso



#### La funzione Quick Scan

Scansionate questo codice QR con la funzione Quick Scan del vostro smartphone e vedrete subito sul display informazioni supplementari sui nostri prodotti/servizi che vi interessano. Cogliete quest'opportunità per farvi rapidamente un quadro completo delle novità Electrolux.



#### La dichiarazione merci

La dichiarazione merci può essere scaricata comodamente dal nostro sito nella sezione «Prospetti» oppure può essere consultata tramite il codice QR.



Catalogo valido dal 01.03.2020

**Prezzi:** CHF = prezzo lordo IVA incl.

CHF = prezzo lordo IVA escl.

I prezzi lordi vanno intesi come prezzo consigliato non vincolante (PCNV). I prodotti sono distribuiti tramite rivenditori specializzati. I nostri partner potranno fornirle un'offerta dettagliata.

Prezzi senza tassa di riciclaggio anticipata. Salvo venduto, variazione di modelli, errori e modifiche di prezzo.

**Le illustrazioni possono differire dall'originale.**

**Consegna alla rivendita:**  
Cargo Domicilio o camion.

## Sommario

Chi siamo ..... 6



Cottura ..... 20



Piani di cottura ..... 68



Cappe ..... 112



Refrigerazione / Congelare ..... 144



Lavastoviglie ..... 176



Cucinare con gas ..... 206



Accessori e manutenzione ..... 216



## For better living. Designed in Sweden.

Siamo Electrolux, nati in Svezia nel 1919. Da cent'anni le nostre innovazioni semplificano la vita di tutti i giorni.

Ora guardiamo avanti, puntando a obiettivi ancora più ambiziosi. Siamo un marchio lungimirante dedicato alle persone che aspirano a una vita più ricca, meno faticosa e più sostenibile.

Assistiamo coloro a cui piace creare di più. Siamo al servizio di coloro che puntano al massimo. Fornendo soluzioni d'eccellenza agli chef e hotel più esigenti siamo in grado di proporre il meglio per le mura domestiche private, ovvero elettrodomestici e servizi studiati nei minimi dettagli per garantire esperienze di alta qualità.

Un salmone sopraffino, conservato nella sua piena freschezza e cotto al vapore per esaltarne la delicatezza. Una camicia di seta delicatissima, lavata con la massima cura per la gioia di chi la indossa. Tirare il fiato sapendo che in casa i figli respirano aria più sana. Tutto funziona per voi e tutto funziona in maniera coordinata.

Perché sappiamo quanto è importante sentirsi bene in casa propria.

La casa è il luogo dei momenti importanti della vita. Quindi non si tratta solo di aiutare le persone a cucinare, pulire e avere una vita più confortevole.

Concepriamo prodotti che aiutano a vivere meglio, ogni giorno.

# Orgogliosamente sostenibili

Da molti anni il tema della sostenibilità è parte integrante della nostra filosofia aziendale, che ci vede impegnati in una gestione attenta delle risorse, nel desiderio di continuare a ispirare un cambiamento positivo.

Electrolux è una delle imprese più sostenibili sul piano globale ed è stata nominata per la 12a volta consecutiva leader di settore per la sostenibilità nella categoria Elettrodomestici durevoli («Household Durables») dal «Dow Jones Sustainability Index» (DJSI World).

Questo e molti altri riconoscimenti del nostro impegno ci riempiono di orgoglio. Dall'utilizzo del 100% di elettricità proveniente da centrali idroelettriche europee per le nostre sedi di Mägenwil e Zurigo, con la quale siamo in grado di risparmiare\* 400 tonnellate di CO<sub>2</sub> all'anno, a una produzione sempre più efficiente sul piano energetico, ci prefiggiamo obiettivi ambiziosi per continuare a contribuire positivamente a una quotidianità sostenibile.

Maggiori informazioni sulle nostre attività in tema di sostenibilità sono disponibili all'indirizzo: [electroluxgroup.com/sustainability](http://electroluxgroup.com/sustainability)

I nostri cataloghi sono stampati su carta certificata FSC®.



Electrolux – una delle imprese più sostenibili del mondo e leader di settore



\* rispetto alla corrente normale ENTSO-E-Mix



# Electrolux Millennium Gold design premiato per la Svizzera

Il rinomato iF Design Award ha premiato il Millennium Design con lo straordinario iF Gold Award per il design eccellente. Solo l'1,17% dei partecipanti è stato insignito con il Gold Award.

La giuria:  
«Il design premiato persuade con tecnologie raffinate e un'attenzione particolare per i dettagli. Linee senza tempo incontrano un'eleganza sobria. Gli apparecchi hanno un aspetto elegante e moderno senza voler piacere semplicemente perché alla moda.»



**Manopole intuitive**  
per una gestione confortevole  
dei processi di cottura



**Eleganza raffinata**  
grazie alla combinazione armoniosa  
di vetro a specchio scuro e forme  
senza tempo



**Estetica massima**  
grazie alla lavorazione di precisione  
fin nel minimo dettaglio



## Intuitivo. Semplice. Convincente. Sempre.

Il nostro approccio svedese a un design intuitivo orientato al cliente rende ogni interazione con un nuovo elettrodomestico della serie Electrolux un'esperienza naturale e promettente, per una cucina che appaga e rilassa.

Fedeli alla sostenibilità, selezioniamo materiali e superfici basandoci su criteri quali funzione, qualità e impatto minimo sull'ambiente.

Il nostro intramontabile design scandinavo incoraggia le sperimentazioni culinarie e amplifica il piacere di un'esperienza naturale e indimenticabile. Fondamentale è lo sviluppo di soluzioni che semplifichino la quotidianità domestica e favoriscano una convivialità condivisa con i propri cari, nel nome della sostenibilità.



**Profi Steam con Steamify:**  
sempre la giusta quantità di vapore con comandi intuitivi. Basta impostare la temperatura e Steamify si occupa di tutto il resto.  
Maggiori informazioni a pagina 24



**Piano di cottura a induzione SensePro:**  
pietanze cotte a puntino con comandi intuitivi. Basta indicare il punto di cottura e SensePro prepara un piatto perfetto.  
Maggiori informazioni a pagina 72



**Lavastoviglie con QuickSelect**  
Grazie all'intuitivo cursore è possibile selezionare la modalità di lavaggio rapida o ecologica.  
Maggiori informazioni a pagina 180

# Lei e ProfiLine merita la migliore assistenza

Dietro il nome ProfiLine vi sono apparecchi di alta qualità ispirati dalla gastronomia con esigenze elevate che le consentono di cucinare a livello professionale. Inoltre profitta del miglior servizio di assistenza.

## Pacchetto senza pensieri ProfiLine

Registri ora online i suoi apparecchi ProfiLine e:



### Utilizzi la nostra esclusiva hotline

Dopo la registrazione degli apparecchi ProfiLine riceverà un numero di telefono esclusivo e con priorità che consente di ottenere l'accesso più rapido possibile al nostro servizio interno.



### Più sicurezza con il nostro accurato servizio di controllo degli apparecchi

Tutti gli apparecchi ProfiLine vengono preventivamente testati da un tecnico dell'assistenza prima della scadenza del periodo di garanzia previsto dalla legge.



### Entro 24 ore siamo da lei

Di norma i nostri tecnici dell'assistenza intervengono entro 24 ore dalla richiesta di riparazione.



### Si lasci ispirare dal ricettario Electrolux

Ha acquistato un Profi Steam? Nel nostro ricettario gratuito troverà numerosi suggerimenti di menu.

## Programma Gourmet ProfiLine

Approfitti del nostro programma dedicato ai buongustai e scopra tutti i vantaggi della sua ProfiLine:



### Partecipi gratuitamente a uno dei nostri corsi di cucina

Si cucina assieme sotto la guida attenta dei nostri esperti culinari che svelano alcuni trucchi del mestiere.



### Approfitti della nostra dimostrazione esclusiva, direttamente a casa sua

Se ha tre o più apparecchi ProfiLine di Electrolux, la nostra consulente tecnica l'assisterà a casa sua nella preparazione del menu scelto. Riceverà così, direttamente nella sua cucina, dei suggerimenti preziosi per una riuscita perfetta.



### Partecipi a una presentazione Profi Steam

Ha acquistato un Profi Steam? La presentazione le permetterà di scoprire le potenzialità degli elettrodomestici e le fornirà degli spunti sul mondo della cottura.



# Taste Galleries Electrolux – Appagamento dei cinque sensi

Partecipi a un'introduzione esclusiva nel mondo culinario. Esposizioni interessanti, eventi e consulenze individuali per vivere esperienze straordinarie.

Scopra la nostra offerta  
online e prenoti oggi stesso:  
[taste-gallery.ch](http://taste-gallery.ch)



Scopra ora le  
Taste Galleries!

## Dimostrazioni di cucina

Approfondisca la conoscenza degli elettrodomestici Electrolux e del loro funzionamento, gustando gratuitamente cibi prelibati in ottima compagnia.

## Corsi di cucina

Sopra i nostri corsi con cuochi professionisti in straordinarie location e condivida con noi la sua passione per la cucina e la degustazione.

## Event Location

Organizzi i suoi eventi speciali privati e aziendali nelle nostre moderne Taste Galleries.

## Esposizione Taste Gallery e consulenza personale

Visiti le nostre moderne esposizioni e si faccia consigliare personalmente dai nostri esperti.

Attendiamo con piacere la sua presa di contatto.

Consulenza specializzata Electrolux



## helpline

Chiamando la nostra helpline gratuita riceverà aiuto dai nostri esperti riguardo a questioni inerenti all'utilizzo dei suoi apparecchi.

Telefono: 044 405 82 43

E-mail: [fachberatung@electrolux.ch](mailto:fachberatung@electrolux.ch)



# Approfitti della nostra offerta completa

Conosciamo profondamente i nostri prodotti: per questo motivo, le offriamo assistenza tecnica e altri servizi per affrontare in modo semplice, rapido e competente qualsiasi problematica e garantirle il meglio dal suo elettrodomestico.

## Registrazione prodotto

Registrando il suo prodotto, ci permetterà di offrirle la migliore assistenza possibile.  
[electrolux.ch/registrazione-del-prodotto](http://electrolux.ch/registrazione-del-prodotto)

## Estensione di garanzia

Due anni passano in fretta! Perché rinunciare a un piacevole senso di sicurezza? Estenda la sua garanzia direttamente presso il produttore.  
[electrolux.ch/garanzia](http://electrolux.ch/garanzia)

## Assortimento di accessori e prodotti per la manutenzione Electrolux

Sviluppato ad hoc dai professionisti di Electrolux, le permette di ottenere il meglio dal suo nuovo elettrodomestico. Ulteriori dettagli sul nostro assortimento di accessori e prodotti per la manutenzione sono reperibili a partire da pagina 216.  
[shop.electrolux.ch](http://shop.electrolux.ch)



## Servizio eccellente

Il nostro servizio clienti è rapido, affidabile e presente a livello regionale. Nei condomini, ci impegniamo sempre a eliminare i guasti a frigoriferi, zone cottura elettroniche e lavatrici/asciugatrici entro 24 ore.  
[electrolux.ch/it-ch/support/repairs](http://electrolux.ch/it-ch/support/repairs)





Con i nostri forni e  
i nostri steamer  
rendiamo l'alimenta-  
zione sostenibile  
un'esperienza di  
sapori ancora più  
intensa

# Cottura

|   |    |
|---|----|
| Apparecchi da incasso cottura al forno      |    |
| Caratteristiche del prodotto                | 22 |
| I nostri Profi Steamer & Steamer in sintesi | 30 |
| Profi Steamer & Steamer                     | 31 |
| Combinazioni di apparecchi compatti         | 35 |
| Forni da incasso                            | 36 |
| I nostri forni da incasso in sintesi        | 42 |
| Microonde Combi Compact & microonde         | 52 |
| Cantinetta frigo per vini                   | 56 |
| Macchina per caffè                          | 57 |
| Cassetto per il sottovuoto                  | 58 |
| Cassetti scaldavivande e assetto accessori  | 60 |
| Cucine da incasso                           | 62 |
| Le nostre cucine da incasso in sintesi      | 63 |
| Accessori per l'incasso                     | 67 |

# Steamer e forni Electrolux: la scelta perfetta

Gli esclusivi forni a vapore Electrolux offrono funzioni per tutti i gusti. Si lasci conquistare dai nostri prodotti e venga a scoprire quello che meglio si adatta alle sue esigenze.

Che si tratti di cottura a vapore, combinata con aria calda e vapore o su griglia, Profi Steam di Electrolux soddisfa i requisiti più elevati. Per cibi sani, semplici e incredibilmente gustosi.

Non sapete resistere al pane croccante o a un arrosto prelibato? I nostri forni BakingCrisp esaltano il sapore grazie a tre diverse funzioni di cottura a vapore. Rigenerazione, cottura del pane o con basso grado di umidità: grazie alla combinazione con il vapore le sue pietanze saranno croccanti fuori e tenere dentro.

Con i nostri forni ad aria calda potrà cuocere contemporaneamente torte deliziose, pizza o biscotti su più livelli, grazie alla distribuzione uniforme del calore.



Combinati il suo Profi Steam con un piano di cottura Profi Steam e piani cottura autarchici si armonizzano alla perfezione e non sono nemmeno più necessari allacciamenti elettrici separati. Sul retro di Profi Steam, nella parte superiore, è infatti presente una spina alla quale è possibile collegare mediante cavo un piano cottura a scelta. Facilissimo!



Cottura | Forni da incasso/Profi Steam



Cerca un forno compatto, aperto  
a ogni possibile combinazione?  
Vada a pagina 35

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

# Con Profi Steam la sua cucina si trasforma in un ristorante gourmet

Uno slogan che può riferirsi solo a Electrolux: il primo forno a vapore combinato, Profi Steam. Ora con Steamify, il modo intuitivo di cuocere a vapore, nonché l'esclusiva VarioGuide e funzione Gourmet SousVide.



**Steamify®**  
Non deve più preoccuparsi di selezionare la giusta quantità di vapore per le diverse ricette: grazie alla nuova funzione Steamify, sarà sufficiente inserire la temperatura e al resto penserà lo steamer. Per piatti perfetti e sani in tutta semplicità.



**My Electrolux App / Connectivity**  
Approfitti degli enormi vantaggi dell'app My Electrolux in cucina. Per impostare e controllare comodamente tempo e temperatura del forno o l'intera cottura. L'app offre inoltre una selezione di ricette.

## I nostri steamer a confronto

|                                      | EB6PL70K<br>Profi Steam Steamify | EB6SL70K<br>Profi Steam | EB6GL70K<br>CombiSteam | EB4GL70<br>SoloSteam |
|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|------------------------|----------------------|
| Steamify®                            | ✓                                |                         |                        |                      |
| Comando tramite app My Electrolux    | ✓                                |                         |                        |                      |
| SousVide                             | ✓                                | ✓                       |                        |                      |
| Cottura con regolazione dell'umidità | ✓                                | ✓                       | ✓                      |                      |
| Cottura a vapore                     | ✓                                | ✓                       | ✓                      | ✓                    |
| Aria calda                           | ✓                                | ✓                       | ✓                      |                      |
| Grill                                | ✓                                | ✓                       | ✓                      |                      |
| Calore superiore / inferiore         | ✓                                | ✓                       | ✓                      |                      |



EB6PL70KSP | EB4PL80QSP | WS140SL | EB4PL90KSP | VAC140PL



**VarioGuide**  
Selezioni le sue pietanze tramite VarioGuide e il forno le proporrà le impostazioni di temperatura e tempo ottimali per una cottura impeccabile. Inoltre, la possibilità di personalizzare le impostazioni in tutta semplicità le garantirà risultati sempre perfetti.



**Appunti una stella in più**  
Prima ancora dei suoi amici, sarà lei in prima persona a stupirsi delle nuove prelibatezze di cui sarà capace. Con Profi Steam cucinerà sempre come più le piace. Cottura a vapore, con regolazione dell'umidità, combinata con aria calda e vapore, alla griglia su un'ampia piastra grill - Profi Steam ha sempre tutto sotto controllo. Esattamente come lei.

# Sempre la giusta quantità di vapore grazie a Steamify®

Con il tuttofare Profi Steam non soltanto potrà cucinare fantastici menù esattamente come desidera, ma si stupirà di come anche cibi sani e semplici diventino incredibilmente gustosi.

Intuitivi comandi a slitta per selezionare la temperatura

Unico sul mercato!

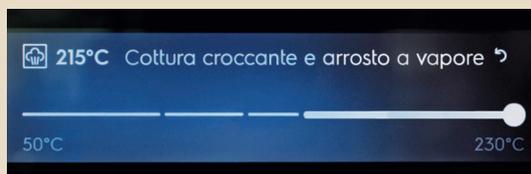
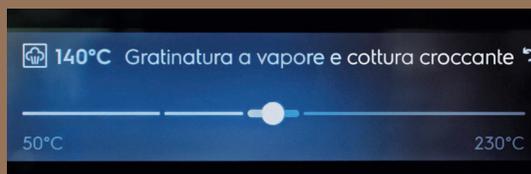
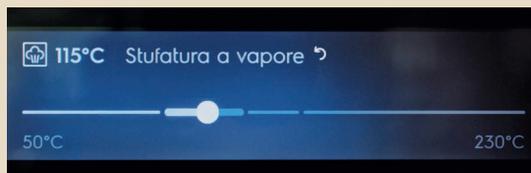
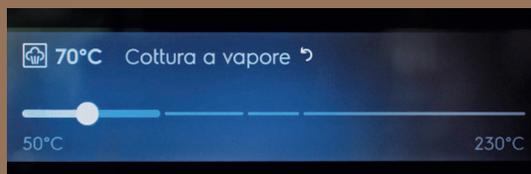


## Steamify®

Profi Steam di ProfiLine con Steamify regola automaticamente la giusta quantità di vapore per ogni livello di temperatura.



Maggiori informazioni su Steamify®



Connectivity permette di preparare deliziose pietanze con grande facilità. Basta selezionare l'impostazione da casa o ovunque ci si trovi e il forno si regola automaticamente. E la cottura può essere seguita in tutta comodità.



### Perfezione dentro e fuori

Con il termometro per alimenti professionale può monitorare il grado di cottura degli alimenti ed estrarli dal forno al momento giusto.



### Cottura con regolazione dell'umidità per una cucina da chef

Un sensore misura e regola l'umidità nel vano interno per l'intera durata della cottura. In base al grado di umidità del cibo e indipendentemente dalla temperatura, basterà regolare l'umidità a un livello basso, medio o elevato. A tutto il resto pensa il forno, che non lascia mai seccare i cibi, ma li rende succulenti o croccanti, proprio come i grandi chef. Grazie alla cottura con regolazione dell'umidità la sua cucina raggiungerà sempre livelli di perfezione che non avrebbe mai creduto possibili.



### Funzione di rigenerazione

Con la funzione di rigenerazione può riscaldare i suoi piatti. Grazie al vapore le pietanze sono riscaldate in maniera omogenea e delicata, mantenendo intatti gli aromi e le note di sapore. Grazie ai diversi cassetti estraibili su più livelli è possibile addirittura rigenerare più piatti in una sola volta.

# Dimostri il tuo talento da chef con SousVide

Cuocere a bassa temperatura è uno dei segreti con cui i ristoranti gourmet ottengono aromi e sapori straordinari. Adesso tutto ciò è possibile anche a casa.

## 1. Preparare

Lavi, tagli e condisci gli ingredienti, quindi metta il tutto nell'apposito sacchetto sottovuoto.

## 2. Confezionare sottovuoto

Sigilli tutti gli aromi nel sacchetto sottovuoto, in anticipo oppure immediatamente prima della cottura.

## 3. Cuocere con SousVide

Posizioni il sacchetto sulla griglia nel vano cottura del tuo Profi Steam, attivi la funzione SousVide.

## 4. Servire

Stupisca i tuoi ospiti con un'esperienza di gusto dai sapori intensi e autentici.



SousVide e sottovuoto: alla base c'è tutta l'esperienza di Electrolux Professional

Battendo in rapidità altri produttori, Electrolux è la prima azienda a proporre la funzionalità SousVide insieme al cassetto sottovuoto a incasso, tipico delle cucine professionali. Questa unità - o anche soltanto il cassetto - è perfettamente integrabile in qualsiasi cucina Electrolux.

Con questo apparecchio professionale si ottiene un effetto sottovuoto fino al 99,9%, essenziale per una riuscita ottimale con la funzione SousVide in Profi Steamer. La tecnica sottovuoto si può utilizzare anche per i liquidi. Inoltre, agevola la conservazione degli alimenti, favorendone ad esempio il congelamento. Gli sprechi si riducono e l'ambiente e il portafoglio ringraziano.

### È la temperatura costantemente bassa a fare la differenza

Grazie a una cottura a temperature basse e ultraprecise, gli aromi rimangono concentrati e ben legati agli alimenti, così come le preziose sostanze nutritive. La temperatura viene impostata solo fino al livello massimo necessario per ottenere il grado di cottura desiderato.



Maggiori informazioni su SousVide



# Come si possono controllare così facilmente tante funzioni?

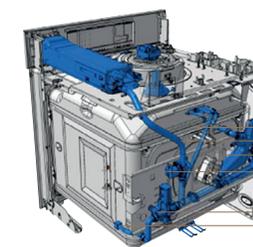
La risposta: tramite l'esperienza professionale. Nelle cucine professionali la parola d'ordine è rapidità e praticità, come con il nostro Profi Steam. Basta premere alcuni pulsanti, seguire qualche indicazione e per magia si ottiene un piatto che fa venire letteralmente l'acquolina in bocca.



EB6PL70KSP  
Profi Steam Steamify®



Maggiori informazioni su Profi Steam



- Entrata vapore
- Ventilazione
- Generatore di vapore
- Valvola di ingresso acqua
- Valvola di scarico acqua
- Tubo di scarico acqua



### VarioGuide

VarioGuide offre suggerimenti su temperatura, umidità e tipo di riscaldamento in base a ciò che si sta cucinando.



### Sensore umidità

Il sensore misura e regola l'umidità nel vano cottura in base al livello impostato (basso, medio o alto), nonché al contenuto di umidità degli alimenti.



### Pulizia a vapore

Il programma di pulizia a vapore assicura un forno nuovamente brillante a cottura ultimata. Un display discreto ricorda che è necessario avviare l'operazione di pulizia. Il vapore ammorbidisce il grasso e i residui più ostinati. Basta quindi eliminarli con un panno perché il forno torni splendente.



### Esclusiva Electrolux: evaporazione dell'acqua residua

Elementi riscaldanti supplementari contribuiscono all'evaporazione dell'acqua residua al termine del processo di cottura, per mantenere il vano interno asciutto e agevolare la pulizia.

### Generatore di vapore

Il generatore di vapore esterno al vano di cottura, in combinazione con il sensore umidità, garantisce una generazione e regolazione del vapore rapide e precise.

# I nostri Profi Steam / Steamer in sintesi

|  | EB6PL70K | EB4PL70K | EB6SL70K | EB4SL70K | EB6GL70K | EB4GL70K | EB3SL70K | EB4GL70 | EB3GL70 |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|---------|
| Altezza nominale in cm                                   | 60       | 45       | 60       | 45       | 60       | 45       | 38       | 45      | 38      |
| Pacchetto senza pensieri ProfiLine                       | •        | •        |          |          |          |          |          |         |         |
| Connectivity / My Electrolux App                         | •        | •        |          |          |          |          |          |         |         |
| Steamify   | •        | •        |          |          |          |          | •        |         |         |
| SousVide   | •        | •        | •        | •        |          |          | •        |         |         |
| Cottura con regolazione dell'umidità basso, medio o alto | •/•/•    | •/•/•    | •/•/•    | •/•/•    | •/-/•    | •/-/•    | •/-/•    |         |         |
| Funzione di rigenerazione                                | •        | •        | •        | •        | •        | •        | •        |         |         |
| Cottura a vapore   | •        | •        | •        | •        | •        | •        | •        | •       | •       |
| Calore superiore e inferiore                             | •        | •        | •        | •        | •        | •        |          |         |         |
| Aria calda   | •        | •        | •        | •        | •        | •        | •        |         |         |
| Grill  | •        | •        | •        | •        | •        | •        | •        |         |         |
| VarioGuide   | •        | •        | •        | •        | •        | •        |          |         |         |
| Termometro per alimenti                                  | •        | •        | •        | •        | •        | •        |          |         |         |
| Sensore umidità  | •        | •        | •        | •        |          |          |          |         |         |
| Evaporazione dell'acqua residua                          | •*       | •*       | •        | •        | •        | •        |          |         |         |
| Pulizia a vapore   | •        | •        | •        | •        | •        | •        | •        | •       | •       |
| Generatore di vapore esterno                             | •        | •        | •        | •        | •        | •        |          |         |         |
| Presi apparecchi per piani di cottura autarchici         | •        |          | •        |          | •        |          |          |         |         |
| Pagina catalogo  | 31       | 31       | 32       | 32       | 33       | 33       | 33       | 34      | 34      |

\*attivabile

ProfiLine

New



EB6PL70K

ProfiLine

New



EB4PL70K

## Highlights

- ★ Intuitivo display touch screen con comando tramite app My Electrolux
- ★ Esclusiva funzione Steamify
- ★ Cottura SousVide
- ★ Suggerimenti VarioGuide
- ★ Termometro per alimenti



- ★ Intuitivo display touch screen con comando tramite app My Electrolux
- ★ Esclusiva funzione Steamify
- ★ Cottura SousVide
- ★ Suggerimenti VarioGuide
- ★ Termometro per alimenti



## Tipo

Forno da incasso Profi Steam Steamify

Forno da incasso Profi Steam Compact 45 Steamify

## Versione

Classe di efficienza energetica  
Volume vano interno (utilizzabile)

A++  
70 litri

A+  
43 litri

## Comandi / Display

Intuitivo display touch screen  
Connectivity / My Electrolux App  
Manopola di navigazione e a sfioramento  
Tasti a sfioramento

•  
•

•  
•

## Dotazione

Sistema Profi Steam (esterno) / Sistema Steam (interno)  
Serbatoio dell'acqua estraibile / Cassetto per il riempimento dell'acqua  
Sensore umidità  
Programmi speciali  
Ricette preprogrammate  
Memoria per programmi personali  
Programma di pulizia a vapore  
Rivestimento con smaltatura Swiss Clean  
Memoria in caso di interruzione di corrente  
Sicurezza bambini / frontale freddo  
Presi apparecchi per piani di cottura autarchici

•/-  
•/-  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•

•/-  
•/-  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•  
•

## Accessori

Set di teglie per vapore in acciaio cromato  
Pirofila con inserto forato  
Termometro per alimenti  
Placca / placca a bordo alto  
Griglia (acciaio cromato)  
Set per decalcificazione  
Buono per ricettario / dimostrazione di cucina  
Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio)

1 set ½\*GN  
1  
1/1  
2  
1  
•/•  
vedere pagina 220  
594 x 596 x 567 mm  
3,5 / 10,85 kW  
400V 2-3 N-  
2-3 x 10 / 2-3 x 16 A

1 set ½\*GN  
1  
1/1  
1  
1  
•/•  
vedere pagina 220  
455 x 596 x 567 mm  
3,0 / 3,0 kW  
400V 2 N- / 230V-  
2 x 10 / 1 x 16 A

## Dimensioni A x L x P

Potenza nominale / Potenza totale massima di allacciamento  
Tensione  
Protezione

Varianti di colore CN (acciaio cromato)  
Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.  
Varianti di colore SP (specchio)  
Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.  
TRA IVA incl. / TRA IVA escl.

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.-

Disponibile: aprile 2020

Disponibile: aprile 2020



EB6SL70K



EB4SL70K



EB6GL70K



EB4GL70K



EB3SL70K

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con comandi a manopola</li> <li>★ Cottura SousVide</li> <li>★ Suggestimenti VarioGuide</li> <li>★ Termometro per alimenti</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con comandi a manopola</li> <li>★ Cottura SousVide</li> <li>★ Suggestimenti VarioGuide</li> <li>★ Termometro per alimenti</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con testo in chiaro e simboli</li> <li>★ Suggestimenti VarioGuide</li> <li>★ Termometro per alimenti</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con testo in chiaro e simboli</li> <li>★ Suggestimenti VarioGuide</li> <li>★ Termometro per alimenti</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con testo in chiaro e simboli</li> <li>★ Cottura SousVide</li> <li>★ Ricette preprogrammate</li> </ul> |
|--|---|---|--|--|--|---|
|  |   |   |  |  |  |   |
| <b>Tipo</b>  | Forno da incasso Profi Steam  | Forno da incasso Profi Steam Compact 45   |  | Forno da incasso CombiSteam  | Forno da incasso CombiSteam Compact 45   | Forno da incasso Compact 38 CombiSteam  |
| <b>Versione</b>  |   |   |  |  |  |   |
| Classe di efficienza energetica  | A++   | A+  |  | A+   | A+   | A   |
| Volume vano interno (utilizzabile)                                       | 70 litri  | 43 litri  |  | 70 litri   | 43 litri   | 34 litri  |
| <b>Comandi / Display</b>   |   |   |  |  |  |   |
| Intuitivo display touch screen   |   |   |  |  |  |   |
| Connectivity / My Electrolux App   |   |   |  |  |  |   |
| Manopola di navigazione e a sfioramento                                  | •   | •   |  | •  | •  | •   |
| Tasti a sfioramento  |   |   |  |  |  |   |
| <b>Dotazione</b>   |   |   |  |  |  |   |
| Sistema Profi Steam (esterno) / Sistema Steam (interno)                  | •/-   | •/-   |  | •/-  | •/-  | -/•   |
| Serbatoio dell'acqua estraibile / Cassetto per il riempimento dell'acqua | •/-   | •/-   |  | -/•  | -/•  | -/•   |
| Sensore umidità  | •   | •   |  | •  | •  | •   |
| Programmi speciali   | •   | •   |  | •  | •  | •   |
| Ricette preprogrammate   | •   | •   |  | •  | •  | •   |
| Memoria per programmi personali  | •   | •   |  | •  | •  | •   |
| Programma di pulizia a vapore  | •   | •   |  | •  | •  | •   |
| Rivestimento con smaltatura Swiss Clean                                  | •   | •   |  | •  | •  | •   |
| Memoria in caso di interruzione di corrente                              | 1 settimana   | 1 settimana   |  | 1 settimana  | 1 settimana  | 1 settimana   |
| Sicurezza bambini / frontale freddo                                      | •/•   | •/•   |  | •/•  | •/•  | •/•   |
| Presenza apparecchi per piani di cottura autarchici                      | •   | •   |  | •  | •  | •   |
| <b>Accessori</b>   |   |   |  |  |  |   |
| Set di teglie per vapore in acciaio cromato                              | 1 set ½*GN  | 1 set ½*GN  |  | 1 set ½*GN   | 1 set ½*GN   |   |
| Pirofila con inserto forato  |   |   |  |  |  | 2   |
| Termometro per alimenti  | 1   | 1   |  | 1  | 1  |   |
| Placca / placca a bordo alto   | 1/1   | 1/1   |  | 1/1  | 1/1  | 1/-   |
| Griglia (acciaio cromato)  | 1   | 1   |  | 1  | 1  | 1   |
| Set per decalcificazione   | 1   | 1   |  | 1  | 1  |   |
| Buono per ricettario / dimostrazione di cucina                           | •/•   | •/•   |  | -/•  | -/•  | •/•   |
| Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio)       | vedere pagina 220   | vedere pagina 220   |  | vedere pagina 220  | vedere pagina 220  |   |
| <b>Dimensioni A*L*P</b>  | 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  |
| Potenza nominale / Potenza totale massima di allacciamento               | 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  |
| Tensione   | 400V 2-3 N-   | 400V 2 N- / 230V-   |  | 400V 2-3 N-  | 400V 2 N- / 230V-  | 230V-   |
| Protezione   | 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  |
| <b> Variante di colore CN (acciaio cromato)</b>                          | <b>EB6SL70KCN</b>   | <b>EB4SL70KCN</b>   |  | <b>EB6GL70KCN</b>  | <b>EB4GL70KCN</b>  | <b>EB3SL70KCN</b>   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                               | CHF 5810.- / CHF 5394.60  | CHF 5460.- / CHF 5069.65  |  | CHF 4860.- / CHF 4512.55   | CHF 4510.- / CHF 4187.55   | CHF 4990.- / CHF 4633.25  |
| <b> Variante di colore SP (specchio)</b>                                 | <b>EB6SL70KSP</b>   | <b>EB4SL70KSP</b>   |  | <b>EB6GL70KSP</b>  | <b>EB4GL70KSP</b>  | <b>EB3SL70KSP</b>   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                               | CHF 5810.- / CHF 5394.60  | CHF 5460.- / CHF 5069.65  |  | CHF 4860.- / CHF 4512.55   | CHF 4510.- / CHF 4187.55   | CHF 4990.- / CHF 4633.25  |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                                     | 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.-  |

# Apparecchi compatti flessibili per sfruttare al meglio lo spazio della sua cucina

Sfrutti lo spazio disponibile in modo ottimale grazie al nostro vasto e completo assortimento di apparecchi compatti. Electrolux punta sulla massima flessibilità d'installazione per consentire diverse possibilità di configurazione.

Electrolux non vi lascia soli. Vorreste trovare la combinazione migliore con le misure da incasso adatte alla vostra cucina, ma non siete del tutto sicuri? Potete contare sempre sulla consulenza competente di Electrolux. I nostri consulenti saranno in grado di guidarvi fra la miriade delle opzioni disponibili.



EB4GL70



EB3GL70

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con testo in chiaro e simboli</li> <li>★ Ricette preprogrammate</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con testo in chiaro e simboli</li> <li>★ Ricette preprogrammate</li> </ul> |
|--|---|---|
| <b>Tipo</b>  | Forno da incasso Solo Steam Compact 45  | Forno da incasso Compact 38 Solo Steam  |
| <b>Versione</b>  |   |   |
| Classe di efficienza energetica  |   |   |
| Volume vano interno (utilizzabile)                                       | 46 litri  | 38 litri  |
| <b>Comandi / Display</b>   |   |   |
| Intuitivo display touch screen   |   |   |
| Connectivity / My Electrolux App   |   |   |
| Manopola di navigazione e a sfioramento                                  |   |   |
| Tasti a sfioramento  | •   | •   |
| <b>Dotazione</b>   |   |   |
| Sistema Profi Steam (esterno) / Sistema Steam (interno)                  | -/•   | -/•   |
| Serbatoio dell'acqua estraibile / Cassetto per il riempimento dell'acqua | -/•   | -/•   |
| Sensore umidità  |   |   |
| Programmi speciali   |   |   |
| Ricette preprogrammate   | •   | •   |
| Memoria per programmi personali  | •   | •   |
| Programma di pulizia a vapore  | •   | •   |
| Rivestimento con smaltatura Swiss Clean                                  | •   | •   |
| Memoria in caso di interruzione di corrente                              | 1 settimana   | 1 settimana   |
| Sicurezza bambini / frontale freddo                                      | •/•   | •/•   |
| Presa apparecchi per piani di cottura autarchici                         |   |   |
| <b>Accessori</b>   |   |   |
| Set di teglie per vapore in acciaio cromato                              |   |   |
| Pirofila con inserto forato  | 1   | 1   |
| Termometro per alimenti  |   |   |
| Placca / placca a bordo alto   |   |   |
| Griglia (acciaio cromato)  | 2   | 1   |
| Set per decalcificazione   |   |   |
| Buono per ricettario / dimostrazione di cucina                           |   |   |
| Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio)       |   |   |
| <b>Dimensioni A x L x P</b>  | 455 x 596 x 567 mm  | 388 x 596 x 567 mm  |
| Potenza nominale / Potenza totale massima di allacciamento               | 1,3/1,3 kW  | 1,9/1,9 kW  |
| Tensione   | 230V-   | 230V-   |
| Protezione (Ampere)  | 10A   | 10A   |
| <b> Variante di colore CN (acciaio cromato)</b>                          | <b>EB4GL70CN</b>  | <b>EB3GL70CN</b>  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                               | <b>CHF 3380.- / CHF 3138.35</b>   | <b>CHF 3250.- / CHF 3017.65</b>   |
| <b> Variante di colore SP (specchio)</b>                                 | <b>EB4GL70SP</b>  | <b>EB3GL70SP</b>  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                               | <b>CHF 3380.- / CHF 3138.35</b>   | <b>CHF 3250.- / CHF 3017.65</b>   |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                                     | <b>CHF 10.77 / CHF 10.-</b>   | <b>CHF 10.77 / CHF 10.-</b>   |



**Apparecchio compatto con cassetto sottovuoto**  
Profi Steam Compact 45 EB4PL70K, ProfiLine cassetto sottovuoto VAC140PL o Cassetto scaldavivande WS140SL.



**Due apparecchi affiancati**  
Microonde Combi Compact 45 EB4PL90K, Profi Steam Compact 45 EB4PL70K.



**Due apparecchi sovrapposti**  
Profi Steam Compact 45 EB4SL70K o Solo Steam Compact 45 EB4GL70, forno Compact 45 Pyrolyt EB4SL80 o forno Compact 45 EB4GL40.



**Combinazioni, anche come soluzione alternativa**  
Microonde Combi Compact 38 EB3SL90K o Compact 38 CombiSteam EB3SL70K, BakingCrisp EB6GL50Q.



**Due apparecchi sovrapposti**  
Pyrolyt Compact 45 EB4PL80Q o forno Compact 45 EB4SL40, Compact 45 Profi Steam EB4PL70K o Compact 45 CombiSteam EB4SL70K.



**Tre apparecchi sovrapposti**  
Microonde Combi Compact 38 EB3SL90K, Compact 38 CombiSteam EB3SL70K, Compact 38 Hotair EB3GL30.

# Il forno non è solo diverso rispetto al passato, ma offre anche un nuovo valore aggiunto

Venga a scoprire le raffinatezze dei nostri forni. Grazie alle nostre soluzioni, frutto di esperienza professionale, cucinare non è mai stato così semplice.



Il termometro per alimenti assicura un controllo preciso del processo di cottura, per risultati perfetti.



I forni ad aria calda Electrolux consentono la cottura omogenea di più piatti a diversi livelli, grazie alla ventola che distribuisce uniformemente l'aria nel vano cottura.

## I nostri forni a confronto

|  | EB6PL80Q              | EB6SL80Q    | EB6L50D    | EB6L80 |
|--|-----------------------|-------------|------------|--------|
|  | BakingCrisp connected | BakingCrisp | BakingPlus | Forno  |
| Comando tramite My Electrolux App                    | ✓                     |             |            |        |
| Rigenerazione e cottura con regolazione dell'umidità | ✓                     | ✓           |            |        |
| Cottura del pane al vapore                           | ✓                     | ✓           | ✓          |        |
| Aria calda   | ✓                     | ✓           | ✓          | ✓      |
| Grill  | ✓                     | ✓           | ✓          | ✓      |
| Calore superiore/ inferiore                          | ✓                     | ✓           | ✓          | ✓      |
| Comandi  |                       |             |            |        |

# Forno BakingCrisp con le tre funzioni vapore intelligenti

Scopra come esaltare il sapore dei cibi grazie alle tre funzioni vapore del forno BakingCrisp: Rigenerazione, Cottura pane, Bassa umidità



EB6SL80Q



## BakingCrisp

Il forno BakingCrisp offre tre diverse funzioni di cottura a vapore per rendere più intenso il sapore delle sue pietanze. Indipendentemente dalla modalità di cottura (Rigenerazione, Umidità bassa, Cottura pane), grazie alla combinazione con il vapore i suoi piatti saranno succosi all'interno, con un'irresistibile, croccante doratura all'esterno.



## Funzione di rigenerazione

Con la funzione di rigenerazione può riscaldare i suoi piatti preferiti. Grazie al vapore le pietanze sono riscaldate in maniera omogenea e delicata, mantenendo intatti gli aromi e le note di sapore. Grazie ai diversi cassetti estraibili su più livelli è possibile addirittura rigenerare più piatti in una sola volta.



## Cottura pane

L'aggiunta di vapore all'inizio del processo di cottura garantisce un pane che non ha nulla da invidiare a quello del fornaio per volume e crosta, più croccante e dal colore più intenso e invitante. Anche croissant e panini non avranno più segreti.



## Bassa umidità

La combinazione tra calore e vapore è ideale per cucinare arrosti, pollo o gratin teneri e succulenti all'interno, con una crosta deliziosa all'esterno. Con questa funzione gli stuzzichini da aperitivo freschi o surgelati saranno sempre soffici e croccanti.



Maggiori informazioni su BakingCrisp

# Pane come dal fornaio, grazie alla funzione BakingPlus

La funzione BakingPlus non solo migliora il gusto del pane e dei biscotti fatti in casa. Aggiungendo un tocco di vapore durante il processo di cottura, la crosta diventa più croccante e acquisisce un colore più intenso e luminoso.



EB6L50D



Con «BakingPlus», il pane in tavola non è mai stato così buono

Tutta l'esperienza dei migliori panettieri è ora disponibile anche in alcuni forni Electrolux. Occorre innanzitutto una breve umidificazione. Versare 100 ml di acqua nell'incavo posto sul fondo, impostare la funzione BakingPlus sul selettore dei comandi e un elemento di riscaldamento situato nel sottofondo del vano cottura farà evaporare l'acqua nei primi 10-15 minuti. Grazie all'umidità l'impasto lieviterà meglio guadagnando più volume e una consistenza migliore. Croccante all'esterno - soffice all'interno.



## Cottura a basse temperature

Il dispositivo automatico di cottura a bassa temperatura dei forni Electrolux permette di cuocere a bassa temperatura tagli di carne pregiata, mantenendola tenera e cotta in modo uniforme.



## Cottura su tre livelli - con l'aria calda è possibile

Consente di preparare interi menù in un unico ciclo di lavoro, senza mescolare i sapori delle singole portate.



## Placca extra grande da record

Quasi tutti i nostri forni e cucine sono dotati di un ampio vano forno con il 20% di superficie in più dello standard. Per soddisfare ogni tipo di appetito: dai piccoli spuntini a pizze e focacce a volontà.



Maggiori informazioni su BakingPlus



# Si dedichi solo al piacere di cucinare. Senza pensare alla pulizia.

I nostri raffinati elettrodomestici si puliscono da soli oppure semplificano notevolmente questo noioso lavoro. Per potersi concentrare appieno sugli aspetti più importanti e più piacevoli.



## Tecnica pirolitica

Grazie alla funzione pirolitica intelligente, il forno si mantiene come nuovo. Questa tecnologia auto-pulente, che si attiva con le alte temperature, trasforma il grasso e i residui di cibo in cenere, che si elimina in un attimo con un panno umido.

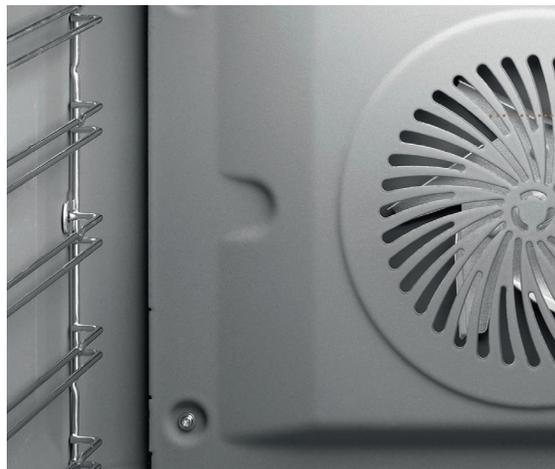
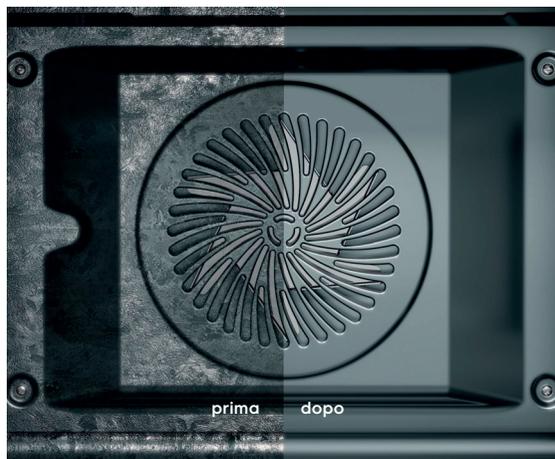


## Pulizia catalitica

La cottura di piatti deliziosi non deve per forza di cose concludersi con una pulizia intensiva del forno. Ecco perché abbiamo creato la pulizia catalitica, che funziona grazie a uno speciale rivestimento all'interno del forno che si attiva a 200°C per assorbire completamente il grasso e i residui, in maniera inodore e senza sostanze tossiche.

## La smaltatura Swiss Clean consente una pulizia veloce in un'unica passata

Non avrete nemmeno finito di pronunciare «smaltatura Swiss Clean facile da pulire» che i residui saranno spariti dal rivestimento smaltato del forno.



# Tutte le funzioni comodamente a portata di mano e a vista

Con i forni da cucina Electrolux si possono creare i menu più raffinati! E non solo: con la massima comodità e tenendo tutto sott'occhio.



## Intuitivo display touch screen

Con il nuovo e intuitivo comando touch può tenere sotto controllo tutte le fasi del processo di cottura. Grazie a Connectivity potrà regolare le impostazioni, attivare e arrestare il dispositivo direttamente dal suo smartphone.



## Manopola di navigazione e a sfioramento

Selezioni le impostazioni di cottura del forno in modo veloce e intuitivo con la manopola di navigazione, che risponde in modo immediato e consente di controllare senza fatica ogni singolo passaggio del processo di cottura, dall'inizio alla fine.



## I tasti a sfioramento non danno adito a dubbi

Ciascuna funzione selezionata con un semplice sfioramento compare in forma di simbolo e di testo (in 25 lingue). Per ogni modalità di cottura viene visualizzata la temperatura consigliata e naturalmente ogni informazione relativa al tempo di cottura e alle funzioni del forno in uso.



## Selettori comandi a scomparsa

I selettori a scomparsa possono essere addirittura illuminati in alcuni modelli. Maneggevoli ed eleganti, indicano le modalità di riscaldamento sotto il piano di lavoro direttamente sul selettore, per un design senza tempo.



# I nostri forni da incasso in sintesi

|  | EB6PL80Q | EB4PL80Q | EB6SL80Q | EB6GL50Q | EB6SL80 | EB4SL80 | EB4SL40 | EB6GL80 | EB6GL40X | EB6GL40 | EB4GL40 | EB3GL30 | EB6L80 | EB6L50XD | EB6L50D | EB6L40X | EB6L40 | EB6L20 |
|--|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|---------|----------|---------|---------|---------|--------|----------|---------|---------|--------|--------|
| Altezza nominale in cm                           | 60       | 45       | 60       | 60       | 60      | 45      | 45      | 60      | 60       | 60      | 45      | 38      | 60     | 60       | 60      | 60      | 60     | 60     |
| Pacchetto senza pensieri ProfiLine               | •        | •        |          |          |         |         |         |         |          |         |         |         |        |          |         |         |        |        |
| Connectivity / My Electrolux App                 |          | •        | •        |          |         |         |         |         |          |         |         |         |        |          |         |         |        |        |
| BakingCrisp                                      |          | •        | •        | •        | •       |         |         |         |          |         |         |         |        |          |         |         |        |        |
| Funzione di rigenerazione                        |          | •        | •        | •        | •       |         |         |         |          |         |         |         |        |          |         |         |        |        |
| Umidità bassa                                    |          | •        | •        | •        | •       |         |         |         |          |         |         |         |        |          |         |         |        |        |
| Cottura del pane al vapore                       |          | •        | •        | •        | •       |         |         |         |          |         |         |         |        |          |         |         |        |        |
| BakingPlus                                       |          |          |          |          |         |         |         |         |          |         |         |         |        | •        | •       |         |        |        |
| VarioGuide                                       |          | •        | •        | •        | •       | •       | •       | •       | •        | •       | •       |         |        |          |         |         |        |        |
| Termometro per alimenti                          |          | •        | •        | •        | •       | •       | •       | •       | •        | •       | •       |         |        |          |         |         |        |        |
| Cottura a basse temperature                      |          | •        | •        | •        | •       | •       | •       | •       | •        | •       | •       |         |        |          |         |         |        |        |
| Calore superiore e inferiore                     |          | •        | •        | •        | •       | •       | •       | •       | •        | •       | •       |         | •      | •        | •       | •       | •      | •      |
| Aria calda                                       |          | •        | •        | •        | •       | •       | •       | •       | •        | •       | •       | •       | •      | •        | •       | •       | •      | •      |
| Grill  |          | •        | •        | •        | •       | •       | •       | •       | •        | •       | •       | •       | •      | •        | •       | •       | •      | •      |
| Cottura su più piani                             |          | •        |          | •        | •       | •       |         | •       | •        | •       |         |         | •      | •        | •       | •       | •      | •      |
| Placca extra grande                              |          | •        | •        | •        | •       | •       | •       | •       | •        | •       | •       |         | •      | •        | •       | •       | •      | •      |
| Pulizia pirolitica                               |          | •        | •        | •        |         | •       |         | •       |          |         |         |         | •      |          |         |         |        |        |
| Pulizia catalitica                               |          |          |          |          |         |         |         |         | •        |         |         |         |        | •        |         |         |        |        |
| Presi apparecchi per piani di cottura autarchici |          | •        |          | •        | •       |         |         | •       | •        |         |         |         |        |          |         |         |        |        |
| Pagina catalog                                   | 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

- ★ Intuitivo display touch screen con comando tramite app My Electrolux
- ★ Autopulizia pirolitica
- ★ Funzioni BakingCrisp
- ★ Suggerimenti VarioGuide
- ★ Termometro per alimenti
- ★ Cottura su più piani

- ★ Intuitivo display touch screen con comando tramite app My Electrolux
- ★ Autopulizia pirolitica
- ★ Funzioni BakingCrisp
- ★ Suggerimenti VarioGuide
- ★ Termometro per alimenti
- ★ Placca extra grande



## Tipo

Forno da incasso BakingCrisp Pyrolyt

Forno da incasso BakingCrisp Pyrolyt Compact 45

## Versione

Classe di efficienza energetica A++  
Volume vano interno (utilizzabile) 71 litri

## Comandi / Display

Intuitivo display touch screen  
Connectivity / My Electrolux App  
Manopole a sfioramento e di navigazione  
Tasti a sfioramento  
Selettori comandi a scomparsa

## Dotazione

Programmi speciali  
Funzione di rigenerazione per i piatti  
Ricette preprogrammate  
Memoria per programmi personali  
Griglia reclinabile  
Rivestimento con smaltatura Swiss Clean  
Autopulizia pirolitica / catalitica  
Memoria in caso di interruzione di corrente  
Sicurezza bambini / frontale freddo  
Presi apparecchi per piani di cottura autarchici

## Accessori

Termometro per alimenti  
Griglia (cromata)  
Placca / placca a bordo alto  
Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio)  
**Dimensioni** A x L x P  
Potenza nominale / Potenza totale massima di allacciamento  
Tensione  
Protezione

**Variante di colore CN (acciaio cromato)**  
**Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.**  
**Variante di colore SP (specchio)**  
**Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.**  
**TRA IVA incl. / TRA IVA escl.**

**EB6PL80QCN**  
CHF 5380.- / CHF 4995.35  
**EB6PL80QSP**  
CHF 5380.- / CHF 4995.35  
CHF 10.77 / CHF 10.-

Disponibile: aprile 2020

**EB4PL80QCN**  
CHF 5030.- / CHF 4670.40  
**EB4PL80QSP**  
CHF 5030.- / CHF 4670.40  
CHF 10.77 / CHF 10.-

Disponibile: aprile 2020



EB6SL80Q



EB6GL50Q



EB6SL80



EB4SL80



EB4SL40

| Highlights   | EB6SL80Q   | EB6GL50Q  | EB6SL80  | EB4SL80   | EB4SL40   |
|--|--|---|--|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con comandi a manopola</li> <li>★ Autopulizia pirolitica</li> <li>★ Funzioni BakingCrisp</li> <li>★ Suggerimenti VarioGuide</li> <li>★ Termometro per alimenti</li> <li>★ Cottura su più piani</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con testo in chiaro e simboli</li> <li>★ Funzioni BakingCrisp</li> <li>★ Suggerimenti VarioGuide</li> <li>★ Termometro per alimenti</li> <li>★ Cottura su più piani</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con comandi a manopola</li> <li>★ Autopulizia pirolitica</li> <li>★ Suggerimenti VarioGuide</li> <li>★ Termometro per alimenti</li> <li>★ Cottura su più piani</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con comandi a manopola</li> <li>★ Autopulizia pirolitica</li> <li>★ Suggerimenti VarioGuide</li> <li>★ Termometro per alimenti</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con comandi a manopola</li> <li>★ Suggerimenti VarioGuide</li> <li>★ Termometro per alimenti</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> |
|  |  |   |  |   |   |
| <b>Tipo</b>  | Forno da incasso BakingCrisp Pyrolyt   | Forno da incasso BakingCrisp  | Forno da incasso Pyrolyt   | Forno da incasso Pyrolyt Compact 45   | Forno da incasso Compact 45   |
| <b>Versione</b>  |  |   |  |   |   |
| Classe di efficienza energetica                                    | A+   | A+  | A+   | A   | A+  |
| Volume vano interno (utilizzabile)                                 | 71 litri   | 71 litri  | 71 litri   | 43 litri  | 43 litri  |
| <b>Comandi / Display</b>   |  |   |  |   |   |
| Intuitivo display touch screen                                     |  |   |  |   |   |
| Connectivity / My Electrolux App                                   |  |   |  |   |   |
| Manopole a sfioramento e di navigazione                            | •  |   | •  | •   | •   |
| Tasti a sfioramento  |  | •   |  |   | •   |
| Selettori comandi a scomparsa                                      |  |   |  |   |   |
| <b>Dotazione</b>   |  |   |  |   |   |
| Programmi speciali   | •  | •   | •  | •   | •   |
| Funzione di rigenerazione per i piatti                             | •  | •   | •  | •   | •   |
| Ricette preprogrammate   |  | •   |  |   | •   |
| Memoria per programmi personali                                    |  | •   |  |   | •   |
| Griglia reclinabile  |  |   |  |   |   |
| Rivestimento con smaltatura Swiss Clean                            |  |   |  |   | •   |
| Autopulizia pirolitica / catalitica                                | •/-  |   | •/-  | •/-   |   |
| Memoria in caso di interruzione di corrente                        | 1 settimana  | 1 settimana   | 1 settimana  | 1 settimana   | 1 settimana   |
| Sicurezza bambini / frontale freddo                                | •/•  | •/•   | •/•  | •/•   | •/•   |
| Presa apparecchi per piani di cottura autarchici                   | •  | •   | •  |   |   |
| <b>Accessori</b>   |  |   |  |   |   |
| Termometro per alimenti  | 1  | 1   | 1  | 1   | 1   |
| Griglia (cromata)  | 1  | 1   | 1  | 1   | 1   |
| Placca / placca a bordo alto                                       | 1/1  | 1/1   | 1/1  | 1/1   | 1/1   |
| Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio) | vedere pagina 223  | vedere pagina 223   | vedere pagina 223  | vedere pagina 223   | vedere pagina 223   |
| <b>Dimensioni</b> A 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  |
| Potenza nominale / Potenza totale massima di allacciamento         | 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  |
| Tensione   | 400V 2-3-N-  | 400V 2-3-N-   | 400V 2-3-N-  | 400V 2N-/230V-  | 400V 2N-/230V-  |
| Protezione   | 2-3*10/2-3*16A   | 2-3*10/2-3*16A  | 2-3*10/2-3*16A   | 2*10/1*16A  | 2*10/1*16A  |
| <b> Variante di colore CN (acciaio cromato)</b>                    | EB6SL80QCN   | EB6GL50QCN  | EB6SL80CN  | EB4SL80CN   | EB4SL40CN   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                         | 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  |
| <b> Variante di colore SP (specchio)</b>                           | EB6SL80QSP   | EB6GL50QSP  | EB6SL80SP  | EB4SL80SP   | EB4SL40SP   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                         | 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  |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                               | CHF 10.77 / CHF 10.-   | CHF 10.77 / CHF 10.-  | CHF 10.77 / CHF 10.-   | CHF 10.77 / CHF 10.-  | CHF 10.77 / CHF 10.-  |



EB6GL80



EB6GL40X



EB6GL40



EB4GL40



EB3GL30

**Highlights**

- ★ Display con testo in chiaro e simboli
- ★ Autopulizia pirolitica
- ★ Suggerimenti VarioGuide
- ★ Termometro per alimenti
- ★ Cottura su più piani



- ★ Display con testo in chiaro e simboli
- ★ Sistema autopulente catalitico
- ★ Suggerimenti VarioGuide
- ★ Termometro per alimenti
- ★ Cottura su più piani



- ★ Display con testo in chiaro e simboli
- ★ Suggerimenti VarioGuide
- ★ Termometro per alimenti
- ★ Cottura su più piani
- ★ Placca extra grande



- ★ Display con testo in chiaro e simboli
- ★ Suggerimenti VarioGuide
- ★ Termometro per alimenti
- ★ Placca extra grande



- ★ Display con testo in chiaro e simboli
- ★ Ricette preprogrammate
- ★ Funzione cottura a basse temperature



| Tipo   | Forno da incasso Pyrolyt | Forno da incasso Katalyt | Forni da incasso         | Forno da incasso Compact 45 | Forno da incasso Compact 38 Hotair |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>Versione</b>  |                          |                          |                          |                             |                                    |
| Classe di efficienza energetica                                    | A+                       | A+                       | A+                       | A+                          | A                                  |
| Volume vano interno (utilizzabile)                                 | 71 litri                 | 71 litri                 | 71 litri                 | 43 litri                    | 34 litri                           |
| <b>Comandi / Display</b>   |                          |                          |                          |                             |                                    |
| Intuitivo display touch screen                                     |                          |                          |                          |                             |                                    |
| Connectivity / My Electrolux App                                   |                          |                          |                          |                             |                                    |
| Manopole a sfioramento e di navigazione                            |                          |                          |                          |                             |                                    |
| Tasti a sfioramento  | •                        | •                        | •                        | •                           | •                                  |
| Selettori comandi a scomparsa                                      |                          |                          |                          |                             |                                    |
| <b>Dotazione</b>   |                          |                          |                          |                             |                                    |
| Programmi speciali   | •                        | •                        | •                        | •                           | •                                  |
| Funzione di rigenerazione per i piatti                             |                          |                          |                          |                             |                                    |
| Ricette preprogrammate   | •                        | •                        | •                        | •                           | •                                  |
| Memoria per programmi personali                                    | •                        | •                        | •                        | •                           | •                                  |
| Griglia reclinabile  |                          |                          |                          |                             |                                    |
| Rivestimento con smaltatura Swiss Clean                            |                          |                          |                          |                             |                                    |
| Autopulizia pirolitica / catalitica                                | •/-                      | -/•                      |                          |                             |                                    |
| Memoria in caso di interruzione di corrente                        | 1 settimana              | 1 settimana              | 1 settimana              | 1 settimana                 | 1 settimana                        |
| Sicurezza bambini / frontale freddo                                | •/•                      | •/•                      | •/•                      | •/•                         | •/•                                |
| Presse apparecchi per piani di cottura autarchici                  | •                        | •                        | •                        |                             |                                    |
| <b>Accessori</b>   |                          |                          |                          |                             |                                    |
| Termometro per alimenti  | 1                        | 1                        | 1                        | 1                           | 1                                  |
| Griglia (cromata)  | 1                        | 1                        | 1                        | 1                           | 1                                  |
| Placca / placca a bordo alto                                       | 1/1                      | 1/1                      | 1/1                      | 1/1                         | 1/-                                |
| Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio) | vedere pagina 223        | vedere pagina 223        | vedere pagina 223        |                             |                                    |
| <b>Dimensioni</b> A 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                 |
| Potenza nominale / Potenza totale massima di allacciamento         | 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                         |
| Tensione   | 400V 2-3 N-              | 400V 2-3 N-              | 400V 2-3 N-              | 400V 2N- / 230V-            | 230V-                              |
| Protezione   | 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                               |
| <b>Variante di colore CN (acciaio cromato)</b>                     | <b>EB6GL80CN</b>         | <b>EB6GL40XCN</b>        | <b>EB6GL40CN</b>         | <b>EB4GL40CN</b>            | <b>EB3GL30CN</b>                   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                         | 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           |
| <b>Variante di colore SP (specchio)</b>                            | <b>EB6GL80SP</b>         | <b>EB6GL40XSP</b>        | <b>EB6GL40SP</b>         | <b>EB4GL40SP</b>            | <b>EB3GL30SP</b>                   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                         | 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           |
| <b>Variante di colore WE o SW (bianco o nero)</b>                  |                          |                          |                          |                             |                                    |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                         |                          |                          |                          |                             |                                    |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                               | CHF 10.77 / CHF 10.-        | CHF 10.77 / CHF 10.-               |



New

EB6L80



New

EB6L50XD



New

EB6L50D



EB6L40X



EB6L40

Highlights

- ★ Timer a sfioramento con info display
- ★ Autopulizia pirolitica
- ★ Cottura su più piani
- ★ Placca extra grande



- ★ Timer a sfioramento con info display
- ★ Sistema autopulente catalitico
- ★ Funzione BakingPlus
- ★ Cottura su più piani
- ★ Placca extra grande



- ★ Timer a sfioramento con info display
- ★ Funzione BakingPlus
- ★ Cottura su più piani
- ★ Placca extra grande



- ★ Display con timer e indicatori
- ★ Sistema autopulente catalitico
- ★ Cottura su più piani
- ★ Placca extra grande



- ★ Display con timer e indicatori
- ★ Cottura su più piani
- ★ Placca extra grande



| Tipo   | Forno da incasso Pyrolyt | Forno da incasso Katalyt BakingPlus | Forno da incasso BakingPlus | Forno da incasso Katalyt | Forni da incasso         |
|--|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <b>Versione</b>  |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Classe di efficienza energetica                                    | A+                       | A+                                  | A+                          | A+                       | A+                       |
| Volume vano interno (utilizzabile)                                 | 71 litri                 | 71 litri                            | 71 litri                    | 71 litri                 | 71 litri                 |
| <b>Comandi / Display</b>   |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Intuitivo display touch screen                                     |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Connectivity / My Electrolux App                                   |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Manopole a sfioramento e di navigazione                            |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Tasti a sfioramento  | • (Timer)                | • (Timer)                           | • (Timer)                   |                          |                          |
| Selettori comandi a scomparsa                                      | • (illuminati)           | • (illuminati)                      | • (illuminati)              |                          |                          |
| <b>Dotazione</b>   |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Programmi speciali   |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Funzione di rigenerazione per i piatti                             |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Ricette preprogrammate   |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Memoria per programmi personali                                    |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Griglia reclinabile  |                          |                                     | •                           |                          | •                        |
| Rivestimento con smaltatura Swiss Clean                            |                          |                                     | •                           |                          | •                        |
| Autopulizia pirolitica / catalitica                                | •/-                      | -/•                                 |                             | -/•                      |                          |
| Memoria in caso di interruzione di corrente                        |                          |                                     |                             | 1 ora                    | 1 ora                    |
| Sicurezza bambini / frontale freddo                                | -/•                      | -/•                                 | -/•                         | -/•                      | -/•                      |
| Presse apparecchi per piani di cottura autarchici                  |                          |                                     |                             |                          |                          |
| <b>Accessori</b>   |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Termometro per alimenti  |                          |                                     |                             |                          |                          |
| Griglia (cromata)  | 1                        | 1                                   | 1                           | 1                        | 1                        |
| Placca / placca a bordo alto                                       | 1/-                      | 1/1                                 | 1/1                         | 2/-                      | 2/-                      |
| Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio) | vedere pagina 223        | vedere pagina 223                   | vedere pagina 223           | vedere pagina 223        | vedere pagina 223        |
| <b>Dimensioni</b> A 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       |
| Potenza nominale / Potenza totale massima di allacciamento         | 3,5 / 3,5 kW             | 3,5 / 3,5 kW                        | 3,5 / 3,5 kW                | 3,5 / 3,5 kW             | 3,5 / 3,5 kW             |
| Tensione   | 400V 2-3-                | 400V 2-3-                           | 400V 2-3-                   | 400V 2-3-                | 400V 2-3-                |
| Protezione   | 2-3 x 10 A               | 2-3 x 10 A                          | 2-3 x 10 A                  | 2-3 x 10 A               | 2-3 x 10 A               |
| <b>Varianti di colore CN (acciaio cromato)</b>                     |                          |                                     |                             | EB6L40XCN                | EB6L40CN                 |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                                |                          |                                     |                             | CHF 2600.- / CHF 2414.10 | CHF 2440.- / CHF 2265.55 |
| <b>Varianti di colore SP (specchio)</b>                            | EB6L80SP                 | EB6L50XDSP                          | EB6L50DSP                   |                          |                          |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                                | CHF 2990.- / CHF 2776.25 | CHF 2900.- / CHF 2692.65            | CHF 2740.- / CHF 2544.10    |                          |                          |
| <b>Varianti di colore WE o SW (bianco o nero)</b>                  |                          |                                     |                             | EB6L40XWE / SW           | EB6L40WE / SW            |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                                |                          |                                     |                             | CHF 2500.- / CHF 2321.25 | CHF 2340.- / CHF 2172.70 |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                               | CHF 10.77 / CHF 10.-     | CHF 10.77 / CHF 10.-                | CHF 10.77 / CHF 10.-        | CHF 10.77 / CHF 10.-     | CHF 10.77 / CHF 10.-     |



EB6L20

|  |   |
|--|---|
| <b>Highlights</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Cottura su più piani</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> |
| <b>Tipo</b>  | Forni da incasso  |
| <b>Versione</b>  |   |
| Classe di efficienza energetica                                    | A+  |
| Volume vano interno (utilizzabile)                                 | 71 litri  |
| <b>Comandi / Display</b>   |   |
| Intuitivo display touch screen                                     |   |
| Connectivity / My Electrolux App                                   |   |
| Manopole a sfioramento e di navigazione                            |   |
| Tasti a sfioramento  |   |
| Selettori comandi a scomparsa                                      | •   |
| <b>Dotazione</b>   |   |
| Programmi speciali   |   |
| Funzione di rigenerazione per i piatti                             |   |
| Ricette preprogrammate   |   |
| Memoria per programmi personali                                    |   |
| Griglia reclinabile  | •   |
| Rivestimento con smaltatura Swiss Clean                            | •   |
| Autopulizia pirolitica / catalitica                                |   |
| Memoria in caso di interruzione di corrente                        |   |
| Sicurezza bambini / frontale freddo                                | - / •   |
| Presi apparecchi per piani di cottura autarchici                   |   |
| <b>Accessori</b>   |   |
| Termometro per alimenti  |   |
| Griglia (cromata)  | 1   |
| Placca / placca a bordo alto                                       | 2 / -   |
| Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio) | vedere pagina 223   |
| <b>Dimensioni</b> A x L x P  | 594 x 596 x 567 mm  |
| Potenza nominale / Potenza totale massima di allacciamento         | 3,5 / 3,5 kW  |
| Tensione   | 400 V 2-3-  |
| Protezione   | 2-3 x 10 A  |
| <b> Variante di colore CN (acciaio cromato)</b>                    | <b>EB6L20CN</b>   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                         | <b>CHF 2290.- / CHF 2126.30</b>   |
| <b> Variante di colore SP (specchio)</b>                           |   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                         |   |
| <b> Variante di colore WE o SW (bianco o nero)</b>                 | <b>EB6L20WE / SW</b>  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                         | <b>CHF 2190.- / CHF 2033.45</b>   |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                               | <b>CHF 10.77 / CHF 10.-</b>   |

## Più facile, croccante, veloce, sano... e molto altro!

La teglia AirFry si adatta alla perfezione ai nostri forni e consente di cuocere rapidamente porzioni abbondanti in una sola volta.

### Cibi fritti e sani:

Con una minima quantità di olio può preparare piatti salutari e dire addio ai sensi di colpa.

### Cottura estremamente omogenea

La circolazione ottimizzata dell'aria favorisce una cottura omogenea su tutti i lati, anche sotto. Per patatine fritte con una doratura perfettamente uniforme.

### Non serve girare

È finita l'epoca dei cibi da girare e mescolare durante la cottura: grazie ai fori della teglia innovativa, l'aria circola in modo uniforme su tutti i lati della pietanza.

### Cottura più veloce

Il flusso d'aria ottimizzato distribuisce il calore sul cibo direttamente su tutti i lati, riducendo così i tempi di cottura.

### Porzioni più grandi

Capacità molto più elevata rispetto alle friggitrici ad aria tradizionali. Per una frittura sempre perfetta per tutta la sua famiglia!



# Il forno a microonde da incasso Combi garantisce pietanze deliziose in pochissimo tempo

A volte capita di non poter proprio aspettare i tempi di cottura nel forno. In questi casi interviene il forno a microonde Combi, che le fa risparmiare tempo senza rinunciare al gusto e ai sapori intensi della cottura tradizionale.

Per fortuna c'è il microonde!.....  
A maggior ragione se è integrato nel forno tradizionale: il forno a microonde CompactLine unisce le due funzioni in un unico apparecchio. Ciò le garantisce una flessibilità nella preparazione delle portate mai sperimentata prima: aria calda, calore superiore e inferiore, grill e microonde - una praticità unica nel suo genere. In alternativa, per le cucine più piccole è disponibile la versione Compact 38 come forno a microonde o come grill e microonde per scongelare, cuocere e grattare.



## Funzione CombiQuick

Il forno a microonde Combi Compact 45 con funzione CombiQuick è concepito in modo da dimezzare i tempi di cottura rispetto ai forni tradizionali. La combinazione tra metodi di cottura tradizionale e funzione microonde accelera qualunque preparazione.



## Funzione microonde

Le microonde consente di riscaldare, scongelare o cucinare piatti in modo rapido e senza fatica, conservando tutto il gusto del cibo.



## Microonde + grill

La combinazione delle funzioni microonde e grill le permette di ottenere più in fretta risultati deliziosi. Grazie a microonde e grill i piatti saranno pronti in un battibaleno e avranno una bella crosta, per offrirle i vantaggi di due dispositivi in uno.



EB6SL70KCN | EB4SL90KCN | ZS140GL

## ProfiLine

New



EB4PL90K



EB4SL90K

| Highlights   | EB4PL90K   | EB4SL90K   |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Intuitivo display touch screen con comando tramite app My Electrolux</li> <li>★ Suggerimenti VarioGuide</li> <li>★ Programmi combinati con microonde e modalità di riscaldamento tradizionali</li> <li>★ Funzione cottura a basse temperature</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con comandi a manopola</li> <li>★ Suggerimenti VarioGuide</li> <li>★ Programmi combinati con microonde e modalità di riscaldamento tradizionali</li> <li>★ Funzione cottura a basse temperature</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> |
|  |  |  |
| <b>Tipo</b>  | Microonde Combi da incasso Compact 45  | Microonde Combi da incasso Compact 45  |
| <b>Versione</b>  |  |  |
| Volume vano interno (utilizzabile)                       | 43 litri   | 43 litri   |
| Potenza microonde max.                                   | 1000 Watt  | 1000 Watt  |
| <b>Comandi / Display</b>                                 |  |  |
| Intuitivo display touch screen                           | •  |  |
| Connectivity / My Electrolux App                         | •/•  |  |
| Manopole a sfioramento e di navigazione                  |  | •  |
| Tasti a sfioramento                                      |  |  |
| Selettore comandi a scomparsa                            |  |  |
| <b>Dotazione</b>   |  |  |
| Livelli di potenza microonde                             | 10   | 10   |
| Programmi speciali                                       | •  | •  |
| Ricette preprogrammate                                   |  |  |
| Memoria per programmi personali                          | •  |  |
| Rivestimento con smaltatura Swiss Clean                  | •  | •  |
| Memoria in caso di interruzione di corrente              | 3 giorni   | 1 settimana  |
| Sicurezza bambini / frontale freddo                      | •/•  | •/•  |
| <b>Accessori</b>   |  |  |
| Piatto del microonde / piatto in vetro / piatto girevole | 1 / - / -  | 1 / - / -  |
| Pirofila   | 1  | 1  |
| Piatto Grostino  |  |  |
| Griglia (cromata) / Supporto griglia                     | 1 / -  | 1  |
| Placca da forno  | 1  | 1  |
| <b>Dimensioni</b> A x L x P                              | 455 x 596 x 567 mm   | 455 x 596 x 567 mm   |
| Potenza nominale   | 3,0 / 3,0 kW   | 3,0 / 3,0 kW   |
| Tensione   | 400V 2N- / 230V-   | 400V 2N- / 230V-   |
| Protezione   | 2 x 10 / 1 x 16 A  | 2 x 10 / 1 x 16 A  |
| <b>Varianti di colore CN (acciaio cromato)</b>           | <b>EB4PL90KCN</b>  | <b>EB4SL90KCN</b>  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>               | CHF 4150.- / CHF 3853.30   | CHF 3520.- / CHF 3268.35   |
| <b>Varianti di colore SP (specchio)</b>                  | <b>EB4PL90KSP</b>  | <b>EB4SL90KSP</b>  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>               | CHF 4150.- / CHF 3853.30   | CHF 3520.- / CHF 3268.35   |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                     | <b>CHF 10.77 / CHF 10.-</b>  | <b>CHF 10.77 / CHF 10.-</b>  |

Disponibile: aprile 2020



EB4GL90K



EB3SL90K



EB3GL90



EB4L90

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con testo in chiaro e simboli</li> <li>★ Ricette preprogrammate</li> <li>★ Microonde e modalità di riscaldamento tradizionali combinabili manualmente</li> <li>★ Funzione cottura a basse temperature</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con testo in chiaro e simboli</li> <li>★ Ricette preprogrammate</li> <li>★ Forno a microonde combinabile manualmente con funzioni grill / aria calda</li> <li>★ Funzione cottura a basse temperature</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con testo in chiaro e simboli</li> <li>★ Ricette preprogrammate</li> <li>★ Grill e microonde combinabili manualmente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Timer a sfioramento con info display</li> <li>★ Programmi speciali microonde</li> <li>★ Piatto girevole XXL</li> <li>★ Microonde e grill combinabili</li> </ul> |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
| <b>Tipo</b>  | Microonde Combi da incasso Compact 45  | Microonde Combi da incasso Compact 38  | Microonde Solo da incasso Compact 38   | Microonde Solo da incasso Compact 45   |
| <b>Versione</b>  |  |  |  |  |
| Volume vano interno (utilizzabile)                       | 43 litri   | 33 litri   | 33 litri   | 42 litri   |
| Potenza microonde max.                                   | 1000 Watt  | 1000 Watt  | 1000 Watt  | 1000 Watt  |
| <b>Comandi / Display</b>                                 |  |  |  |  |
| Intuitive-Touch-Display                                  |  |  |  |  |
| Connectivity / My Electrolux App                         |  |  |  |  |
| Manopole a sfioramento e di navigazione                  |  |  |  |  |
| Tasti a sfioramento                                      | •  | •  | •  | •  |
| Selettore comandi a scomparsa                            |  |  |  | • (illuminati)   |
| <b>Dotazione</b>   |  |  |  |  |
| Livelli di potenza microonde                             | 10   | 10   | 10   | 10   |
| Programmi speciali                                       | •  | •  | •  | •  |
| Ricette preprogrammate                                   | •  | •  | •  | •  |
| Memoria per programmi personali                          | •  | •  | •  | •  |
| Rivestimento con smaltatura Swiss Clean                  | •  | •  | •  | •  |
| Memoria in caso di interruzione di corrente              | 1 settimana  | 1 settimana  | 1 settimana  | •/•  |
| Sicurezza bambini / frontale freddo                      | •/•  | •/•  | •/•  | •/•  |
| <b>Accessori</b>   |  |  |  |  |
| Piatto del microonde / piatto in vetro / piatto girevole | 1 / - / -  | - / 1 / -  | - / 1 / -  | - / - / 1 (406 mm)   |
| Pirofila   |  | 1  |  |  |
| Piatto Grostino  | 1  |  | 1  |  |
| Griglia (cromata) / Supporto griglia                     | 1 / -  | 1 / -  | 1 / -  | - / 1  |
| Placca da forno  | 1  | 1  |  |  |
| <b>Dimensioni</b> A 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   |
| Potenza nominale   | 3,0 / 3,0 kW   | 2,3 / 2,3 kW   | 2,3 / 2,3 kW   | 2,1 / 2,1 kW   |
| Tensione   | 400V 2N- / 230V-   | 230V-  | 230V-  | 230V-  |
| Protezione   | 2 x 10 / 1 x 16A   | 10A  | 10A  | 10A  |
| <b> Variante di colore CN (acciaio cromato)</b>          | <b>EB4GL90KCN</b>  | <b>EB3SL90KCN</b>  | <b>EB3GL90KCN</b>  |  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>               | CHF 2920.- / CHF 2711.25   | CHF 3250.- / CHF 3017.65   | CHF 2300.- / CHF 2135.55   |  |
| <b> Variante di colore SP (specchio)</b>                 | <b>EB4GL90KSP</b>  | <b>EB3SL90KSP</b>  | <b>EB3GL90SP</b>   | <b>EB4L90SP</b>  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>               | CHF 2920.- / CHF 2711.25   | CHF 3250.- / CHF 3017.65   | CHF 2300.- / CHF 2135.55   | CHF 2100.- / CHF 1949.85   |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                     | CHF 10.77 / CHF 10.-   | CHF 10.77 / CHF 10.-   | CHF 10.77 / CHF 10.-   | CHF 10.77 / CHF 10.-   |

# Completi la sua cucina con la cantinetta vino Electrolux

La cantinetta senza maniglie saprà inserirsi armoniosamente nella sua cucina. Il suo design si adatta perfettamente alla purezza di linee che caratterizza gli altri elettrodomestici Electrolux.

## Scelga la giusta temperatura

Con la cantinetta vino compatta ed elegante può creare le condizioni perfette per conservare le sue bottiglie di vino. È possibile selezionare la temperatura da 5°C fino a 20°C. In questo modo i suoi vini potranno sprigionare tutto il loro prezioso bouquet.

## Si inserisce armoniosamente in cucina

La cantinetta senza maniglie si inserisce armoniosamente nella sua cucina. Il suo design si adatta perfettamente alla purezza di linee che caratterizza gli altri elettrodomestici Electrolux.

## Spazio anche per bottiglie Magnum

E se desidera festeggiare con i suoi ospiti aprendo una bottiglia Magnum... nessun problema! Anche questa può essere riposta nella cantinetta ed essere servita alla giusta temperatura.

## Capienza fino a 18 bottiglie

Nonostante le dimensioni compatte, la cantinetta vino può ospitare un massimo di 18 bottiglie normali, così da avere sempre la giusta scorta quando si presenta l'occasione.



### Armadio climatizzato per vini

Armadio per conservare i vini alla temperatura ideale, pronti da servire



Conservazione di vini  
Possibilità di conservare fino a  
18 bottiglie di vino su 3 ripiani

## ProfilLine



WK4PL10

### Highlights

- ★ Frigorifero per vini
- ★ Pacchetto senza pensieri ProfiLine
- ★ Touch Control con display digitale
- ★ Spazio per 18 bottiglie
- ★ Flessibilità per conservare bottiglie di varie dimensioni
- ★ Design snello senza maniglia



### Tipo

Frigorifero da incasso per vini

### Capacità utile

Capacità utile totale 49 litri  
18 bottiglie (0,75 litri)

### Comandi / Indicatori

Regolazione elettronica con Touch Control e display digitale della temperatura  
Gamma di temperature: da +5° a +20°C

1 zona

### Dotazione

3 ripiani  
2 ripiani a griglia in legno su guide telescopiche  
Posizione delle bottiglie in orizzontale e di taglio  
Ventilazione: DynamicAir  
Illuminazione a LED dall'alto, attivabile  
Illuminazione a LED continua  
Apertura della porta a scomparsa, sistema push/pull  
Battuta sportello in basso

### Consumo energetico

Classe di efficienza energetica: A++  
Consumo energetico/anno: 83 kWh

### Dati tecnici

Classe climatica ST (da +16 a +36)  
Potenza sonora: 39 dB(A)

### Sicurezza

Allarme temperatura ottico

Dimensioni A x L x P: 455 x 596 x 558 mm  
Nicchia: 450 x 560 mm

Potenza nominale: 45 W

Tensione: 230 V

Protezione: 10 A

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.

Variante di colore CN (acciaio cromato)

WK4PL10CN  
CHF 3690.- / CHF 3426.20

Variante di colore SP (specchio)

WK4PL10SP  
CHF 3690.- / CHF 3426.20

TRA IVA incl. CHF 28.- / TRA IVA escl. CHF 26.-

# Macchine da caffè: l'elemento che completa la cucina

Prepari fino a sei tazze per volta con la speciale funzione MultiCup della macchina da caffè professionale di Electrolux.

## Macchina da caffè professionale

Con questa macchina da caffè professionale di Electrolux potrà preparare caffè aromatici e squisite bevande calde direttamente a casa. Selezioni una delle numerose opzioni dal display a colori mediante la manopola di navigazione e assapora la sua bevanda preferita - dall'espresso al cappuccino - preparata come al bar.

## Funzione Aroma

I suoi caffè saranno sempre come li desidera, grazie alla possibilità di specificarne la consistenza con la funzione di regolazione della quantità e dell'aroma. Semplicemente premendo un pulsante potrà scegliere tra un caffè forte la mattina e uno più leggero la sera.

## Funzione Quantità di latte

Semplicemente premendo un pulsante potrà specificare l'esatta quantità di latte per le sue bevande calde preferite.

## Funzione MultiCup

La funzione MultiCup le consente di preparare in modo semplice e veloce fino a sei tazze.

## Schiumatore ad alta pressione

Aggiunge il tocco di schiuma perfetto alle sue bevande preferite.



ESP4SL10

### Highlights

- ★ Macchina per caffè professionale
- ★ Funzione Aroma
- ★ Funzione Quantità di latte
- ★ Funzione MultiCup
- ★ Schiumatore ad alta pressione

### Tipo

Macchina per caffè completamente automatica da incasso

### Classe di efficienza energetica

A

### Preparazione bevande

Preparazione automatica di cappuccino, flat white e latte macchiato con schiumatore per latte integrato  
Diverse dimensioni di tazza a scelta: erogatore caffè regolabile in altezza (8,5-14 cm) per caffè da espresso a caffè latte  
Selezione per una o due tazze  
Cinque intensità di caffè a scelta da delicato a molto intenso  
Temperatura del caffè regolabile (5 livelli)  
Temperatura selezionabile per acqua calda

### Comandi / Dotazione

Lingua del display programmabile  
Tasto preferiti  
Illuminazione a LED  
Piano di appoggio per tazza  
Macinacaffè integrato, grado di macinatura regolabile (13 livelli)  
Capacità contenitore caffè in grani (400 g)  
Apertura di carico per due tipi di caffè macinato  
Capacità serbatoio acqua (2,5 l), estraibile frontalmente  
Capacità contenitore residui 14 pz.  
Programma automatico di pulizia e decalcificazione  
Durezza dell'acqua regolabile  
Pressione della pompa: 15 bar

### Accessori

Serbatoio latte 0,5 l, cucchiaino dosatore

Dimensioni A x L x P: 455 x 596 x 361 mm

Potenza nominale: 1350 W

Tensione: 230 V

Protezione: 10 A

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.

Variante di colore CN (acciaio cromato)

ESP4SL10CN  
CHF 4150.- / CHF 3853.30

Variante di colore SP (specchio)

ESP4SL10SP  
CHF 4150.- / CHF 3853.30

TRA IVA incl. CHF 599 / TRA IVA escl. CHF 5.56



# Il cassetto sottovuoto che fa anche la marinatura

Ancora più libertà e creatività in cucina grazie alla nuova tecnologia sottovuoto per la cottura sous-vide. Ma non fa solo questo, può anche marinare in pochissimo tempo i cibi da grigliare.

## Marinatura veloce

Marinatura istantanea grazie all'apposita funzione. Inserisca la carne con la marinata nel cassetto sottovuoto, avendo cura di riporla su un piatto o in una ciotola. Avviare la funzione marinatura. Tramite la ripetizione in rapida successione della messa sottovuoto, la marinata viene completamente assorbita. In men che non si dica la carne è pronta per la griglia. O il pesce, perché la procedura è adatta anche ai cibi sensibili alla variazione di pressione. Si tratta di un piacere creativo: inventare una propria marinata, marinare rapidamente e gustare!



## Sottovuoto professionale

Questo dispositivo professionale per il sottovuoto raggiunge il 99,9% di vuoto e quindi una cottura SousVide perfetta. Anche le salse possono essere messe sottovuoto. La tecnica del sottovuoto è ideale anche per la conservazione e la congelazione degli alimenti. Anche la richiusura di piccoli vasetti diventa un gioco da ragazzi.

## Ora anche

come cassetto per il sottovuoto totalmente integrato VACI40PLV. Si integra alla perfezione nella pannellatura frontale della cucina.



VACI40PL



VACI40PLV

## ProfiLine

### VACI40PL | VACI40PLV

#### Highlights

- ★ Sistema con comparto per la messa sottovuoto di alimenti
- ★ Esclusiva funzione di marinatura
- ★ Richiusura di sacchetti e vasetti di vetro con coperchio
- ★ Pacchetto senza pensieri ProfiLine
- ★ Ideale per l'incasso sotto il forno Compact 45 o il piano di lavoro



#### Tipo

Cassetto sottovuoto da incasso

#### Versione

Dimensioni scomparto (A x L x P) 72 x 406 x 276 mm (adatto GN 1/2\*)

Materiale scomparto acciaio inox

Potenza della pompa 3 m<sup>3</sup>/h

4 programmi

#### Comandi / Display

Tasti a sfioramento

Display bianco a led

Cassetto con sistema push/pull a scomparsa

#### Dotazione

4 livelli di vuoto

3 opzioni tempo di saldatura

Funzione marinatura esclusiva

Collegamento per sottovuoto esterno

Guida telescopica a estrazione totale

#### Applicazioni

Confezionamento sottovuoto

Marinatura

Chiusura di barattoli in vetro

Richiusura di sacchetti

#### Accessori

Piastra per diminuzione del volume

Nipplo di collegamento per sottovuoto esterno

1 set sacchetti SousVide (adatti per cottura e congelamento)

Dimensioni A x L x P: 139 x 596 x 567 mm

Potenza nominale: 1,15 kW

Tensione: 230 V- (Cavo elettrico con spina)

Protezione: 10 A

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.

Variante parte frontale completamente in vetro a specchio nero\*

VACI40PL CHF 3250.- / CHF 3017,65

Variante totalmente integrato (senza parte frontale)

VACI40PLV CHF 3150.- / CHF 2924,80

TRA IVA incl. CHF 10.77 / TRA IVA escl. CHF 10.-

\* Questa versione è installata per le due varianti di colore CN (acciaio cromato) e per la variante SP (specchio)

# Un cassetto scaldavivande che cuoce a basse temperature? Con Electrolux si può!

Un cassetto scaldavivande di Electrolux è il complemento naturale al suo forno – ideale per tenere al caldo alimenti e preriscaldare le stoviglie, ma anche per lievitare la pasta o cuocere a basse temperature.



**Pietanze al caldo**  
Il cassetto scaldavivande le consente di tenere al caldo piatti e pietanze, permettendole di intrattenere i suoi ospiti nell'attesa di una cena perfetta.



**Cottura a basse temperature**  
Il cassetto scaldavivande permette una cottura delicata a basse temperature. Il forno potrà così essere destinato ad altri usi.



**Chef professionisti**  
Usi il cassetto scaldavivande per far lievitare l'impasto come gli chef professionisti. Offre le condizioni ideali per ottenere sempre la perfetta forma e consistenza per ogni tipo di pane.



**Scongelamento**  
Regoli la temperatura del cassetto scaldavivande per uno scongelamento lento e delicato di qualsiasi piatto o ingrediente. Così facendo conserverà aromi e consistenze per piatti sempre deliziosi.



**Display touch**  
Basta selezionare la temperatura e impostare il timer o il tempo di fine cottura: a tutto il resto pensa il cassetto scaldavivande. La spia di controllo indica sempre se l'apparecchio è acceso o spento.

## Nuovo: Cassetto accessori nello stesso design degli altri elettrodomestici

Riponga nel pratico cassetto gli accessori del forno come teglie e griglie. Così potrà cominciare subito a usare il forno senza dover prima spostare ciò che non le serve.



New



New

Cassetto accessori

|  | ZS140GL   | ZS70GL  |
|--|---|---|
| <b>Highlights</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Sistema push/pull a scomparsa</li> <li>★ Ideale per l'incasso sotto il forno Compact 45</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Sistema push/pull a scomparsa</li> <li>★ Ideale per l'incasso sotto forno combinato</li> <li>★ Ideale nel mercato ricambi / sostituzioni in combinazione con 2 forni Compact 45</li> </ul> |
| <b>Tipo</b>  | Cassetto accessori da incasso   | Cassetto accessori da incasso   |
| <b>Comandi / Display</b>   |   |   |
| Cassetto con sistema push/pull a scomparsa                             | •   | •   |
| <b>Dotazione</b>   |   |   |
| Guida telescopica  | •   | •   |
| <b>Dimensioni A x L x P</b>  | 136 x 596 x 521 mm  | 70 x 596 x 526 mm   |
| <b>Variante parte frontale completamente in vetro a specchio nero*</b> | ZS140GL*<br>CHF 820.-/CHF 761.35  | ZS70GL*<br>CHF 720.-/CHF 668.50   |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>                               |   | Disponibile: maggio 2020  |

\* Questa versione è installata per le due varianti di colore CN (acciaio cromato) e per la variante SP (specchio)



|  | WS140SL   | WS200SL   | WS290SL  |
|--|---|---|--|
| <b>Highlights</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display a sfioramento con timer e partenza ritardata</li> <li>★ Adatto per la cottura a basse temperature e lo scongelamento di alimenti</li> <li>★ Sistema push/pull a scomparsa</li> <li>★ Ideale per l'incasso sotto il forno Compact 45</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display a sfioramento con timer e partenza ritardata</li> <li>★ Adatto per la cottura a basse temperature e lo scongelamento di alimenti</li> <li>★ Sistema push/pull a scomparsa</li> <li>★ Ideale per l'incasso sotto il forno Compact 38</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display a sfioramento con timer e partenza ritardata</li> <li>★ Adatto per la cottura a basse temperature e lo scongelamento di alimenti</li> <li>★ Con elegante maniglia a barra</li> <li>★ Ideale per l'incasso sotto il forno</li> </ul> |
| <b>Tipo</b>  | Cassetto scaldavivande da incasso   | Cassetto scaldavivande da incasso   | Cassetto scaldavivande da incasso  |
| <b>Versione</b>  |   |   |  |
| Capacità di carico   | Piatto di portata per 6 persone   | Piatto di portata per 8 persone   | Piatto di portata per 12 persone   |
| <b>Comandi / Display</b>   |   |   |  |
| Tasti a sfioramento  | •   | •   | •  |
| Display  | Bianco a led  | Bianco a led  | Bianco a led   |
| Programmazione fine cottura/timer                                      | •/•   | •/•   | •/•  |
| Cassetto con sistema push/pull a scomparsa                             | •   | •   | •  |
| Cassetto con maniglia a barra  |   |   | •  |
| Regolazione elettronica della temperatura (gradi)                      | 30 - 80 °C  | 30 - 80 °C  | 30 - 80 °C   |
| <b>Dotazione</b>   |   |   |  |
| Guida telescopica  | •   | •   | •  |
| Ventola aria calda   | •   | •   | •  |
| <b>Applicazioni</b>  |   |   |  |
| Conservazione al caldo di vivande                                      | •   | •   | •  |
| Scongelamento  | •   | •   | •  |
| Cottura a bassa temperatura  | •   | •   | •  |
| Riscaldamento stoviglie  | •   | •   | •  |
| Lievitazione   | •   | •   | •  |
| <b>Accessori</b>   |   |   |  |
| Fondo in vetro   | •   | •   | •  |
| Tappetino antiscivolo  | •   | •   | •  |
| Griglia di supporto  |   |   | •  |
| <b>Dimensioni A x L x P</b>  | 136 x 596 x 521 mm  | 201 x 596 x 553 mm  | 293 x 596 x 553 mm   |
| Potenza nominale   | 0,52 kW   | 0,55 kW   | 0,55 kW  |
| Tensione   | 230 V - (cavo elettrico con spina)  | 230 V - (cavo elettrico con spina)  | 230 V - (cavo elettrico con spina)   |
| Protezione   | 10A   | 10A   | 10A  |
| <b>Variante parte frontale completamente in vetro a specchio nero*</b> | WS140SL*<br>CHF 1490.-/CHF 1383.45  | WS200SL*<br>CHF 1610.-/CHF 1494.90  | WS290SLCN<br>CHF 1680.-/CHF 1559.90  |
| <b>Variante di colore CN (acciaio cromato)</b>                         |   |   | WS290SLSP<br>CHF 1680.-/CHF 1559.90  |
| <b>Variante di colore SP (specchio)</b>                                |   |   | CHF 10.77 / CHF 10.-   |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>                               |   |   |  |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>                                     | CHF 5.99 / CHF 5.56   | CHF 5.99 / CHF 5.56   |  |

\* Questa versione è installata per le due varianti di colore CN (acciaio cromato) e per la variante SP (specchio)

# Le piace stare ai fornelli? Lo capiamo bene.

Questo tipo di cucina non tramonta mai. Per chi ama cucinare sul piano cottura, una moderna cucina da incasso di Electrolux è proprio la soluzione giusta.

Stile classico e innovazione si armonizzano alla perfezione

Ama il classico comando con manopole, ma, allo stesso tempo, desidera avere nella sua cucina un piano di cottura che utilizza la modalità di riscaldamento più innovativa e pratica? Nessun problema: I nostri modelli di cucina EH6L40Y e EH6L20Y combinati al modello GK58I sono la scelta ideale. Soprattutto per sostituire la combinazione fornello-piano cottura che utilizza attualmente.



Tutto è semplicemente a portata di mano e a vista. I regolatori di energia e i selettori dei comandi perfettamente ergonomici consentono di gestire in modo facile e intuitivo il forno e le zone di cottura. I simboli visualizzati direttamente sulla manopola sposano un design senza tempo. Tutte le funzioni e le impostazioni vengono mostrate in modo chiaro.



Con «BakingPlus» resterà ancora più volentieri ai fornelli. Una breve umidificazione delle pietanze da cuocere o infornare può far miracoli. Versare 100 ml di acqua nell'incavo posto sul fondo, impostare BakingPlus sul selettore dei comandi e un elemento di riscaldamento situato nel sottofondo del vano cottura farà evaporare l'acqua nei primi 10 - 15 minuti. Il risultato è sorprendente: il pane non è mai stato così brillante e croccante! Tutte le cucine della serie L50 sono dotate di questa funzione. Grazie all'umidità l'impasto lieviterà meglio, guadagnando più volume e una consistenza migliore. Croccante all'esterno - soffice all'interno.

Ora può comandare il piano di cottura a induzione anche direttamente dalla cucina. Le cucine compatibili sono riportate a pagina 65 e 66



# Le nostre cucine da incasso in sintesi

|                               | EH6GL40X | EH6L50D | EH6L40X | EH6L40 | EH6L40Y (230V) | EH6L20 | EH6L20Y (230V) | EH6K10 |
|-------------------------------|----------|---------|---------|--------|----------------|--------|----------------|--------|
| Altezza nominale in cm        | 60       | 60      | 60      | 60     | 60             | 60     | 60             | 60     |
| Numero zone di cottura        | 4        | 4       | 4       | 4      | 4              | 4      | 4              | 4      |
| VarioGuide                    | •        |         |         |        |                |        |                |        |
| Termometro per alimenti       | •        |         |         |        |                |        |                |        |
| Cottura a basse temperature   | •        |         |         |        |                |        |                |        |
| BakingPlus                    |          | •       |         |        |                |        |                |        |
| Aria calda                    | •        | •       | •       | •      | •              | •      | •              | •      |
| Cottura su più piani          | •        | •       | •       | •      | •              | •      | •              | •      |
| Calore superiore e inferiore  | •        | •       | •       | •      | •              | •      | •              | •      |
| Grill                         | •        | •       | •       | •      | •              | •      | •              | •      |
| Placca extra grande           | •        | •       | •       | •      | •              | •      | •              | •      |
| Pulizia catalitica            | •        |         | •       |        |                |        |                |        |
| Selettore comandi a scomparsa | •        | •       | •       | •      | •              | •      | •              | •      |
| Pagina catalog                | 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"> <li>★ Display con testo in chiaro e simboli</li> <li>★ Sistema autopulente catalitico</li> <li>★ Suggestimenti VarioGuide</li> <li>★ Termometro per alimenti</li> <li>★ Cottura su più piani</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Timer a sfioramento con info display</li> <li>★ Funzione BakingPlus</li> <li>★ Cottura su più piani</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con timer e indicatori</li> <li>★ Sistema autopulente catalitico</li> <li>★ Cottura su più piani</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con timer e indicatori</li> <li>★ Cottura su più piani</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Display con timer e indicatori</li> <li>★ Cottura su più piani</li> <li>★ Placca extra grande</li> <li>★ Combinabile con il piano di cottura a induzione</li> </ul> |
|  |   |  |   |   |  |
| <b>Tipo</b>  | Cucina da incasso Katalyt   | Cucina da incasso BakingPlus   | Cucina da incasso Katalyt   | Cucina da incasso   | Cucina da incasso 230V   |
| <b>Versione</b>  |   |  |   |   |  |
| Classe di efficienza energetica                                    | A+  | A+   | A+  | A+  | A+   |
| Volume vano interno (utilizzabile)                                 | 71 litri  | 71 litri   | 71 litri  | 71 litri  | 71 litri   |
| <b>Comandi zone di cottura</b>                                     |   |  |   |   |  |
| Regolatori energia a scomparsa                                     | 4   | 4  | 4   | 4   | 4  |
| Regolatore doppio circuito   | davanti sx/ dietro dx   | davanti sx/ dietro dx  | davanti sx/ dietro dx   | davanti sx/ dietro dx   |  |
| <b>Comandi forno</b>   |   |  |   |   |  |
| Tasti a sfioramento  | •   | • (Timer)  | •   | •   | •  |
| Selettori comandi a scomparsa                                      | • (illuminati)  | • (illuminati)   |   |   |  |
| <b>Dotazione</b>   |   |  |   |   |  |
| Programmi speciali   | •   |  |   |   |  |
| Ricette preprogrammate   | •   |  |   |   |  |
| Memoria per programmi personali                                    | •   |  |   |   |  |
| Griglia reclinabile  |   | •  |   |   |  |
| Swiss-Clean-Email-Beschichtung                                     |   | •  |   |   |  |
| Autopulizia pirolitica/ catalitica                                 | -/•   |  | -/•   |   |  |
| Memoria in caso di interruzione di corrente                        | 1 settimana   |  | 1 ora   | 1 ora   | 1 ora  |
| Sicurezza bambini/ frontale freddo                                 | •/•   | -/•  | -/•   | -/•   | -/•  |
| <b>Accessori</b>   |   |  |   |   |  |
| Termometro per alimenti  | •   |  |   |   |  |
| Griglia (cromata)  | 1   | 1  | 1   | 1   | 1  |
| Placca/ placca a bordo alto  | 1/1   | 1/1  | 2/-   | 2/-   | 2/-  |
| Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio) | vedere pagina 223   | vedere pagina 223  | vedere pagina 223   | vedere pagina 223   | vedere pagina 223  |
| <b>Dimensioni</b> A 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   |
| Potenza nominale/ Potenza totale massima di allacciamento          | 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   |
| Tensione   | 400V 2-3N-  | 400V 2-3-  | 400V 2-3-   | 400V 2-3-   | 230V- / 400V 2-3N-   |
| Protezione   | 2-3x16A   | 2-3x16A  | 2-3x16A   | 2-3x16A   | 1-3x16A/ 2-3x16A   |
| <b>Varianti di colore CN (acciaio cromato)</b>                     | EH6GL40XCN  |  | EH6L40XCN   | EH6L40CN  | EH6L40YCN  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                          | CHF 3190.-/ CHF 2961.95   |  | CHF 2700.-/ CHF 2506.95   | CHF 2540.-/ CHF 2358.40   | CHF 2540.-/ CHF 2358.40  |
| <b>Varianti di colore SP (specchio)</b>                            | EH6GL40XSP  | EH6L50DSP  |   |   |  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                          | CHF 3190.-/ CHF 2961.95   | CHF 2840.-/ CHF 2636.95  |   |   |  |
| <b>Varianti di colore WE o SW (bianco o nero)</b>                  |   |  | EH6L40XWE / SW  | EH6L40WE / SW   |  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                          |   |  | CHF 2600.-/ CHF 2414.10   | CHF 2440.-/ CHF 2265.55   |  |
| <b>TRA IVA incl./ TRA IVA escl.</b>                                | 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.-  |

Modello di cucina combinabile solo con i modelli di piani cottura GK58YCN, GK56YCN e GK58I



EH6L20



EH6L20YWE (230V)



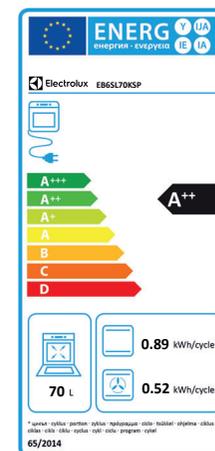
EH6K10

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Cottura su più piani</li> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Cottura su più piani</li> <li>★ Placca extra grande</li> <li>★ Combinabile con il piano di cottura a induzione</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Placca extra grande</li> </ul> |
|--|---|--|---|
|  |   |  |   |
| <b>Tipo</b>  | Cucina da incasso   | Cucina da incasso 230V   | Cucina da incasso   |
| <b>Versione</b>  |   |  |   |
| Classe di efficienza energetica                                    | A+  | A+   | A   |
| Volume vano interno (utilizzabile)                                 | 71 litri  | 71 litri   | 77 litri  |
| <b>Comandi zone di cottura</b>                                     |   |  |   |
| Regolatori energia a scomparsa                                     | 4   | 4  | 4   |
| Regolatore doppio circuito   | davanti sx/ dietro dx   |  |   |
| <b>Comandi forno</b>   |   |  |   |
| Tasti a sfioramento  |   |  |   |
| Selettori comandi a scomparsa                                      | •   | •  | •   |
| <b>Dotazione</b>   |   |  |   |
| Programmi speciali   |   |  |   |
| Ricette preprogrammate   |   |  |   |
| Memoria per programmi personali                                    |   |  |   |
| Griglia reclinabile  | •   | •  | •   |
| Rivestimento con smaltatura Swiss Clean                            | •   | •  | •   |
| Autopulizia pirolitica/catalitica                                  |   |  |   |
| Memoria in caso di interruzione di corrente                        |   |  |   |
| Sicurezza bambini/frontale freddo                                  | -/•   | -/•  | -/•   |
| <b>Accessori</b>   |   |  |   |
| Termometro per alimenti  |   |  |   |
| Griglia (cromata)  | 1   | 1  | 1   |
| Placca/placca a bordo alto   | 2/-   | 2/-  | 1/-   |
| Possibilità di braccio estraibile per placca da forno (accessorio) | vedere pagina 223   | vedere pagina 223  | vedere pagina 223   |
| <b>Dimensioni A x L x P</b>  | 594 x 596 x 567 mm  | 594 x 596 x 567 mm   | 594 x 596 x 567 mm  |
| Potenza nominale/Potenza totale massima di allacciamento           | 3,5/10,85 kW  | 3,5/10,85 kW   | 3,0/10,10 kW  |
| Tensione   | 400 V 2-3-  | 230V- / 400V 2-3 N-  | 400 V 2-3-  |
| Protezione   | 2-3 x 16 A  | 1-3 x 16 A / 2-3 x 16 A  | 2-3 x 16 A  |
| <b>Varianti di colore CN (acciaio cromato)</b>                     | EH6L20CN  | EH6L20YWE  | EH6K10WE / SW   |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>                           | CHF 2390.-/CHF 2219.15  | CHF 2290.-/CHF 2126.30   | CHF 1840.-/CHF 1708.45  |
| <b>Varianti di colore WE o SW (bianco o nero)</b>                  | EH6L20WE / SW   |  |   |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>                           | CHF 2290.-/CHF 2126.30  |  |   |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>                                 | CHF 10.77 / CHF 10.-  | CHF 10.77 / CHF 10.-   | CHF 10.77 / CHF 10.-  |

Modello di cucina combinabile solo con i modelli di piani cottura GK58YCN, GK56YCN e GK58I

Accessori per l'incasso per forni da incasso

| Accessori per l'incasso | Descrizione   | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|-------------------------|---|---------------|---------------|
| HA35/60 UCN/USP         | Adattatore altezza A 3,5/ L 59,4/ P 56 cm - per l'incasso di forni e cucine a norme EURO, 5/6 A, 63,5 cm  | 185.-         | 171.75        |
| HA35/60 USW/UWE         | Adattatore altezza A 3,5/ L 59,4/ P 56 cm - per l'incasso di forni e cucine a norme EURO, 5/6 A, 63,5 cm  | 151.-         | 140.20        |
| BISUPPORT               | Supporti angolari A 60 x L 69 x L 510 cm per l'incasso di più forni in combinazione con cassette scaldavivante. Incluso nel prezzo per i forni EB4, EB3 e WS. | 76.-          | 70.55         |



Etichette di consumo energetico

La classe di efficienza energetica

Gli apparecchi vengono assegnati a una classe di efficienza energetica da A+++ a D in funzione del consumo. Gli apparecchi della classe A+++ sono quelli che consumano meno. D indica un consumo di corrente elevato.



I nostri piani cottura consentono di integrare senza fatica l'alimentazione sostenibile nella vita quotidiana

## Piani di cottura

|  |     |
|--|-----|
| <b>Piani di cottura / comandi</b>  |     |
| Caratteristiche del prodotto .....   | 70  |
| I nostri piani di cottura in sintesi .....   | 82  |
| SensePro™ / ProfiLine .....  | 84  |
| SenseFry™ .....  | 87  |
| Piani di cottura a induzione Maxima / PureHob ..                                     | 88  |
| Piani di cottura a induzione .....   | 91  |
| Piani di cottura a induzione azionati dalla cucina o da un pannello di comando ..... | 98  |
| Piani di cottura in vetroceramica .....  | 100 |
| Piano di cottura in acciaio .....  | 105 |
| Pannello di comando da incasso e fornello a incasso / Set di piastre .....           | 106 |
| Accessori per l'incasso .....  | 107 |
| ComboHob .....   | 108 |

# La riscoperta del sapore

L'alta cucina è ben più di un piatto pronto. Comporta anche l'emozionante sensazione di creare qualcosa di straordinario. Electrolux le consente di cucinare con un tocco speciale garantendo sempre risultati perfetti.

Estrema precisione di cottura, flessibilità e design elegante: scopra di più alle pagine seguenti e trovi il partner più adatto a lei in cucina.



GK78FTIPO



**Cucina assistita con SensePro™**  
Patate, salse o una bistecca perfetta: con il nostro piano di cottura SensePro™ riuscirà a preparare tutto, anche SousVide.

Ulteriori informazioni su SensePro™ alle pagine 72-73



**Cottura flessibile con PureFlex**  
Massima flessibilità per le sue pietanze di tutti i giorni: è quello che le garantisce la funzione FlexiBridge™, con cui può attivare contemporaneamente quattro zone di cottura ellittiche in base alle sue esigenze con una delle tre combinazioni possibili. Anche per padelle di varie dimensioni e diverse applicazioni nella zona di cottura.

**Design e sistemi di comando unici**  
Design, comandi, illuminazione: nei nostri piani di cottura a induzione, in una cornice di grande raffinatezza, tutto è dotato di tecnologia all'avanguardia. Ogni preparazione diventa così un'esperienza estetica!

# Per una cottura precisa e un arrosto alla perfezione con termometro per alimenti senza cavi

Ortaggi delicati cotti alla perfezione, salse leggere pronte in un attimo, bistecche impeccabili – il nuovo piano di cottura a induzione SensePro™ può fare tutto questo. E anche cuocere sottovuoto.

Al sangue, cottura media o ben cotta? A lei la scelta: il piano di cottura SensePro™ farà tutto il resto.

Il termometro per alimenti visualizza la temperatura al cuore durante il processo di cottura, indicando quando la pietanza è cotta a puntino.

Unico sul  
mercato!



**SensePro™**  
SensePro™ rende molto facile per lei preparare i piatti più gustosi in modo sano e delicato. Basta selezionare il piatto e il risultato desiderato sul touch screen. Il termometro senza fili per alimenti mostra la temperatura interna durante la cottura e indica quando il piatto è perfetto.

WORLD'S  
FIRST

Il primo termometro per alimenti al mondo senza cavi né batterie misura in modo ultra preciso il cibo da cuocere e consente addirittura una cottura SousVide.



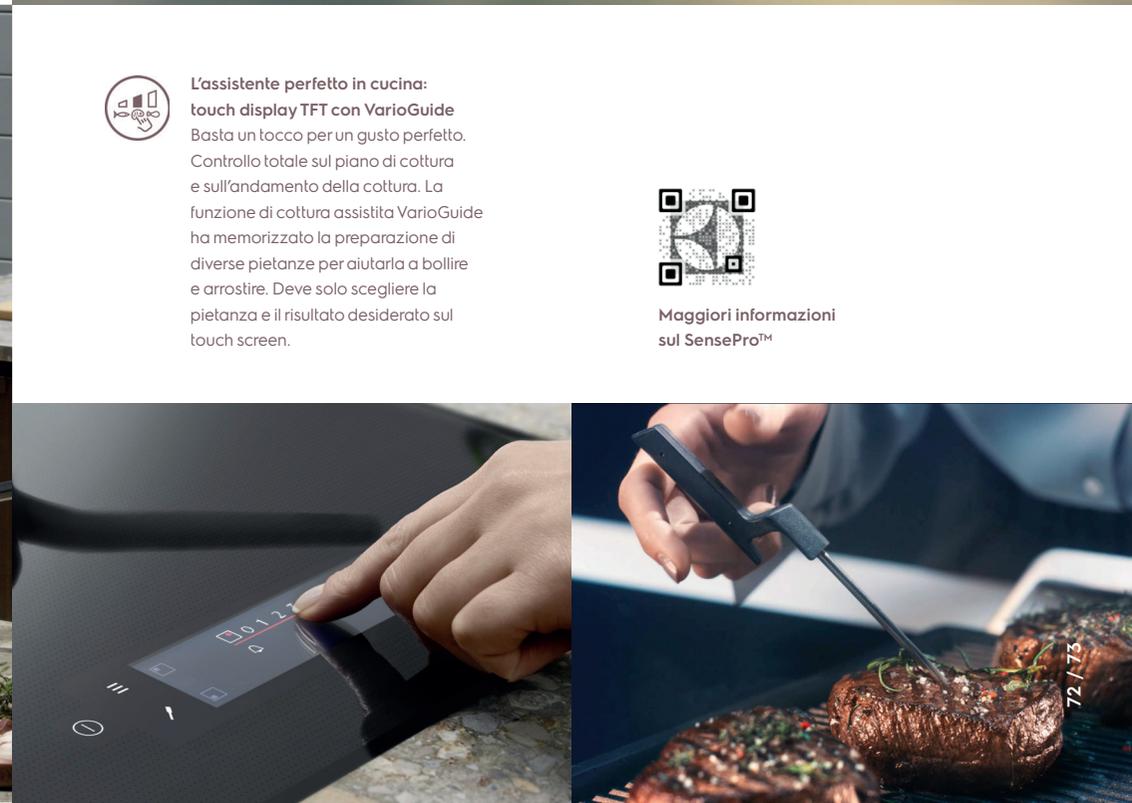
GK78FTIPO



**L'assistente perfetto in cucina:**  
**touch display TFT con VarioGuide**  
Basta un tocco per un gusto perfetto. Controllo totale sul piano di cottura e sull'andamento della cottura. La funzione di cottura assistita VarioGuide ha memorizzato la preparazione di diverse pietanze per aiutarla a bollire e arrostitire. Deve solo scegliere la pietanza e il risultato desiderato sul touch screen.



Maggiori informazioni  
sul SensePro™



# Risultati perfetti per la cottura in padella con SenseFry™

Il sensore per arrostire SenseFry™ garantisce sempre la giusta temperatura e la mantiene costante. È sufficiente selezionare la pietanza e il risultato desiderato per ricevere un segnale non appena la pentola raggiunge la temperatura attesa.



**SenseFry™**  
Sapere esattamente quando la pentola è abbastanza calda diventa possibile grazie a SenseFry™. È sufficiente selezionare la pietanza e il risultato desiderato sul display touch screen. Uno speciale sensore sotto la piastra di vetro regola poi la potenza del piano cottura per mantenere costante la temperatura della padella e garantire un risultato perfetto. Non è più necessario stimare quando la pentola sarà alla giusta temperatura: l'informazione le sarà puntualmente segnalata. Così ad esempio potrà cucinare le frittelle alla perfezione con la massima facilità.



# Regolazione automatica della temperatura per portare l'acqua a bollire con SenseBoil™

Il sensore SenseBoil™ evita che l'acqua trabocchi, rilevando l'aumento delle bolle d'acqua e riducendo automaticamente l'alimentazione di energia per cuocere a fuoco lento. Questo le permette di concentrarsi completamente sulla preparazione delle sue pietanze.



**SenseBoil™**  
Il sensore SenseBoil™ riconosce automaticamente quando l'acqua inizia a bollire e riduce direttamente la temperatura per cuocere a fuoco lento. Così non sarà più necessario tenere d'occhio l'acqua e potrà concentrarsi sulla preparazione delle pietanze.



**Design SlimFit**  
Grazie al suo design snello e compatto, il nuovo piano cottura a induzione può essere montato nei piani di lavoro di qualsiasi spessore: almeno 12 mm se al di sotto viene montato un cassetto o almeno 28 mm se viene invece installato un forno o un piano cottura Electrolux, creando così maggiore spazio e libertà in fase di progettazione.



**Hob2Hood™**  
Per concentrarsi completamente sulla cottura. Appena si inizia a cucinare, la funzione Hob2Hood attiva automaticamente la cappa aspirante alla giusta potenza. Così viene garantita sempre un'efficace pulizia dell'aria.



Maggiori informazioni sul design SlimFit

# Scelga la massima flessibilità in cucina

Tanto spazio per molte padelle, zone di cottura collegabili, riconoscimento automatico del tipo di pentola e molto altro ancora con i nostri apparecchi a induzione.



## FlexiBridge™

FlexiBridge™ consente di collegare le quattro zone per convertirle in un'unica grande area di cottura. Semplice attivazione della funzionalità per allineare la temperatura di cottura in modo che sia la stessa sulla superficie del piano di cottura. Possibilità di collocare pentole e padelle anche di dimensioni maggiori, un modo eccezionale per intrattenere gli ospiti. Grazie a questa tecnologia non rischia che le pietanze si brucino o risultino mezze crude.



## Funzione Bridge

Possibilità di definire più superfici di grandi dimensioni per cucinarvi con la funzione Bridge multipla di questo piano di cottura a induzione. Possibilità di collegare due aree premendo un pulsante, mettendole in parallelo per la cottura. Allineamento automatico di due aree in modo che usino le stesse impostazioni di temperatura e tempo, per ottimizzare l'uso contemporaneo di pentole e padelle più larghe.

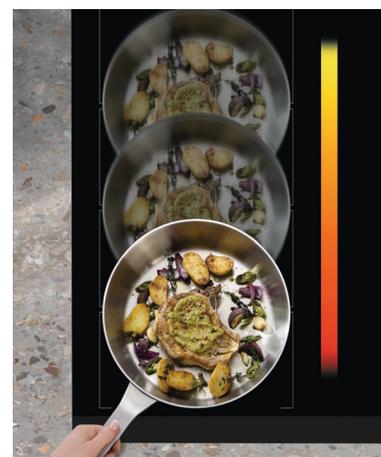
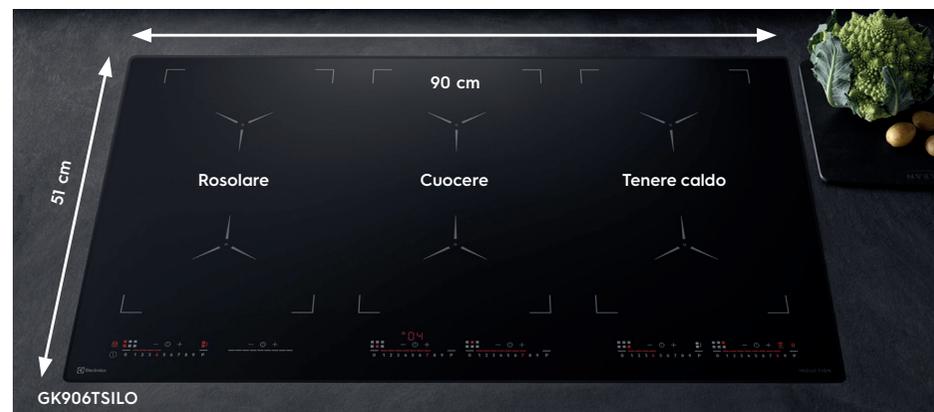


Le unità modulari ProfiLine uniscono piani di cottura a induzione con tecniche di cucina asiatiche come Teppan Yaki e Wok. Una vera benedizione sono le cappe aspiranti per piano di cottura ProfiLine disposte tra i piani di cottura. Così i vapori e gli odori vengono aspirati direttamente alla fonte, prima di diffondersi.



## Piano di cottura a induzione Maxima

Sul piano di cottura a induzione Maxima si scaldano anche le pentole e le padelle più grandi. Rilevamento automatico della posizione e del tipo di stoviglia posizionata sulla sua superficie, generando l'esatta quantità di calore conseguente. Possibilità di usare qualsiasi stoviglia, da una casseruola sovradimensionata a una piastra dalle forme bizzarre, senza scendere a compromessi sugli utensili da cucina o sulla distribuzione della temperatura.



## Funzione PowerSlide™

Non importa se rosola, cuoce o desidera semplicemente tenere caldo: grazie alla funzione PowerSlide™ non ci sono interruzioni quando sposta le pentole e le padelle tra le zone di temperatura preimpostate del piano di cottura. Ora non è più necessario aumentare o ridurre il calore per terminare la cottura di una pietanza. Per cucinare in modo comodo ed efficiente basta solo spostarla da una zona di temperatura all'altra.

## Agli chef serve spazio

Il piano di cottura è largo 90 cm e profondo 51 cm - il più grande della gamma e l'unico con sei zone di cottura. In questo modo si gode sempre di ampi spazi, sia nell'incasso a filo, sia in quello sporgente. Le bobine a D aumentano la zona di calore e facilitano l'impiego di casseruole e piastre. Le sei zone di cottura permettono di preparare una moltitudine di portate diverse - per il palato raffinato dei veri buongustai, per tutta la famiglia o per una festa.



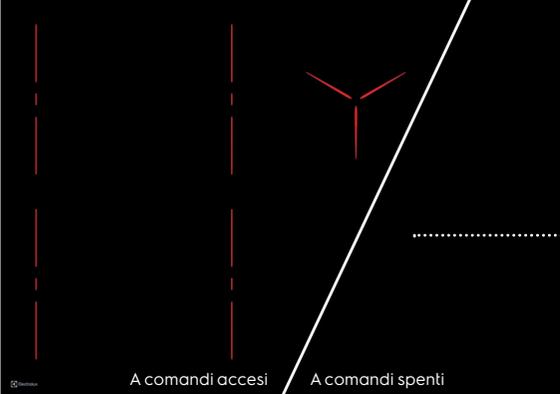
Maggiori informazioni su FlexiBridge™



Maggiori informazioni sulla funzione PowerSlide™

# Prestazioni e design insieme

Disporre di una cucina altamente performante è senza dubbio importante. E se si desidera abbinarla ad un'estetica innovativa, offriamo possibilità illimitate grazie ai nostri design coordinati e ai nostri sistemi di comando flessibili.



PURE BLACK

## L'eleganza del nero

Quando è spento, Pure Hob foggia un design minimalista, dove il simbolo di accensione e il logo del marchio appaiono con discrezione sulla superficie nera brillante. Solo dopo l'accensione le zone di cottura e i comandi a slitta e si illuminano in rosso.

Ulteriori informazioni sui piani di cottura PureBlack a pagina 89

## Design esclusivo

Zone di cottura «windmill» illuminate in rosso



## Touch display TFT con VarioGuide

Controllo totale del piano di cottura. Subito dopo aver posizionato la pentola, sul display viene visualizzata la zona di cottura selezionata. La funzione di cottura assistita Vario-Guide ha in memoria la preparazione di diverse pietanze e la supporta nella cottura.



## Comandi a slitta intuitivi

Non appena si colloca la pentola sul piano di cottura si illuminano i comandi giusti, in modo che si sappia subito quali utilizzare senza perdere tempo.



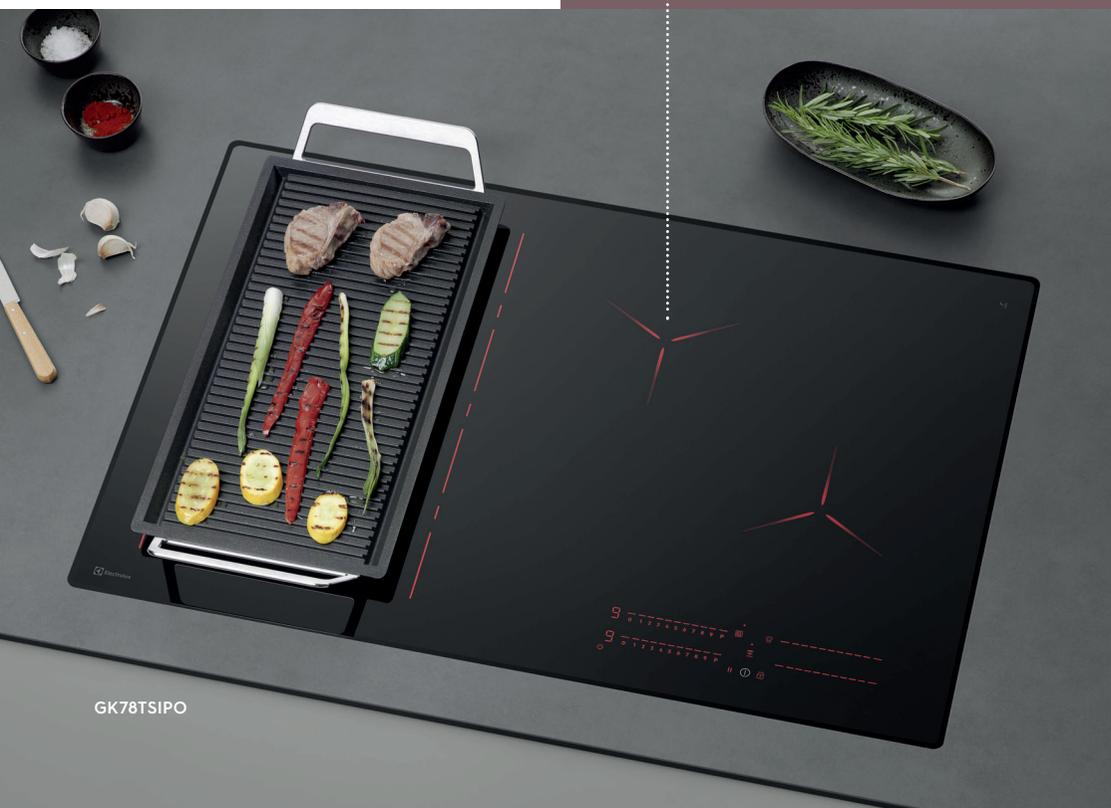
## Comandi a slitta diretti

I comandi a slitta diretti le consentono di regolare rapidamente la temperatura del piano di cottura e di accedere direttamente a tutti gli elementi di comando.



## Tasti a sfioramento

Basta un semplice tocco per accedere direttamente a tutti gli elementi di comando del piano di cottura e attivarli.



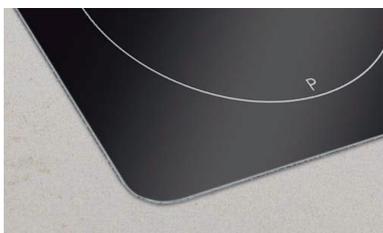
GK78TSIPO

## Varianti di installazione in sintesi

Per il suo piano di cottura ha a disposizione telai di diversi tipi. Oppure può optare per un design minimalista senza telaio.



**Telaio CN**  
Telaio in acciaio al cromo-nichel, per l'incasso sporgente (GK... CN).



**Senza telaio**  
Piano di cottura senza telaio per l'incasso a filo (pietra o vetro) con fughe in silicone (GK... O).



**Senza telaio**  
Piano di cottura senza telaio, per l'incasso sporgente (GK... O).



**Telaio largo PLCN**  
Telaio largo in acciaio al cromo-nichel per l'incasso sporgente, adatto al mercato delle sostituzioni (GK... PLCN).



**Telaio largo ... PLRCN**  
Telaio largo in acciaio al cromo-nichel (raggio 20), per l'incasso sporgente adatto al mercato delle sostituzioni (GK56PPLRCN).



**Design con sfaccettatura**  
Piano di cottura bordi con sfaccettatura, per l'incasso sporgente (GK... F).



GK78TSIBC

# I nostri piani di cottura in sintesi

Piani di cottura a induzione

|  | GK906TSILO | GK80TSILO | GK78FTIPO | GK78FTIPO | GK78TSIPO | GK78TSIB | GK69FTIFO | GK69TSIPO | GK69TSIB | GK69TSIO | GK653TSIF | GK58FTIPO | GK58TSIP | GK58TSILO | GK58TSIB | GK58TSI | GK58TSIPLCN | GK58TICI | GK58I |
|--|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|----------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|---------|-------------|----------|-------|
| Varianti di installazione              | 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  |
| Larghezza nominale in cm               | 90         | 80        | 80        | 80        | 80        | 80       | 70        | 70        | 70       | 70       | 65        | 60        | 60       | 60        | 60       | 60      | 60          | 60       | 60    |
| Numero zone di cottura                 | 6          | 5         | 4         | 4         | 4         | 4        | 4         | 4         | 4        | 4        | 3         | 4         | 4        | 4         | 4        | 4       | 4           | 4        | 4     |
| Termometro per alimenti SensePro™      |            |           |           | •         |           |          |           |           |          |          |           | •         |          |           |          |         |             |          |       |
| Sensore per arrostitire SenseFry™      |            |           | •         | •         |           |          | •         |           |          |          |           | •         |          |           |          |         |             |          |       |
| Sensore bollitura eccessiva SenseBoil™ |            |           |           |           |           | •        |           | •         |          |          |           |           |          | •         |          |         |             |          |       |
| Touch display TFT con VarioGuide       |            |           | •         | •         |           |          | •         |           |          |          |           | •         |          |           |          |         |             |          |       |
| Comandi a slitta intuitivi             | •          | •         |           |           | •         |          |           | •         |          |          |           |           | •        | •         |          |         |             |          |       |
| Comandi a slitta diretti               |            |           |           |           |           | •        |           |           | •        | •        | •         |           |          |           | •        | •       | •           |          |       |
| Tasti a sfioramento                    |            |           |           |           |           |          |           |           |          |          |           |           |          |           |          |         |             | •        |       |
| Comandi a manopole                     |            |           |           |           |           |          |           |           |          |          |           |           |          |           |          |         |             |          | •     |
| PureBlack                              |            |           |           |           | •         |          |           | •         |          |          |           |           | •        |           |          |         |             |          |       |
| PowerSlide™                            | •          |           |           |           | •         |          |           | •         |          |          |           |           |          |           |          |         |             |          |       |
| FlexiBridge™                           |            |           |           |           | •         |          |           | •         |          |          |           |           |          |           |          |         |             |          |       |
| Funzione Bridge                        | •          | •         | •         | •         | •         |          | •         |           | •        |          |           | •         | •        | •         | •        | •       | •           |          | •     |
| Hob2Hood™                              | •          | •         | •         | •         | •         | •        | •         | •         | •        | •        | •         | •         | •        | •         | •        | •       | •           |          | •     |
| Design SlimFit                         | •          | •         | •         | •         | •         | •        | •         | •         | •        | •        | •         | •         | •        | •         | •        | •       | •           | •        | •     |
| Pagina catalogo                        | 85         | 88        | 84        | 87        | 89        | 90       | 87        | 89        | 90       | 91       | 92        | 84        | 89       | 88        | 91       | 93      | 92          | 93       | 99    |

Piani di cottura in vetroceramica con comandi integrati

|                                   | GK80TSIPLCN | GK78TS | GK69TS | GK65TSF | GK58TS | GK58TSIPLCN | GK58TIC | GK56TS | GK29TICO |
|-----------------------------------|-------------|--------|--------|---------|--------|-------------|---------|--------|----------|
| Varianti di installazione         | PLCN        | O/CN   | O/CN   | F       | O/CN   | PLCN        | O/CN    | O/CN   | O        |
| Larghezza nominale in cm          | 80          | 80     | 70     | 65      | 60     | 60          | 60      | 56     | 29       |
| Numero zone di cottura            | 4           | 4      | 4      | 3       | 4      | 4           | 4       | 4      | 2        |
| Comandi a slitta diretti          | •           | •      | •      | •       | •      | •           | •       | •      |          |
| Tasti a sfioramento               |             |        |        |         |        |             | •       |        | •        |
| Brasiera                          | •           | •      |        |         |        |             |         |        |          |
| Zona di cottura a triplo circuito |             |        |        |         |        |             |         |        |          |
| Zona di cottura a doppio circuito | •           | •      | •      | •       | •      | •           |         | •      | •        |
| Hob2Hood™                         |             |        |        |         |        |             |         |        |          |
| Pagina catalogo                   | 95          | 94     | 94     | 96      | 95     | 96          | 97      | 97     | 97       |

Piani di cottura in vetroceramica azionati dal fornello o da un pannello di comando

|                                   | GK80RPLCN | GK80LPLCN | GK78CCN | GK65PF | GK58PCN | GK58CCN | GK58CN | GK58YCN (230V) | GK56PCN | GK56PO | GK56CN | GK56YCN (230V) | GK56PLCN | GK56PPLCN | GK56PPLRCN |
|-----------------------------------|-----------|-----------|---------|--------|---------|---------|--------|----------------|---------|--------|--------|----------------|----------|-----------|------------|
| Varianti di installazione         | PLCN      | PLCN      | CN      | F      | CN      | CN      | CN     | CN             | CN      | O      | CN     | CN             | PLCN     | PLCN      | PLRCN      |
| Larghezza nominale in cm          | 80        | 80        | 80      | 65     | 60      | 60      | 60     | 60             | 56      | 56     | 56     | 56             | 56       | 56        | 56         |
| Numero zone di cottura            | 5         | 5         | 4       | 4      | 4       | 4       | 4      | 4              | 4       | 4      | 4      | 4              | 4        | 4         | 4          |
| Comandi a manopole                | •         | •         | •       | •      | •       | •       | •      | •              | •       | •      | •      | •              | •        | •         | •          |
| Brasiera                          |           |           | •       |        |         | •       |        |                |         |        |        |                |          |           |            |
| Zona di cottura a doppio circuito | •         | •         | •       | •      | •       | •       |        |                | •       | •      |        |                |          | •         | •          |
| Pagina catalogo                   | 104       | 103       | 100     | 101    | 101     | 101     | 102    | 102            | 101     | 102    | 103    | 103            | 105      | 105       | 104        |

Piani di cottura modulari

|                                   | TY38TSICN | WOK38TSIO | GK38TSIDO | GK38TSCO |
|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|----------|
| Varianti di installazione         | CN        | O         | O         | O        |
| Larghezza nominale in cm          | 38        | 38        | 38        | 38       |
| Numero zone di cottura            | 2         | 1         | 2         | 2        |
| Induzione                         | •         | •         | •         |          |
| Vetroceramica                     |           |           |           | •        |
| Comandi temperatura a slider      | •         |           |           |          |
| Comandi a slitta diretti          |           | •         | •         | •        |
| Funzione Bridge                   |           |           | •         |          |
| Zona di cottura a triplo circuito |           |           |           | •        |
| Pagina catalogo                   | 86        | 86        | 85        | 95       |

ComboHob Piano di cottura a induzione con cappa aspirante integrata

|  | DMGL837ISW | DMGL832ISW | DMGL830ISW | DMGL831ISW |
|--|------------|------------|------------|------------|
| Varianti di installazione                        | O          | O          | O          | O          |
| Larghezza nominale in cm                         | 83         | 83         | 83         | 83         |
| Numero zone di cottura                           | 4          | 4          | 4          | 4          |
| Comandi a slider diretti                         | •          |            | •          |            |
| Tasti a sfioramento                              |            | •          |            | •          |
| Funzione Bridge                                  | •          | •          | •          | •          |
| Hob2Hood™  | •          | •          | •          | •          |
| Ricircolo dell'aria                              | •          | •          |            |            |
| Scarico dell'aria                                |            |            | •          | •          |
| Livello di intensità                             | •          | •          | •          | •          |
| Funzione di aspirazione prolungata               | •          | •          | •          | •          |
| Indicazione saturazione filtri ai carboni attivi | •          | •          |            |            |
| Filtro antigrasso                                | •          | •          | •          | •          |
| Pagina catalogo                                  | 110        | 110        | 111        | 111        |

Varianti di installazione

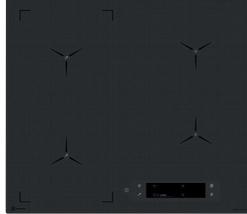
O = senza telaio  
 CN = telaio CN  
 PLCN = telaio largo PLCN  
 PLRCN = telaio largo ... PLRCN  
 F = design con sfaccettatura

## ProfiLine



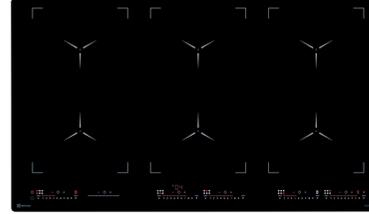
GK78FTIPO

## ProfiLine



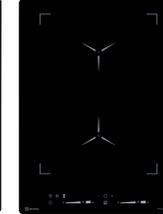
GK58FTIPO

## ProfiLine



GK906TSIPO

## ProfiLine



GK38TSIDO

| Highlights  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Pacchetto senza pensieri ProfiLine</li> <li>★ Cottura SousVide grazie al termometro per alimenti SensePro™</li> <li>★ Sensore per arrostitire SenseFry™</li> <li>★ Funzione fusione</li> <li>★ Touch display TFT con VarioGuide</li> <li>★ Zone di cottura Bridge</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Pacchetto senza pensieri ProfiLine</li> <li>★ Cottura SousVide grazie al termometro per alimenti SensePro™</li> <li>★ Sensore per arrostitire SenseFry™</li> <li>★ Funzione fusione</li> <li>★ Touch display TFT con VarioGuide</li> <li>★ Zone di cottura Bridge</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Pacchetto senza pensieri ProfiLine</li> <li>★ Comandi a slider intuitivi</li> <li>★ Zone di cottura Maxima con bobine a D ottimizzate per casseruole</li> <li>★ PowerSlide™</li> <li>★ Zona di cottura XXL con 6 zone di cottura Bridge</li> <li>★ Design SlimFit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Pacchetto senza pensieri ProfiLine</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Zone di cottura Maxima con bobine a D ottimizzate per casseruole</li> <li>★ Zone di cottura Bridge</li> <li>★ Livello frittura e cottura a fuoco lento</li> </ul> |  |
|---|---|---|--|---|--|--|
|   |   |   |  |   |  |  |
| <b>Tipo</b>   | Induzione SensePro™ ProfiLine con display touch TFT   | Induzione SensePro™ ProfiLine con display touch TFT   |  | Piano di cottura a induzione ProfiLine con comandi a slider intuitivi   | Piano di cottura a induzione ProfiLine con comandi a slider  |  |
| <b>Versione</b>   |   |   |  |   |  |  |
| Telaio  | senza telaio a filo   | senza telaio a filo   |  | senza telaio a filo o sporgente   | senza telaio a filo o sporgente  |  |
| Variante di incasso   |   |   |  |   |  |  |
| Dimensioni L×P×A  | 770×510×49 mm/R 7   | 580×510×49 mm/R 7   |  | 900×510×49 mm/R 7   | 380×510×62 mm/R 7  |  |
| Misure vano incasso L×P   | 750×490 mm/R 5  | 560×490 mm/R 5  |  | 880×490 mm/R 5  | 360×490 mm/R 5   |  |
| Dimensioni di battuta L×P×A                                     | 776×516×8 mm/R 10   | 586×516×8 mm/R 10   |  | 906×516×8 mm/R 10   | 386×516×8 mm/R 10  |  |
| <b>Design</b>   |   |   |  |   |  |  |
| Grafica discreta delle zone di cottura                          | •   | •   |  | •   | •  |  |
| <b>Comandi</b>  |   |   |  |   |  |  |
| Touch display TFT con VarioGuide                                | •   | •   |  |   |  |  |
| Comandi a slider intuitivi                                      |   |   |  | •   |  |  |
| Comandi a slider diretti  |   |   |  |   | •  |  |
| Tasti a sfioramento   |   |   |  |   |  |  |
| <b>Piano di cottura</b>   |   |   |  |   |  |  |
| Zona di cottura FlexiBridge™/ Bridge                            | 220×420 mm  | 220×420 mm  |  | 3 superfici 220×390 mm  | 280×380 mm   |  |
| *as: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | Ø 120-240 mm/3,2 kW   | Ø 120-240 mm/3,2 kW   |  | Ø 120-210 mm/3,2 kW   |  |  |
| *ps: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | Ø 120-240 mm/3,2 kW   | Ø 120-240 mm/3,2 kW   |  | Ø 120-210 mm/3,2 kW   |  |  |
| *ac: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | Ø 120-160 mm/2,5 kW   |   |  | Ø 120-210 mm/3,2 kW   | Ø 120-210 mm/3,2 kW  |  |
| *pc: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   |   |   |  | Ø 120-210 mm/3,2 kW   | Ø 120-210 mm/3,2 kW  |  |
| *pd: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | Ø 160-240 mm/3,6 kW   | Ø 120-200 mm/2,8 kW   |  | Ø 120-210 mm/3,2 kW   | Ø 120-210 mm/3,2 kW  |  |
| *ad: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   |   | Ø 120-160 mm/2,5 kW   |  | Ø 120-210 mm/3,2 kW   |  |  |
| Numero livelli di potenza                                       | 9   | 9   |  | 9   | 14   |  |
| Zone di cottura con funzione PowerBoost                         | 4   | 4   |  | 6   | 2  |  |
| <b>Dotazione</b>  |   |   |  |   |  |  |
| Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza | •   | •   |  | •   | •  |  |
| Dispositivo antisurriscaldamento                                | •   | •   |  | •   | •  |  |
| Tensione  | 400V 2N-  | 400V 2N-  |  | 400V 3N-  | 230V-  |  |
| Protezione  | 2×16A   | 2×16A   |  | 3×16A   | 1×16A  |  |
| Potenza di allacciamento  | 7,35 kW   | 7,35 kW   |  | 11,0 kW   | 3,7 kW   |  |
| <b>Versione O (senza telaio)</b>                                | <b>GK78FTIPO</b>  | <b>GK58FTIPO</b>  |  | <b>GK906TSIPO</b>   | <b>GK38TSIDO</b>   |  |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>                        | <b>CHF 5990.-/CHF 5561.75</b>   | <b>CHF 5490.-/CHF 5097.50</b>   |  | <b>CHF 5150.-/CHF 4781.80</b>   | <b>CHF 2320.-/CHF 2154.15</b>  |  |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>                              | <b>CHF 2.49/CHF 2.31</b>  | <b>CHF 2.49/CHF 2.31</b>  |  | <b>CHF 5.99/CHF 5.56</b>  | <b>CHF 2.49/CHF 2.31</b>   |  |

## ProfiLine



TY38TSICN

## ProfiLine



WOK38TSIO

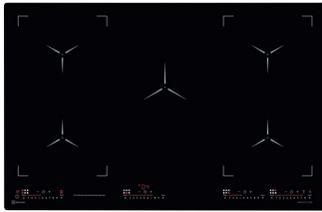


GK78FTIFO

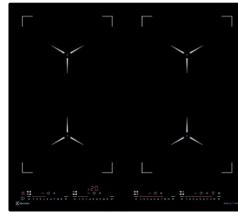


GK69FTIFO

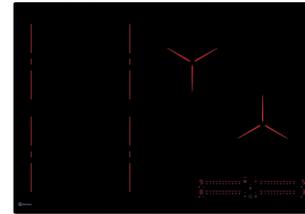
|  |   |   |  |   |  |  |
|--|---|---|--|---|--|--|
| <b>Highlights</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Pacchetto senza pensieri ProfiLine</li> <li>★ Comandi temperatura a slider</li> <li>★ Regolazione precisa della temperatura da 50 a 220 °C</li> <li>★ Selezione diretta della temperatura a 160 °C/220 °C</li> <li>★ 2 zone di temperatura regolabili individualmente</li> <li>★ Riscaldamento rapido: 180 °C in 4 minuti</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Pacchetto senza pensieri ProfiLine</li> <li>★ Set Wok professionale a induzione, incl. padella adatta</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Livello frittura e cottura a fuoco lento</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Sensore per arrostire SenseFry™</li> <li>★ Funzione fusione</li> <li>★ Touch display TFT con VarioGuide</li> <li>★ Zone di cottura Bridge</li> <li>★ Zona XL per padelle con diametro fino a 320 mm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Sensore per arrostire SenseFry™</li> <li>★ Funzione fusione</li> <li>★ Touch display TFT con VarioGuide</li> <li>★ Zone di cottura Bridge</li> <li>★ Bobine Maxima</li> </ul> |  |
|  |   |   |  |   |  |  |
| <b>Tipo</b>  | Teppan Yaki a induzione ProfiLine con comandi a slider  | Wok a induzione ProfiLine con comandi a slider  |  | Induzione SenseFry™ con touch display TFT   | Induzione SenseFry™ con touch display TFT  |  |
| <b>Versione</b>  |   |   |  |   |  |  |
| <b>Telaio</b>  | Acciaio inox  | senza telaio  |  | senza telaio  | senza telaio   |  |
| <b>Variante di incasso</b>   | incasso a filo o sporgente  | incasso a filo o sporgente  |  | incasso a filo  | incasso a filo   |  |
| <b>Dimensioni L×P×A</b>  | 380×510×66 mm/ R 7  | 380×510×132 mm/ R 7   |  | 770×510×49 mm/ R 7  | 700×510×49 mm/ R 7   |  |
| <b>Misure vano incasso L×P</b>   | 360×490 mm/ R 5   | 360×490 mm/ R 5   |  | 750×490 mm/ R 5   | 680×490 mm/ R 5  |  |
| <b>Dimensioni di battuta L×P×A</b>                                     | 386×516×8 mm/ R 10  | 386×516×8 mm/ R 10  |  | 776×516×8 mm/ R 10  | 706×516×8 mm/ R 10   |  |
| <b>Design</b>  |   |   |  |   |  |  |
| <b>Grafica discreta delle zone di cottura</b>                          |   |   |  |   |  |  |
| <b>Comandi</b>   |   |   |  |   |  |  |
| <b>Touch display TFT con VarioGuide</b>                                |   |   |  |   |  |  |
| <b>Comandi temperatura a slider</b>                                    |   | •   |  | •   | •  |  |
| <b>Comandi a slider diretti</b>  | •   |   |  |   |  |  |
| <b>Tasti a sfioramento</b>   |   |   |  |   |  |  |
| <b>Piano di cottura</b>  |   |   |  |   |  |  |
| <b>Zona di cottura FlexiBridge™/ Bridge</b>                            |   |   |  |   |  |  |
| <b>°as: Diametro del fondo della pentola/ Potenza</b>                  |   |   |  | 220 × 420 mm  | 220 × 420 mm   |  |
| <b>°ps: Diametro del fondo della pentola/ Potenza</b>                  |   |   |  | Ø 120 – 240 mm/ 3,2 kW  | Ø 120 – 240 mm/ 3,2 kW   |  |
| <b>°ac: Diametro del fondo della pentola/ Potenza</b>                  |   |   |  | Ø 120 – 240 mm/ 3,2 kW  | Ø 120 – 240 mm/ 3,2 kW   |  |
| <b>°pc: Diametro del fondo della pentola/ Potenza</b>                  |   |   |  | Ø 120 – 160 mm/ 2,5 kW  | Ø 120 – 160 mm/ 2,5 kW   |  |
| <b>°pd: Diametro del fondo della pentola/ Potenza</b>                  |   |   |  |   |  |  |
| <b>°ad: Diametro del fondo della pentola/ Potenza</b>                  |   |   |  | Ø 120 - 320 mm/ 3,6 kW  | Ø 160 - 240 mm/ 3,6 kW   |  |
| <b>Numero livelli di potenza</b>                                       | da 50 °C a 220 °C   | 14  |  | 9   | 9  |  |
| <b>Numero zone di cottura con funzione Power-Boost</b>                 |   | 1   |  | 4   | 4  |  |
| <b>Funzione pulizia</b>  | •   |   |  |   |  |  |
| <b>Dotazione di sicurezza</b>  |   |   |  |   |  |  |
| <b>Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza</b> | •   | •   |  | •   | •  |  |
| <b>Dispositivo antisurriscaldamento</b>                                | •   | •   |  | •   | •  |  |
| <b>Tensione</b>  | 230 V-  | 230 V-  |  | 400 V 2 N-  | 400 V 2 N-   |  |
| <b>Protezione</b>  | 1×16 A  | 1×16 A  |  | 2×16 A  | 2×16 A   |  |
| <b>Potenza di allacciamento</b>  | 2,8 kW  | 3,2 kW  |  | 7,35 kW   | 7,35 kW  |  |
| <b>Accessori</b>   |   |   |  |   |  |  |
| <b>Accessori in dotazione</b>  | 2 spatole in acciaio inox TYWS  | Padella Wok a manico lungo, 6 litri   |  |   |  |  |
| <b>Variante di colore CN (telaio in acciaio cromato)</b>               | TY38TSICN<br>CHF 5250.-/ CHF 4874.65  | WOK38TSIO<br>CHF 4190.-/ CHF 3890.45  |  | GK78FTIFO<br>CHF 5290.-/ CHF 4911.80  | GK69FTIFO<br>CHF 5090.-/ CHF 4726.10   |  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                              |   |   |  |   |  |  |
| <b>Versione O (senza telaio)</b>                                       |   |   |  |   |  |  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                              |   |   |  |   |  |  |
| <b>TRA IVA incl./ TRA IVA escl.</b>                                    | CHF 2.49/ CHF 2.31  | CHF 2.49/ CHF 2.31  |  | CHF 2.49/ CHF 2.31  | CHF 2.49/ CHF 2.31   |  |



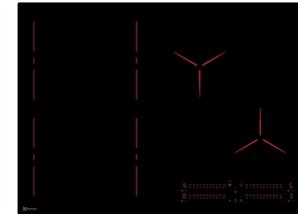
GK80TSILO



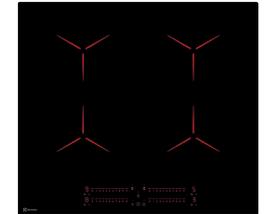
GK58TSILO



GK78TSIPO

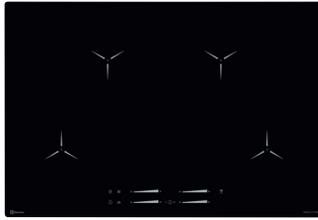


GK69TSIPO

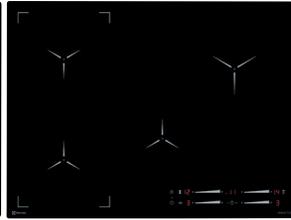


GK58TSIP

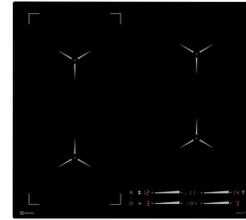
| Highlights  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Comandi a slider intuitivi</li> <li>★ Zone di cottura Maxima con bobine a D ottimizzate per casseruole</li> <li>★ Zone di cottura Bridge</li> <li>★ Hob2Hood™</li> <li>★ 5 zone di cottura</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Comandi a slider intuitivi</li> <li>★ Zone di cottura Maxima con bobine a D ottimizzate per casseruole</li> <li>★ Zone di cottura Bridge</li> <li>★ Hob2Hood™</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Esclusiva grafica delle zone e dei comandi illuminata in rosso</li> <li>★ Comandi a slider intuitivi</li> <li>★ Zona di cottura FlexiBridge™</li> <li>★ Funzione PowerSlide™</li> <li>★ Bobine Maxima</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Esclusiva grafica delle zone e dei comandi illuminata in rosso</li> <li>★ Comandi a slider intuitivi</li> <li>★ Zona di cottura FlexiBridge™</li> <li>★ Funzione PowerSlide™</li> <li>★ Bobine Maxima</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Esclusiva grafica delle zone e dei comandi illuminata in rosso</li> <li>★ Comandi a slider intuitivi</li> <li>★ Zona di cottura Bridge</li> <li>★ Bobine Maxima</li> </ul> |
|---|--|---|--|---|---|---|
|   |  |   |  |   |   |   |
| <b>Tipo</b>   | Piani di cottura a induzione Maxima con comandi a slider intuitivi   | Piani di cottura a induzione Maxima con comandi a slider intuitivi  |  | Piani di cottura a induzione PureFlex Maxima con comandi a slider intuitivi   | Piani di cottura a induzione PureFlex Maxima con comandi a slider intuitivi   | Piani di cottura a induzione PureHob Maxima con comandi a slider intuitivi  |
| <b>Versione</b>   |  |   |  |   |   | Telaio in acciaio cromato sporgente   |
| Telaio  |  |   |  |   |   | 576 × 506 × 49 mm   |
| Variante di incasso   |  |   |  |   |   | 560 × 490 mm / R 5  |
| Dimensioni L × P × A  |  |   |  |   |   | senza telaio  |
| Misure vano incasso L × P                                       |  |   |  |   |   | a filo o sporgente  |
| Telaio  | senza telaio   | senza telaio  |  | senza telaio  | senza telaio  | a filo o sporgente  |
| Variante di incasso   | a filo o sporgente   | a filo o sporgente  |  | a filo o sporgente  | a filo o sporgente  | a filo o sporgente  |
| Dimensioni L × P × A  | 800 × 510 × 49 mm / R 7  | 580 × 510 × 49 mm / R 7   |  | 770 × 510 × 49 mm / R 7   | 700 × 510 × 49 mm / R 7   | 580 × 510 × 49 mm / R 7   |
| Misure vano incasso L × P                                       | 780 × 490 mm / R 5   | 560 × 490 mm / R 5  |  | 750 × 490 mm / R 5  | 680 × 490 mm / R 5  | 560 × 490 mm / R 5  |
| Dimensioni di battuta L × P × A                                 | 806 × 516 × 8 mm / R 10  | 586 × 516 × 8 mm / R 10   |  | 776 × 516 × 8 mm / R 10   | 706 × 516 × 8 mm / R 10   | 586 × 516 × 8 mm / R 10   |
| <b>Design</b>   |  |   |  |   |   |   |
| Grafica delle zone di cottura illuminata in rosso               |  |   |  | •   | •   | •   |
| Grafica discreta delle zone di cottura                          | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| <b>Comandi</b>  |  |   |  |   |   |   |
| Comandi a slider intuitivi                                      | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| <b>Piano di cottura</b>   |  |   |  |   |   |   |
| Zona di cottura FlexiBridge™ / Bridge                           | 220 × 379 mm   | 220 × 379 mm  |  | 250 × 420 mm  | 250 × 420 mm  | 210 × 330 mm  |
| *as: Diametro del fondo dell'appentola / Potenza                | 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   |
| *ps: Diametro del fondo della pentola / Potenza                 | 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   |
| *pc: Diametro del fondo della pentola / Potenza                 | Ø 210 - 240 mm / 3,6 kW  |   |  | Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW   | Ø 160 - 240 mm / 3,6 kW   |   |
| *pd: Diametro del fondo della pentola / Potenza                 | Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW  | Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW   |  |   |   | Ø 120 - 210 mm / 3,2 kW   |
| *ad: Diametro del fondo della pentola / Potenza                 | 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   |
| Numero livelli di potenza                                       | 9  | 9   |  | 9   | 9   | 9   |
| Numero zone di cottura con funzione Power-Boost                 | 5  | 4   |  | 4   | 4   | 4   |
| <b>Dotazione di sicurezza</b>                                   |  |   |  |   |   |   |
| Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Dispositivo antisurriscaldamento                                | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Tensione  | 400 V 3 N-   | 400 V 2 N-  |  | 400 V 2 N-  | 400 V 2 N-  | 400 V 2 N-  |
| Protezione  | 3 × 16 A   | 2 × 16 A  |  | 2 × 16 A  | 2 × 16 A  | 2 × 16 A  |
| Potenza di allacciamento  | 11,0 kW  | 7,35 kW   |  | 7,35 kW   | 7,35 kW   | 7,35 kW   |
| <b>Versione CN (telaio in acciaio cromato)</b>                  |  |   |  |   |   | GK58TSIPC�  |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                             |  |   |  |   |   | CHF 3910.- / CHF 3630.45  |
| <b>Versione O (senza telaio)</b>                                |  |   |  |   |   | GK58TSIPO   |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                             | GK80TSILO<br>CHF 4580.- / CHF 4252.55  | GK58TSILO<br>CHF 4180.- / CHF 3881.15   |  | GK78TSIPO<br>CHF 4460.- / CHF 4141.15   | GK69TSIPO<br>CHF 4210.- / CHF 3909.-  | CHF 3910.- / CHF 3630.45  |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                            | 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   |



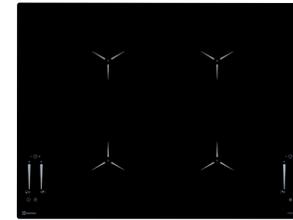
GK78TSIB



GK69TSIB



GK58TSIB



GK69TSIO

## Highlights

- ★ Sensore bollitura eccessiva SenseBoil™
- ★ Comandi a slider diretti
- ★ Bobine Maxima
- ★ Hob2Hood™
- ★ Design SlimFit



Piani di cottura a induzione SenseBoil™ con comandi a slider

- ★ Sensore bollitura eccessiva SenseBoil™
- ★ Comandi a slider diretti
- ★ Zone di cottura Bridge
- ★ Hob2Hood™
- ★ Design SlimFit



Piani di cottura a induzione SenseBoil™ con comandi a slider

- ★ Sensore bollitura eccessiva SenseBoil™
- ★ Comandi a slider diretti
- ★ Zone di cottura Bridge
- ★ Hob2Hood™
- ★ Design SlimFit



Piani di cottura a induzione SenseBoil™ con comandi a slider

- ★ Comandi a slider diretti
- ★ Bobine Maxima
- ★ Hob2Hood™
- ★ Grafica discreta ed elegante a «Windmill» delle zone di cottura
- ★ Design SlimFit



Piani di cottura a induzione Maxima con comandi a slider

## Tipo

## Versione

Telaio  
Variante di incasso  
Dimensioni L×P×A  
Misure vano incasso L×P  
Telaio  
Variante di incasso  
Dimensioni L×P×A  
Misure vano incasso L×P  
Dimensioni di battuta L×P×A

## Design

Grafica discreta delle zone di cottura

## Comandi

Comandi a slider diretti

## Piano di cottura

Zona di cottura FlexiBridge™ / Bridge

°as: Diametro del fondo della pentola / Potenza

°ps: Diametro del fondo della pentola / Potenza

°pc: Diametro del fondo della pentola / Potenza

°pd: Diametro del fondo della pentola / Potenza

°ad: Diametro del fondo della pentola / Potenza

Numero livelli di potenza

Numero zone di cottura con funzione Power-Boost

## Dotazione di sicurezza

Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza

Dispositivo antisurriscaldamento

Tensione

Protezione

Potenza di allacciamento

Versione CN (telaio in acciaio cromato)

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.

Versione O (senza telaio)

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.

TRA IVA incl. / TRA IVA escl.

Telaio in acciaio cromato  
sporgente  
766×506×49 mm  
750×490 mm / R 5

senza telaio  
a filo o sporgente  
770×510×49 mm / R 7  
750×490 mm / R 5  
776×516×8 mm / R 10

•

•

Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW  
Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW

14

4

•

•

400V 2N-

2×16A

7,35 kW

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

Telaio in acciaio cromato  
sporgente  
696×506×49 mm  
680×490 mm / R 5

senza telaio  
a filo o sporgente  
700×510×49 mm / R 7  
680×490 mm / R 5  
706×516×8 mm / R 10

•

•

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

•

•

400V 2N-

2×16A

7,35 kW

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

Telaio in acciaio cromato  
sporgente  
576×506×49 mm  
560×490 mm / R 5

senza telaio  
a filo o sporgente  
580×510×49 mm / R 7  
560×490 mm / R 5  
586×516×8 mm / R 10

•

•

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

•

•

400V 2N-

2×16A

7,35 kW

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

senza telaio  
a filo o sporgente  
700×510×49 mm / R 7  
680×490 mm / R 5  
706×516×8 mm / R 10

•

•

Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW  
Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW

Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW  
Ø 120 - 240 mm / 3,2 kW

14

4

•

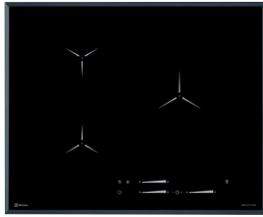
•

400V 2N-

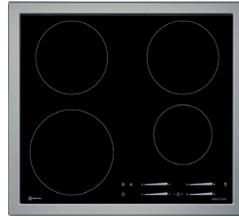
2×16A

7,35 kW

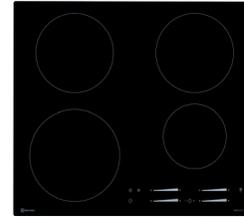
GK69TSIO  
CHF 3790.- / CHF 3519.05  
CHF 2.49 / CHF 2.31



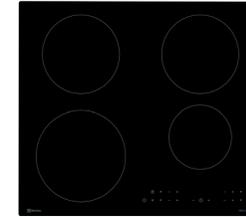
GK653TSIF



GK58TSIPL



GK58TSI

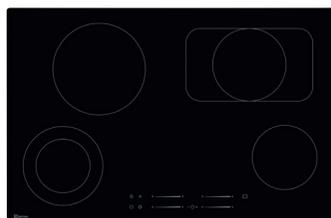


GK58TCI

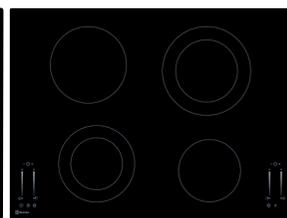
| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Bobine Maxima</li> <li>★ Hob2Hood™</li> <li>★ Grafica discreta ed elegante a «Windmill» delle zone di cottura</li> <li>★ Design SlimFit</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Hob2Hood™</li> <li>★ Bobine per uno spazio estremamente ampio per pentole di diametro differente</li> <li>★ Grafica discreta delle zone di cottura</li> <li>★ Design SlimFit</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Hob2Hood™</li> <li>★ Bobine per uno spazio estremamente ampio per pentole di diametro differente</li> <li>★ Grafica discreta delle zone di cottura</li> <li>★ Design SlimFit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Tasti a sfioramento</li> <li>★ Bobine per uno spazio estremamente ampio per pentole di diametro differente</li> <li>★ Grafica discreta delle zone di cottura</li> <li>★ Design SlimFit</li> </ul> |
|--|---|--|--|--|
|  |   |  |  |  |
| <b>Tipo</b>  | Piani di cottura a induzione Maxima con comandi a slider  | Piani di cottura a induzione con comandi a slider  | Piani di cottura a induzione con comandi a slider  | Piani di cottura a induzione con comandi a sfioramento   |
| <b>Versione</b>  | Design con sfaccettature  | Telaio largo in acciaio cromato  | Telaio in acciaio cromato  | Telaio in acciaio cromato  |
| <b>Telaio</b>  | sporgente   | sporgente  | sporgente  | sporgente  |
| <b>Variante di incasso</b>   |   |  |  |  |
| <b>Dimensioni L x P x A</b>  | 653 x 523 x 49 mm   | 618 x 548 x 49 mm  | 576 x 506 x 49 mm  | 576 x 506 x 49 mm  |
| <b>Misure vano incasso L x P</b>                                       | 534 - 637 x 490 - 507 mm / R 5  | 564 - 600 x 490 - 530 mm / R 5   | 560 x 490 mm / R 5   | 560 x 490 mm / R 5   |
| <b>Telaio</b>  |   |  | senza telaio   | senza telaio   |
| <b>Variante di incasso</b>   |   |  | a filo o sporgente   | a filo o sporgente   |
| <b>Dimensioni L x P x A</b>  |   |  | 580 x 510 x 49 mm / R 7  | 580 x 510 x 49 mm / R 7  |
| <b>Misure vano incasso L x P</b>                                       |   |  | 560 x 490 mm / R 5   | 560 x 490 mm / R 5   |
| <b>Dimensioni di battuta L x P x A</b>                                 |   |  | 586 x 516 x 8 mm / R 10  | 586 x 516 x 8 mm / R 10  |
| <b>Design</b>  |   |  |  |  |
| <b>Grafica discreta delle zone di cottura</b>                          | •   | •  | •  | •  |
| <b>Comandi</b>   |   |  |  |  |
| <b>Comandi a slider diretti</b>  | •   | •  | •  | •  |
| <b>Tasti a sfioramento</b>   |   |  |  | •  |
| <b>Piano di cottura</b>  |   |  |  |  |
| <b>Zona di cottura FlexiBridge™ / Bridge</b>                           | 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  |
| <b>°as: Diametro del fondo della pentola / Potenza</b>                 | 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  |
| <b>°ps: Diametro del fondo della pentola / Potenza</b>                 |   |  | Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW  | Ø 145 - 200 mm / 2,8 kW  |
| <b>°pd: Diametro del fondo della pentola / Potenza</b>                 | 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  |
| <b>°ad: Diametro del fondo della pentola / Potenza</b>                 |   | Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW  | Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW  | Ø 120 - 160 mm / 2,5 kW  |
| <b>Numero livelli di potenza</b>                                       | 14  | 14   | 14   | 9  |
| <b>Numero zone di cottura con funzione Power-Boost</b>                 | 3   | 4  | 4  | 4  |
| <b>Dotazione di sicurezza</b>  |   |  |  |  |
| <b>Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza</b> | •   | •  | •  | •  |
| <b>Dispositivo antisurriscaldamento</b>                                | •   | •  | •  | •  |
| <b>Tensione</b>  | 400 V 2 N-  | 400 V 2 N-   | 400 V 2 N-   | 400 V 2 N-   |
| <b>Protezione</b>  | 2 x 16 A  | 2 x 16 A   | 2 x 16 A   | 2 x 16 A   |
| <b>Potenza di allacciamento</b>  | 7,35 kW   | 7,35 kW  | 7,35 kW  | 7,35 kW  |
| <b>Versione CN (telaio in acciaio cromato)</b>                         |   |  | GK58TSICN  | GK58TCICN  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                             |   |  | CHF 2590.- / CHF 2404.85   | CHF 1970.- / CHF 1829.15   |
| <b>Versione O (senza telaio)</b>                                       |   |  | GK58TSIO   | GK58TCIO   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                             |   |  | CHF 2590.- / CHF 2404.85   | CHF 1970.- / CHF 1829.15   |
| <b>Versione F (design a sfaccettature)</b>                             | GK653TSIF   |  |  |  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                             | CHF 2990.- / CHF 2776.25  |  |  |  |
| <b>Versione PLCN (telaio largo in acciaio cromato)</b>                 |   | GK58TSIPLCN  |  |  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                             |   | CHF 3350.- / CHF 3110.50   |  |  |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                                   | CHF 2.49 / CHF 2.31   | CHF 2.49 / CHF 2.31  | CHF 2.49 / CHF 2.31  | CHF 2.49 / CHF 2.31  |

# Corpo riscaldante TopLight

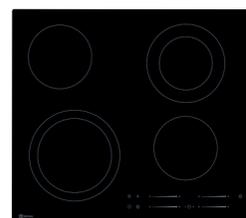
I nostri corpi riscaldanti TopLight reagiscono rapidamente. La zona di cottura giunge in pochi secondi al riscaldamento massimo, con una distribuzione uniforme del calore sull'intera superficie. I piani di cottura in vetroceramica TopLight possono essere regolati direttamente mediante comando a slitta o tasti a sfioramento.



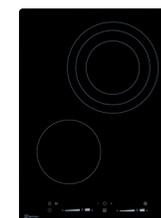
GK78TS



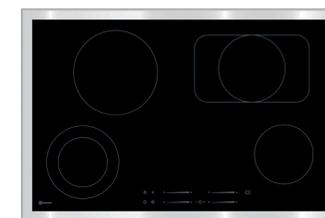
GK69TS



GK58TS



GK38TSO



GK80TSPLCN

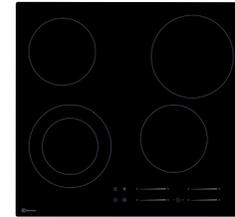
| Highlights  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Zona di cottura e brasiera a doppio circuito, collegabili tra loro</li> <li>★ Elegante grafica bicolore</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Zona di cottura a doppio circuito collegabile</li> <li>★ Elegante grafica bicolore</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Zona di cottura a doppio circuito collegabili</li> <li>★ Elegante grafica bicolore</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Zona di cottura a triplo circuito collegabile</li> <li>★ Adatto a ProfiLine modulare</li> <li>★ Elegante grafica bicolore</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Zona di cottura e brasiera a doppio circuito, collegabili tra loro</li> <li>★ Elegante grafica bicolore</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni</li> </ul> |
|---|---|--|--|---|---|
|   |   |  |  |   |   |
| Tipo  | Vetroceramica con comandi a slider  |  |  |   |   |
| Versione  | Vetroceramica con comandi a slider  |  |  |   |   |
| Telaio  | Telaio in acciaio cromato sporgente   | Telaio in acciaio cromato sporgente  | Telaio in acciaio cromato sporgente  | Telaio in acciaio cromato sporgente   | Telaio largo in acciaio cromato sporgente   |
| Variante di incasso   |   |  |  |   |   |
| Dimensioni L x P x A  | 766 x 506 x 50 mm   | 696 x 506 x 50 mm  | 576 x 506 x 50 mm  | 576 x 506 x 50 mm   | 828 x 548 x 50 mm   |
| Misure vano incasso L x P                                       | 750 x 490 mm / R 5  | 680 x 490 mm / R 5   | 560 x 490 mm / R 5   | 560 x 490 mm / R 5  | 780 - 810 x 500 - 530 mm / R 5  |
| Telaio  | senza telaio  |  |  |   |   |
| Variante di incasso   | a filo o sporgente  | a filo o sporgente   | a filo o sporgente   | a filo o sporgente  | a filo o sporgente  |
| Dimensioni L x P x A  | 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   | 360 x 490 mm / R 5  |
| Misure vano incasso L x P                                       | 750 x 490 mm / R 5  | 750 x 490 mm / R 5   | 560 x 490 mm / R 5   | 560 x 490 mm / R 5  | 386 x 516 x 8 mm / R 10   |
| Dimensioni di battuta L x P x A                                 | 776 x 516 x 8 mm / R 10   | 706 x 516 x 8 mm / R 10  | 586 x 516 x 8 mm / R 10  | 586 x 516 x 8 mm / R 10   | 586 x 516 x 8 mm / R 10   |
| Design  |   |  |  |   |   |
| Grafica bicolore delle zone di cottura                          | •   | •  | •  | •   | •   |
| Grafica delle zone di cottura stampata bianca                   |   |  |  |   |   |
| Comandi   |   |  |  |   |   |
| Comandi a slider diretti  | •   | •  | •  | •   | •   |
| Zone di cottura   |   |  |  |   |   |
| Zona di cottura a doppio circuito/triplo circuito               | as / -  | as + pd / -  | as + pd / -  | - / pd  | as / -  |
| Brasiera/Potenza  | hr 165 x 290 mm / 2,6 kW  |  |  |   | pd 165 x 290 mm / 2,6 kW  |
| °as: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | Ø 120, Ø 180 mm / 0,9 kW, 1,8 kW  | Ø 120, Ø 180 mm / 0,9 kW, 1,8 kW   | Ø 170, Ø 210 mm / 1,4 kW, 2,3 kW   | Ø 145 mm / 1,2 kW   | Ø 120, Ø 180 mm / 0,9 kW, 1,8 kW  |
| °ps: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | Ø 210 mm / 2,3 kW   | Ø 180 mm / 1,8 kW  | Ø 145 mm / 1,2 kW  |   | Ø 210 mm / 2,3 kW   |
| °pc: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   |   |  |  |   |   |
| °pd: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | Ø 165 mm / 1,5 kW   | Ø 140, Ø 210 mm / 1,0 kW, 2,2 kW   | Ø 120, Ø 180 mm / 0,9 kW, 1,8 kW   | Ø 120, Ø 175, Ø 210 mm / 0,8 kW, 1,6 kW, 2,3 kW   | Ø 165 mm / 1,5 kW   |
| °ad: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | Ø 145 mm / 1,2 kW   | Ø 145 mm / 1,2 kW  | Ø 145 mm / 1,2 kW  |   | Ø 145 mm / 1,2 kW   |
| Numero livelli di potenza                                       | 14  | 14   | 14   | 14  | 14  |
| Corpi riscaldanti radianti TopLight                             | •   | •  | •  | •   | •   |
| Dotazione di sicurezza  |   |  |  |   |   |
| Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza | •   | •  | •  | •   | •   |
| Dispositivo antisurriscaldamento                                | •   | •  | •  | •   | •   |
| Tensione  | 400V 2-3-   | 400V 2-3-  | 400V 2-3-  | 230V-   | 400V 2-3-   |
| Protezione  | 2-3 x 16A   | 2-3 x 16A  | 2-3 x 16A  | 1 x 16A   | 2-3 x 16A   |
| Potenza di allacciamento  | 7,35 kW   | 7,0 kW   | 6,5 kW   | 3,5 kW  | 7,35 kW   |
| Versione CN (telaio in acciaio cromato)                         | GK78TSCN  | GK69TSCN   | GK58TSCN   | GK38TSO   | GK80TSPLCN  |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.                               | CHF 2870.-/CHF 2664.80  | CHF 2650.-/CHF 2460.55   | CHF 2490.-/CHF 2312.-  | CHF 1530.-/CHF 1420.60  | CHF 3270.-/CHF 3036.20  |
| Versione O (senza telaio)                                       | GK78TSO   | GK69TSO  | GK58TSO  |   |   |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.                               | CHF 2870.-/CHF 2664.80  | CHF 2650.-/CHF 2460.55   | CHF 2490.-/CHF 2312.-  |   |   |
| Versione PLCN (telaio largo in acciaio cromato)                 |   |  |  |   |   |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.                               |   |  |  |   |   |
| TRA IVA incl./TRA IVA escl.                                     | CHF 2.49/CHF 2.31   | CHF 2.49/CHF 2.31  | CHF 2.49/CHF 2.31  | CHF 2.49/CHF 2.31   | CHF 2.49/CHF 2.31   |



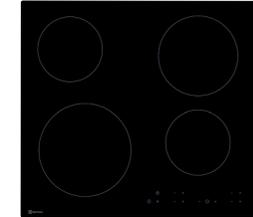
GK58TSPLCN



GK65TTSF



GK56TS



GK58TC



GK29TCO

| Highlights  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Zone di cottura a doppio circuito collegabili</li> <li>★ Elegante grafica bicolore</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Zone di cottura a doppio circuito collegabili</li> <li>★ Elegante grafica bicolore</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Zone di cottura a doppio circuito collegabili</li> <li>★ Elegante grafica bicolore</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Tasti a sfioramento</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Tasti a sfioramento</li> <li>★ Zone di cottura a doppio circuito collegabili</li> </ul> |
|---|--|--|--|--|---|--|
|   |  |  |  |  |   |  |
| <b>Tipo</b>   | Vetroceramica con comandi a slider   | Vetroceramica con comandi a slider   |  | Vetroceramica con comandi a slider   | Vetroceramica con tasti a sfioramento   | Vetroceramica con tasti a sfioramento  |
| <b>Versione</b>   |  |  |  |  |   |  |
| Telaio  | Telaio largo in acciaio cromato  | Design con sfaccettature   |  | Telaio in acciaio cromato  | Telaio in acciaio cromato   |  |
| Variante di incasso   | sporgente  | sporgente  |  | sporgente  | sporgente   |  |
| Dimensioni L×P×A  | 618×548×50 mm  | 653×523×51 mm  |  | 556×516×46 mm  | 576×506×50 mm   |  |
| Misure vano incasso L×P   | 560-600×490-530 mm/R 5   | 510-637×466-507 mm/R 5   |  | 540×500 mm/R 5   | 560×490 mm/R 5  |  |
| Telaio  |  |  |  | senza telaio   | senza telaio  |  |
| Variante di incasso   |  |  |  | a filo o sporgente   | a filo o sporgente  | senza telaio   |
| Dimensioni L×P×A  |  |  |  | 529×489×47 mm/R 2  | 580×510×51 mm/R 7   | 290×510×51 mm/R 7  |
| Misure vano incasso L×P   |  |  |  | 510×470 mm/R 3   | 560×490 mm/R 5  | 270×490 mm/R 5   |
| Dimensioni di battuta L×P×A                                     |  |  |  | 536×496×8 mm/R 5   | 586×516×8 mm/R 10   | 296×516×8 mm/R 10  |
| <b>Design</b>   |  |  |  |  |   |  |
| Grafica bicolore delle zone di cottura                          | •  | •  |  | •  |   |  |
| Grafica delle zone di cottura stampata bianca                   |  |  |  |  | •   | •  |
| <b>Comandi</b>  |  |  |  |  |   |  |
| Comandi a slider diretti  | •  | •  |  | •  |   |  |
| Tasti a sfioramento   |  |  |  |  | •   | •  |
| <b>Zone di cottura</b>  |  |  |  |  |   |  |
| Zona di cottura a doppio circuito/triplo circuito               | as+pd/-  | as+ad/-  |  | as/-   |   | ps/-   |
| Brasiera  |  |  |  |  |   |  |
| °as: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | 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  |
| °ps: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | 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  |
| °pd: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | Ø 120, Ø 180 mm/0,9 kW, 1,8 kW   |  |  | Ø 180 mm/1,8 kW  | Ø 180 mm/1,8 kW   | Ø 120, Ø 180 mm/0,7 kW, 1,7 kW   |
| °ad: Diametro del fondo della pentola/Potenza                   | 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   |  |
| Numero livelli di potenza                                       | 14   | 14   |  | 14   | 9   | 9  |
| Corpi riscaldanti radianti TopLight                             | •  | •  |  | •  | •   | •  |
| <b>Dotazione di sicurezza</b>                                   |  |  |  |  |   |  |
| Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza | •  | •  |  | •  | •   | •  |
| Dispositivo antisurriscaldamento                                | •  | •  |  | •  | •   | •  |
| Tensione  | 400V 2-3-  | 400V 2-3-  |  | 400V 2-3-  | 400V 2-3-   | 230V-  |
| Protezione  | 2-3×16A  | 2-3×16A  |  | 2-3×16A  | 2-3×16A   | 1×16A  |
| Potenza di allacciamento  | 6,5 kW   | 5,3 kW   |  | 6,0 kW   | 6,5 kW  | 2,9 kW   |
| <b>Versione CN (telaio in acciaio cromato)</b>                  |  |  |  | GK56TSCN   | GK58TCCN  |  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                       |  |  |  | CHF 2190.-/CHF 2033,45   | CHF 1800.-/CHF 1671,30  |  |
| <b>Versione O (senza telaio)</b>                                |  |  |  | GK56TSO  | GK58TCO   |  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                       |  |  |  | CHF 2190.-/CHF 2033,45   | CHF 1800.-/CHF 1671,30  |  |
| <b>Versione PLCN (telaio largo in acciaio cromato)</b>          | GK58TSPLCN   |  |  |  |   | GK29TCO  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                       | CHF 2640.-/CHF 2451,25   |  |  |  |   | CHF 1330.-/CHF 1234,90   |
| <b>Versione F (design a sfaccettature)</b>                      |  | GK65TTSF   |  |  |   |  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                       |  | CHF 2060.-/CHF 1912,70   |  |  |   |  |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>                              | 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  |

# Ora può comandare il piano di cottura a induzione anche direttamente dalla cucina

Un piano di cottura a induzione con azionamento da pannello di comando o dalla cucina è una valida alternativa ai modelli con comandi a slitta e dona alla cucina un tocco perfetto.

Stile classico e innovazione si armonizzano alla perfezione

Ama il classico comando con manopole, ma, allo stesso tempo, desidera avere nella sua cucina un piano di cottura che utilizza la modalità di riscaldamento più innovativa e pratica? Nessun problema: GK581 rappresenta la soluzione ideale per lei. È disponibile con due diversi tipi di telaio e si adatta, per questo, alla sostituzione dei piani di cottura esistenti.



EH6L40YCN | GK581CN

Quattro vantaggi rendono l'induzione perfetta

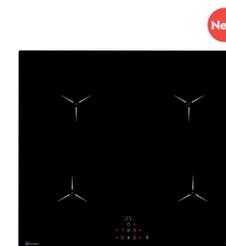
**Pulizia:** nessuna bruciatura dei residui di cibo perché gli spazi adiacenti alla zona cottura rimangono freddi. Il segreto: la bobina di induzione sotto il piano cottura apporta direttamente l'energia al fondo della pentola attraverso la vetroceramica. **Rapidità:** riscaldamento fino al 60% più rapido rispetto ai modelli con corpi riscaldanti radianti. La rapida reazione della bobina di induzione alle variazioni del grado di cottura permette un'estrema precisione nella cottura. **Sicurezza:** le zone di cottura si spengono automaticamente in caso di dimenticanza. **Risparmio:** fino al 30% di risparmio energetico rispetto ai modelli con corpi riscaldanti radianti.

**Durante una ristrutturazione non sempre è necessario cambiare tutto**

Se il vostro piano di cottura a corpi riscaldanti radianti è ormai vecchio e ne desiderate uno nuovo sempre con pannello di comando, il GK581 fa al caso vostro. Il piano di cottura a induzione e il pannello di comando possono essere montati rapidamente e facilmente adattandosi alla perfezione alla cucina esistente.

**Design SlimFit**

Il design snello salvaspazio dei nuovi piani di cottura a induzione consente l'installazione in ogni profondità di piano di lavoro: min. 12 mm, con la contemporanea installazione di un cassetto oppure min. 28 mm con un forno Electrolux, lasciando spazio e libertà di pianificazione della cucina.



GK581

#### Highlights

- ★ Azionamento dalla cucina o da un pannello di comando
- ★ Bobine Maxima
- ★ Hob2Hood™
- ★ Design SlimFit
- ★ Adatto per il mercato delle sostituzioni



Induzione Maxima tramite azionamento dalla cucina o da un pannello di comando  
**Versione / Variante di incasso**

Telaio in acciaio cromato / sporgente  
Dimensioni L x P x A: 576 x 506 x 49 mm  
Misure vano incasso B x T: 560 x 490 mm / R5  
Senza telaio / a filo o sporgente  
Dimensioni apparecchio L x P x A: 580 x 510 x 49 mm / R7  
Misure vano incasso L x P: 560 x 490 mm / R5  
Dimensioni di battuta L x P x A: 586 x 516 x 8 mm / R10

#### Design

Grafica discreta delle zone di cottura

#### Comandi

Azionamento dalla cucina o da un pannello di comando

#### Piano di cottura

°as: Diametro del fondo della pentola / Potenza Ø 125 - 210 mm / 3,2 kW  
°ps: Diametro del fondo della pentola / Potenza Ø 165 - 210 mm / 2,6 kW  
°pd: Diametro del fondo della pentola / Potenza Ø 165 - 210 mm / 2,6 kW  
°ad: Diametro del fondo della pentola / Potenza Ø 125 - 210 mm / 3,2 kW  
9 livelli di potenza

4 zone di cottura con funzione PowerBoost

#### Dotazione di sicurezza

Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza

Dispositivo antisurriscaldamento

Tensione 400V 2 N-

Protezione 2 x 16 A

Potenza di allacciamento 7,35 kW

**Versione CN (telaio in acciaio cromato)**

GK581CN

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.

CHF 2530.- / CHF 2349.10

**Versione O (rahmenlos)**

GK581O

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.

CHF 2530.- / CHF 2349.10

TRA IVA incl. CHF 2.49 / TRA IVA escl. CHF 2.31



ES5L4ISP

#### Highlights

- ★ Per 4 zone di cottura
- ★ Adatto a piano di cottura a induzione GK581

Pannello di comando da incasso per piani di cottura a induzione

#### Versione

4 regolatori di energia, su 9 livelli con livello scaldavivande

Manopole a scomparsa e illuminate

Dimensioni L x P x A: 410 x 311 x 90 mm

Misure vano incasso L x A: 355 x 72 mm

Tensione 400V 2 N-

Protezione 2 x 16 A

Potenza di allacciamento 7,4 kW

**Versione SP (specchio)**

ES5L4ISP

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.

CHF 1000.- / CHF 928.50



Ora può comandare il piano di cottura a induzione anche direttamente dalla cucina.

Le cucine compatibili EH6L40YCN e EH6L20YWE sono riportate alle pagine 65 e 67.

# Quale tipo di comando è più adatto?

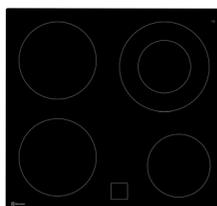


**Corpi riscaldanti TopLight regolati mediante manopola**  
Vi piace avere sempre tutto sotto controllo? I piani di cottura in vetroceramica possono essere comandati in maniera classica, mediante azionamento dalla cucina o da un pannello di comando. Eliminando il pannello di comando si aumenta addirittura la superficie di cottura disponibile. Le manopole sono a scomparsa e illuminate.

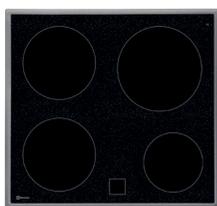
## Il piano di cottura giusto per ogni situazione

L'ampio assortimento di piani di cottura consente di trovare la soluzione giusta per ogni situazione, in particolare anche nel mercato delle sostituzioni. Il tutto senza trascurare aspetti quali la comodità di una zona di cottura a doppio circuito o di una brasiera. I piani di cottura con design decorativo delle superfici o con telaio largo rappresentano soluzioni su misura per ogni esigenza.

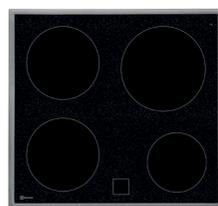
| Highlights  | GK78CCN  | GK65PF  | GK58CCN  | GK58PCN   | GK56PCN   |
|---|--|---|--|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Zona di cottura e brasiera a doppio circuito, collegabili tra loro</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Zona di cottura a doppio circuito collegabile</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Zona di cottura e brasiera a doppio circuito, collegabili tra loro</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Zona di cottura a doppio circuito collegabile</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Zona di cottura a doppio circuito collegabile</li> <li>★ Larghezza del vano di 54 cm per il montaggio semplificato su un mobile con piano di lavoro SMS</li> </ul> |
|   |  |   |  |   |   |
| Tipo  | Piani di cottura in vetroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando  | Piani di cottura in vetroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando   | Piani di cottura in vetroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando  | Piani di cottura in vetroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando   | Piani di cottura in vetroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando   |
| Versione  | Telaio in acciaio cromato sporgente  | Design con sfaccettature sporgente  | Telaio in acciaio cromato sporgente  | Telaio in acciaio cromato sporgente   | Telaio in acciaio cromato sporgente   |
| Telaio  |  |   |  |   |   |
| Variante di incasso   |  |   |  |   |   |
| Dimensioni L×P×A  | 766×506×46 mm  | 653×523×47 mm   | 576×506×43 mm  | 576×506×43 mm   | 556×516×46 mm   |
| Misure vano incasso L×P   | 750×490 mm/ R5   | 530-637×484-507 mm/ R5  | 560×490 mm/ R5   | 560×490 mm/ R5  | 540×500 mm/ R5  |
| Design  |  |   |  |   |   |
| Grafica delle zone di cottura stampata bianca                   | •  | •   | •  | •   | •   |
| Comandi   |  |   |  |   |   |
| Azionamento dalla cucina o da un pannello di comando            | •  | •   | •  | •   | •   |
| Piano di cottura  |  |   |  |   |   |
| Zona di cottura a doppio circuito/triplo circuito               | pd/-   | pd/-  | pd/-   | as/-  | as/-  |
| Brasiera/ Potenza   | as 170×265 mm/ 2,4 kW  |   | as 170×265 mm/ 2,4 kW  |   |   |
| °as: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                  | Ø 170 mm/ 1,5 kW   | Ø 180 mm/ 1,8 kW  | Ø 170 mm/ 1,5 kW   | Ø 120, Ø 180 mm/ 0,9 kW, 1,8 kW   | Ø 120, Ø 180 mm/ 0,9 kW, 1,8 kW   |
| °ps: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                  | 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  |
| °pd: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                  | 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  |
| °ad: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                  | 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  |
| Superficie scaldavivande / Potenza                              |  |   |  |   |   |
| Numero livelli di potenza                                       | 9  | 9   | 9  | 9   | 9   |
| Corpi riscaldanti radianti TopLight                             | •  | •   | •  | •   | •   |
| Dolazione di sicurezza  |  |   |  |   |   |
| Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza | •  | •   | •  | •   | •   |
| Dispositivo antisurriscaldamento                                |  |   |  |   |   |
| Tensione  | 400 V 2-3-   | 400 V 2-3-  | 400 V 2-3-   | 400 V 2-3-  | 400 V 2-3-  |
| Protezione  | 2-3×16A  | 2-3×16A   | 2-3×16A  | 2-3×16A   | 2-3×16A   |
| Potenza di allacciamento  | 7,35 kW  | 7,0 kW  | 7,35 kW  | 7,1 kW  | 7,1 kW  |
| Versione CN (telaio in acciaio cromato)                         | GK78CCN  | GK65PF  | GK58CCN  | GK58PCN   | GK56PCN   |
| Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.                              | CHF 2380.-/ CHF 2209.85  | CHF 2060.-/ CHF 1912.70   | CHF 1960.-/ CHF 1819.85  | CHF 1600.-/ CHF 1485.60   | CHF 1510.-/ CHF 1402.05   |
| Versione F (design a sfaccettature)                             | GK78CCN  | GK65PF  | GK58CCN  | GK58PCN   | GK56PCN   |
| Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.                              | 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  |
| TRA IVA incl./ TRA IVA escl.                                    |  |   |  |   |   |
| Cucine da incasso 60 EURO                                       |  |   |  |   |   |
| EH6K10  |  |   |  |   |   |
| EH6L20  | •  | •   | •  | •   | •   |
| EH6L40YCN/ EH6L20YCN  | •  | •   | •  | •   | •   |
| EH6L40/ EH6L40X   | •  | •   | •  | •   | •   |
| EH6L50D   | •  | •   | •  | •   | •   |
| EH6GL40X  | •  | •   | •  | •   | •   |
| Pannello di comando da incasso                                  |  |   |  |   |   |
| ESGL4ECN/ SP/ WE  | •  | •   | •  | •   | •   |



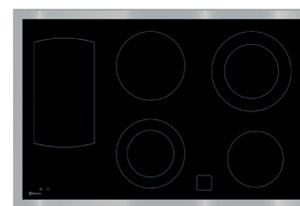
GK56PO



GK58CN (400V) | GK58YCN (230V)

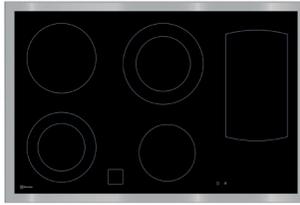


GK56CN (400V) | GK56YCN (230V)

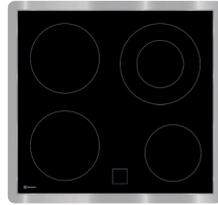


GK80LPLCN

| Highlights  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Zona di cottura a doppio circuito collegabile</li> <li>★ Larghezza del vano di 51 cm per il montaggio semplificato su un mobile con piano di lavoro SMS</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Design decorativo sulla superficie</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Design decorativo sulla superficie Larghezza del vano di 54 cm per il montaggio semplificato su un mobile con piano di lavoro SMS</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Zone di cottura a doppio circuito collegabili</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni o per incasso in coperture in acciaio cromato</li> <li>★ Superficie scaldavivande con comando a sfioramento</li> </ul> |
|---|---|--|--|---|---|
|   |   |  |  |   |   |
| <b>Tipo</b>   | Piani di cottura in vetroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando   |  |  |   |   |
| <b>Versione</b>   | Piani di cottura in vetroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando   |  |  |   |   |
| Telaio  | senza telaio  | Telaio in acciaio cromato  |  | Telaio in acciaio cromato   | Telaio largo in acciaio cromato   |
| Varianti di incasso   | a filo o sporgente  | sporgente  |  | sporgente   | sporgente   |
| Dimensioni L x P x A  | 529 x 489 x 47 mm / R 2   | 576 x 506 x 43 mm  |  | 556 x 516 x 46 mm   | 828 x 548 x 46 mm   |
| Misure vano incasso L x P                                       | 510 x 470 mm / R 3  | 560 x 490 mm / R 5   |  | 540 x 500 mm / R 5  | 780 - 810 x 500 - 530 mm / R 5  |
| Dimensioni di battuta L x P x A                                 | 536 x 496 x 8 mm / R 5  |  |  |   |   |
| <b>Design</b>   |   |  |  |   |   |
| Grafica delle zone di cottura stampata bianca                   | •   |  |  |   | •   |
| Design decorativo sulla superficie                              |   | •  |  | •   |   |
| <b>Comandi</b>  |   |  |  |   |   |
| Azionamento dalla cucina o da un pannello di comando            | •   | •  |  | •   | •   |
| <b>Piano di cottura</b>   |   |  |  |   |   |
| Zona di cottura a doppio circuito/triplo circuito               | pd/-  |  |  |   | as • pd/-   |
| °as: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                  | 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  |
| °ps: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                  | Ø 180 mm/1,8 kW   | Ø 180 mm/1,8 kW  |  | Ø 180 mm/1,8 kW   | Ø 180 mm/1,8 kW   |
| °pd: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                  | 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  |
| °ad: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                  | Ø 145 mm/1,2 kW   | Ø 145 mm/1,2 kW  |  | Ø 145 mm/1,2 kW   | Ø 145 mm/1,2 kW   |
| Superficie scaldavivande / Potenza                              |   |  |  |   | a sinistra 135 x 320 mm/0,1 kW  |
| Numero livelli di potenza                                       | 9   | 9  |  | 9   | 9   |
| Corpi riscaldanti radianti TopLight                             | •   | •  |  | •   | •   |
| <b>Dotazione di sicurezza</b>                                   |   |  |  |   |   |
| Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza |   | •  |  | •   | •   |
| Dispositivo antisurriscaldamento                                | •   |  |  | •   |   |
| Tensione  | 400V 2-3-   | 400V 2-3-/230V-  |  | 400V 2-3-/230V-   | 400V 2-3-   |
| Protezione  | 2-3x16A   | 2-3x16A/1x16A  |  | 2-3x16A/1x16A   | 2-3x16A   |
| Potenza di allacciamento  | 7,0 kW  | 7,1 kW/7,1 kW  |  | 7,1 kW/7,1 kW   | 7,1 kW  |
| <b>Versione CN (telaio in acciaio cromato)</b>                  |   | <b>GK58CN (400V)   GK58YCN (230V)</b>  |  | <b>GK56CN (400V)   GK56YCN (230V)</b>   |   |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                             |   | CHF 1320.- / CHF 1225.65   |  | CHF 1290.- / CHF 1197.75  |   |
| <b>Versione O (senza telaio)</b>                                | <b>GK56PO</b>   |  |  |   |   |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                             | CHF 1510.- / CHF 1402.05  |  |  |   |   |
| <b>Versione PLCN (telaio largo in acciaio cromato)</b>          |   |  |  |   | <b>GK80LPLCN</b>  |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                             |   |  |  |   | CHF 2570.- / CHF 2386.25  |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                            | <b>CHF 2.49 / CHF 2.31</b>  | <b>CHF 2.49 / CHF 2.31</b>   |  | <b>CHF 2.49 / CHF 2.31</b>  | <b>CHF 2.49 / CHF 2.31</b>  |
| <b>Cucine da incasso 60 EURO</b>                                |   |  |  |   |   |
| EH6K10  |   | • (400V)   |  | • (400V)  |   |
| EH6L20  | •   | • (400V)   |  | • (400V)  | •   |
| EH6L40YCN / EH6L20YCN   |   | • (230V)   |  | • (230V)  |   |
| EH6L40 / EH6L40X  | •   | • (400V)   |  | • (400V)  | •   |
| EH6L50D   | •   | • (400V)   |  | • (400V)  | •   |
| EH6GL40X  | •   | • (400V)   |  | • (400V)  | •   |
| <b>Pannello di comando da incasso</b>                           |   |  |  |   |   |
| ESGL4ECN/SP/WE  | •   | • (400V)   |  | • (400V)  | •   |



GK80RPLCN



GK56PPLRCN



GK56PPLCN



GK56PLCN



KM412.2

| Highlights  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Zona di cottura a doppio circuito collegabile</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni o per incasso in coperture in acciaio cromato</li> <li>★ Superficie scaldavivande con comando a sfioramento</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Zona di cottura a doppio circuito collegabile</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni o per incasso in coperture in acciaio cromato</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Grafica bianca delle zone di cottura</li> <li>★ Zona di cottura a doppio circuito collegabile</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni o per incasso in coperture in acciaio cromato</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Corpo riscaldante TopLight</li> <li>★ Design decorativo sulla superficie</li> <li>★ Adatto per il mercato delle sostituzioni o per incasso in coperture in acciaio cromato</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ 4 piastre in ghisa</li> <li>★ Copertura in acciaio cromato</li> <li>★ Adatte ai regolatori di energia</li> <li>★ Connettore 14p</li> </ul> |
|---|---|---|--|---|--|---|
|   |   |   |  |   |  |   |
| <b>Tipo</b>   | Piani di cottura in vitroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando   | Piani di cottura in vitroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando   |  | Piani di cottura in vitroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando   | Piani di cottura in vitroceramica azionati dalla cucina o da un pannello di comando  | Piano di cottura a bacinella azionato dal pannello di comando o del fornello  |
| <b>Versione</b>   |   |   |  |   |  |   |
| Telaio  | Telaio largo in acciaio cromato sporgente   | Telaio largo in acciaio cromato sporgente   |  | Telaio largo in acciaio cromato sporgente   | Telaio largo in acciaio cromato sporgente  | Telaio in acciaio cromato sporgente   |
| Variante di incasso   |   |   |  |   |  |   |
| Dimensioni L x P x A  | 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   |
| Misure vano incasso 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  |
| <b>Design</b>   |   |   |  |   |  |   |
| Grafica delle zone di cottura stampata bianca                   | •   | •   |  | •   | •  | •   |
| Design decorativo sulla superficie                              |   |   |  |   |  |   |
| <b>Comandi</b>  |   |   |  |   |  |   |
| Azionamento dalla cucina o da un pannello di comando            | •   | •   |  | •   | •  | •   |
| <b>Piano di cottura</b>   |   |   |  |   |  |   |
| Zona di cottura a doppio circuito / triplo circuito             | as + pd / -   | pd / -  |  | as / -  |  |   |
| °as: Diametro del fondo della pentola / Potenza                 | 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   |
| °ps: Diametro del fondo della pentola / Potenza                 | 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   |
| °pd: Diametro del fondo della pentola / Potenza                 | 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   |
| °ad: Diametro del fondo della pentola / Potenza                 | 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   |
| Superficie scaldavivande / Potenza                              | a destra 135 x 320 mm / 0,1 kW  |   |  |   |  |   |
| Numero livelli di potenza                                       | 9   | 9   |  | 9   | 9  | 9   |
| Corpi riscaldanti radianti TopLight                             | •   | •   |  | •   | •  | •   |
| <b>Dotazione di sicurezza</b>                                   |   |   |  |   |  |   |
| Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza |   |   |  |   |  |   |
| Dispositivo antisurriscaldamento                                | •   | •   |  | •   | •  | •   |
| Tensione  | 400V 2-3-   | 400V 2-3-   |  | 400V 2-3-   | 400V 2-3-  | 400V 2-3-   |
| Protezione  | 2-3 x 16A   | 2-3 x 16A   |  | 2-3 x 16A   | 2-3 x 16A  | 2-3 x 16A   |
| Potenza di allacciamento  | 7,1 kW  | 7,0 kW  |  | 7,1 kW  | 7,1 kW   | 6,5 kW  |
| <b>Versione CN (telaio in acciaio cromato)</b>                  |   |   |  |   |  |   |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                             |   |   |  |   |  |   |
| <b>Versione PLCN (telaio largo in acciaio cromato)</b>          |   |   |  |   |  |   |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                             |   |   |  |   |  |   |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                            |   |   |  |   |  |   |
| <b>Versione PLCN (telaio largo in acciaio cromato)</b>          |   |   |  |   |  |   |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                             | GK80RPLCN<br>CHF 2570.- / CHF 2386.25<br>CHF 2.49 / CHF 2.31  | GK56PPLRCN<br>CHF 1870.- / CHF 1736.30<br>CHF 2.49 / CHF 2.31   |  | GK56PPLCN<br>CHF 1870.- / CHF 1736.30<br>CHF 2.49 / CHF 2.31  | GK56PLCN<br>CHF 1650.- / CHF 1532.05<br>CHF 2.49 / CHF 2.31  | KM412.2<br>CHF 660.- / CHF 612.80   |
| <b>Versione PLCN (telaio largo in acciaio cromato)</b>          |   |   |  |   |  |   |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.                             |   |   |  |   |  |   |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                            |   |   |  |   |  |   |
| <b>Cucine da incasso 60 EURO</b>                                |   |   |  |   |  |   |
| EH6K10  |   |   |  |   |  |   |
| EH6L20  | •   | •   |  | •   | •  | •   |
| EH6L40YCN / EH6L20YCN   |   |   |  |   |  |   |
| EH6L40 / EH6L40X  | •   | •   |  | •   | •  | •   |
| EH6L50D   | •   | •   |  | •   | •  | •   |
| EH6GL40X  | •   | •   |  | •   | •  | •   |
| <b>Pannello di comando da incasso</b>                           |   |   |  |   |  |   |
| ESGL4ECN / SP / WE  | •   | •   |  | •   | •  | •   |



### ESGL4E

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Highlights</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Per 4 zone di cottura</li> <li>★ Adatto a piani di cottura in vetroceramica con o senza zone a doppio circuito, piani in acciaio e set di piastre</li> </ul> |   |
| <b>Tipo</b>  | Pannello di comando da incasso per piani di cottura in vetroceramica  |   |
| <b>Versione</b>  |   |   |
| 4 regolatori di energia in continuo a doppio circuito 1 - 9 con superficie scaldavivande |   | • |
| Manopole a scomparsa e illuminate  |   | • |
| <b>Indicazione per il mercato delle sostituzioni</b>                                     |   |   |
| Connettore 14p   |   | • |
| <b>Dimensioni dell'apparecchio L x P x A</b>   | 410 x 250 x 90 mm   |   |
| <b>Dimensioni vano incasso L x A</b>   | 355 x 72 mm   |   |
| <b>Versione CN (cromo con rivestimento AntiFingerprint)</b>                              | ESGL4ECN<br>CHF 960.- / CHF 891.35  |   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>   |   |   |
| <b>Versione SP (specchio)</b>  | ESGL4ESP<br>CHF 900.- / CHF 835.65  |   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>   |   |   |
| <b>Versione WE (bianco)</b>  | ESGL4EWE<br>CHF 900.- / CHF 835.65  |   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>   |   |   |

Set di piastre in ghisa per piani di lavoro preesistenti o piani in acciaio, azionate tramite cucina / pannello di comando

| Modello | N. piastre in ghisa | 400 V | Ø145 mm N. | Ø180 mm N. | Ø220 mm N. | con fissaggio | Prezzo IVA incl. | Prezzo IVA escl. |
|---------|---------------------|-------|------------|------------|------------|---------------|------------------|------------------|
| 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           |

Tutti i set di piastre adatti a regolatori di energia e commutatori a 6 posizioni.

Tabella di combinazioni EURO

| Piani di cottura in vetroceramica     | KM412.2 | PS+B412 | PS+B423 | PS+B42 |
|---------------------------------------|---------|---------|---------|--------|
| <b>Cucine da incasso 60 EURO</b>      |         |         |         |        |
| EH6K10                                | •       | •       | •       | •      |
| EH6L20                                | •       | •       | •       | •      |
| EH6L40/ EH6L40X                       | •       | •       | •       | •      |
| EH6L50D                               | •       | •       | •       | •      |
| EH6GL40X                              | •       | •       | •       | •      |
| <b>Pannello di comando da incasso</b> |         |         |         |        |
| ESGL4ECN/SP/WE                        | •       | •       | •       | •      |

Accessori per l'incasso per piani di cottura in vetroceramica

| Accessori per l'incasso             | Descrizione   | CHF incl. IVA        | CHF escl. IVA        |
|-------------------------------------|---|----------------------|----------------------|
| TSB 55-GK (L 51 cm)                 | Pannello isolante / di protezione contro le scariche. Consente di inserire un cassetto sotto al piano di cottura  | 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)      | Pannello isolante / di protezione contro le scariche. Consente di inserire un cassetto sotto al piano di cottura per larghezze 96, 106, 116, 126, 136, 146 cm   | 290.-                | 269.25               |
| AB-GK                               | Lamina di copertura per l'incasso di un cassetto sotto il piano di cottura in vetroceramica   | 108.-                | 100.30               |
| PBOX-8R9I<br>PBOX-7IR8I<br>PBOX-6IR | Pannello isolante / di protezione contro le scariche. Consente di inserire un cassetto adatto a: GK78TSO/CN<br>adatto a: GK69TSO/CN<br>adatto a: GK58TSO/CN, GK58TCO/CN   | 98.-<br>98.-<br>98.- | 91.-<br>91.-<br>91.- |
| PB38IRW                             | adatto a: TY38TSICN, WOK38TSIO, GK38TSIDO, GK38TSO  | 98.-                 | 91.-                 |
| VTRAVERSE                           | Traverso di collegamento per apparecchi da incasso a filo ProfiLine   | 60.-                 | 55.70                |
| AKEB / GKTC                         | Cavo di raccordo 1m speciale per l'allacciamento di un piano di cottura in vetroceramica con tasti a sfioramento integrati ai forni da incasso Profi Steam (escluso Profi Steam Compact), 400 V 3E, con spina di raccordo per <b>piani di cottura in vetroceramica 400 V 2-3E</b> | 47.-                 | 43.65                |
| AKEB / GKTCI                        | Cavo di raccordo 1m speciale per l'allacciamento di un piano di cottura a induzione con tasti a sfioramento integrati ai forni da incasso Profi Steam (escluso Profi Steam Compact), 400 V 2NE, con spina di raccordo per <b>piani di cottura a induzione</b>                     | 47.-                 | 43.65                |
| AR618 / 548                         | Telaio adattatore per il rinnovo o la sostituzione di vecchi piani di cottura in vetroceramica che necessitano di un ritaglio nel piano di lavoro di L 56/ P 49 cm (AR = L 61,8/ P 54,8 cm)   | 216.-                | 200.55               |
| AR600 / 588                         | Telaio adattatore per il rinnovo o la sostituzione di vecchi piani di cottura in vetroceramica che necessitano di un ritaglio nel piano di lavoro di L 56/ P 49 cm (AR = L 60/ P 58,8 cm)   | 216.-                | 200.55               |
| AK6040                              | EH, ER, ES Centronica L/GL (fino al 1997) per: GK nuovo con zona a due circuiti, con 3 o 4 zone di cottura, KM412.2 (AK4x6pR-2x14p 400 V)   | 47.-                 | 43.65                |
| AK6200                              | EH, ER, ES (fino al 1997) con regolatore a due circuiti posteriore sinistro per: GK nuovo con 1 zona a due circuiti posteriore destra ( <b>scambiare regolatori energia 2-3 già installati</b> ) (AK4x6pR x14p 400 V)   | 47.-                 | 43.65                |
| AK6010                              | EH, ER, ES nuovo per: GK (1985-1997) senza zona a due circuiti, con 3 o 4 zone di cottura (AK2x14p-4x6pR 400 V)   | 47.-                 | 43.65                |
| AK6280                              | EH, ER, ES nuovo per: set di piastre in ghisa CN 412/ 413/ 423 (fino al 1997) con 3 o 4 zone di cottura (AK2x14p-4x6pR 400 V)   | 47.-                 | 43.65                |
| KB6430                              | Gruppo di cavetti elettrici per allacciamento di piastre in ghisa con innesto obiettivo a vite al cavo adattatore con spina di collegamento 14p (KB1x6pR-1xGPs 400 V) AK6280 è anche necessario   | 33.-                 | 30.65                |

EH = cucina da incasso, ER = fornello da incasso, ES = pannello di comando, GK = piano di cottura in vetroceramica

# ComboHob: massima libertà di progettazione in cucina

Nuovo  
design

Lo straordinario ComboHob consente di integrare il piano di cottura a induzione in cucina nella posizione che preferisce. E la forma compatta lascia ampio spazio per gli utensili da cucina sotto il piano di cottura.

Ulteriori informazioni sul  
ComboHob alle pagine 110 - 111



## Cucinare senza distrazioni

Questo nuovo piano di cottura con funzione Hob2Hood™ regola automaticamente il funzionamento della cappa aspirante. Se preferisce impostare manualmente la ventola può avvalersi degli elementi di comando sul piano di cottura.



## Funzione Bridge

Possibilità di definire più superfici di grandi dimensioni per cucinarvi con la funzione Bridge multipla di questo piano di cottura a induzione. Possibilità di collegare due aree premendo un pulsante, mettendole in parallelo per la cottura. Allineamento automatico di due aree in modo che usino le stesse impostazioni di temperatura e tempo, per ottimizzare l'uso contemporaneo di pentole e padelle più larghe.



La cappa aspirante è integrata  
a filo nel piano cottura

## Facile manutenzione

Tutti i filtri sono comodamente e facilmente accessibili dall'alto.

## Nessun odore fastidioso

Quattro filtri ai carboni attivi (ricircolo dell'aria) assicurano un'efficiente riduzione degli odori. I filtri possono essere rigenerati regolarmente in forno e durano fino a quattro anni, in base all'intensità di utilizzo.



Maggiori informazioni  
su ComboHob



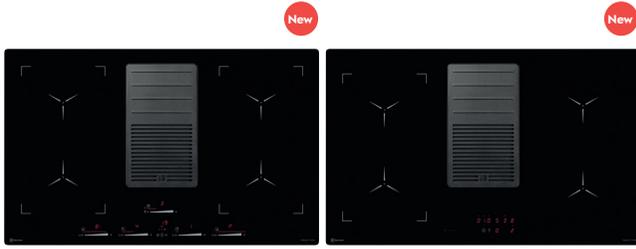
## Comandi a slitta diretti

I comandi a slitta diretti le consentono di regolare rapidamente la temperatura del piano di cottura e di accedere direttamente a tutti gli elementi di comando.

## Il Temperature Manager aiuta

Ogni zona di cottura è dotata di un sensore di temperatura programmato per sciogliere, riscaldare e cuocere a fuoco lento.





DMGL8371SW

DMGL8321SW



DMGL8361SW

DMGL8311SW

| Highlights  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Piano di cottura a induzione con cappa aspirante integrata</li> <li>★ Grande libertà di progettazione, posizionamento flessibile di arredi e apparecchi</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Temperatura Manager</li> <li>★ Hob2Hood™</li> <li>★ Facile manutenzione, tutti i filtri sono comodamente accessibili dall'alto</li> <li>★ Riduzione ottimale degli odori con 4 filtri ai carboni attivi Long Life rigenerabili, con durata di 4 anni</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Piano di cottura a induzione con cappa aspirante integrata</li> <li>★ Grande libertà di progettazione, posizionamento flessibile di arredi e apparecchi</li> <li>★ Tasti a sfioramento</li> <li>★ Hob2Hood™</li> <li>★ Facile manutenzione, tutti i filtri sono comodamente accessibili dall'alto</li> <li>★ Riduzione ottimale degli odori con 4 filtri ai carboni attivi Long Life rigenerabili, con durata di 4 anni</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Piano di cottura a induzione con cappa aspirante integrata</li> <li>★ Grande libertà di progettazione, posizionamento flessibile di arredi e apparecchi</li> <li>★ Comandi a slider diretti</li> <li>★ Temperatura Manager</li> <li>★ Hob2Hood™</li> <li>★ Facile manutenzione, filtri comodamente accessibili dall'alto</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Piano di cottura a induzione con cappa aspirante integrata</li> <li>★ Grande libertà di progettazione, posizionamento flessibile di arredi e apparecchi</li> <li>★ Tasti a sfioramento</li> <li>★ Hob2Hood™</li> <li>★ Facile manutenzione, filtri comodamente accessibili dall'alto</li> </ul> |  |
|---|---|---|--|--|--|--|
|   |   |   |  |  |  |  |
| <b>Tipo</b>   | ComboHob, versione con ricircolo dell'aria  | ComboHob Easy, versione con ricircolo dell'aria   |  | ComboHob, versione con scarico dell'aria   | ComboHob Easy, versione con scarico dell'aria  |  |
| <b>Zona di cottura</b>  | per esecuzione / sporgenza vedere catalogo per la pianificazione  |   |  |  |  |  |
| Versione  | a filo o sporgente  |   |  |  |  |  |
| Variante di incasso   | a filo o sporgente  |   |  |  |  |  |
| Dimensioni L*P*A  | 830x515x210 mm  |   |  |  |  |  |
| Misure vano incasso L*P   | v. catalogo per la pianificazione   |   |  |  |  |  |
| <b>Design</b>   |   |   |  |  |  |  |
| Grafica discreta delle zone di cottura  | •   |   |  |  |  |  |
| <b>Comandi</b>  |   |   |  |  |  |  |
| Comandi a slider diretti  | •   |   |  |  |  |  |
| Tasti a sfioramento   | •   |   |  |  |  |  |
| <b>Piano di cottura</b>   |   |   |  |  |  |  |
| Zona di cottura Bridge  | 220x380 mm  |   |  |  |  |  |
| °as: Diametro del fondo della pentola / Potenza   | Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW   |   |  |  |  |  |
| °ps: Diametro del fondo della pentola / Potenza   | Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW   |   |  |  |  |  |
| °pd: Diametro del fondo della pentola / Potenza   | Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW   |   |  |  |  |  |
| °ad: Diametro del fondo della pentola / Potenza   | Ø 120 - 240 mm / 3,7 kW   |   |  |  |  |  |
| Numero livelli di potenza   | 9   |   |  |  |  |  |
| Numero zone di cottura con funzione Power-Boost   | 4   |   |  |  |  |  |
| <b>Dotazione</b>  |   |   |  |  |  |  |
| Funzione Bridge sinistra / destra   | • / •   |   |  |  |  |  |
| Temperatura Manager   | •   |   |  |  |  |  |
| Dispositivo automatico di spegnimento in relazione alla potenza                           | •   |   |  |  |  |  |
| Dispositivo antisurriscaldamento  | •   |   |  |  |  |  |
| <b>Cappa aspirante</b>  |   |   |  |  |  |  |
| Max. portata aria   | 495 m³/h  |   |  |  |  |  |
| Classe di efficienza energetica   | 1)  |   |  |  |  |  |
| Comandi a slider diretti / tasti a sfioramento  | • / -   |   |  |  |  |  |
| Livelli di potenza  | 9 liv. + liv. intensivo   |   |  |  |  |  |
| Filtro metallico tondo, lavabile in lavastoviglie   | 1   |   |  |  |  |  |
| Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi Long Life rigenerabile (durata 4 anni) | 4   |   |  |  |  |  |
| Collegamento elettrico (ad es. per sportello motore elettrico, in loco)                   | •   |   |  |  |  |  |
| Tensione  | 400V 2-3N-  |   |  |  |  |  |
| Protezione  | 2-3*16A   |   |  |  |  |  |
| Potenza di allacciamento  | 7,4 kW  |   |  |  |  |  |
| <b>Accessori:</b> Sistema a canale piatto   | Per la dotazione vedere catalogo per la pianificazione  |   |  |  |  |  |
| <b>Esecuzione</b>   |   |   |  |  |  |  |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.   | DMGL8371SW<br>CHF 5150.- / CHF 4781.80  |   |  |  |  |  |
| TRA IVA incl. / TRA IVA escl.   | DMGL8321SW<br>CHF 3950.- / CHF 3667.60  |   |  |  |  |  |
|   | DMGL8361SW<br>CHF 4850.- / CHF 4503.25  |   |  |  |  |  |
|   | DMGL8311SW<br>CHF 3650.- / CHF 3389.05  |   |  |  |  |  |
|   | CHF 10.77 / CHF 10.-  |   |  |  |  |  |
|   | CHF 5.99 / CHF 5.56   |   |  |  |  |  |
|   | Disponibile da aprile 2020  |   |  |  |  |  |

**Osservazioni:** 1) Le cappe con la sola modalità di ricircolo, che non possono essere impiegate nella modalità scarico dell'aria, non sono soggette all'obbligo di etichetta energetica.



Le nostre cappe aspiranti migliorano la qualità dell'aria in modo rapido ed efficiente

# Cappe

|  |     |
|--|-----|
| <b>Cappe aspiranti</b>                         |     |
| Caratteristiche del prodotto                   | 114 |
| SilenceBoost™                                  | 116 |
| Aspirazione del vapore dal piano di cottura    | 120 |
| ComboHob                                       | 122 |
| Hob2Hood™                                      | 123 |
| Ventilatore a soffitto / Cappe design a isola  | 124 |
| Cappe design da parete                         | 128 |
| Cappe da incasso                               | 132 |
| Accessori / Accessori per l'incasso / Servizio | 142 |

# Zero rumore, massima efficienza

Scopra la cappa aspirante che sarà il fiore all'occhiello della sua cucina. Un livello di rumore minimo va a braccetto con utilizzo intuitivo, grandissima efficienza e design imbattibile.



## Silenziosità extra con la funzione SilenceBoost™

Le cappe aspiranti di Electrolux sono molto silenziose anche quando funzionano con la massima potenza. Ma ora sono ancora più silenziose, grazie alla funzione SilenceBoost™, che riduce attivamente i rumori.



## Il comfort incontra l'ecologia

Grazie ai tasti a sfioramento lei ne regola la prestazione con rapidità e precisione. I motori, moderni e silenziosi, e le pregiate lampadine LED delle cappe SuperLuxe della classe di efficienza energetica A++ garantiscono un'elevata efficienza a fronte di un basso consumo energetico.

## Design premium moderno che valorizza la sua cucina

Una linea estetica essenziale, dove l'acciaio inox e il vetro di alta qualità sono lavorati impeccabilmente, con angoli e spigoli lucidi saldati: questo è il design di Electrolux. Le cappe sono disponibili nei modelli a isola, da parete o a soffitto, nei livelli di comfort SuperLuxe e GrandLuxe.



IHSL1262CN

# Più silenziose che mai con SilenceBoost™

Grazie alla rivoluzionaria funzione SilenceBoost™, le nostre cappe aspiranti non sono mai state così silenziose – senza limitazioni alla capacità di aspirazione.



## 01/ Funzione SilenceBoost™

Continui a cucinare e chiacchiere grazie alla funzione SilenceBoost™ di Electrolux. Quando è attiva, la funzione di cancellazione del rumore dimezza il rumore prodotto dalla cappa, a prescindere dall'intensità dell'impostazione di temperatura. La ventilazione non subisce modifiche, quindi l'aria è più pulita e la cucina più silenziosa.



## Funzione Breeze

Tocchi il pulsante della funzione breeze al termine, e il livello di estrazione viene ridotto al livello minimo; può quindi mangiare in tutta tranquillità mentre l'aria della cucina viene silenziosamente rinfrescata.



Questa cappa A++ integra basso consumo energetico ed elevata efficienza, senza compromessi. Elevata efficienza e basso consumo energetico: il tutto in questa cappa con una straordinaria classe energetica A++. Il potente motore pulisce l'aria in modo rapido usando un quantitativo di energia estremamente ridotto. Dica addio ai compromessi in termini di efficacia.

## Una cappa dal design di fascia alta per completare alla perfezione la sua cucina

Una cappa dal design di fascia alta che completa la sua cucina. Il suo design di fascia alta, insieme alle eccellenti finiture, si combinano con la sua tecnologia di livello superiore per creare un prodotto più che apprezzato in ogni casa.



Maggiori informazioni su SilenceBoost™



Comandi rapidi e precisi con tastiera a sfioramento.



IHSLI262CN

AUTO



## Hob2Hood™

Attivazione automatica della cappa non appena si inizia a cucinare grazie alla tecnologia Hob2Hood™.

## La sua cucina merita prestazioni al top

I ventilatori ad alta potenza delle nostre cappe aspiranti hanno una capacità di 800 m<sup>3</sup> all'ora. L'intero ambiente viene aerato in pochi minuti e liberato dagli odori, anche quando la cucina si trova nel locale soggiorno. L'ampio schermo (profondo fino a 70 cm) e l'efficace cattura dei vapori ai lati della cappa assicurano una copertura ottimale della superficie di cottura e una perfetta aspirazione sui bordi nelle cappe a isola SuperLuxe. I pannelli in vetro della gamma SuperLuxe, belli da vedere e facili da pulire, costituiscono la chiusura della cappa aspirante, accattivante a livello estetico e pratico.

## La aiutiamo nella progettazione

Prima di optare per una cappa aspirante è necessario chiarire determinati aspetti, quali dimensioni del locale, condotta di scarico, apporto di aria ecc. Per farlo può contare sull'aiuto della guida dettagliata per la progettazione di sistemi di ventilazione di Electrolux. La ordini in forma di opuscolo oppure la scarichi dal sito [electrolux.ch](http://electrolux.ch).

**MINERGIE®**  
Member



Ulteriori informazioni su Hob2Hood™ a pagina 123



Maggiori informazioni su Hob2Hood™

L'illuminazione della cappa è regolabile.

## Scelga l'altezza ideale per questa cappa

Sospesa con cavi di acciaio, la cappa a isola a ricircolo può essere montata in posizione sopraelevata. Grazie alla lunghezza variabile dei cavi è possibile installarla anche in locali alti e a soffitti inclinati.

### Si goda il risultato

La cappa a isola a ricircolo sembra fluttuare elegantemente nella stanza. Le proporzioni equilibrate, lo stile raffinato con acciaio cromato e vetro nero e lo strato inferiore a specchio rallegrano solo al guardarli.

### Tutto più facile per lei

Con il telecomando imposta le funzioni desiderate in modo semplice e comodo.



### Il ricircolo aumenta il risparmio

La cappa a isola a ricircolo - con filtro LongLife ai carboni attivi è l'ideale per l'impiego in costruzioni ermetiche e isolate, come gli edifici conformi allo standard Minergie con ventilazione controllata o a basso consumo energetico. I filtri LongLife ai carboni attivi aumentano il comfort e riducono i costi, inoltre hanno una durata di vita fino a quattro anni.

IUSLI065CN



## La nostra cappa aspirante è il fiore all'occhiello della sua bella cucina

Con la potenza elevata, i comandi sofisticati e il design elegante, la cappa aspirante ProfiLine abbina perfettamente utilità ed estetica.

### L'elevata potenza di aspirazione toglie ogni fumo dalla sua cucina

Con il suo potente motore e la grande zona di aspirazione, la cappa aspirante ProfiLine mette in circolo un flusso d'aria superiore alla media e purifica l'ambiente della cucina in modo rapido ed efficace.



IHPL1240WE

### Potenza ed eleganza a fronte di una pulizia semplice

L'elevata potenza aspirante dell'elegante cappa ProfiLine non comporta una pulizia più brigosa: grazie alla superficie liscia può essere facilmente riportata alla sua lucentezza originale.

### Non poteva certo mancare il telecomando

Grazie al telecomando in dotazione può spegnere e accendere agevolmente la cappa aspirante Electrolux senza doversi allungare.

### Con Hob2Hood™ può concentrarsi ancora meglio sulla cottura

È semplicemente geniale: non deve più preoccuparsi di accendere e impostare la cappa aspirante. Ci pensa il piano di cottura, che provvede anche a spegnerla al termine del lavoro. Sono disponibili 16 cappe di aspirazione e 17 piani di cottura.



### L'illuminazione a LED regolabile crea la giusta atmosfera

Con l'illuminazione a LED e le strisce luminose regolabili, la cappa aspirante offre un'eccellente visibilità sulla zona di cottura e allo stesso tempo una luce suggestiva nel resto della cucina.

# Massima flessibilità d'installazione grazie al sistema di aspirazione per piano di cottura

L'aspiratore integrato tra i piani di cottura libera la cucina da grasso e vapori già mentre si diletta nella preparazione dei cibi, permettendole di esprimere al meglio la sue doti culinarie.

## Efficacia con discrezione

Integrato nella superficie lucida come uno specchio tra due o tre piani di cottura ProfiLine (versione compatta larga 38 cm), l'aspiratore provvede alla ventilazione in modo discreto, ma efficace, laddove fuoriescono grasso e vapori. Tutto ciò che deve fare è scegliere dove sistemare i piani di cottura, ricordando soltanto che, per motivi legati al montaggio, il Wok deve essere sempre collocato sulla parte esterna a destra. E inoltre, l'aspiratore quasi non si sente. La ventola, silenziosa ma potente, viene inserita nello zoccolo del corpo della cucina

## Filtri ai carboni attivi per un effetto lungo e intenso

In modalità di ricircolo, i filtri ai carboni attivi LongLife rigenerabili riducono efficacemente gli odori. Il dispositivo è idoneo anche allo scarico dell'aria.

## Combinazione di 2 piani di cottura (versione compatta larga 38 cm) / 1 aspiratore

L'aspiratore viene montato tra i piani di cottura.

WOK38TSIO | DMPL0150SW | TY38TSICN  
DMPL0150SW | GK38TSIDO



## Apertura e chiusura automatica

Per concentrarsi completamente sulla cottura. La cappa Secret Expose si apre e si chiude automaticamente per un uso intuitivo.

## Anche il filtro antigrasso metallico le facilita il lavoro

Grazie all'elevato grado di separazione di grasso e condensa, il filtro multifunzione è molto efficace ed è lavabile in lavastoviglie.

## Grandi prestazioni, poca energia

Nonostante l'aumento di prestazione, che supera di quasi il 30% il modello precedente, questa cappa aspirante della categoria A+ vanta un consumo energetico sorprendentemente basso.

## Combinazione di 3 piani di cottura (versione compatta larga 38 cm) / 2 aspiratori

Montato discretamente a filo dei piani di cottura, l'aspiratore occupa poco spazio grazie alle dimensioni 11,5 x 51 cm.

## Profiline DMPL0150SW una varietà ancora maggiore di combinazioni

Ora il sistema di aspirazione per piano di cottura può essere combinato con tutti i piani di cottura elettrici a 4 zone (installazione a incasso) di Electrolux. In queste varianti deve essere posizionato un sistema di aspirazione per piano di cottura a destra/sinistra della zona di cottura.



Maggiori informazioni su Secret Expose

# ComboHob: massima libertà di progettazione in cucina

ComboHob e ComboHob Easy di Electrolux significa massima libertà nella pianificazione della cucina

Con il ComboHob e ComboHob Easy di Electrolux progetta la cucina in base ai suoi desideri. Il piano di cottura a induzione non richiede una cappa aspirante tradizionale sopra all'area di cottura. La cappa aspirante è integrata nel piano di cottura. È lei a stabilire liberamente la configurazione della sua cucina.

## Nessun odore fastidioso

Quattro filtri ai carboni attivi ad alta efficienza (ricircolo dell'aria) garantiscono una riduzione efficiente degli odori. I filtri possono essere rigenerati regolarmente in forno e durano fino a quattro anni, in base all'intensità di utilizzo.

## Cucinare senza distrazioni

Questo nuovo piano di cottura con funzione Hob2Hood™ regola automaticamente il funzionamento della cappa aspirante. Se preferisce impostare manualmente la ventola può avvalersi degli elementi di comando sul piano di cottura.

## La manutenzione è semplice

Tutti i filtri sono comodamente e facilmente accessibili dall'alto. Pulizia del filtro antigrasso.

Ulteriori informazioni sul ComboHob e ComboHob Easy alle pagine 110 – 111



Maggiori informazioni  
su ComboHob



La cappa aspirante è integrata a filo nel piano cottura



# Hob2Hood™: il piano cottura con cappa aspirante



## Funzioni Hob2Hood™

Una delle funzioni utili di questo piano cottura con cappa si chiama Hob2Hood™. Questa funzione consente di accendere automaticamente la cappa e le luci - qualora lo desideri - non appena si mette ai fornelli. Ciò significa che non deve preoccuparsi di regolare la ventola - resti concentrata, testa e mani sulla pietanza che sta preparando. Può controllare manualmente la cappa anche dal piano cottura e regolare direttamente la velocità della ventola se lo preferisce.



IHSL1262CN

Combinazioni possibili / consigliate

Cappa aspirante

|                  |          | IHPL1240WE | IUSL1271WE | IUSL1065CN | IHSL1242WE | IHSL1262CN | IHSL1062CN | IHGL9042WE | IHGL1262CN | IHGL1062CN | WHSL9062CN | WOSL9062CN | WHGL9062CN | WOSL9062CN | DBGL1031CN | DBGL7731CN | DBGL5431CN | Integrata |   |
|------------------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|---|
| Piano di cottura | Larg. cm | 120        | 120        | 100        | 120        | 120        | 100        | 90         | 120        | 100        | 90         | 90         | 90         | 90         | 99         | 77         | 54         |           |   |
| DMGL8371SW       | 83       |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |           |   |
| DMGL8361SW       | 83       |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |           |   |
| DMGL8321SW       | 83       |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |           |   |
| DMGL8311SW       | 83       |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |           |   |
| GK906TSILO       | 90       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK80TSILO        | 80       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK78FTIPO        | 78       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK78FTIFO        | 78       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK78TSIPO        | 78       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK78TSIBO/CN     | 78       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK69FTIFO        | 69       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK69TSIPO        | 69       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK69TSIBO/CN     | 69       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK653TSIF        | 65       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK58FTIPO        | 58       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK58TSIPO/CN     | 58       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK58TSILO        | 58       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK58TSIO/CN      | 58       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK58TSIBO/CN     | 58       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK58TSIPLCN      | 58       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |
| GK58IO/CN        | 58       | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •          | •         | • |

## ProfiLine



DMPL0150SW

## ProfiLine



IHPL1240WE

New



IUSL1271WE



IUSL1065CN



IHSL1242WE

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Pacchetto senza pensieri ProfiLine</li> <li>★ In questa cappa aspirante di categoria A+, l'elevata efficienza si abbina a un basso consumo energetico</li> <li>★ Svariate opzioni di disposizione e di pianificazione, possibilità di combinazione con i piani di cottura di Electrolux</li> <li>★ Filtri multifunzione con un elevato grado di separazione di grassi e condensa, semplice pulizia nella lavastoviglie</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Pacchetto senza pensieri ProfiLine</li> <li>★ Pannello inferiore in vetro bianco di elevata qualità con telaio cromato</li> <li>★ Eccellente cattura dei vapori con aspirazione sui bordi</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> <li>★ Diverse possibilità di incasso grazie alla posizione variabile dell'uscita dell'aria</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Realizzazione in materiali pregiati, quali l'acciaio inox e il vetro</li> <li>★ Riduzione ottimale degli odori con filtri ai carboni attivi LongLife rigenerabili</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> <li>★ Cattura ottimale dei vapori con aspirazione sui bordi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Realizzazione in materiali pregiati, quali l'acciaio inox e il vetro</li> <li>★ Riduzione ottimale degli odori con due filtri ai carboni attivi LongLife rigenerabili</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> <li>★ Integrazione discreta nell'ambiente grazie alla sospensione con cavi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Design d'alto livello in questa cappa aspirante di categoria A++, l'elevata efficienza si abbina a un basso consumo energetico</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> <li>★ Grazie alla funzione Breeze, al termine della cottura l'aria viene silenziosamente aspirata dalla cappa</li> <li>★ LED regolabili</li> </ul> |
|--|--|---|--|---|---|
|  |  |   |  |   |   |
| Tipo   | Sistema di aspirazione per piano di cottura  | Ventilatore «da montare in un'isola di cottura o nel controsoffitto»  | Ventilatore a soffitto   | Cappa a isola (sospensione con cavi)  | Ventilatore «da montare in un'isola di cottura o nel controsoffitto»  |
| Versione   | Acciaio cromato  | Acciaio cromato con vetro   | Acciaio cromato con vetro  | Acciaio cromato con vetro   | Acciaio cromato con vetro   |
| Prestazioni  |  |   |  |   |   |
| Livello intensivo scarico/ricircolo*   | 550/440 m³/h   | 840/295 m³/h  | -/500 m³/h<br>1)   | -/345 m³/h<br>1)  | 800/380 m³/h  |
| Classe di efficienza energetica  | A+   | A   |  |   | A++   |
| Ø consumo energetico annuo   | 36,6 kWh   | 63,7 kWh  |  |   | 33 kWh  |
| Livello di rumorosità 2)   | 69 dB(A)   | 69 dB(A)  | 72 dB(A) (Modalità ricircolo)  | 58 dB(A) (Modalità ricircolo)   | 67 dB(A)  |
| Comandi  |  |   |  |   |   |
| Tasti a sfioramento  | •  | •   | •  | •   | •   |
| Tasti a corsa breve  |  | •   | •  | •   | •   |
| Telecomando  |  |   |  |   |   |
| Livelli di potenza   | 3+1 (liv. intensivo)   | 3+1 (liv. intensivo)  | 3+1 (liv. intensivo)   | 3+2 (liv. intensivo)  | 3+1 (liv. intensivo)  |
| Dotazione  |  |   |  |   |   |
| Numero motori  | 1  | 1   | 1  | 1   | 1   |
| Lampadine  |  | 2 barre luminose a LED, regolabili, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 1 barra luminosa a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo  | 2 barre luminose a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 4 barre luminose a LED, regolabili, 3000 Kelvin, bianco caldo   |
| Numero filtri antigrasso metallici, lavabili in lavastoviglie  | 1 filtro multifunzionale   | 4   | 6  | 8   | 4   |
| Collegamento elettrico (ad es. per valvola motorizzata elettrica, a cura del cliente)                  |  | •   |  |   | •   |
| Accessori  |  |   |  |   |   |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife rigenerabile (durata utile fino a 4 anni) | 1 × KITEXPO  |   | inkl.  | inkl.   |   |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife lavabile (durata utile fino a 2 anni)     |  | 1 × MCFE31  |  |   | 1 × MCFE31  |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi standard 1 × EFF62 (durata utile fino a 6 mesi)    |  | 1 × MCEF02  |  |   | 1 × MCEF02  |
| Sistema a canale piatto in plastica (per la fornitura vedere catalogo per la pianificazione)           | •  |   |  |   |   |
| Dimensioni apparecchio A × L × P   | 204 × 115 × 510 mm   | 311 × 1199 × 499 mm   | 204 × 1235 × 735 mm  | 132 × 1000 × 700 mm   | 311 × 1219 × 499 mm   |
| Tensione   | 230 V  | 230 V   | 230 V  | 230 V   | 230 V   |
| Protezione   | 10 A   | 10 A  | 10 A   | 10 A  | 10 A  |
| Potenza di allacciamento   | 145 W  | 294 W   | 228 W  | 108 W   | 182 W   |
| Larghezza 1200 mm  |  | IHPL1240WE  | IUSL1271WE   | IUSL1065CN  | IHSL1242WE  |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.  | CHF 4520.-/CHF 4196.85 (senza piani di cottura)  | CHF 4510.-/CHF 4187.55  | CHF 5950.-/CHF 5524.60   | CHF 5790.-/CHF 5376.05  | CHF 4490.-/CHF 4169.-   |
| Larghezza 1000 mm  |  |   |  |   |   |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.  |  |   |  |   |   |
| altre  | DMPL0150SW   |   |  |   |   |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.  | CHF 4520.-/CHF 4196.85 (senza piani di cottura)  |   |  |   |   |
| TRA IVA incl./TRA IVA escl.  | CHF 2.49/CHF 2.31  | CHF 5.99/CHF 5.56   | CHF 10.77/CHF 10.-   | CHF 5.99/CHF 5.56   | CHF 5.99/CHF 5.56   |
| Accessori compatibili  | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142   | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142   | Vedere pagina 142   |

### Osservazioni:

- 1) Le cappe con la sola modalità di ricircolo, che non possono essere impiegate nella modalità scarico dell'aria, non sono soggette all'obbligo di etichetta energetica.
- 2) Livello di rumorosità (livello di potenza sonora dB(A) re 1pW): misurato al livello di potenza massima (non intensivo)

Disponibile: maggio 2020



IHSLI262CN | IHSLI062CN



IHGL9042WE



IHGLI262CN | IHGLI062CN



IHGL9030CN



IHGL9040CN

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Funzione SilenceBoost™</li> <li>★ In questa cappa aspirante di categoria A++, l'elevata efficienza si abbina a un basso consumo energetico</li> <li>★ Design high-end che valorizza la sua cucina</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> <li>★ Grazie alla funzione Breeze, dopo la cottura l'aria viene silenziosamente aspirata dalla sua cappa aspirante</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ In questa cappa aspirante di categoria A+, l'elevata efficienza si abbina a un basso consumo energetico</li> <li>★ Design high-end che valorizza la sua cucina</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ In questa cappa aspirante di categoria A, l'elevata efficienza si abbina a un basso consumo energetico</li> <li>★ Elegante cappa aspirante</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> <li>★ Grazie alla funzione Breeze, dopo la cottura l'aria viene silenziosamente aspirata dalla sua cappa aspirante</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Realizzazione in materiali pregiati, quali l'acciaio inox e il vetro</li> <li>★ Design classico a cubo con schermo piatto da 60 mm</li> <li>★ Motore ad alta potenza per un convogliamento ideale dei vapori</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Realizzazione in materiali pregiati, quali l'acciaio inox e il vetro</li> <li>★ Elegante schermo in vetro arcuato</li> <li>★ Motore ad alta potenza per un convogliamento ideale dei vapori</li> </ul> |
|--|---|--|--|--|---|
|  |   |  |  |  |   |
| <b>Tipo</b>  | Cappa a isola   | Ventilatore «da montare in un'isola di cottura o nel controsoffitto»   | Cappa a isola  | Cappa a isola  | Cappa a isola   |
| <b>Versione</b>  |   |  |  |  |   |
| Acciaio cromato con vetro  | Vetro nero  | Vetro bianco   | Vetro nero   | Vetro nero   | •   |
| <b>Prestazioni</b>   |   |  |  |  |   |
| Livello intensivo scarico/ricircolo*   | 800/- m³/h  | 720/400 m³/h   | 720/500 m³/h   | 690/475 m³/h   | 700/475 m³/h  |
| Classe di efficienza energetica  | A++   | A+   | A  | A  | A   |
| Ø consumo energetico annuo   | 33 kWh  | 44,6 kWh   | 55,2 kWh   | 58,6 kWh   | 60 kWh  |
| Livello di rumorosità 2)   | 51 dB(A) (SilenceBoost™)  | 65 dB(A)   | 54 dB(A)   | 65 dB(A)   | 66 dB(A)  |
| <b>Comandi</b>   |   |  |  |  |   |
| Tasti a sfioramento  | •   | •  | •  | •  | •   |
| Tasti a corsa breve  |   | •  |  |  | •   |
| Telecomando  |   | •  |  |  | •   |
| Livelli di potenza   | 3+2 (liv. intensivo)  | 3+1 (liv. intensivo)   | 3+2 (liv. intensivo)   | 3+1 (liv. intensivo)   | 3+1 (liv. intensivo)  |
| <b>Dotazione</b>   |   |  |  |  |   |
| SilenceBoost™  | • (solo modalità scarico dell'aria)   |  |  |  |   |
| Numero motori  | 1   | 1  | 1  | 1  | 1   |
| Lampadine  | 4 barre luminose a LED, regolabili, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 4 barre luminose a LED, regolabili, 3000 Kelvin, bianco caldo  | 2 barre luminose a LED, regolabili, 3000 Kelvin, bianco caldo  | 4 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 4 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo  |
| Numero filtri antigrasso metallici, lavabili in lavastoviglie  | 4/3   | 3  | 4/3  | 3  | 2   |
| Collegamento elettrico (ad es. per valvola motorizzata elettrica, a cura del cliente)                  | •   | •  | •  | •  | •   |
| <b>Accessori</b>   |   |  |  |  |   |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife rigenerabile (durata utile fino a 4 anni) |   |  | 1×SUPCHARC-F   | 1×SUPCHARC-F   | 1×SUPCHARC-F  |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife lavabile (durata utile fino a 2 anni)     |   | 1×MCFE31   |  |  |   |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi standard 1×EFF62 (durata utile fino a 6 mesi)      |   | 1×MCFE02   | 1×MCFE04   | 1×MCFE04   | 1×MCFE04  |
| <b>Dimensioni apparecchio A × L × P</b>  | 75 × 1198 × 700 mm 3)<br>75 × 998 × 700 mm 3)   | 311 × 919 × 499 mm   | 75 × 1198 × 700 mm<br>75 × 998 × 700 mm  | 60 × 898 × 676 mm  | 70 × 898 × 650 mm   |
| Tensione   | 230 V   | 230 V  | 230 V  | 230 V  | 230 V   |
| Protezione   | 10 A  | 10 A   | 10 A   | 10 A   | 10 A  |
| Potenza di allacciamento   | 182 W   | 256 W  | 282 W  | 274,4 W  | 274,4 W   |
| <b>Larghezza 1200 mm</b>   | IHSLI262CN<br>CHF 6150.- / CHF 5710.30  |  | IHGLI262CN<br>CHF 4550.- / CHF 4224.70   |  |   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>   |   |  |  |  |   |
| <b>Larghezza 1000 mm</b>   | IHSLI062CN<br>CHF 5350.- / CHF 4967.50  |  | IHGLI062CN<br>CHF 4050.- / CHF 3760.45   |  |   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>   |   |  |  |  |   |
| <b>Larghezza 900 mm</b>  |   | IHGL9042WE<br>CHF 3990.- / CHF 3704.75   |  | IHGL9030CN<br>3330.- / CHF 3091.90   | IHGL9040CN<br>3920.- / CHF 3639.75  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>   |   | CHF 5.99 / CHF 5.56  |  | CHF 10.77 / CHF 10.-   | CHF 10.77 / CHF 10.-  |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>   | CHF 10.77 / CHF 10.-<br>Vedere pagina 142   | Vedere pagina 142  | CHF 10.77 / CHF 10.-<br>Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142   |
| <b>Accessori compatibili</b>   |   |  |  |  |   |

**Osservazioni:**

- 1) Le cappe con la sola modalità di ricircolo, che non possono essere impiegate nella modalità scarico dell'aria, non sono soggette all'obbligo di etichetta energetica.
- 2) Livello di rumorosità (livello di potenza sonora dB(A) re 1pW): misurato al livello di potenza massima (non intensivo)
- 3) Altezza min. 750 mm, vedere catalogo per la pianificazione



IHL9028CN



WHSL9062CN



WOSL9062CN



WHGL9062CN



WOGS9062CN

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Realizzazione in pregiato acciaio inox</li> <li>★ Design classico a cubo con schermo piatto da 60 mm</li> <li>★ Motore ad alta potenza per un convogliamento ideale dei vapori</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Funzione SilenceBoost™</li> <li>★ In questa cappa aspirante di categoria A++, l'elevata efficienza si abbina a un basso consumo energetico</li> <li>★ Design high-end</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> <li>★ Grazie alla funzione breeze, dopo la cottura l'aria viene silenziosamente aspirata dalla sua cappa aspirante</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Funzione SilenceBoost™</li> <li>★ Cappa aspirante A++</li> <li>★ Design high-end</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> <li>★ Grazie alla funzione Breeze, dopo la cottura l'aria viene silenziosamente aspirata dalla sua cappa aspirante</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ In questa cappa aspirante di categoria A, l'elevata efficienza si abbina a un basso consumo energetico</li> <li>★ Elegante cappa aspirante</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> <li>★ Grazie alla funzione Breeze, dopo la cottura l'aria viene silenziosamente aspirata dalla sua cappa aspirante</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ In questa cappa aspirante di categoria A, l'elevata efficienza si abbina a un basso consumo energetico</li> <li>★ Elegante cappa aspirante</li> <li>★ Tecnologia Hob2Hood™</li> <li>★ Grazie alla funzione Breeze, dopo la cottura l'aria viene silenziosamente aspirata dalla sua cappa aspirante</li> </ul> |
|--|--|---|--|--|--|
|  |  |   |  |  |  |
| <b>Tipo</b>  | Cappa a isola  | Cappa da parete   | Cappa da parete  | Cappa da parete  | Cappa da parete  |
| <b>Versione</b>  |  |   |  |  |  |
| Acciaio cromato  | •  |   |  |  |  |
| Acciaio cromato con vetro  |  | Vetro nero  | Vetro nero   | Vetro nero   | Vetro nero   |
| <b>Prestazioni</b>   |  |   |  |  |  |
| Livello intensivo scarico/ricircolo*   | 690/440 m³/h   | 800/- m³/h  | 800/- m³/h   | 720/460 m³/h   | 720/390 m³/h   |
| Classe di efficienza energetica  | A  | A++   | A++  | A  | A  |
| Ø consumo energetico annuo   | 56,4 kWh   | 28,7 kWh  | 28,3 kWh   | 57,8 kWh   | 61,1 kWh   |
| Livello di rumorosità 2)   | 65 dB(A)   | 51 dB(A) (SilenceBoost™)  | 52 dB(A) (SilenceBoost™)   | 54 dB(A)   | 54 dB(A)   |
| <b>Comandi</b>   |  |   |  |  |  |
| Tasti a sfioramento  |  | •   | •  | •  | •  |
| Tasti a corsa breve  | •  |   |  |  |  |
| Telecomando  |  |   |  |  |  |
| Livelli di potenza   | 3+1 (liv. intensivo)   | 3+2 (liv. intensivo)  | 3+2 (liv. intensivo)   | 3+2 (liv. intensivo)   | 3+2 (liv. intensivo)   |
| <b>Dotazione</b>   |  |   |  |  |  |
| SilenceBoost™  |  | • (solo modalità scarico dell'aria)   | • (solo modalità scarico dell'aria)  |  |  |
| Numero motori  | 1  | 1   | 1  | 1  | 1  |
| Lampadine  | 4 faretto a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 2 barre luminose a LED, regolabili, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 2 barre luminose a LED, regolabili, 3000 Kelvin, bianco caldo  | 2 barre luminose a LED, regolabili, 3000 Kelvin, bianco caldo  | 2 barre luminose a LED, regolabili, 3000 Kelvin, bianco caldo  |
| Numero filtri antigrasso metallici, lavabili in lavastoviglie  | 3  | 2   | 3  | 3  | 4  |
| Collegamento elettrico (ad es. per valvola motorizzata elettrica, a cura del cliente)                  | •  | •   | •  | •  | •  |
| <b>Accessori</b>   |  |   |  |  |  |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife rigenerabile (durata utile fino a 4 anni) |  |   |  | 1× SUPCHARC-F  |  |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife lavabile (durata utile fino a 2 anni)     | 1× MCFE33  |   |  |  | 1× MCFE31  |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi standard 1× EFF62 (durata utile fino a 6 mesi)     | 1× MCFE04  |   |  | 1× MCFE04  | 1× MCFE02  |
| Sistema a canale piatto in plastica (per la fornitura vedere catalogo per la pianificazione)           |  |   |  |  |  |
| <b>Dimensioni apparecchio A × L × P</b>  | 60 × 898 × 676 mm  | 75 × 898 × 475 mm   | 500 × 898 × 445 mm   | 75 × 898 × 475 mm  | 500 × 898 × 445 mm   |
| Tensione   | 230 V  | 230 V   | 230 V  | 230 V  | 230 V  |
| Protezione   | 10 A   | 10 A  | 10 A   | 10 A   | 10 A   |
| Potenza di allacciamento   | 274,4 W  | 176 W   | 179 W  | 276 W  | 279 W  |
| <b>Larghezza 900 mm</b>  | IHL9028CN  | WHSL9062CN  | WOSL9062CN   | WHGL9062CN   | WOGS9062CN   |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>   | CHF 2800.-/CHF 2599.80   | CHF 4450.-/CHF 4131.85  | CHF 3950.-/CHF 3667.60   | CHF 2920.-/CHF 2711.25   | CHF 3260.-/CHF 3026.95   |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>   | 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  |
| <b>Accessori compatibili</b>   | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142   | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142  |

**Osservazioni:**

- 1) Le cappe con la sola modalità di ricircolo, che non possono essere impiegate nella modalità scarico dell'aria, non sono soggette all'obbligo di etichetta energetica.
- 2) Livello di rumorosità (livello di potenza sonora dB(A) re 1pW): misurato al livello di potenza massima (non intensivo)



WHGL9040CN



WHGL9030CN | WHGL6030CN



WOL9035CN | WOL6035CN



WHL9035CN | WHL6035CN



WHL9036CN | WHL6036CN

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Realizzazione in materiali pregiati, quali l'acciaio inox e il vetro</li> <li>★ Elegante schermo in vetro arcuato</li> <li>★ Motore ad alta potenza per un convogliamento ideale dei vapori</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Realizzazione in materiali pregiati, quali l'acciaio inox e il vetro</li> <li>★ Design classico a cubo con schermo piatto da 60 mm</li> <li>★ Motore potente per il miglior convogliamento dei vapori</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Realizzazione in materiali pregiati, come acciaio inox e vetro nero</li> <li>★ Cappa senza copertura per la visione ottimale sul piano di cottura</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Realizzazione in pregiato acciaio inox</li> <li>★ Design classico a cubo con schermo piatto da 60 mm</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Realizzazione in materiali pregiati, come acciaio inox e vetro nero</li> <li>★ Design tradizionale a piramide</li> </ul> |
|--|---|---|---|--|---|
|  |   |   |   |  |   |
| <b>Tipo</b>  | Cappa da parete   | Cappa da parete   | Cappa da parete   | Cappa da parete  | Cappa da parete   |
| <b>Versione</b>  |   |   |   |  |   |
| Acciaio cromato  | •   |   |   | •  |   |
| Acciaio cromato con vetro  |   | Vetro nero  | Vetro nero  |  |   |
| <b>Prestazioni</b>   |   |   |   |  |   |
| Livello intensivo scarico/ricircolo*   | 690 / 475 m³/h  | 690 / 475 m³/h  | 560 / 270 m³/h  | 685 / 425 m³/h   | 710 / 370 m³/h  |
| Classe di efficienza energetica  | A   | A   | C   | C  | C   |
| Ø consumo energetico annuo   | 57,4 kWh  | 57,6 kWh  | 81 kWh  | 94,6 kWh   | 95,5 kWh  |
| Livello di rumorosità 2)   | 67 dB(A)  | 65 dB(A)  | 69 dB(A)  | 67 dB(A)   | 66 dB(A)  |
| <b>Comandi</b>   |   |   |   |  |   |
| Tasti a sfioramento  |   |   | •   |  |   |
| Tasti a corsa breve  | •   | •   |   | •  | •   |
| Telecomando  |   |   |   |  |   |
| Livelli di potenza   | 3+1 (liv. intensivo)  | 3+1 (liv. intensivo)  | 3   | 3+1 (liv. intensivo)   | 3+1 (liv. intensivo)  |
| <b>Dotazione</b>   |   |   |   |  |   |
| SilenceBoost™  |   |   |   |  |   |
| Numero motori  | 1   | 1   | 1   | 1  | 1   |
| Lampadine  | 2 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo  | 3/2 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo  | 2 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo  | 2 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 2 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo  |
| Numero filtri antigrasso metallici, lavabili in lavastoviglie  | 2   | 3/2   | 1   | 3/2  | 3/2   |
| Collegamento elettrico (ad es. per valvola motorizzata elettrica, a cura del cliente)                  | •   | •   | •   | •  | •   |
| <b>Accessori</b>   |   |   |   |  |   |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife rigenerabile (durata utile fino a 4 anni) | 1×SUPCHARC-F  | 1×SUPCHARC-F  |   |  |   |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife lavabile (durata utile fino a 2 anni)     |   |   | 1×MCFE31  | 1×MCFE33   | 1×MCFE31  |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi standard 1×EFF62 (durata utile fino a 6 mesi)      | 1×MCFE04  | 1×MCFE04  | 1×MCFE02  | 1×MCFE04   | 1×MCFE02  |
| Sistema a canale piatto in plastica (per la fornitura vedere catalogo per la pianificazione)           |   |   |   |  |   |
| <b>Dimensioni apparecchio A × L × P</b>  | 30 × 898 × 490 mm   | 60 × 898 × 470 mm<br>60 × 598 × 470 mm  | 382 × 898 × 379 mm<br>382 × 598 × 379 mm  | 60 × 898 × 470 mm<br>60 × 598 × 470 mm   | 240 × 898 × 490 mm<br>240 × 598 × 490 mm  |
| Tensione   | 230 V   | 230 V   | 230 V   | 230 V  | 230 V   |
| Protezione   | 10 A  | 10 A  | 10 A  | 10 A   | 10 A  |
| Potenza di allacciamento   | 272,2 W   | 272,2 W   | 142,2 W   | 252,2 W  | 252,2 W   |
| <b>Larghezza 1000 mm</b>   |   |   |   |  |   |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.  | WHGL9040CN<br>CHF 2760.- / CHF 2562.65  | WHGL9030CN<br>CHF 2420.- / CHF 2247.-<br>WHGL6030CN<br>CHF 1980.- / CHF 1838.45   | WOL9035CN<br>CHF 1850.- / CHF 1717.75<br>WOL6035CN<br>CHF 1530.- / CHF 1420.60  | WHL9035CN<br>CHF 1640.- / CHF 1522.75<br>WHL6035CN<br>CHF 1360.- / CHF 1262.75   | WHL9036CN<br>CHF 1640.- / CHF 1522.75<br>WHL6036CN<br>CHF 1330.- / CHF 1234.90  |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>   | 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   |
| <b>Accessori compatibili</b>   | Vedere pagina 142   | Vedere pagina 142   | Vedere pagina 142   | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142   |

**Osservazioni:**

- 1) Le cappe con la sola modalità di ricircolo, che non possono essere impiegate nella modalità scarico dell'aria, non sono soggette all'obbligo di etichetta energetica.
- 2) Livello di rumorosità (livello di potenza sonora dB(A) re 1pW): misurato al livello di potenza massima (non intensivo)

# Design discreto e pregiato abbinato ad una potente ventilazione

Scopra le nostre cappe aspiranti ultrapiatte con tasti a sfioramento e a basso consumo energetico – ora anche nel design Millennium.

**Voilà – non potrebbero essere più piatte**  
E tantomeno più efficaci: la potente ventola aspira vigorosamente i vapori e gli odori che si generano durante la cottura.



## Risparmio energetico come mai prima d'ora

Con l'elevata classe di efficienza energetica A, questa cappa piatta è perfetta per edifici isolati ed ermetici, costruzioni conformi allo standard Minergie, edifici a basso consumo energetico nonché per il mercato dei ricambi.



## Funzionamento con scarico o ricircolo dell'aria

Queste cappe piatte utilizzano un canale di scarico per convogliare all'esterno l'aria utilizzata oppure filtri ai carboni attivi rigenerabili LongLife per il funzionamento con ricircolo.



## Installazione best in class

Installazione rapida ed economica, poiché non sono necessari accessori aggiuntivi ed è sufficiente un solo installatore.

DASL9045SW



## Senza contare il tocco di raffinatezza in più dato dai comandi a sfioramento e dai LED

Il display a sfioramento frontale consente la regolazione semplice ed ergonomica di tutte le funzioni della cappa aspirante. In più, i faretto a LED a risparmio energetico illuminano perfettamente il piano di cottura con colori brillanti.



# Praticamente invisibile: cappa piatta senza pannello frontale



# Semplicità di utilizzo, poca energia: ecco il segreto delle nostre cappe

La nostra ultima cappa piatta a ricircolo da incasso vanta il più basso consumo energetico A+ dell'anno fra tutte le quelle finora disponibili. Una buona notizia per il portafoglio e un piccolo contributo per l'ambiente.



**Ridotto consumo energetico**  
Con il moderno motore inverter e le lampadine LED, la nuova cappa (classe di efficienza energetica A+) è adatta a edifici isolati ed ermetici, costruzioni conformi allo standard Minergie ed edifici a basso consumo energetico. Converte infatti il calore di cottura in calore ambiente, con conseguenti risparmi sui costi per energia e riscaldamento.

**Comodità all'ennesima potenza**  
Con la tastiera a sfioramento nella parte anteriore della visiera estraibile in vetro potrà regolare la potenza e azionare i faretti a LED, che illuminano il piano di cottura con una luce chiara e brillante. I livelli di potenza, l'aspirazione prolungata e la saturazione del filtro vengono indicati con luci LED.



DUSL6070CN

## Design funzionale all'utilizzo

La visiera estraibile in vetro, piatta e leggermente inclinata, cattura il vapore e garantisce un'aspirazione ottimale e una rapida eliminazione degli odori.

I componenti in acciaio inox sono dotati di rivestimento AntiFingerprint che ne protegge l'estetica.

## Stop agli odori

Due filtri ai carboni attivi che non necessitano di manutenzione (3 kg di carboni attivi) garantiscono per circa quattro anni una riduzione efficace degli odori. Per la sostituzione si possono smontare e rimontare facilmente da davanti, come il filtro metallico. Per la pulizia dei filtri il coperchio dell'alloggiamento può essere rimosso facilmente a mano.



Maggiori informazioni  
sulle cappe piatte



DUSL9070CN | DUSL6070CN

## Highlights

- ★ Minore consumo energetico annuo - classe di efficienza energetica A+ (DUSL6070CN)
- ★ Riduzione ottimale degli odori con 2 filtri ai carboni attivi da 1,5 kg, nessuna manutenzione per 4 anni
- ★ Concezione ergonomica del filtraggio, tutti i filtri sono comodamente accessibili da davanti
- ★ Tastiera a sfioramento per un elevato comfort di utilizzo



## Tipo

Cappa piatta con visiera estraibile in vetro 2)

## Versione

Cromata antiFingerprint

## Prestazioni

Portata max. aria di aria di ricircolo\* 170 m<sup>3</sup>/h

Classe di efficienza energetica A/A+

Ø consumo energetico annuo 14,9/12,7 kWh

Livello di rumorosità dB(A) 61 1)

## Comandi

Tasti a sfioramento

Livelli di potenza 3 liv. + liv. intensivo

## Dotazione

1 Motore inverter

3/2 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo

2 Filtro antigrasso metallico, lavabile in lavastoviglie

Tutti i filtri accessibili da davanti

Compensazione della profondità di incasso

2 filtri antiiodori (con 1,5 kg di carboni attivi ciascuno), nessuna manutenzione per 4 anni

## Dimensioni apparecchio A x L x P

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

Tensione 230V

Protezione 10A

Potenza di allacciamento 36/33 W

**Larghezza, colore: 90 cm, CN (Cromata)**

**DUSL9070CN**

Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.

CHF 3090.-/CHF 2869.10

**Larghezza, colore: 60 cm, CN (Cromata)**

**DUSL6070CN**

Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.

CHF 2850.-/CHF 2646.25

**TRA IVA incl. CHF 2.49/TRA IVA escl. CHF 2.31**

**Accessori compatibili**

Vedere pagina 148

## Osservazioni:

1) Livello di rumorosità (livello di potenza sonora dB(A) re 1pW): misurato al livello di potenza massima (non intensivo)

2) Rispettare il montaggio, ripiano spezie non possibile



DASL9045 | DASL6045

DAGL6045

DAGL9040VI | DAGL6040VI

DAL6035

DAK6035

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Con faretti a LED a basso consumo</li> <li>★ Tastiera a sfioramento per un elevato comfort di utilizzo</li> <li>★ Elegante visiera estraibile in vetro, piatta, altezza 17 mm</li> <li>★ Eccellente cattura dei vapori grazie alla lunga visiera estraibile in vetro</li> <li>★ Design privo di spigoli per pulizia e manutenzione agevoli</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Azionamento semplicissimo di luce e motore tramite la visiera</li> <li>★ Visiera estraibile in metallo, piatta, altezza 17 mm</li> <li>★ Eccellente cattura dei vapori grazie alla lunga visiera estraibile in metallo</li> <li>★ Design privo di spigoli per una pulizia e manutenzione agevoli</li> </ul> | <p><b>Highlights</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Visiera estraibile in vetro completamente integrata per l'incasso invisibile</li> <li>★ Facilità d'uso, tastiera posta a lato della visiera estraibile in vetro</li> <li>★ Illuminazione a LED a basso consumo</li> <li>★ Possibilità di accensione/spegnimento dell'illuminazione con visiera retratta</li> <li>★ Potente apparecchio con 1 motore</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Ora con illuminazione a LED a basso consumo</li> <li>★ Potente apparecchio con 1 motore</li> <li>★ Possibilità di integrazione completa con pannello frontale a cura del cliente</li> <li>★ Pulizia facile, filtro metallico lavabile in lavastoviglie</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Ora con illuminazione a LED a basso consumo</li> <li>★ Possibilità di integrazione completa con pannello frontale a cura del cliente</li> <li>★ Pulizia facile, filtro metallico lavabile in lavastoviglie</li> </ul> |
|--|--|--|--|--|--|
| Tipo   | Cappa piatta con visiera estraibile in vetro   | Cappa piatta con visiera estraibile in metallo   | Cappa piatta con visiera estraibile in vetro   | Cappa piatta con visiera estraibile in metallo   | Cappa piatta con visiera estraibile in metallo   |
| Versione   | AntiFingerprint  | AntiFingerprint  |  | con pannello EFP6030X  | con pannello EFP6030X  |
| Cromata  | •/•  | •/•  |  | •/•  | •/•  |
| Bianco/nero  |  |  |  |  |  |
| Completamente integrata 2)   |  |  |  |  |  |
| Prestazioni  |  |  |  |  |  |
| Portata max. aria di scarico/aria di ricircolo*  | 574/438 m <sup>3</sup> /h  | 574/438 m <sup>3</sup> /h  | 603/472 m <sup>3</sup> /h  | 560/460 m <sup>3</sup> /h  | 400/300 m <sup>3</sup> /h  |
| Classe di efficienza energetica  | A  | A  | A  | A  | C  |
| Ø consumo energetico annuo   | 46,2/44 kWh  | 44 kWh   | 44,9 kWh   | 41 kWh   | 63,3 kWh   |
| Livello di rumorosità 1)   | 59 dB(A)   | 67 dB(A)   | 58 dB(A)   | 71 dB(A)   | 73 dB(A)   |
| Comandi  |  |  |  |  |  |
| Tasti a sfioramento  | •  |  | •  | •  | •  |
| Tasti a corsa breve  |  |  |  |  |  |
| Interruttore a scorrimento   |  | Su visiera estraibile  |  |  |  |
| Livelli di potenza   | 3 liv. + liv. intensivo  | 3  | 3 liv. + liv. intensivo  | 4  | 3  |
| Dotazione  |  |  |  |  |  |
| Motore standard  | 1  | 1  | 1  | 1  | 1  |
| Lampadine LED  | 3/2 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 2 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 1 barra luminosa a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo  | 2 lampadine a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 2 lampadine a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   |
| Filtro antigrasso metallico, lavabile in lavastoviglie   | 2  | 2  | 1 (con copertura CN)   | 2 (con copertura CN)   | 2  |
| Collegamento elettrico (ad es. per valvola motorizzata elettrica, a cura del cliente)                  | •  |  | •  | •  | •  |
| Compensazione della profondità di incasso  | •  |  |  | •  | •  |
| Accessori  |  |  |  |  |  |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife rigenerabile (durata utile fino a 4 anni) | 1 x AKFLL4520  | 1 x AKFLL4520  |  | 1 x MCFE22   | 1 x MCFE22   |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife lavabile (durata utile fino a 2 anni)     |  |  |  | 1 x MCFE16   | 1 x MCFE16   |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi standard (durata utile fino a 6 mesi)              |  |  | 1 x MCFE21   |  |  |
| Dimensioni apparecchio A x L x P   | 17/49 x 893 x T 319 - 369 mm<br>17/49 x 598 x T 319 - 369 mm   | 17/49 x 598 x 319 - 369 mm   | 6,8/89,7/31 - 33 cm<br>6,8/59,7/31 - 33 cm   | 36 x 598 x 290 mm  | 36 x 598 x 290 mm  |
| Tensione   | 230V   | 230V   | 230V   | 230V   | 230V   |
| Protezione   | 10A  | 10A  | 10A  | 10A  | 10A  |
| Potenza di allacciamento   | 209/206 W  | 206 W  | 227/227 W  | 148 W  | 113 W  |
| Larghezza, colore: 90 cm, CN   | DASL9045CN   |  |  |  |  |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.  | CHF 2560.-/CHF 2376.95   |  |  |  |  |
| Larghezza, colore: 90 cm, WE/SW  | DASL9045WE/SW  |  |  |  |  |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.  | CHF 2460.-/CHF 2284.10   |  |  |  |  |
| Larghezza, colore: 60 cm, VI (completamente integrata)   | DASL6045CN   | DAGL6045CN   | DAGL9040VI   | DAL6035WE/SW   | DAK6035WE/SW   |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.  | CHF 2060.-/CHF 1912.70   | CHF 1340.-/CHF 1244.20   | CHF 1820.-/CHF 1689.90   | CHF 770.-/CHF 714.95   | CHF 670.-/CHF 622.10   |
| Larghezza, colore: 60 cm, WE/SW  | DASL6045WE/SW  | DAGL6045WE/SW  |  |  |  |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.  | CHF 1960.-/CHF 1819.85   | CHF 1240.-/CHF 1151.35   |  |  |  |
| Larghezza, colore: 60 cm, VI (completamente integrata)   |  |  | DAGL6040VI   |  |  |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.  |  |  | CHF 1500.-/CHF 1392.75   |  |  |
| TRA IVA incl./TRA IVA escl.  | 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  |
| Accessori compatibili  | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142  | Vedere pagina 142  |

**Osservazioni:**

1) Livello di rumorosità (livello di potenza sonora dB(A) re 1pW): misurato al livello di potenza massima (non intensivo)

2) Rispettare il montaggio, ripiano spezie non possibile



DBGL1031



DBGL7731 | DBGL5431



DBL7036 | DBL5236



DVL6010



DVK6011

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Con faretti a LED a basso consumo</li> <li>★ Potente apparecchio con 1 motore</li> <li>★ Eccellente cattura dei vapori con aspirazione sui bordi</li> <li>★ Diverse possibilità di incasso grazie alla posizione variabile dell'uscita dell'aria</li> <li>★ Comando intelligente, comando automatico tramite il piano di cottura</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Con faretti a LED a basso consumo</li> <li>★ Potente apparecchio con 1 motore</li> <li>★ Eccellente cattura dei vapori con aspirazione sui bordi</li> <li>★ Diverse possibilità di incasso grazie alla posizione variabile dell'uscita dell'aria</li> <li>★ Comando intelligente, azionamento automatico tramite il piano di cottura</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Potente apparecchio con 1 motore</li> <li>★ Pulizia facile, filtro metallico lavabile in lavastoviglie</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Design moderno a cubo</li> <li>★ Pulizia facile, filtro metallico lavabile in lavastoviglie</li> <li>★ Comandi posizionati in modo ergonomico nell'area frontale</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Schermo in vetro, ribaltabile, per una migliore cattura dei vapori</li> </ul> |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
| <b>Tipo</b>  | Elementi di aspirazione  | Elementi di aspirazione  | Elementi di aspirazione  | Modelli speciali   | Modelli speciali   |
| <b>Versione</b>  | •  | •  | •  | •  | •/•/•  |
| <b>Bianco/nero</b>   |  |  |  |  |  |
| <b>Prestazioni</b>   |  |  |  |  |  |
| Portata max. aria di scarico/aria di ricircolo*  | 700/435 m³/h   | 700/435 m³/h   | 600/350 m³/h   | 368/77 m³/h  | 380/175 m³/h   |
| Classe di efficienza energetica  | A  | A  | C  | D  | D  |
| Ø consumo energetico annuo   | 58,4 kWh   | 54,7 kWh   | 96,5 kWh   | 96,8 kWh   | 112,6 kWh  |
| Livello di rumorosità 1)   | 64 dB(A)   | 64 dB(A)   | 63 dB(A)   | 69 dB(A)   | 70 dB(A)   |
| <b>Comandi</b>   |  |  |  |  |  |
| Tasti a corsa breve  | •  | •  | •  | •  | •  |
| Interruttore a scorrimento   | •  | •  | •  | •  | •  |
| Telecomando  | •  | •  | •  | •  | •  |
| Livelli di potenza   | 3 liv. + liv. intensivo  | 3 liv. + liv. intensivo  | 3  | 3  | 3  |
| <b>Dotazione</b>   |  |  |  |  |  |
| Motore standard  | 1  | 1  | 1  | 1  | 2  |
| Lampadine LED  | 4 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 2 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 2 faretti a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 2 lampadine a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   | 2 lampadine a LED, 3000 Kelvin, bianco caldo   |
| Sistema di aspirazione sui bordi   | •  | •  | •  | •  | •  |
| Filtro antigrasso metallico, lavabile in lavastoviglie   | 3  | 2  | 2/1  | 2  | 1  |
| Collegamento elettrico (ad es. per valvola motorizzata elettrica, a cura del cliente)              | •  | •  | •  | •  | •  |
| <b>Accessori</b>   |  |  |  |  |  |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi LongLife lavabile (durata utile fino a 2 anni) | 1 × ECFBLL02   | 1 × ECFBLL02   | 1 × ECFBLL01   |  |  |
| *Riduzione degli odori con filtro ai carboni attivi standard (durata utile fino a 6 mesi)          | 1 × ECFB01   | 1 × ECFB01   | 1 × ECFB02   | 1 × MCFE15   | 1 × MCFE27   |
| <b>Dimensioni apparecchio A × L × P</b>  | 333 × 990 × 300 mm   | 331 × 770 × 300 mm<br>331 × 540 × 300 mm   | 245 × 700 × 285 mm<br>245 × 520 × 285 mm   | 120 × 598 × 500 mm   | 129 × 598 × 450 mm   |
| Tensione   | 230 V  | 230 V  | 230 V  | 230 V  | 230 V  |
| Protezione   | 10 A   | 10 A   | 10 A   | 10 A   | 10 A   |
| Potenza di allacciamento   | 260 W  | 255 W  | 215 W  | 160 W  | 238 W  |
| <b>Larghezza, colore: CN</b><br>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.                                  |  | <b>DBGL7731CN</b><br>CHF 1760.-/CHF 1634,15  | <b>DBL7036CN</b><br>CHF 865.-/CHF 803,15   | <b>DVL6010CN</b><br>CHF 950.-/CHF 882,10   |  |
| <b>Larghezza, colore: 60 cm, CN</b><br>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.                           |  |  |  |  |  |
| <b>Larghezza, colore: 60 cm, WE / SW</b><br>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.                      |  |  |  |  | <b>DVK6011WE / SW</b><br>CHF 560.-/CHF 519,95  |
| <b>Larghezza, colore: 60 cm, BR</b><br>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.                           |  |  |  |  | <b>DVK6011BR</b><br>CHF 610.-/CHF 566,40   |
| <b>Altra</b><br>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.  | <b>DBGL1031CN</b><br>CHF 2090.-/CHF 1940,60  | <b>DBGL5431CN</b><br>CHF 1540.-/CHF 1429,90  | <b>DBL5236CN</b><br>CHF 805.-/CHF 747,45   |  |  |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>   | 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  |
| <b>Accessori compatibili</b>   | Verdere pagina 142   | Verdere pagina 142   | Verdere pagina 142   | Verdere pagina 142   | Verdere pagina 142   |

**Osservazioni:**  
1) Livello di rumorosità (livello di potenza sonora dB(A) re 1pW): misurato al livello di potenza massima (non intensivo)



Accessori per cappe aspiranti

| Accessori | Descrizione   | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|-----------|---|---------------|---------------|
| MK125     | Valvola a farfalla Ø 125 mm con azionamento, valvola di regolazione con guarnizione e staffa di montaggio | 525.-         | 487.45        |
| MK150     | Valvola a farfalla Ø 150 mm con azionamento, valvola di regolazione con guarnizione e staffa di montaggio | 525.-         | 487.45        |
| BSK150    | Sportellino antincendio Ø 150 mm, sol. incasso 76 mm F60, BS-Z. n. 24777                                  | 230.-         | 213.55        |

| Accessori / Filtro | Descrizione   | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|--------------------|---|---------------|---------------|
| AKFL4520           | Filtro ai carboni attivi LongLife rigenerabile per i modelli DASL9045/6045 e DAGL6045 (durata fino a 4 anni)  | 162.-         | 150.40        |
| MCFE16             | Set di filtri standard ai carboni attivi (2 filtri) per cappa a ricircolo DAL6035/DAK6035   | 44.-          | 40.85         |
| MCFE22             | Filtro ai carboni attivi LongLife (2 filtri) per DAL6035/DAK6035 (lavabile) (durata fino a 2 anni)  | 108.-         | 100.30        |
| MCFE27             | Set di filtri standard ai carboni attivi (2 filtri) per cappa a ricircolo DVK6011   | 44.-          | 40.85         |
| MCEF02             | Set di filtri standard ai carboni attivi (2 filtri) per cappa a ricircolo WHL9036/WHL6036/WOL9035CN/WOL6035CN/WOGL9062CN/WOGL9062CN/IHSL1242WE/IHGL9042WE/IHPL1240WE            | 44.-          | 40.85         |
| MCFE04             | Set di filtri standard ai carboni attivi per cappa a ricircolo WHGL9040/WHGL9062CN/IHGL9040/WEGLI030/IHGL9030/IHL9028CN/IHGL1262CN/IHGL1062CN/WHGL9030/WHGL6030/WHL9035/WHL6035 | 54.-          | 50.15         |
| MCFE33             | Filtro ai carboni attivi LongLife per WHL6035/9035, IHGL9040, IHL9028CN (lavabile) (durata fino a 2 anni)   | 87.-          | 80.80         |
| MCFE31             | Filtro ai carboni attivi LongLife (2 filtri) per WHL9036/WHL6036,IHPL1240WE, IHSL1242WE, IHGL9042WE, WOL9062CN, WOL9035CN, WOGL6035CN (lavabile) (durata fino a 2 anni)         | 87.-          | 80.80         |
| MCFE13             | Filtro standard ai carboni attivi per cappa a ricircolo DXK6011   | 44.-          | 40.85         |
| MCFE15             | Filtro standard ai carboni attivi per cappa a ricircolo DVL6011CN   | 44.-          | 40.85         |
| MCFE21             | Set di filtri standard ai carboni attivi (2 filtri) per cappe a ricircolo DAGL6040V1/DAGL9040V1   | 54.-          | 50.15         |
| SUPCHARC-F         | Filtro ai carboni attivi LongLife rigenerabile per i modelli IHGL1262CN, IHGL1062CN, IHGL9030CN, WHGL6030CN, WHGL9030CN, WHGL9040CN, WHGL9062CN                                 | 162.-         | 150.40        |
| ECFB02             | Set di filtri standard ai carboni attivi (2 filtri) per cappa a ricircolo DBL5236/7036  | 54.-          | 50.15         |
| ECFB01             | Filtro standard ai carboni attivi per cappa a ricircolo DBG5431/DBG7731/DBG1031   | 54.-          | 50.15         |
| ECFBLL02           | Filtro ai carboni attivi LongLife per cappa a ricircolo DBG5431/DBG7731/DBG1031 (lavabile) (durata fino a 2 anni)   | 87.-          | 80.80         |
| ECFBLL01           | Filtro ai carboni attivi LongLife per cappa a ricircolo DBL5236/DBL7036 (lavabile) (durata fino a 2 anni)   | 108.-         | 100.30        |

Accessori per l'incasso per il sistema di aspirazione per piano di cottura ProfiLine

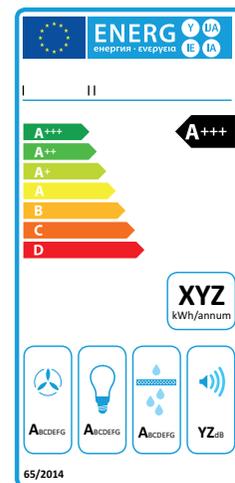
| Accessori per l'incasso | Descrizione   | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|-------------------------|---|---------------|---------------|
| KITEXPO                 | Cassetta di ricircolo completa per DMPL0150SW                       | 540.-         | 501.40        |
| VTRAVERSE               | Traversa di collegamento per apparecchi da incasso a filo ProfiLine | 60.-          | 55.70         |

Accessori per l'incasso per cappe aspiranti

| Accessori per l'incasso | Descrizione  | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|-------------------------|--|---------------|---------------|
| EPF6030X                | Pannello frontale per DAL6035 / DAK6035, acciaio cromato antimpronta   | 65.-          | 60.35         |
| ULSLLF                  | Set per il funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi LongLife rigenerabile, raccordo Ø 150 mm, per cappe da incasso (filtro con durata fino a 4 anni) | 377.-         | 350.05        |
| ULSLLF125               | Set per il funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi LongLife rigenerabile, raccordo Ø 125 mm, per cappe da incasso (filtro con durata fino a 4 anni) | 345.-         | 320.35        |
| ULSLLF150A              | Set per il funzionamento a ricircolo con filtro ai carboni attivi LongLife rigenerabile, raccordo Ø 150 mm, per cappe da incasso (filtro con durata fino a 4 anni) | 431.-         | 400.20        |
| DUBOX60                 | Filtro dell'aria, fonoassorbente per DUSL6070CN / DUSL9070CN   | 290.-         | 269.25        |

Servizio per cappe aspiranti

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Esecuzioni speciali per camini particolari possibili | (Prezzo su richiesta) |
|--|-----------------------|



Etichetta energetica

Classe di efficienza energetica A+++ - D dal 1.1.2020.

L'etichetta energetica offre informazioni sull'efficienza energetica e sul consumo energetico annuo. Tra le altre cose vengono forniti dati sull'efficienza dell'illuminazione e il livello di potenza sonora.

Avvertenza

Le cappe con la sola modalità di ricircolo sono escluse dalla direttiva sull'etichetta energetica.



I nostri frigoriferi mantengono i suoi cibi freschi più a lungo, contribuendo in questo modo a ridurre lo spreco alimentare

# Refrigerazione / Congelare

## Frigoriferi / Congelatori

|   |     |
|---|-----|
| Caratteristiche del prodotto .....                  | 146 |
| CustomFlex® .....                                   | 146 |
| NoFrost .....                                       | 150 |
| I nostri frigoriferi e congelatori in sintesi ..... | 158 |
| Frigoriferi et congelatori .....                    | 160 |
| Food Center .....                                   | 172 |

# Utilizzate lo spazio della porta del vostro frigorifero in modo sempre differente – con CustomFlex®

La porta interna del vostro frigorifero può essere utilizzata secondo i vostri desideri, le vostre abitudini d'acquisto o di preferenza verso i cibi.

La porta CustomFlex® rivoluziona il design del frigorifero

Electrolux presenta il sistema di conservazione degli alimenti più flessibile che possiate trovare.

La parte più importante: la disposizione dei ripiani della porta può essere modificata a piacere.

Siete voi a determinare come conservare i vostri alimenti – cambiando anche di giorno in giorno.

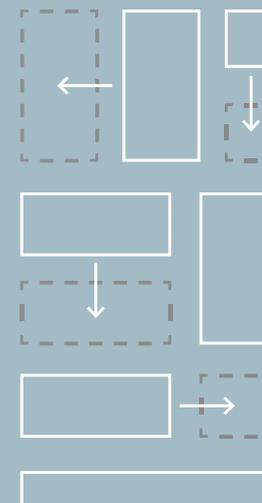


**CustomFlex®**  
Il sistema di conservazione degli alimenti più flessibile in assoluto



Maggiori informazioni sul CustomFlex®

- Contenitore stretto, perfettamente adatto per la conservazione di vasetti di yoghurt, di marmellata, conserve ecc.
- Vano chiuso con ribalta per la conservazione di burro, formaggio ecc.
- Contenitore profondo, stretto, ideale per la conservazione igienica e in posizione verticale di verdure e piccole bottiglie quali panna per il caffè, ketchup, biberon o bottigliette di farmaci.
- Contenitore extra-stretto, perfettamente idoneo per la conservazione di farmaci, cosmetici, cubetti di lievito ecc.



**IK2581BN**  
Combinazione frigorifero/  
congelatore classe A+++ -10%  
e CustomFlex®.

# 3 volte più a lungo fresco con NaturaFresh™

Nei cassetti a chiusura controllata conserverete i vostri alimenti a una temperatura ideale anche tre volte più a lungo.

Tecnicamente perfetto: nel frigorifero Electrolux la zona NaturaFresh viene raffreddata da un circuito di refrigerazione separato rispetto a quello del frigorifero. Così potete impostare la temperatura in modo ottimale per ogni zona in relazione al tipo di alimenti.

Le zone NaturaFresh hanno una temperatura eccezionalmente bassa vicina a 0°C. Quindi questi cassetti sono particolarmente adatti per la conservazione di insalata, verdure, frutta, carne e pesce.

L'umidità può essere impostata specificamente per ogni cassetto. Per l'insalata e per le verdure si imposta un'umidità elevata, per la carne, il pesce e i latticini è preferibile un livello di umidità medio o basso.



NaturaFresh™  
Zona con temperature comprese tra 0 e 3°C e umidità dell'aria regolabile



Nei cassetti NaturaFresh™ la temperatura è vicina a 0°C, perfetta per la sua prossima birra tutta da gustare!

Raffreddamento e congelamento



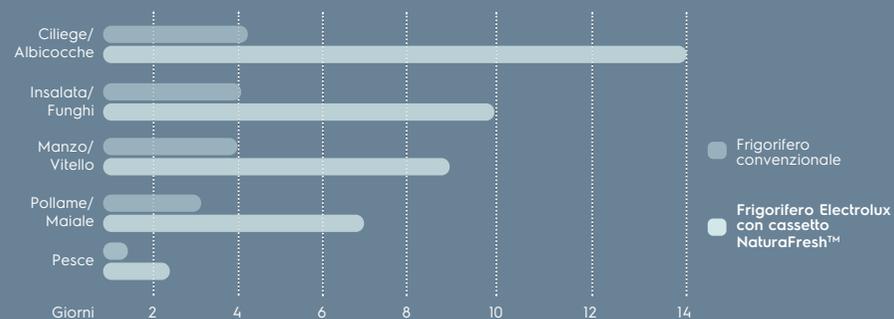
Una birra va gustata fredda... altrimenti che birra è?

Sicuramente anche lei è d'accordo: una bella birra va gustata fredda. In un normale frigorifero però la birra non raggiunge mai del tutto la temperatura ideale e non è neanche possibile tenerla troppo a lungo nel vano congelatore. Ma per fortuna c'è la zona NaturaFresh™ di Electrolux!



Maggiori informazioni sul NaturaFresh™

Conservazione prolungata nei cassetti NaturaFresh™



# Alimenti freschi più a lungo grazie alla tecnologia TwinTech

## Tecnologia TwinTech

Un vantaggio ulteriore è offerto dai modelli con TwinTech NoFrost: il vano congelatore non deve mai essere sbrinato e, grazie al sistema TwinTech con due circuiti di raffreddamento separati, non si verifica alcuno scambio dell'aria e pertanto nemmeno alcuna trasmissione di odori tra frigorifero e congelatore.



**TwinTech**  
Sistema di circolazione dell'aria separato nel frigorifero e nel congelatore



**NoFrost**  
Nel vano congelatore non si formano brina né ghiaccio



**FreshBox**  
Cassetto speciale per carne e pesce

# Un congelatore privo di ghiaccio grazie alla tecnologia NoFrost

## Niente più scongelamento grazie a NoFrost

I frigoriferi Electrolux offrono un grande vantaggio anche grazie alla loro sofisticata tecnologia. Prendiamo ad esempio i modelli con NoFrost: grazie alla tecnologia automatica di sbrinamento NoFrost non dovrete più sbrinare il congelatore o staccare pezzi di ghiaccio.

Una ventola soffia aria fredda e asciutta nel vano congelatore, mantiene la temperatura omogenea ed evita la formazione di brina e ghiaccio, mentre l'umidità dell'aria viene fatta confluire verso l'esterno. Si evita così non solo lo sbrinamento, ma anche il maggiore consumo energetico dovuto alla formazione di ghiaccio. Grazie alla circolazione d'aria fredda sulle confezioni non si formano né brina, né ghiaccio - per una visibilità a 360° di tutto ciò che vi è nel congelatore.



Congelatore regolare

Congelator con NoFrost

Raffreddamento e congelamento



Frigorifero regolare

Frigorifero Electrolux con tecnologia TwinTech



## FreshBox

Carne e pesce si conservano separatamente dagli altri elementi grazie a questo cassetto dedicato. Mantenendo una temperatura più bassa, la freschezza e i sapori degli alimenti vengono conservati più a lungo.

## FastFreeze

La funzione FastFreeze consente di congelare gli alimenti freschi rapidamente, preservando il contenuto di vitamine, il gusto e l'aspetto dei cibi. Al termine, la funzione si disattiva automaticamente.

# Vantaggi enormi in grande formato

Questo modello da 188 cm di altezza le offre tantissimo posto per conservare al fresco cibi e bevande. Ma non basta: aprendo lo sportello troverà una sorpresa speciale.

## La porta CustomFlex® rivoluziona il design del frigorifero

Electrolux presenta il sistema di conservazione degli alimenti più flessibile che possiate trovare. La parte più importante: la disposizione dei ripiani della porta può essere modificata a piacere. Siete voi a determinare come conservare i vostri alimenti - cambiando anche di giorno in giorno.

## Cassetto per verdure particolarmente ampio

Nell'ampio cassetto per le verdure che scorre sulle guide telescopiche completamente estraibili si possono conservare verdura e frutta.

## Comodità ai massimi livelli

Dai cassetti su guide telescopiche che si richiudono dolcemente fino all'illuminazione perfetta, questo frigorifero da incasso da 190 cm offre tutta la comodità immaginabile.

## Vassoio per la colazione

Questo vassoio per la colazione è disponibile anche come accessorio per altri frigoriferi.

Vedere pagina 228

Raffreddamento e congelamento



188 cm

IK2670BN



## Il vassoio per la colazione su ruote

Quando c'è molto spazio, ci sono anche molte possibilità. Ecco perché questo frigorifero da incasso XXL contiene persino un ripiano su ruote che può diventare un vassoio estraibile da posizionare sul tavolo.

## SpinView®: il pratico accessorio per il suo frigorifero

Il ripiano innovativo che ruota di 360 gradi.

Vedere pagina 228



# Naturalmente potete contare su un paio di altre raffinatezze

Le vostre giornate sono già abbastanza piene. È quindi un bene che i frigoriferi di Electrolux, con la loro tecnica e la dotazione orientate alla pratica, riescano a semplificarvi un po' la vita, sia quando riponete gli alimenti, sia quando li estraete.

01/

## Illuminazione con LED

Più il frigorifero viene riempito, più è importante avere una chiara visione d'insieme. Electrolux lo sa: la nuova illuminazione interna con LED nella parte superiore emana una luce uniforme, così trovate tutto facilmente.



**Illuminazione con LED**  
Illuminazione interna a LED per una luce uniforme



**DynamicAir**  
Ventilazione costante



**MultiFlow**  
Garantisce una temperatura costante



01/



Risparmiate dove conviene farlo: direttamente nella presa di corrente. Tutti i frigoriferi di Electrolux appartengono alle classi di efficienza energetica A++ e A+++ e l'assortimento viene via via ampliato con Modelli della classe A+++.



02/

01/

## DynamicAir

Mantenendo un flusso d'aria costante nel frigorifero, l'innovativa tecnologia DynamicAir garantisce una bassa temperatura stabile, di conseguenza tutti gli alimenti rimarranno freschi, in qualsiasi punto del frigo, dal ripiano superiore al cassetto inferiore.

02/

## CleanAir Control

Il filtro CleanAir Control di questo frigorifero contiene del carbone adatto a neutralizzare tutti gli odori interni: tutti gli alimenti profumeranno di fresco più a lungo.

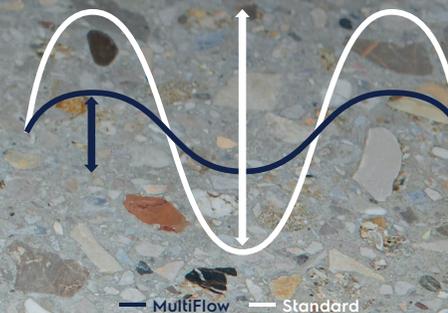
03/

## MultiFlow

MultiFlow garantisce la qualità dei cibi e assicura una temperatura e un'umidità stabili nell'intero frigorifero. Diversi condotti d'aerazione nella parete posteriore consentono una circolazione attiva dell'aria fredda, che in questo modo raggiunge ogni angolo. Rispetto ai sistemi tradizionali, MultiFlow offre un raffreddamento più veloce ed efficiente dei cibi, che così si conservano più a lungo.

03/

Oscillazioni di temperatura



— MultiFlow — Standard

01/

### LowFrost

Con i frigoriferi e congelatori di Electrolux risparmiate in termini di costi per la corrente e di fatica. Un esempio: sia lo sbrinamento, sia la rimozione del ghiaccio nel vano congelatore diventano due operazioni raramente necessarie. Grazie alla tecnologia LowFrost e le pareti lisce la pulizia interna dell'apparecchio diventa facile. Se poi volete congelare alimenti voluminosi non dovete fare altro che rimuovere i cassetti e i ripiani per creare lo spazio necessario.



### LowFrost

Vano congelatore con tecnologia LowFrost, per una temperatura uniforme e per sbrinare con facilità



### SoftClosing

Ammortizzazione integrata per una chiusura delicata degli sportelli



### FlexiFresh

L'umidità dell'aria del cassetto delle verdure può essere regolata secondo necessità



### SpacePlus

Spazioso cassetto a due scomparti per bottiglie e verdure



### Display a LCD

Indicatore digitale che permette di regolare la temperatura



01/

### SpacePlus

L'ampio cassetto per bottiglie e verdura è estremamente pratico. Un inserto consente di dividere in due il cassetto: le bottiglie stanno davanti e dietro rimane spazio a sufficienza per frutta e verdura. Il cassetto scivola su guide telescopiche scorrevoli completamente estraibili.



02/



03/

02/

### SoftClosing - Chiusura perfetta

Movimento di rientro controllato e battuta integrata nelle cerniere - grazie al sistema SoftClosing la porta del frigorifero si chiude sempre con una leggerissima spinta, in modo sicuro e delicato, anche se le mensole sono piene. Con un angolo di apertura uguale o inferiore a 20° lo sportello si chiude automaticamente.

03/

### FlexiFresh

In questo cassetto, regolando l'umidità dell'aria, è possibile prolungare la durata della verdura. Per ottenere un ambiente perfetto per erbe e verdura in foglia chiudere la fessura di ventilazione. Per una conservazione eccellente della frutta aprire la fessura di ventilazione.

04/

### Praticità di regolazione dei parametri del frigorifero con il pannello di comando Touch

Il pannello di comando consente di accedere senza problemi alle impostazioni e funzioni del frigorifero. Il livello di temperatura è regolabile sul display a LCD.

05/

### Fast Cool

Gli alimenti aggiunti al frigorifero richiedono tempo per raffreddarsi e aumentano la temperatura complessiva al suo interno. La funzione ad azione rapida conserva velocemente gli alimenti refrigerandoli con un provvisorio abbassamento della temperatura.

04/



05/



# I nostri frigoriferi e congelatori in sintesi

Combinazione frigorifero / congelatore

|   | IK2670BN | IK2705BZ | IK2581BN | IK2550BN | IK2915B | IK2755B | IK2355B | IK2685T |
|---|----------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|---------|
| CustomFlex®                               | •        |          | •        |          |         |         |         |         |
| NoFrost                                   | •        |          | •        | •        |         |         |         |         |
| NaturaFresh™                              |          | •        |          |          |         |         |         |         |
| TwinTech                                  | •        | •        | •        | •        |         |         |         |         |
| LowFrost                                  |          | •        |          |          | •       | •       | •       |         |
| Efficienza energetica ECO A+++ e migliore | •        |          | •        | •        | •       |         |         |         |
| SpacePlus                                 |          |          |          |          |         |         |         |         |
| FreshBox                                  |          |          |          |          |         |         |         |         |
| DynamicAir                                | •        | •        | •        | •        |         |         |         |         |
| MultiFlow                                 | •        | •        |          |          |         |         |         |         |
| FlexiFresh                                | •        | •        | •        | •        | •       | •       | •       |         |
| SoftClosing                               |          | •        | •        | •        | •       | •       |         |         |
| Illuminazione LED                         | •        | •        | •        | •        | •       | •       | •       | •       |
| Pannello di comando LCD                   | •        | •        | •        | •        | •       | •       | •       |         |
| Altezza nicchia                           | 1900mm   | 1780mm   | 1780mm   | 1780mm   | 1780mm  | 1780mm  | 1580mm  | 1580mm  |
| Montaggio a porta fissa                   |          | •        | •        |          | •       | •       |         |         |
| Montaggio porta con cerniere a traino     | •        |          |          |          |         |         | •       | •       |
| Pagina catalogo                           | 160      | 160      | 161      | 161      | 161     | 162     | 162     | 163     |

Frigoriferi senza scomparto congelatore integrato

|   | IK3035CZ | IK3318CA | IK2240C | IK1555C |
|---|----------|----------|---------|---------|
| CustomFlex®                               |          |          |         |         |
| NoFrost                                   |          |          |         |         |
| NaturaFresh™                              | •        |          |         |         |
| TwinTech                                  | •        |          |         |         |
| LowFrost                                  |          |          |         |         |
| Efficienza energetica ECO A+++ e migliore |          | •        | •       | •       |
| SpacePlus                                 |          | •        |         |         |
| FreshBox                                  |          | •        |         |         |
| DynamicAir                                | •        | •        |         |         |
| MultiFlow                                 | •        |          |         |         |
| FlexiFresh                                | •        |          | •       |         |
| SoftClosing                               | •        | •        | •       | •       |
| Illuminazione LED                         | •        | •        | •       | •       |
| Pannello di comando LCD                   | •        | •        | •       | •       |
| Altezza nicchia                           | 1780mm   | 1780mm   | 1225mm  | 880mm   |
| Montaggio a porta fissa                   | •        | •        | •       | •       |
| Montaggio porta con cerniere a traino     |          |          |         |         |
| Pagina catalogo                           | 168      | 168      | 169     | 169     |

Frigoriferi con scomparto congelatore integrato

|   | IK2805SZ | IK3029S | IK3026SA | IK1910SZ | IK2080S | IK2070S | IK2065S | IK1345S | UK1205S   |
|---|----------|---------|----------|----------|---------|---------|---------|---------|-----------|
| CustomFlex®                               |          |         |          |          |         |         |         |         |           |
| NoFrost                                   |          |         |          |          |         |         |         |         |           |
| NaturaFresh™                              | •        |         |          | •        |         |         |         |         |           |
| TwinTech                                  | •        |         |          | •        |         |         |         |         |           |
| LowFrost                                  |          |         |          |          |         |         |         |         |           |
| Efficienza energetica ECO A+++ e migliore |          | •       |          |          | •       | •       |         | •       |           |
| SpacePlus                                 |          | •       | •        |          |         |         |         |         |           |
| FreshBox                                  |          | •       | •        |          |         |         |         |         |           |
| DynamicAir                                | •        | •       | •        | •        |         |         |         |         |           |
| MultiFlow                                 | •        |         |          | •        |         |         |         |         |           |
| FlexiFresh                                | •        |         |          | •        | •       | •       | •       | •       |           |
| SoftClosing                               | •        | •       | •        | •        | •       | •       | •       | •       |           |
| Illuminazione LED                         | •        | •       | •        | •        | •       | •       | •       | •       | •         |
| Pannello di comando LCD                   | •        | •       | •        | •        | •       | •       | •       | •       |           |
| Altezza nicchia                           | 1780mm   | 1780mm  | 1780mm   | 1400mm   | 1225mm  | 1225mm  | 1225mm  | 880mm   | 820-870mm |
| Montaggio a porta fissa                   | •        | •       | •        | •        | •       | •       | •       | •       | •         |
| Montaggio porta con cerniere a traino     |          |         |          |          |         |         |         |         |           |
| Pagina catalogo                           | 164      | 164     | 165      | 165      | 165     | 166     | 166     | 167     | 167       |

Congelatori

|   | IG2085SN | IG1235SN | IG0946S | UG0985    |
|---|----------|----------|---------|-----------|
| CustomFlex®                               |          |          |         |           |
| NoFrost                                   | •        | •        |         |           |
| NaturaFresh™                              |          |          |         |           |
| TwinTech                                  |          |          |         |           |
| LowFrost                                  |          |          | •       |           |
| Efficienza energetica ECO A+++ e migliore |          |          |         |           |
| SpacePlus                                 |          |          |         |           |
| FreshBox                                  |          |          |         |           |
| DynamicAir                                |          |          |         |           |
| MultiFlow                                 |          |          |         |           |
| FlexiFresh                                |          |          |         |           |
| SoftClosing                               | •        | •        | •       |           |
| Illuminazione LED                         |          |          |         |           |
| Pannello di comando LCD                   | •        | •        | •       |           |
| Altezza nicchia                           | 1780mm   | 1225mm   | 880mm   | 820-870mm |
| Montaggio a porta fissa                   | •        | •        | •       | •         |
| Montaggio porta con cerniere a traino     |          |          |         |           |
| Pagina catalogo                           | 170      | 170      | 171     | 171       |



IK2670BN



IK2705BZ



IK2581BN



IK2550BN



IK2915B

| Highlights  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ Tecnologia NoFrost</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Dynamic Air con filtro ai carboni</li> <li>★ CustomFlex*</li> <li>★ Ripiano su guide telescopiche con vassoio estraibile</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ Zona NaturaFresh 0°C</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Dynamic Air con filtro ai carboni</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++~10%</li> <li>★ Tecnologia NoFrost</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Dynamic Air con filtro ai carboni</li> <li>★ CustomFlex*-Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ Tecnologia NoFrostTouch Control con display digitale</li> <li>★ Dynamic Air con filtro ai carboni</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ Tecnologia LowFrost</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> |
|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   |   |   |   |
| <b>Tipo</b>   | Combinazione frigorifero/ congelatore con tecnologia NoFrost  | Combinazione frigorifero/ congelatore con Zona NaturaFresh  | Combinazione frigorifero/ congelatore con tecnologia NoFrost  | Combinazione frigorifero/ congelatore con tecnologia NoFrost  | Combinazione frigorifero/ congelatore   |
| <b>Altezza nicchia</b>  | 1900 mm   | 1780 mm   | 1780 mm   | 1780 mm   | 1780 mm   |
| <b>Capacità utile</b>   |   |   |   |   |   |
| Capacità utile totale   | 267 litri   | 233 litri   | 247 litri   | 247 litri   | 258 litri   |
| Capacità utile vano frigorifero   | 207 litri   | 112 litri   | 186 litri   | 186 litri   | 186 litri   |
| Capacità utile vano congelatore   | 60 litri  | 51 litri  | 61 litri  | 61 litri  | 72 litri  |
| Capacità utile zona NaturaFresh   |   | 70 litri  |   |   |   |
| <b>Comandi / Indicatori</b>   |   |   |   |   |   |
| Display digitale della temperatura  | •   | •   | •   | •   | •   |
| Indicatore della temperatura con barra LED                                      |   |   |   |   |   |
| Impostazione separata della temperatura per vano frigorifero e vano congelatore | •   | •   | •   | •   | •   |
| Impostazione separata della temperatura nella zona NaturaFresh                  |   | •   |   |   |   |
| Raffreddamento rapido   | •   | •   | •   | •   | •   |
| Interruttore di congelazione rapida con ritorno automatico                      | •   | •   | •   | •   | •   |
| Vano frigorifero ad azionamento separato  | •   | •   | •   | •   | •   |
| Dynamic Air   | •   | •   | •   | •   | •   |
| <b>Dotazione</b>  |   |   |   |   |   |
| Zona 0°C NaturaFresh  |   | •   |   |   |   |
| Tecnologia NoFrost  | •   | •   | •   | •   | •   |
| Vano congelatore con tecnologia LowFrost  |   | •   |   |   | •   |
| Filtro ai carboni CleanAir Control  | •   | •   | •   | •   | •   |
| Illuminazione LED dall'alto   | •   | •   | •   | •   | •   |
| Illuminazione a LED laterale  |   | •   |   |   | •   |
| Impostazione dell'umidità per il cassetto per verdure                           | •   | •   | •   | •   | •   |
| Numero di cassetti portaverdura   | 1   | 2   | 2   | 2   | 2   |
| Ripiano in vetro divisibile FlexiShelf  | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   |
| Numero di ripiani in vetro regolabili   | 2   | 2   | 3   | 3   | 3   |
| Vassoio da servizio estraibile  | •   | •   | •   | •   | •   |
| Numero di mensole, parzialmente regolabili                                      | 6   | 3   | 6   | 4   | 4   |
| Mensola corta, regolabile   |   |   |   | 1   | 1   |
| Numero di cassetti nel vano congelatore   | 3   | 2   | 3   | 3   | 3   |
| Numero di ripiani in vetro vano congelatore                                     | 2   | 1   | 2   | 2   | 2   |
| <b>Efficienza energetica</b>  |   |   |   |   |   |
| Classe di efficienza energetica   | A+++  | A++   | A+++  | A+++  | A+++  |
| Consumo energetico  | 155 kWh/anno  | 230 kWh/anno  | 120 kWh/anno  | 150 kWh/anno  | 150 kWh/anno  |
| <b>Sicurezza</b>  |   |   |   |   |   |
| Allarme temperatura   | •   | •   | •   | •   | •   |
| Allarme ottico e acustico porta aperta  | •   | •   | •   | •   | •   |
| Porta con SoftClosing   |   | •   |   |   | •   |
| <b>Dimensioni apparecchio A x L x P</b>   | 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   |
| Montaggio a porta fissa   |   | •   |   |   | •   |
| Montaggio porta con cerniere a traino   | •   |   |   |   | •   |
| A sinistra (S), a destra (D), intercambiabile (I)                               | D/I   | D/I   | D/I   | D/I   | S/D/I   |
| Potenza di allacciamento  | 230 V/1A  | 230 V/1A  | 230 V/1,1 A   | 230 V/1,1 A   | 230 V/1,1 A   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                                      | 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  |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>  | 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"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Tecnologia LowFrost</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Tecnologia LowFrost</li> <li>★ TouchControl e barra LED</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Utilizzo semplice con manopola</li> </ul> |
|---|--|---|--|
|   |  |   |  |
| <b>Tipo</b>   | Combinazione frigorifero/congelatore   | Combinazione frigorifero/congelatore  | Combinazione frigorifero/congelatore   |
| <b>Altezza nicchia</b>  | 1780 mm  | 1580 mm   | 1580 mm  |
| <b>Capacità utile</b>   |  |   |  |
| Capacità utile totale   | 258 litri  | 232 litri   | 258 litri  |
| Capacità utile vano frigorifero   | 186 litri  | 160 litri   | 208 litri  |
| Capacità utile vano congelatore   | 72 litri   | 72 litri  | 50 litri   |
| Capacità utile zona NaturaFresh   |  |   |  |
| <b>Comandi / Indicatori</b>   |  |   |  |
| Display digitale della temperatura  | •  |   |  |
| Indicatore della temperatura con barra LED                                      |  | •   |  |
| Impostazione separata della temperatura per vano frigorifero e vano congelatore |  |   |  |
| Impostazione separata della temperatura nella zona NaturaFresh                  |  |   |  |
| Raffreddamento rapido   | •  |   |  |
| Interruttore di congelazione rapida con ritorno automatico                      | •  | •   |  |
| Vano frigorifero ad azionamento separato DynamicAir                             | •  |   |  |
| <b>Dotazione</b>  |  |   |  |
| Zona 0°C NaturaFresh  |  |   |  |
| Tecnologia NoFrost  |  |   |  |
| Vano congelatore con tecnologia LowFrost  | •  | •   |  |
| Filtro ai carboni CleanAir Control  |  |   |  |
| Illuminazione LED dall'alto   | •  | •   | •  |
| Illuminazione a LED laterale  | •  | •   |  |
| Impostazione dell'umidità per il cassetto per verdure                           | •  | •   |  |
| Numero di cassette portaverdura   | 2  | 2   | 1  |
| Ripiano in vetro divisibile FlexiShelf  | 1  |   |  |
| Numero di ripiani in vetro regolabili   | 3  | 3   | 4  |
| Vassoio da servizio estraibile  |  |   |  |
| Numero di mensole, parzialmente regolabili                                      | 4  | 3   | 4  |
| Mensola corta, regolabile   | 1  | 1   |  |
| Numero di cassette nel vano congelatore   | 3  | 3   |  |
| Numero di ripiani in vetro vano congelatore                                     | 2  | 2   | 1 griglia  |
| <b>Efficienza energetica</b>  |  |   |  |
| Classe di efficienza energetica   | A++  | A++   | A++  |
| Consumo energetico annuale  | 225 kWh/anno   | 215 kWh/anno  | 216 kWh/anno   |
| <b>Sicurezza</b>  |  |   |  |
| Allarme temperatura   | •  | •   |  |
| Allarme ottico e acustico porta aperta  | •  | •   |  |
| Porta con SoftClosing   | •  | •   |  |
| <b>Dimensioni apparecchio A x L x P</b>   | 1769 x 556 x 549 mm  | 1572 x 540 x 549 mm   | 1575 x 540 x 549 mm  |
| Montaggio a porta fissa   | •  |   |  |
| Montaggio porta con cerniere a traino   |  | •   | •  |
| A sinistra (S), a destra (D), intercambiabile (I)                               | S/D/I  | S/D/I   | S/D/I  |
| Potenza di allacciamento  | 230 V / 1,1 A  | 230 V / 1,1 A   | 230 V / 1,5 A  |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>  | CHF 3255.-/CHF 3022.30   | CHF 2795.-/CHF 2595.15  | CHF 2520.-/CHF 2339.85   |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>  | CHF 28.-/CHF 26.-  | CHF 28.-/CHF 26.-   | CHF 28.-/CHF 26.-  |



IK2805SZ



IK3029S



IK3026SA



IK1910SZ



IK2080S

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Zona NaturaFresh 0°C</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Dynamic Air con filtro ai carboni</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ FreshBox</li> <li>★ SpacePlus cassetto per bottiglie e verdura</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Dynamic Air con filtro ai carboni</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ FreshBox</li> <li>★ SpacePlus cassetto per bottiglie e verdura</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Dynamic Air con filtro ai carboni</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ NaturaFresh Zone</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Dynamic Air con filtro ai carboni</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++10%</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Raffreddamento rapido FastCool</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> |
|--|--|---|--|---|---|
|  |  |   |  |   |   |
| <b>Tipo</b>  | Frigoriferi con scomparto congelatore con Zona NaturaFresh   | Frigoriferi con scomparto congelatore   | Frigoriferi con scomparto congelatore  | Frigoriferi con scomparto congelatore con Zona NaturaFresh  | Frigoriferi con scomparto congelatore   |
| <b>Altezza nicchia</b>   | 1780 mm  | 1780 mm   | 1780 mm  | 1400 mm   | 1225 mm   |
| <b>Capacità utile</b>  |  |   |  |   |   |
| Capacità utile totale  | 255 litri  | 284 litri   | 284 litri  | 188 litri   | 180 litri   |
| Capacità utile vano frigorifero                                | 155 litri  | 259 litri   | 259 litri  | 115 litri   | 166 litri   |
| Capacità utile vano congelatore                                | 25 litri   | 25 litri  | 25 litri   | 14 litri  | 14 litri  |
| Capacità utile zona NaturaFresh                                | 75 litri   |   |  | 59 litri  |   |
| <b>Comandi / Indicatori</b>                                    |  |   |  |   |   |
| Display digitale della temperatura                             | •  | •   | •  | •   | •   |
| Indicatore della temperatura con barra LED                     |  |   |  |   |   |
| Impostazione separata della temperatura nella zona NaturaFresh | •  |   |  | •   |   |
| Raffreddamento rapido  | •  | •   | •  | •   | •   |
| Interruttore di congelazione rapida con ritorno automatico     | •  | •   | •  | •   | •   |
| DynamicAir   | •  | •   | •  | •   | •   |
| <b>Dotazione</b>   |  |   |  |   |   |
| Zona 0°C NaturaFresh   | •  |   |  | •   |   |
| Cassetto FreshBox  |  | •   | •  |   |   |
| Filtro ai carboni CleanAir Control                             | •  | •   | •  | •   | •   |
| Illuminazione LED dall'alto                                    | •  | •   | •  | •   | •   |
| Illuminazione a LED laterale                                   |  |   |  |   | •   |
| Impostazione dell'umidità per il cassetto per verdure          | •  | •   | •  | •   | •   |
| Numero di cassette portaverdura                                | 3  | 1   | 1  | 2   | 2   |
| Ripiano in vetro divisibile FlexiShelf                         | 1  | 1   | 1  | 1   | 1   |
| Numero di ripiani in vetro regolabili                          | 2  | 2   | 2  | 1   | 2   |
| Numero di mensole, parzialmente regolabili                     | 4  | 5   | 5  | 3   | 4   |
| Mensole corte, regolabile                                      | 1  | 1   | 1  | 1   | 1   |
| Numero di ripiani in vetro vano congelatore                    | 1  | 1   | 1  |   |   |
| <b>Efficienza energetica</b>                                   |  |   |  |   |   |
| Classe di efficienza energetica                                | A++  | A+++  | A++  | A+++  | A+++  |
| Consumo energetico annuale                                     | 218 kWh/anno   | 143 kWh/anno  | 215 kWh/anno   | 131 kWh/anno  | 103 kWh/anno  |
| <b>Sicurezza</b>   |  |   |  |   |   |
| Allarme ottico e acustico porta aperta                         | •  | •   | •  | •   | •   |
| Porta con SoftClosing  | •  | •   | •  | •   | •   |
| <b>Dimensioni apparecchio A x L x P</b>                        | 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   |
| Montaggio a porta fissa  | •  | •   | •  | •   | •   |
| Montaggio porta con cerniere a traino                          |  |   |  |   |   |
| A sinistra (S), a destra (D), intercambiabile (I)              | S/D/I  | D/I   | D/I  | D/I   | D/I   |
| Potenza di allacciamento                                       | 230V/0,5A  | 230 V / 1 A   | 230 V / 1 A  | 230V/0,5A   | 230V/1A   |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>                       | 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  |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>                             | 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"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Raffreddamento rapido FastCool</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Raffreddamento rapido FastCool</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Utilizzo semplice con manopola</li> <li>★ Incasso completo</li> <li>★ Ventilazione integrata per aerazione e ventilazione</li> </ul> |
|--|--|---|--|--|---|
|  |  |   |  |  |   |
| <b>Tipo</b>  | Frigoriferi con scomparto congelatore  | Frigoriferi con scomparto congelatore   |  | Frigoriferi con scomparto congelatore  | Frigorifero da incasso sottopiano   |
| <b>Altezza nicchia</b>   | 1225 mm  | 1225 mm   |  | 880 mm   | 820-870 mm  |
| <b>Capacità utile</b>  |  |   |  |  |   |
| Capacità utile totale  | 180 litri  | 180 litri   |  | 117 litri  | 109 litri   |
| Capacità utile vano frigorifero                                | 166 litri  | 166 litri   |  | 103 litri  | 93 litri  |
| Capacità utile vano congelatore                                | 14 litri   | 14 litri  |  | 14 litri   | 16 litri  |
| Capacità utile zona NaturaFresh                                |  |   |  |  |   |
| <b>Comandi / Indicatori</b>                                    |  |   |  |  |   |
| Display digitale della temperatura                             | •  | •   |  | •  |   |
| Indicatore della temperatura con barra LED                     |  |   |  |  |   |
| Impostazione separata della temperatura nella zona NaturaFresh |  |   |  |  |   |
| Raffreddamento rapido  | •  | •   |  | •  |   |
| Interruttore di congelazione rapida con ritorno automatico     | •  | •   |  |  |   |
| DynamicAir   |  |   |  |  |   |
| <b>Dotazione</b>   |  |   |  |  |   |
| Zona 0°C NaturaFresh   |  |   |  |  |   |
| Cassetto FreshBox  |  |   |  |  |   |
| Filtro ai carboni CleanAir Control                             |  |   |  |  |   |
| Illuminazione LED dall'alto                                    |  |   |  |  |   |
| Illuminazione a LED laterale                                   | •  | •   |  | •  | •   |
| Impostazione dell'umidità per il cassetto per verdure          | •  | •   |  |  |   |
| Numero di cassette portaverdura                                | 2  | 2   |  | 1  | 1   |
| Ripiano in vetro divisibile FlexiShelf                         | 1  | 1   |  | 1  |   |
| Numero di ripiani in vetro regolabili                          | 2  | 2   |  | 1  | 2   |
| Numero di mensole, parzialmente regolabili                     | 4  | 4   |  | 3  | 2   |
| Mensole corte, regolabile                                      | 1  | 1   |  | 1  | 1   |
| Numero di ripiani in vetro vano congelatore                    |  |   |  |  |   |
| <b>Efficienza energetica</b>                                   |  |   |  |  |   |
| Classe di efficienza energetica                                | A+++   | A++   |  | A+++   | A++   |
| Consumo energetico annuale                                     | 114 kWh / anno   | 172 kWh / anno  |  | 99 kWh / anno  | 139 kWh / anno  |
| <b>Sicurezza</b>   |  |   |  |  |   |
| Allarme ottico e acustico porta aperta                         | •  | •   |  | •  |   |
| Porta con SoftClosing  | •  | •   |  | •  |   |
| <b>Dimensioni apparecchio</b> A × L × P                        | 1224 × 556 × 549 mm  | 1224 × 556 × 549 mm   |  | 880 × 556 × 549 mm   | 815 - 870 × 596 × 549 mm  |
| Montaggio a porta fissa  | •  | •   |  | •  | •   |
| Montaggio porta con cerniere a traino                          |  |   |  |  |   |
| A sinistra (S), a destra (D), intercambiabile (I)              | S/D/I  | S/D/I   |  | S/D/I  | S/D/I   |
| Potenza di allacciamento                                       | 230V/1A  | 230V/1A   |  | 230V/0,4 A   | 230V/0,9 A  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                     | CHF 2530.- / CHF 2349.10   | CHF 2090.- / CHF 1940.60  |  | CHF 2145.- / CHF 1991.65   | CHF 1790.- / CHF 1662.-   |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                           | 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"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Zona NaturaFresh 0°C</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Dynamic Air con filtro ai carboni</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ FreshBox</li> <li>★ SpacePlus cassetto per bottiglie e verdura</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Dynamic Air con filtro ai carboni</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Raffreddamento rapido FastCool</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A+++</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> |
|--|--|---|--|--|
|  |  |   |  |  |
| <b>Tipo</b>  | Frigorifero con Zona NaturaFresh   | Frigorifero   | Frigorifero  | Frigorifero  |
| <b>Altezza nicchia</b>   | 1780 mm  | 1780 mm   | 1225 mm  | 880 mm   |
| <b>Capacità utile</b>  |  |   |  |  |
| Capacità utile totale  | 275 litri  | 310 litri   | 202 litri  | 137 litri  |
| Capacità utile vano frigorifero                                | 200 litri  |   |  |  |
| Capacità utile zona NaturaFresh                                | 75 litri   |   |  |  |
| <b>Comandi / Indicatori</b>                                    |  |   |  |  |
| Display digitale della temperatura                             | •  | •   | •  | •  |
| Indicatore della temperatura con barra LED                     |  |   |  |  |
| Impostazione separata della temperatura nella zona NaturaFresh | •  |   |  |  |
| Raffreddamento rapido  | •  | •   | •  | •  |
| DynamicAir   | •  | •   |  |  |
| <b>Dotazione</b>   |  |   |  |  |
| Zona 0°C NaturaFresh   | •  |   |  |  |
| Cassetto FreshBox  |  | •   |  |  |
| Filtro ai carboni CleanAir Control                             | •  | •   |  |  |
| Illuminazione LED dall'alto                                    | •  | •   |  |  |
| Illuminazione a LED laterale                                   |  |   | •  | •  |
| Impostazione dell'umidità per il cassetto per verdure          | •  | •   | •  | •  |
| Numero di cassette portaverdura                                | 3  | 1   | 2  | 1  |
| Ripiano in vetro divisibile FlexiShelf                         | 1  | 1   | 1  | 1  |
| Numero di ripiani in vetro regolabili                          | 3  | 3   | 3  | 2  |
| Numero di mensole, parzialmente regolabili                     | 4  | 5   | 4  | 3  |
| Mensola corta, regolabile                                      | 1  | 1   | 1  | 1  |
| <b>Efficienza energetica</b>                                   |  |   |  |  |
| Classe di efficienza energetica                                | A++  | A+++  | A+++   | A+++   |
| Consumo energetico annuale                                     | 129 kWh/anno   | 76 kWh/anno   | 68 kWh/anno  | 63 kWh/anno  |
| <b>Sicurezza</b>   |  |   |  |  |
| Allarme ottico e acustico porta aperta                         | •  | •   | •  | •  |
| Porta con SoftClosing  | •  | •   | •  | •  |
| <b>Dimensioni apparecchio A x L x P</b>                        | 1769 x 556 x 549 mm  | 1769 x 556 x 549 mm   | 1224 x 556 x 549 mm  | 873 x 556 x 549 mm   |
| Montaggio a porta fissa  | •  | •   | •  | •  |
| Montaggio porta con cerniere a traino                          |  |   |  |  |
| A sinistra (S), a destra (D), intercambiabile (I)              | D/I  | D/I   | D/I  | D/I  |
| Potenza di allacciamento                                       | 230V/0,5A  | 230 V / 0,7 A   | 230 V / 1 A  | 230 V / 0,4 A  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b>                     | CHF 3660.- / CHF 3398.35   | CHF 3475.- / CHF 2256.55  | CHF 2430.- / CHF 2256.25   | CHF 2085.- / CHF 1935.95   |
| <b>TRA IVA incl. / TRA IVA escl.</b>                           | 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"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Tecnologia NoFrostTouch Control con display digitale</li> <li>★ Illuminazione a LED laterale</li> <li>★ Interruttore di congelazione rapida con ritorno automatico</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Tecnologia NoFrostTouch Control con display digitale</li> <li>★ Interruttore di congelazione rapida con ritorno automatico</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Touch Control con display digitale</li> <li>★ Interruttore di congelazione rapida con ritorno automatico</li> <li>★ Porta con SoftClosing</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Consumo energetico annuale A++</li> <li>★ Utilizzo semplice con manopola</li> <li>★ Incasso completo</li> <li>★ Interruttore di congelazione rapida con ritorno automatico</li> <li>★ Ventola integrata per aerazione e ventilazione</li> </ul> |
|  |   |   |   |  |
| <b>Tipo</b>  | Congelatore   | Congelatore   | Congelatore   | Congelatore sottopiano   |
| <b>Altezza nicchia</b>                                     | 1780 mm   | 1225 mm   | 880 mm  | 820-870 mm   |
| <b>Capacità utile</b>                                      |   |   |   |  |
| Capacità utile totale                                      | 204 litri   | 120 litri   | 98 litri  | 95 litri   |
| <b>Comandi / Indicatori</b>                                |   |   |   |  |
| Display digitale della temperatura                         | •   | •   | •   | •  |
| Interruttore di congelazione rapida con ritorno automatico | •   | •   | •   | •  |
| <b>Dotazione</b>   |   |   |   |  |
| Tecnologia NoFrost   | •   | •   | •   | •  |
| Illuminazione LED dall'alto                                | •   | •   | •   | •  |
| Numero di cassetti nel vano congelatore                    | 5   | 4   | 4   | 4  |
| Numero di ripiani in vetro vano congelatore                | 2   | 1   | 3   | 4  |
| Numero di ripiani in vetro vano congelatore                | 6   | 4   | 3   | 4  |
| <b>Efficienza energetica</b>                               |   |   |   |  |
| Classe di efficienza energetica                            | A++   | A++   | A++   | A++  |
| Consumo energetico   | 238 kWh/anno  | 182 kWh/anno  | 157 kWh/anno  | 147 kWh/anno   |
| <b>Sicurezza</b>   |   |   |   |  |
| Allarme temperatura  | •   | •   | •   | •  |
| Allarme ottico e acustico porta aperta                     | •   | •   | •   | •  |
| Porta con SoftClosing                                      | •   | •   | •   | •  |
| <b>Dimensioni apparecchio</b> A×L×P                        | 1769×556×549 mm   | 1224×556×549 mm   | 873×556×549 mm  | 815-870×596×549 mm   |
| Montaggio a porta fissa                                    | •   | •   | •   | •  |
| A sinistra (S), a destra (D), intercambiabile (!)          | D/I   | D/I   | D/I   | D/I  |
| Potenza di allacciamento                                   | 230V/1A   | 230V/1A   | 230V/0,7A   | 230V/0,8A  |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>                   | CHF 3440.-/CHF 3194.05  | CHF 2760.-/CHF 2562.65  | CHF 2050.-/CHF 1903.45  | CHF 2310.-/CHF 2144.85   |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>                         | CHF 28.-/CHF 26.-   | CHF 28.-/CHF 26.-   | CHF 28.-/CHF 26.-   | CHF 28.-/CHF 26.-  |

# Vi serve un vano frigorifero grande? Il Food Center è quello che fa per voi.

Con un ampio volume utile di 538 litri, il Food Center di Electrolux è ideale per chi cucina molto e necessita pertanto di avere a portata di mano molti alimenti. E nonostante le dimensioni e la potenza, il Food Center rientra nella classe di efficienza energetica A++.

## Ghiaccio sempre a disposizione

Il distributore di acqua e ghiaccio consente di avere l'acqua sempre fresca e di poter aggiungere alle vostre bevande ghiaccio in cubetti o tritato. Scegliete sul pannello di comando quello che desiderate e premete la leva.

## Impostazione della temperatura a piacere

Selezionate sul display con Touch Control e indicatori LED la temperatura ideale per il vano frigorifero e congelatore. Potete inoltre gestire utili funzioni come il raffreddamento e la congelazione rapidi. Nel cassetto NaturaFresh™ la temperatura è impostabile su tre livelli e pertanto perfettamente regolabile in base agli alimenti da conservare. Tutto sarà fresco come deve essere.



**NaturaFresh™**  
Zona con temperature comprese tra 0 e 3°C e umidità dell'aria regolabile

## Ogni cosa al suo posto

Volete una birra ma le lattine appena acquistate non sono ancora fresche? Utilizzate il raffreddamento rapido per le lattine e in breve potrete gustarvi la vostra birra meravigliosamente fresca. E in entrambi i cassetti extra large su rotelle e facilmente estraibili avete molto spazio per frutta e verdura.



Cassetto NaturaFresh™



Vano di raffreddamento rapido per lattine per bevande.



EAL6147WOX

## Highlights

- ★ Consumo energetico annuale A++
- ★ Erogatore di ghiaccio per cubetti e schegge di ghiaccio
- ★ Cassetto NaturaFresh 0°C
- ★ DynamicAir
- ★ Touch Control e display digitale



## Tipo

Food Center

## Capacità utile

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Capacità utile totale           | 538 litri |
| Capacità utile vano frigorifero | 359 litri |
| Capacità utile vano congelatore | 179 litri |

## Comandi / Indicatori

- Display digitale della temperatura
- Impostazione separata della temperatura per vano frigorifero e vano congelatore
- Raffreddamento rapido Fast Cool
- Interruttore di congelazione rapida Fast Freeze

## Dotazione

- Tecnologia NoFrost
- Grande cassetto portaverdura su guide telescopiche
- DynamicAir
- Illuminazione LED dall'alto
- Numero di cassetti nel vano congelatore
- Vano di raffreddamento rapido per lattine
- Materiale maniglia
- Mensole porta vano frigorifero
- Ripiani in vetro vano frigorifero
- Di cui regolabili
- Mensole porta vano congelatore
- Ripiani in vetro vano congelatore
- Attacco fisso dell'acqua
- Filtro dell'acqua

Con supplemento di prezzo\*

## Efficienza energetica

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Classe di efficienza energetica | A++     |
| Consumo energetico/anno         | 351 kWh |

## Sicurezza

- Allarme temperatura
- Allarme ottico e acustico porta aperta

## Dimensioni dell'apparecchio A x L x P

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Colore                   | 1780 x 912 x 738 mm  |
| Potenza di allacciamento | acciaio cromato (CN) |
|                          | 230V/1,3A            |

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.  
TRA, IVA incl. / TRA, IVA escl.

CHF 6700.- / CHF 6221.-  
CHF 4990 / CHF 4630

\*Kit di montaggio filtro dell'acqua disponibile con numero ET 4055164398



Per la prima volta  
al mondo, QuickSelect  
consente di personal-  
izzare il livello  
ecologico a ogni  
ciclo di lavaggio

# Lavastoviglie

|  |     |
|--|-----|
| <b>Lavastoviglie</b>                     |     |
| Caratteristiche del prodotto .....       | 178 |
| Le nostre lavastoviglie in sintesi ..... | 190 |
| Accessori/ Etichetta energetica .....    | 192 |
| Lavastoviglie Norma Euro .....           | 194 |
| Programmi di lavaggio .....              | 200 |
| Lavasciuga da incasso .....              | 203 |

# ComfortLift®, comfort ad un nuovo livello



Un meccanismo che si sposta con un movimento rotatorio verso l'alto in ComfortLift® evita gli sforzi di caricamento e scaricamento. Primo nel suo genere, ComfortLift® agevola l'accesso ai piatti in modo più ergonomico. Grazie all'esclusivo meccanismo di sollevamento, si può tirare delicatamente il cestello inferiore verso di sé, riducendo gli sforzi durante il carico e lo scarico. Quest'ultima innovazione nella tecnologia delle lavastoviglie, rende le operazioni quotidiane molto più pratiche.



Maggiori informazioni  
su ComfortLift®

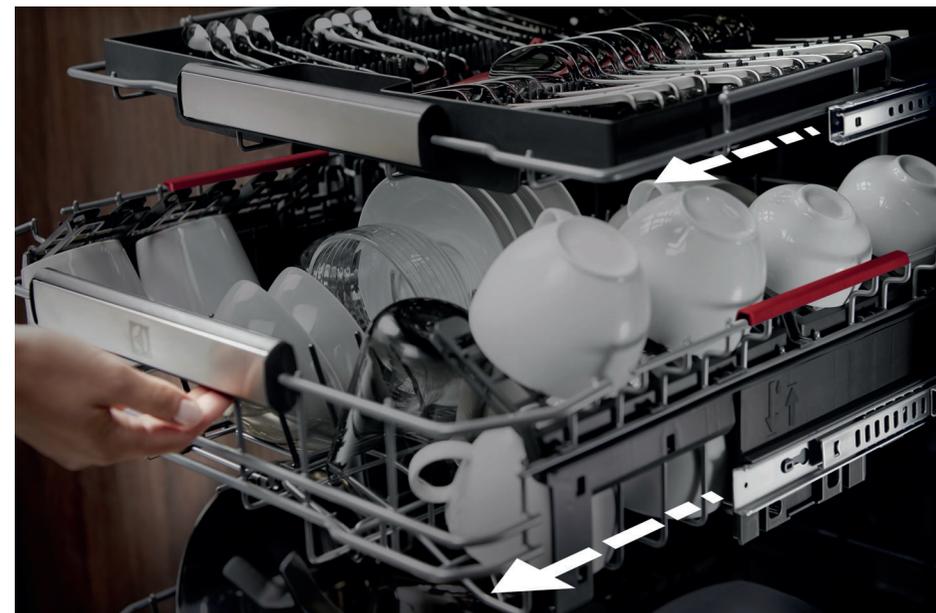


ComfortLift®  
Il cestello inferiore può essere sollevato delicatamente verso l'alto, agevolando le attività di carico e scarico.



## Le nostre lavastoviglie a confronto

|   | GA60SLICCN/GA60SLVC<br>SuperLuxe | GA60GLICCN/GA60GLVC<br>GrandLuxe | GA60LICN/GA60LV<br>Luxe | GA60KV<br>Komfort |
|---|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>ComfortRails™</b><br>Il cestello superiore scorre e si ferma delicatamente   | ✓                                | ✓                                | ✓                       | ✓                 |
| <b>ComfortLift®</b><br>Il cestello inferiore oscilla delicatamente verso l'alto | ✓                                | ✓                                | ✓                       | ✓                 |
| <b>SoftGrips und SoftSpikes</b><br>Pratici supporti per calici                  | ✓                                | ✓                                | ✓                       | ✓                 |
| <b>Braccio spruzzatore satellitare</b><br>Mulinello a doppia rotazione          | ✓                                | ✓                                | ✓                       | ✓                 |



# QuickSelect™ consente di selezionare la modalità di lavaggio rapida o ecologica

Unico sul mercato!

Massima semplicità nell'impostare la durata del programma mediante il cursore grazie a QuickSelect™

## Rapida se aspetta ospiti



Se aspetta ospiti e ha bisogno di stoviglie pulite in breve tempo: durata del programma 1 h 30 min - buon livello eco

Per lavare le stoviglie in modo rapido quando si ha fretta

## Ecologica quando ha più tempo



Se il tempo non è un problema, può attivare il ciclo di lavaggio ecologico durante la notte:

Durata del programma 4 h - massimo livello eco  
Per lavare le stoviglie senza fretta nel massimo rispetto dell'ambiente



## Programmi speciali

### Programma Party

Se durante una festa ha bisogno di bicchieri puliti in fretta:

Durata del programma 30 min - livello eco molto buono  
Stoviglie leggermente sporche, da pulire molto rapidamente



### Programma Power

Se le stoviglie sono rimaste sporche a lungo e i residui di cibo secchi vanno rimossi con un lavaggio intensivo:

Durata del programma 2 h 30 min - buon livello eco  
Per lavare a fondo stoviglie molto sporche



Maggiori informazioni su QuickSelect™



reddot award 2019 winner

# Pulizia eccellente

## SprayZone: Risultati impeccabili anche per le pirofile più sporche

La funzione SprayZone di questa lavastoviglie pulisce a fondo pentole e padelle. Grazie alla potente pressione dell'acqua, tutte le stoviglie posizionate nell'area dedicata vengono pulite a fondo. Tutta la batteria da cucina viene trattata con cura, dal residuo di cottura al grasso dei piatti.



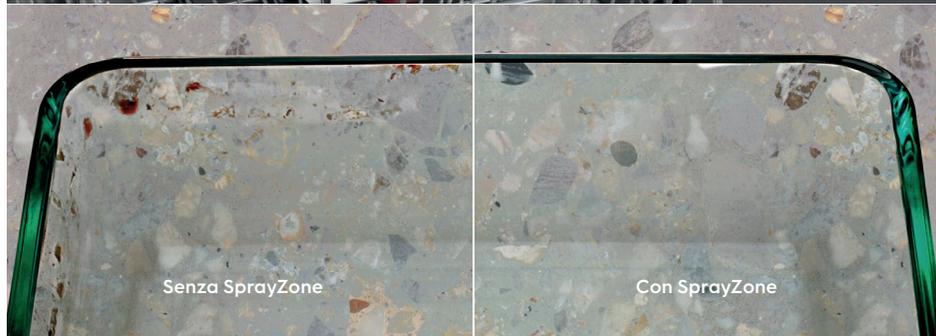
**SprayZone**  
Risultati impeccabili anche per le stoviglie molto sporche



**ComfortRails™**  
Il cestello superiore scorre e si ferma delicatamente



**Braccio spruzzatore satellitare**  
Mulinello a doppia rotazione



## ProZone FlexiWash

Il programma FlexiWash usa impostazioni diverse per i cestelli superiore e inferiore, ottenendo sempre i migliori risultati di pulizia per ogni stoviglia, persino con un carico misto.



Lavastoviglie

## ComfortRails™

ComfortRails™ consente di far scorrere fluidamente i cestelli nella lavastoviglie, arrestandoli lentamente senza sbattere piatti o bicchieri. Si prende maggior cura dei piatti ed è anche più silenziosa.

## Mulinello FlexiSpray a doppia rotazione

Il primo braccio irroratore satellite sul mercato nella nostra nuova lavastoviglie consente di raggiungere ogni angolo e ogni stoviglia. Grazie alla sua innovativa strategia di distribuzione dell'acqua, è in grado di pulire in ogni angolo, per cui anche stoviglie voluminose o strettamente impilate ne escono come nuove. Superfici semplicemente senza macchie. Il mulinello superiore della vasca contribuisce alla pulizia dell'intero carico e, in particolare, pulisce il cestello superiore dall'alto verso il basso.



Maggiori informazioni sul ComfortRails™



Maggiori informazioni sul technologie SprayZone



182 / 185

# Stoviglie completamente asciutte

La nostra tecnologia AirDry™ termina ogni ciclo di lavaggio delle stoviglie con aria fresca. Nella parte finale della fase di asciugatura lo sportello viene tenuto automaticamente semiaperto. L'aria può circolare nella macchina per ridurre l'acqua residua e le relative macchie, lasciando posate, bicchieri e piatti completamente asciutti.



Maggiori informazioni  
sul tecnologie AirDry™

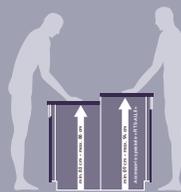


**Tecnologia AirDry™**  
Apertura dello sportello  
completamente automatica  
al termine del programma per  
un'asciugatura perfetta



## Estrema facilità nella sistemazione delle stoviglie

Grazie al cestello superiore regolabile in altezza su entrambi i lati avete tutto lo spazio necessario per sistemare piatti di 33 cm di diametro (norma SMS 30 cm) nel cestello inferiore. Inoltre le griglie reclinabili del cestello inferiore consentono di posizionare padelle e stoviglie di grandi dimensioni.



## Fidatevi dell'igiene extra con IntensivPro

Le stoviglie particolarmente sporche e con incrostazioni di cibo, come albume o amido, o amido nel programma IntensivPro 70° vengono risciacquate per 10 minuti a temperatura costante, con conseguente rimozione del 99,99% dei batteri. Ciò garantisce la massima igiene, anche dei taglieri.



## Record di silenzio - con il programma ExtraSilent

ExtraSilent è il programma notte della gamma di lavastoviglie. SuperLuxe che riduce il rumore di funzionamento da 39 dB(A), già estremamente basso, a soli 37 dB(A): un risultato da record del mondo!

# Protezione totale dei bicchieri

Lo speciale sistema GlassCare offre una protezione sicura per tutti i bicchieri, sia nel cestello superiore che in quello inferiore. In questo modo, lavaggio dopo lavaggio, i bicchieri risulteranno sempre perfettamente puliti.

## SoftGrips e SoftSpikes

Mai più tempo o fatica per lavare a mano i bicchieri delicati. Il nostro avanzato Sistema GlassCare con le esclusive tecnologie SoftGrips e SoftSpikes blocca in assoluta sicurezza tutti i bicchieri in posizione durante ogni ciclo, proteggendoli contro lo spostamento e le vibrazioni. Senza alcuna incrinatura, rottura o macchie lasciate dall'acqua.

## Supporto dedicato per i bicchieri grandi

Il supporto reclinabile sul lato sinistro del cestello assicura la stabilità dei bicchieri grandi.



**SoftGrips und SoftSpikes**  
Pratici supporti per calici



**Cassetto posate**  
Cassetto posate flessibile grazie alla pratica maniglia



Maggiori informazioni sul programma ExtraSilent



Lavastoviglie

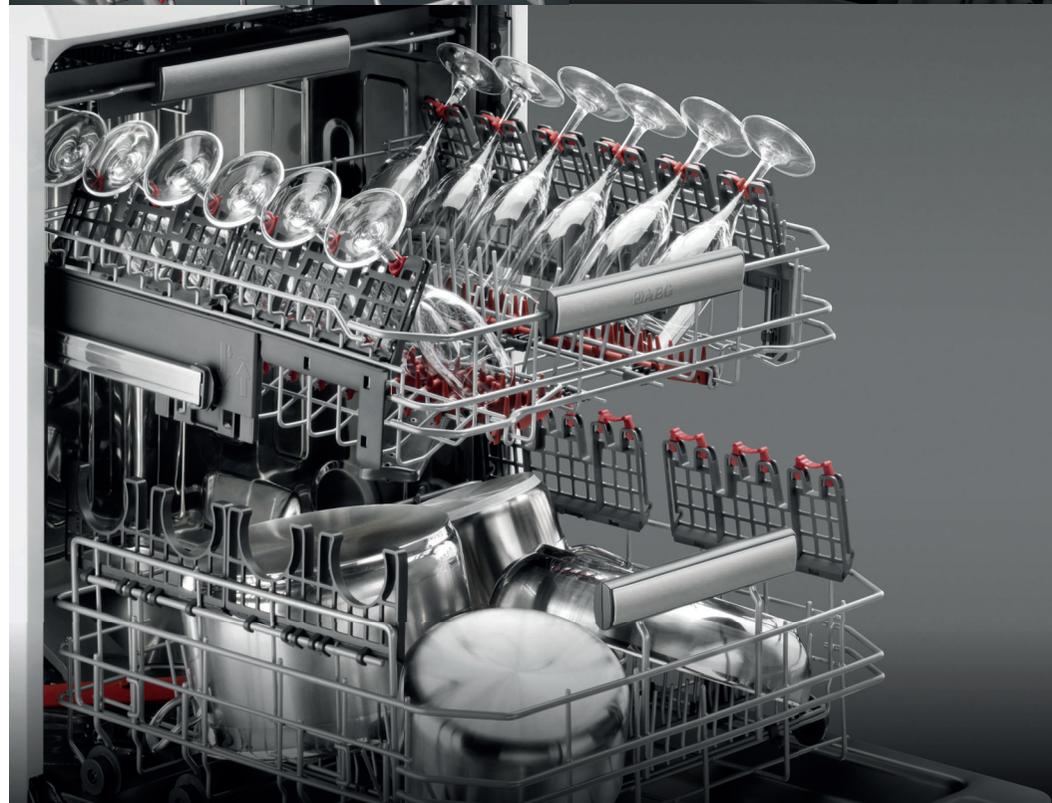
## E9DHGB01

Il pratico cestello porta bicchieri è disponibile come accessorio.



## Il cassetto posate è realmente multifunzionale

Concepito in modo ingegnoso, il cassetto può ospitare comodamente posate da pasto e da insalata, coltelli lunghi e tazzine da espresso. Il cassetto posate è anche facilmente estraibile e si può riporre ad esempio in un cassetto da cucina.



# Altre raffinatezze

## TimeBeam®

Nelle gamme SuperLuxe e GrandLuxe le lavastoviglie a integrazione totale tramite conTimeBeam il tempo del programma. Gli apparecchi delle gamme Luxe e Komfort mostrano lo stato operativo con un punto luminoso LED in 2 colori.



### TimeBeam®

Le lavastoviglie a integrazione totale proiettano il tempo residuo del programma direttamente sul pavimento della cucina



### Quick 30'

Il programma di lavaggio rapido in 30 minuti



### Pulizia della lavastoviglie

Programma di pulizia che mantiene la lavastoviglie pulita e igienizzata



### Pulito in soli 30 minuti

Il programma di lavaggio rapido in 30 minuti di questa lavastoviglie offre una soluzione di riduzione dei tempi con risultati di pulizia perfetti. Ideale per i carichi leggeri.



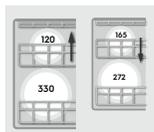
### Con TimeSaver è possibile

Ora deciderete voi la durata del programma. Con l'opzione TimeSaver potete ridurre la durata del programma fino al 50%. Tutto in base ai vostri impegni.

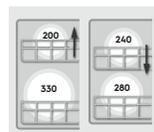
## Dimensioni dei piatti



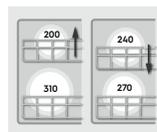
Dimensioni massime dei piatti con lavastoviglie a norma EURO adatte a 15 coperti



Dimensioni massime dei piatti con lavastoviglie a norma EURO adatte a 13 coperti e ComfortLift®



Dimensioni massime dei piatti con lavastoviglie a norma EURO adatte a 13 coperti



Dimensioni massime dei piatti con lavastoviglie 45 cm



### Illuminazione interna

Questa luce illumina l'interno della lavastoviglie, pertanto consente di vedere, in modo semplice e rapido, l'eventuale spazio disponibile per collocare pentole e padelle. Carichi e scarichi i piatti senza sforzi.



### Allacciamento all'acqua fredda o calda: per la vostra lavastoviglie è del tutto indifferente

Tutte le lavastoviglie Electrolux possono essere allacciate alla tubazione dell'acqua fredda o calda (max. 60°C). È, questa, un'innovazione tecnologica particolarmente gradita nei casi in cui l'acqua è riscaldata in modo alternativo, per es. tramite energia solare o pompe di calore. Il potenziale di risparmio energetico è di circa il 60% e la durata del programma si riduce del 30% circa.

### Potenziale di risparmio nel funzionamento ad acqua calda



# Le nostre lavastoviglie in sintesi

| Lavastoviglie EURO norma           |  | GA60SLIC | GA60SLUS | GA60GLIC | GA60GLIS | GA60LI |  | GA60SLVC | GA60SLVS | GA60GLVC | GA60GLVS | GA60GLV | GA60LV | GA60KY | GA45SLV | GA45GLV |
|------------------------------------|--|----------|----------|----------|----------|--------|--|----------|----------|----------|----------|---------|--------|--------|---------|---------|
| Mulinello a doppia rotazione       |  | •        | •        | •        | •        | •      |  | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Tecnologia AirDry™                 |  | •        | •        | •        | •        | •      |  | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Pulizia della lavastoviglie        |  | •        | •        | •        | •        | •      |  | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Allacciamento acqua calda o fredda |  | •        | •        | •        | •        | •      |  | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| SoftSpikes                         |  | •        | •        | •        | •        | •      |  | •        | •        | •        | •        | •       | •      |        | •       | •       |
| SoftGrips                          |  | •        | •        | •        | •        | •      |  | •        | •        | •        | •        | •       | •      |        | •       |         |
| Cassetto portaposate               |  | •        | •        | •        | •        |        |  | •        | •        | •        | •        |         |        |        | •       |         |
| Cestello posate                    |  |          |          |          |          | •      |  |          |          |          |          | •       | •      |        |         | •       |
| ComfortRails™                      |  | •        | •        |          |          |        |  | •        | •        |          |          |         |        |        |         |         |
| Illuminazione interna              |  | •        | •        | •        | •        |        |  | •        | •        | •        | •        | •       |        |        | •       |         |
| QuickSelect™                       |  |          |          |          |          |        |  | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| TimeBeam®                          |  |          |          |          |          |        |  | •        | •        | •        | •        | •       |        |        | •       |         |
| SpotControl                        |  |          |          |          |          |        |  |          |          |          |          |         | •      | •      |         | •       |
| TFT-Display                        |  |          |          |          |          |        |  | •        | •        |          |          |         |        |        |         |         |
| ComfortLift®                       |  | •        |          | •        |          |        |  | •        |          | •        |          |         |        |        |         |         |
| SprayZone                          |  |          | •        |          |          |        |  |          | •        |          |          |         |        |        |         |         |
| Pagina catalogo                    |  | 194      | 194      | 195      | 195      | 195    |  | 196      | 196      | 197      | 197      | 198     | 198    | 189    | 199     | 199     |



GTF60

**Frontali per il mercato delle sostituzioni**  
 Grazie al frontale GTF60 è possibile utilizzare qualsiasi lavastoviglie integrata come lavastoviglie ad incasso a norma EURO con ripartizione in altezza SMS. I frontali sono disponibili nei colori bianco, nero e acciaio inox.

**Simboli delle funzioni**  
 La spiegazione dei simboli delle funzioni è riportata all'interno del risvolto di copertina.

**Amplio assortimento e diverse possibilità di incasso**  
 Electrolux propone la variante da incasso adatta praticamente per ogni situazione.

**Attenzione:**  
 I = integrazione con frontale a cura del cliente  
 V = integrazione totale con frontale a cura del cliente

**\*\* modello nero a specchio**  
 Questi modelli presentano un pannello in vetro pieno.

**Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.**  
**GTF60CN**  
 CHF 248.- / CHF 230.25  
**GTF60WE / SW**  
 CHF 194.- / CHF 180.15



Accessori per l'installazione  
 TB60

**Rivestimento interno**  
 Rivestimento interno in acciaio inox adatto a tutte le lavastoviglie da 60.

**Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.**  
**TB60**  
 CHF 44.- / CHF 40.85

Incluso nei modelli dei livelli di comfort SL e GL.



Accessori **E9DHGB01**

**Caratteristiche**  
 Dimensioni (A x L x P)  
**Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.**

**Un cestello porta bicchieri pieghevole per un massimo di otto bicchieri di spumante.**  
 260 x 330 x P 216 mm  
 CHF 35.- / CHF 32.50

**ENERGIA**  
 elettrodomestici - consumo

**Electrolux** GA60SLVS

**A+++**

**241 kWh/annum**

3220 l/annum | A++ | 15 | 39 dB

| Energia   |               | Lavaggio |
|---|---------------|----------|
| Costruttore: Electrolux   |               | WTGLSV1  |
| <b>Bassi consumi</b>  |               |          |
| A+++  | A++           | A        |
| A+  | A             | B        |
| A   | B             | C        |
| B   | C             | D        |
| C   | D             | E        |
| D   | E             | F        |
|   | F             | G        |
| <b>Altri consumi</b>  |               |          |
| Consumo di energia (per lavare ed asciugare un carico di stoviglie completo a 60°C) | kWh           | 5,3      |
| Lavaggio (solo)   | kWh           | 0,97     |
| Il consumo effettivo dipende dal modo in cui l'apparecchio viene usato.             |               |          |
| Efficienza di lavaggio (A: ottimo, B: buono, C: medio, D: pessimo)                  | A B C D E F G | A        |
| Capacità (coltello) kg  | Lavaggio      | 8        |
|   | Asciugatura   | 4        |
| Consumo di acqua (bolate) l   |               | 115      |
| <b>Rumorosità</b> (dB(A) re 1 pW)   |               |          |
| Gli apparecchi illustrati contengono una camera antirumore.                         |               |          |
| Norma EN 50229 - Direttiva 94/40/CE - Autocertificazione delle lavastoviglie        |               |          |

**Etichetta energetica**

**Le classi di efficienza energetica**  
 Gli elettrodomestici vengono assegnati a una classe di efficienza energetica da A+++ a D in funzione del consumo. Gli apparecchi di classe da A+++ a A sono quelli con i consumi inferiori.



GA60SLIC



GA60SLIS



GA60GLIC



GA60GLIC



GA60LI

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ ComfortLift®</li> <li>★ ComfortRails™</li> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ Multinello a doppia rotazione</li> <li>★ Quick30'</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ SprayZone</li> <li>★ ComfortRails™</li> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ Multinello a doppia rotazione</li> <li>★ Quick30'</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ ComfortLift®</li> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ Multinello a doppia rotazione</li> <li>★ Quick30'</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ GlassCare anche nel cestello inferiore</li> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ Multinello a doppia rotazione</li> <li>★ Quick30'</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ Multinello a doppia rotazione</li> <li>★ Quick30'</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> |
|--|--|---|--|---|---|---|
| <b>Tipo</b>  | Lavastoviglie integrata  | Lavastoviglie integrata   |  | Lavastoviglie integrata   | Lavastoviglie integrata   | Lavastoviglie completamente integrata   |
| <b>Norma d'installazione</b>                         | EURO 60  | EURO 60   |  | EURO 60   | EURO 60   | EURO 60   |
| <b>Prestazioni</b>                                   |  |   |  |   |   |   |
| Classe di efficienza energetica                      | A+++   | A+++  |  | A+++  | A+++10 %  | A++   |
| Classe di efficienza dell'asciugatura                | A  | A   |  | A   | A   | A   |
| Consumo energetico (Eco 50 °C)                       | 0,83 kWh   | 0,86 kWh  |  | 0,83 kWh  | 0,77 kWh  | 0,92 kWh  |
| Consumo idrico (Eco 50 °C)                           | 11 litri   | 11 litri  |  | 10,5 litri  | 11 litri  | 10,5 litri  |
| Rumorosità   | 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)  |
| Numero di programmi                                  | 10   | 10  |  | 9   | 9   | 8   |
| Numero di opzioni                                    | 4  | 4   |  | 4   | 4   | 4   |
| Programma di pulizia della lavastoviglie             | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| <b>Comandi</b>                                       |  |   |  |   |   |   |
| Tasti a sfioramento                                  | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Tasti a corsa breve                                  |  |   |  |   |   |   |
| <b>Indicazioni</b>                                   |  |   |  |   |   |   |
| Display TFT • EcoTime-Manager                        |  |   |  |   |   |   |
| Display LCD, 3Digit+EcoTime-Manager                  |  |   |  |   |   |   |
| Display LCD, 3 cifre                                 | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Segnale di fine                                      |  |   |  |   |   |   |
| <b>Dotazione</b>                                     |  |   |  |   |   |   |
| Programmazione avvio                                 | 24 ore   | 24 ore  |  | 24 ore  | 24 ore  | 24 ore  |
| Indicazione del tempo residuo                        | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Indicatore sale/brillantante                         | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Impostazione elettronica durezza acqua               | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Ugello nella parte superiore della vasca             | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Mulinello nella parte superiore della vasca          | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Cerniera a doppio snodo                              | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Montaggio anta scorrevole                            |  |   |  |   |   |   |
| Apertura automatica dello sportello a fine programma | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Idoneità per incasso a colonna                       | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Funzionamento con acqua calda                        | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| <b>Dotazione cestello stoviglie</b> (pagina 190)     |  |   |  |   |   |   |
| <b>Sicurezza</b>                                     |  |   |  |   |   |   |
| Sistema antiallagamento AquaControl                  | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| Protezione da sovratemperatura                       | •  | •   |  | •   | •   | •   |
| <b>Dimensioni</b> A 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  |
| Potenza di allacciamento                             | 230V/10A/2,20kW  | 230V/10A/2,20kW   |  | 230V/10A/2,20kW   | 230V/10A/2,20kW   | 230V/10A/2,20kW   |
| <b>Accessori adatti</b>                              | Cestello per i bicchieri pieghevole  | Cestello per i bicchieri pieghevole   |  | Cestello per i bicchieri pieghevole   | Cestello per i bicchieri pieghevole   | Cestello per i bicchieri pieghevole   |
| <b>Colore pannello CN (acciaio cromato)</b>          | GA60SLICCN   | GA60SLISCN  |  | GA60GLICCN  | GA60GLISCN  | GA60LICN  |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>             | CHF 4370.-/CHF 4057.55   | CHF 3635.-/CHF 3375.10  |  | CHF 3570.-/CHF 3314.75  | CHF 2830.-/CHF 2627.65  | CHF 2490.-/CHF 2312.-   |
| <b>Colore pannello WE (bianco)</b>                   |  |   |  |   |   | GA60LIWE  |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>             |  |   |  |   |   | CHF 2390.-/CHF 2219.15  |
| <b>Colore pannello SW (nero)</b>                     |  |   |  |   |   | GA60LISW  |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>             |  |   |  |   |   | CHF 2390.-/CHF 2219.15  |
| <b>Colore pannello SP (specchio)</b>                 | GA60SLICSP   | GA60SLISPP  |  | GA60GLISPP  | GA60GLISPP  |   |
| <b>Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl.</b>             | CHF 4370.-/CHF 4057.55   | CHF 3635.-/CHF 3375.10  |  | CHF 3570.-/CHF 3314.75  | CHF 2830.-/CHF 2627.65  |   |
| <b>TRA IVA incl./TRA IVA escl.</b>                   | 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"> <li>★ ComfortLift®</li> <li>★ ComfortRails™</li> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ QuickSelect™</li> <li>★ Multinello a doppia rotazione</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ SprayZone</li> <li>★ ComfortRails™</li> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ QuickSelect™</li> <li>★ Multinello a doppia rotazione</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ ComfortLift®</li> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ QuickSelect™</li> <li>★ Multinello a doppia rotazione</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ GlassCare anche nel cestello inferiore</li> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ QuickSelect™</li> <li>★ Multinello a doppia rotazione</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> |
|   |  |   |   |   |
| <b>Tipo</b>   | Lavastoviglie completamente integrata  | Lavastoviglie completamente integrata   | Lavastoviglie completamente integrata   | Lavastoviglie completamente integrata   |
| <b>Norma d'installazione</b>  | EURO 60  | EURO 60   | EURO 60   | EURO 60   |
| <b>Prestazioni</b>  |  |   |   |   |
| Classe di efficienza energetica   | A+++   | A+++  | A+++  | A+++  |
| Classe di efficienza dell'asciugatura   | A  | A   | A   | A   |
| Consumo energetico (Eco 50 °C)  | 0,83 kWh   | 0,85 kWh  | 0,82 kWh  | 0,85 kWh  |
| Consumo idrico (Eco 50 °C)  | 11 litri   | 11 litri  | 11 litri  | 11 litri  |
| Rumorosità  | 39 dB(A) / 37 dB(A)  | 39 dB(A)  | 42 dB(A) / 40 dB(A)   | 42 dB(A) / 40 dB(A)   |
| Numero di programmi   | 8  | 8   | 8   | 8   |
| Numero di opzioni   | 3  | 3   | 3   | 3   |
| Programma di pulizia della lavastoviglie  | •  | •   | •   | •   |
| <b>Comandi</b>  |  |   |   |   |
| Tasti a sfioramento   | •  | •   | •   | •   |
| Tasti a corsa breve   |  |   |   |   |
| <b>Indicazioni</b>  |  |   |   |   |
| Display TFT • EcoTime-Manager   | •  | •   | •   | •   |
| Display LCD, 3Digit+EcoTime-Manager   |  |   |   |   |
| Display LCD, 3 cifre  |  |   |   |   |
| Segnale di fine   | •  | •   | •   | •   |
| <b>Dotazione</b>  |  |   |   |   |
| Programmazione avvio  | 24 ore   | 24 ore  | 24 ore  | 24 ore  |
| Indicazione del tempo residuo   | •  | •   | •   | •   |
| Indicatore sale/brillantante  | •  | •   | •   | •   |
| Impostazione elettronica durezza acqua  | •  | •   | •   | •   |
| Ugello nella parte superiore della vasca  | •  | •   | •   | •   |
| Mulinello nella parte superiore della vasca                                       | •  | •   | •   | •   |
| Cerniera a doppio snodo   | •  | •   | •   | •   |
| Montaggio anta scorrevole   | •  | •   | •   | •   |
| Apertura automatica dello sportello a fine programma                              | •  | •   | •   | •   |
| Idoneità per incasso a colonna  | •  | •   | •   | •   |
| Funzionamento con acqua calda   | •  | •   | •   | •   |
| <b>Dotazione cestello stoviglie</b> (pagina 190)                                  |  |   |   |   |
| <b>Sicurezza</b>  |  |   |   |   |
| Sistema antiallagamento AquaControl   | •  | •   | •   | •   |
| Protezione da sovratemperatura  | •  | •   | •   | •   |
| <b>Dimensioni</b> A 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  |
| Potenza di allacciamento  | 230V/10A/2,20kW  | 230V/10A/2,20kW   | 230V/10A/2,20kW   | 230V/10A/2,20kW   |
| <b>Accessori adatti</b>   | Cestello per i bicchieri pieghevole  | Cestello per i bicchieri pieghevole   | Cestello per i bicchieri pieghevole   | Cestello per i bicchieri pieghevole   |
| <b>Colore pannello CN (acciaio cromato)</b><br>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl. |  |   |   |   |
| <b>Colore pannello WE (bianco)</b><br>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.          |  |   |   |   |
| <b>Colore pannello SW (nero)</b><br>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.            | GA60SLVC<br>CHF 4415.-/ CHF 4099.35  | GA60SLVS<br>CHF 3675.-/ CHF 3412.25   | GA60GLVC<br>CHF 3610.-/ CHF 3351.90   | GA60GLVS<br>CHF 2870.-/ CHF 2664.80   |
| <b>Colore pannello SP (specchio)</b><br>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.        | CHF 10.77/10.-   | CHF 10.77/10.-  | CHF 10.77/10.-  | CHF 10.77/10.-  |

Disponibile: maggio 2020

Disponibile: maggio 2020



GA60GLV



GA60LV



GA60KV



GA45SLV



GA45GLV

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ GlassCare anche nel cestello inferiore</li> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ QuickSelect™</li> <li>★ Mulinello a doppia rotazione</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ QuickSelect™</li> <li>★ Mulinello a doppia rotazione</li> <li>★ SoftGrips/SoftSpikes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ QuickSelect™</li> <li>★ Mulinello a doppia rotazione</li> <li>★ SoftSpikes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ Cassetto posate</li> <li>★ QuickSelect™</li> <li>★ Mulinello a doppia rotazione</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Tecnologia AirDry™</li> <li>★ QuickSelect™</li> <li>★ Mulinello a doppia rotazione</li> <li>★ SoftSpikes</li> <li>★ TimeBeam</li> <li>★ Quick 30'</li> </ul> |
|--|--|--|--|---|---|
|  |  |  |  |   |   |
| Tipo   | Lavastoviglie completamente integrata  | Lavastoviglie completamente integrata  | Lavastoviglie completamente integrata  | Lavastoviglie completamente integrata   | Lavastoviglie completamente integrata   |
| Norma d'installazione                                | EURO 60  | EURO 60  | EURO 60  | EURO 45   | EURO 45   |
| Prestazioni  |  |  |  |   |   |
| Classe di efficienza energetica                      | A+++   | A+++   | A++  | A+++  | A++   |
| Classe di efficienza dell'asciugatura                | A  | A  | A  | A   | A   |
| Consumo energetico (Eco 50 °C)                       | 0,82 kWh   | 0,82 kWh   | 0,92 kWh   | **  | **  |
| Consumo idrico (Eco 50 °C)                           | 10,5 litri   | 10,5 litri   | 10,5 litri   | **  | **  |
| Rumorosità   | 42 dB(A) / 40 dB(A)  | 44 dB(A)   | 46 dB(A)   | 44 dB(A)  | 44 dB(A)  |
| Numero di programmi                                  | 8  | 8  | 8  | 8   | 8   |
| Numero di opzioni                                    | 3  | 2  | 2  | 2   | 2   |
| Programma di pulizia della lavastoviglie             | •  | •  | •  | •   | •   |
| Comandi  |  |  |  |   |   |
| Tasti a sfioramento                                  | •  | •  | •  | •   | •   |
| Tasti a corsa breve                                  |  |  |  |   |   |
| Indicazioni  |  |  |  |   |   |
| Display TFT • EcoTime-Manager                        |  |  |  |   |   |
| Display LCD, 3Digit+EcoTime-Manager                  | •  | •  | •  | •   | •   |
| Display LCD, 3 cifre                                 |  |  |  |   |   |
| Segnale di fine                                      | •  | •  | •  | •   | •   |
| Dotazione  |  |  |  |   |   |
| Programmazione avvio                                 | 24 ore   | 24 ore   | 24 ore   | 24 ore  | 24 ore  |
| Indicazione del tempo residuo                        | •  | •  | •  | •   | •   |
| Indicatore sale/brillantante                         | •  | •  | •  | •   | •   |
| Impostazione elettronica durezza acqua               | •  | •  | •  | •   | •   |
| Ugello nella parte superiore della vasca             | •  | •  | •  | •   | •   |
| Mulinello nella parte superiore della vasca          | •  | •  | •  | •   | •   |
| Cerniera a doppio snodo                              | •  | •  | •  | •   | •   |
| Montaggio anta scorrevole                            | •  | •  | •  | •   | •   |
| Apertura automatica dello sportello a fine programma | •  | •  | •  | •   | •   |
| Idoneità per incasso a colonna                       | •  | •  | •  | •   | •   |
| Funzionamento con acqua calda                        | •  | •  | •  | •   | •   |
| Dotazione cestello stoviglie (pagina 190)            |  |  |  |   |   |
| Sicurezza  |  |  |  |   |   |
| Sistema antiallagamento AquaControl                  | •  | •  | •  | •   | •   |
| Protezione da sovratemperatura                       | •  | •  | •  | •   | •   |
| Dimensioni A 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  |
| Potenza di allacciamento                             | 230V/10A/2,20kW  | 230V/10A/1,95kW  | 230V/10A/1,95kW  | 230V/10A/1,95kW   | 230V/10A/1,95kW   |
| Accessori adatti                                     | Cestello per i bicchieri pieghevole  | Cestello per i bicchieri pieghevole  | Cestello per i bicchieri pieghevole  | Cestello per i bicchieri pieghevole   | Cestello per i bicchieri pieghevole   |
| Colore pannello SW (nero)                            | GA60GLV  | GA60LV   | GA60KV   | GA45SLV   | GA45GLV   |
| Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.                   | CHF 2760.- / CHF 2562.65   | CHF 2355.- / CHF 2186.65   | CHF 1830.- / CHF 1699.15   | CHF 2690.- / CHF 2497.70  | CHF 2350.- / CHF 2182.-   |
| TRA IVA incl. / TRA IVA escl.                        | CHF 10.77 / 10.-   | CHF 10.77 / 10.-   | CHF 10.77 / 10.-   | CHF 10.77 / 10.-  | CHF 10.77 / 10.-  |

Disponibile: maggio 2020

Disponibile: maggio 2020

Disponibile: maggio 2020

\*\* Dati non ancora noti alla data di stampa

| Dotazione cestelli stoviglie               | GA60SLIC | GA60SLIS | GA60GLIC | GA60GLIS | GA60LI | GA60SLVC | GA60SLVS | GA60GLVC | GA60GLVS | GA60GLV | GA60LV | GA60KV | GA45SLV | GA45GLV |
|--|----------|----------|----------|----------|--------|----------|----------|----------|----------|---------|--------|--------|---------|---------|
| <b>Cestello inferiore</b>                  |          |          |          |          |        |          |          |          |          |         |        |        |         |         |
| Cestello inferiore ComfortLift*            | •        |          |          |          |        | •        |          |          |          |         |        |        |         |         |
| Cestello inferiore con griglie reclinabili | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Zona a pulizia intensa (SprayZone)         |          | •        |          |          |        |          | •        |          |          |         |        |        |         |         |
| Supporto calici supplementare              |          |          |          | •        |        |          |          |          |          |         |        |        |         |         |
| Cestello inferiore con griglie reclinabili | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| <b>Cestello superiore</b>                  |          |          |          |          |        |          |          |          |          |         |        |        |         |         |
| Braccio telescopico ComfortRails™          | •        | •        |          |          |        | •        | •        |          |          |         |        |        |         |         |
| Supporto per calici SoftGrip               | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Supporto per bicchieri SoftSpikes          | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Cestello superiore regolabile in altezza   | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Supporti portatazze reclinabili            | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Griglie reclinabili                        | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| <b>Cassetto posate</b>                     |          |          |          |          |        |          |          |          |          |         |        |        |         |         |
| Braccio telescopico ComfortRails™          | •        | •        |          |          |        | •        | •        |          |          |         |        |        | •       |         |
| Inserto per coltelli grandi                | •        | •        | •        | •        |        |          |          |          |          |         |        |        | •       |         |
| Cestello posate                            |          |          |          |          | •      |          |          |          |          | •       | •      | •      | •       | •       |

| Programmi                            | GA60SLIC | GA60SLIS | GA60GLIC | GA60GLIS | GA60LI | GA60SLVC | GA60SLVS | GA60GLVC | GA60GLVS | GA60GLV | GA60LV | GA60KV | GA45SLV | GA45GLV |
|--------------------------------------|----------|----------|----------|----------|--------|----------|----------|----------|----------|---------|--------|--------|---------|---------|
| <b>Modalità standard</b>             | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| <b>Modalità QuickSelect™</b>         |          |          |          |          |        |          |          |          |          |         |        |        |         |         |
| <b>Programmi</b>                     |          |          |          |          |        |          |          |          |          |         |        |        |         |         |
| Programma breve                      | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Programma automatico                 | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Programme Eco                        | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Programma intensivo                  | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Intensivo 60°C / 89 min.             | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      | •       | •       |
| Programme verres                     | •        | •        | •        | •        | •      |          |          |          |          |         |        |        |         |         |
| ExtraSilent                          | •        | •        | •        | •        | •      |          |          |          |          |         |        |        | •       | •       |
| Programma QuickSelect™ (160-30 Min.) |          |          |          |          |        | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      |         |         |
| ProZone                              | •        | •        |          |          |        |          |          |          |          |         |        |        | •       |         |
| Prelavaggio                          | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      |         |         |
| Lavaggio a macchina                  | •        | •        | •        | •        | •      | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      |         |         |
| <b>Opzioni programma</b>             |          |          |          |          |        |          |          |          |          |         |        |        |         |         |
| TimeSaver                            | •        | •        | •        | •        | •      |          |          |          |          |         |        |        | •       | •       |
| XtraDry                              | •        | •        | •        | •        | •      |          |          |          |          |         |        |        | •       | •       |
| MyFavorit                            | •        | •        | •        | •        | •      |          |          |          |          |         |        |        | •       | •       |
| Igiene extra                         | •        | •        | •        | •        | •      |          |          | •        |          | •       |        |        | •       | •       |
| SprayZone                            |          | •        |          |          |        |          | •        |          |          |         |        |        |         |         |
| ExtraSilent                          |          |          |          |          |        | •        |          |          |          |         |        |        |         |         |
| GlassCare                            |          |          |          |          |        | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      |         |         |
| XtraPower                            |          |          |          |          |        | •        | •        | •        | •        | •       | •      | •      |         |         |

**Descrizione dei programmi della lavastoviglie in modalità standard (GA60SLIC/GA60SLIS/GA60GLIC/GA60GLIS/GA60LI/GA55SLI/GA55GLI/GA55LI)**

| Programma                   | Utilizzo  | Durata       | Temperatura | Descrizione  |
|-----------------------------|---|--------------|-------------|--|
| Programma breve             | • Stoviglie usate da poco<br>• Piatti e posate                      | 30 min.      | 60 °C       | Con questo programma è possibile lavare stoviglie usate da poco. Per ottenere buoni risultati in breve tempo.                  |
| Programma automatico        | • Tutti i livelli di sporco<br>• Piatti, posate, pentole e padelle  | 40-150 min.  | 45-70 °C    | Programma completamente automatico nel quale l'apparecchio riconosce il grado di sporco e il numero delle singole stoviglie.   |
| Programma ECO               | • Sporco normale<br>• Piatti e posate                               | 225 min.     | 50 °C       | Il programma più economico per risparmiare acqua ed energia (si tratta del programma standard per gli istituti di prova).      |
| Programma Intensiv          | • Sporco intenso<br>• Piatti, posate, pentole e padelle             | 154-164 min. | 70 °C       | Durante la fase di risciacquo la temperatura viene mantenuta per almeno 10 minuti a 70 °C.                                     |
| Intensivo 60°C / 89 min.    | • Sporco intenso<br>• Piatti, posate, pentole e padelle             | 89 min.      | 70 °C       | Con questo programma è possibile lavare piatti non asciugati, molto sporchi per ottenere buoni risultati in breve tempo.       |
| ExtraSilent                 | • Sporco normale<br>• Piatti e posate                               | 219-229 min. | 50 °C       | Si tratta del programma più silenzioso. La pompa funziona con un numero di giri molto basso, per diminuire il rumore prodotto. |
| Programma bicchieri         | • Sporco normale o lieve<br>• Stoviglie e bicchieri sensibili       | 75-85 min.   | 45 °C       | Programma bicchieri particolarmente delicato.  |
| ProZone                     | • Gradi di sporco differenti<br>• Piatti, posate, pentole e padelle | 139-149 min. | 50-65 °C    | La pressione dell'acqua e la temperatura nel cestello inferiore sono maggiori che nel cestello superiore.                      |
| Prelavaggio                 | • Tutti   | 14 min.      | A freddo    | Programma di prelavaggio per evitare il deposito dei residui di cibo e la fuoriuscita dei cattivi odori.                       |
| Pulizia della lavastoviglie | • vuota   | 60-70 min.   | 50-65 °C    | Programma di lavaggio speciale, ottimizzato in base al detergente e adatto a mantenere la lavastoviglie pulita e igienizzata   |

**Descrizione dei programmi della lavastoviglie in modalità QuickSelect™ (GA60SLVC/GA60SLVS/GA60GLVC/GA60GLVS/GA60GLV/GA60LV/GA60KV/GA55SLV/GA55GLV/GA55LV/GA45SLV/GA45GLV)**

| Programma                   | Utilizzo  | Durata     | Temperatura | Descrizione   |
|-----------------------------|---|------------|-------------|---|
| QuickSelect™ (Livello 1)    | • Stoviglie usate da poco<br>• Piatti e posate                        | 30 min.    | 45-50 °C    | Con questo programma è possibile lavare stoviglie usate da poco. Si ottengono buoni risultati in breve tempo.                 |
| QuickSelect™ (Livello 2)    | • Stoviglie usate da poco<br>• Piatti e posate                        | 60 min.    | 50-60 °C    | Programma per stoviglie con sporco poco incrostato.   |
| QuickSelect™ (Livello 3)    | • Sporco normale<br>• Stoviglie<br>• Posate<br>• Pentole<br>• Padelle | 90 min.    | 55-60 °C    | Programma per stoviglie con sporco normale poco incrostato.   |
| QuickSelect™ (Livello 4)    | • Sporco normale<br>• Stoviglie<br>• Posate<br>• Pentole<br>• Padelle | 160 min.   | 55-60 °C    | Programma per stoviglie con sporco da normale a molto incrostato.   |
| Pulizia della lavastoviglie | • vuota   | 60-70 min. | 55-65 °C    | Programma di lavaggio speciale, ottimizzato in base al detergente e adatto a mantenere la lavastoviglie pulita e igienizzata. |

| Opzioni                    | Descrizione  |
|----------------------------|--|
| TimeSaver                  | Se questa opzione è attiva, la pressione e la temperatura dell'acqua aumentano. Le fasi di lavaggio e di asciugatura sono più brevi. La durata del programma diminuisce di circa il 50%.   |
| XtraDry                    | Questa opzione aumenta le prestazioni di asciugatura portando la temperatura dell'ultimo ciclo a 70 °C.  |
| MyFavorit                  | Con l'opzione MyFavorit è possibile salvare delle combinazioni di programmi e opzioni.   |
| ExtraHygiene               | Questa opzione elimina i batteri da stoviglie e posate. Durante l'ultima fase di risciacquo, la temperatura viene mantenuta a 70 °C per almeno 10 minuti.  |
| SprayZone                  | Con questa opzione la zona posteriore destra del cestello inferiore viene sottoposta ad un lavaggio particolarmente intenso tramite il mulinello a doppia rotazione. Inoltre la pressione dell'acqua viene attivata al livello più alto. |
| Lavaggio a macchina        | Programma di lavaggio speciale, ottimizzato in base al detergente e adatto a mantenere la lavastoviglie pulita e igienizzata.  |
| ExtraSilent (QuickSelect™) | Opzione per ridurre il rumore di funzionamento. La pompa funziona con un numero di giri molto basso, per diminuire il rumore prodotto.   |
| GlassCare (QuickSelect™)   | Opzione per i bicchieri particolarmente delicata.  |
| XtraPower (QuickSelect™)   | Con questa opzione si possono lavare stoviglie molto sporche, non incrostate. Si ottengono buoni risultati in breve tempo.   |
| AutoSense (QuickSelect™)   | L'apparecchio riconosce il grado di sporcizia e il numero di pezzi di stoviglie nei cestelli. Regola quindi la temperatura e la quantità dell'acqua oltre alla durata del programma.   |



## Accessori per lavastoviglie

| Accessori | Descrizione   | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|-----------|---|---------------|---------------|
| E9DHGB01  | Cestino pieghevole per un massimo di otto bicchieri di spumante, A 260xL 330xP 216 mm | 35.-          | 32.50         |

## Accessori per il montaggio per lavastoviglie

| Accessori per il montaggio | Descrizione  | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|----------------------------|--|---------------|---------------|
| GTF55SP                    | Frontale 5/6 Glas (nero effetto specchio) per GA55SLI, GA55GLI           | 447.-         | 415.05        |
| GTF55CN                    | Frontale 5/6 (acciaio inox) per GA55SLI, GA55GLI, GA55LI                 | 248.-         | 230.25        |
| GTF55WE/SW/BR              | Frontale 5/6 (bianco, nero, marrone) per GA55SLI, GA55GLI, GA55LI        | 194.-         | 180.15        |
| GTF60CN                    | Frontale sportello 5/6 (acciaio inox) per GA60SLIS, GA60GLIS, GA60LI     | 248.-         | 230.25        |
| GTF60WE/SW                 | Frontale sportello 5/6 (bianco, nero) per für GA60SLIS, GA60GLIS, GA60LI | 194.-         | 180.15        |

## Accessori da incasso per il montaggio per lavastoviglie

| Accessori da incasso | Descrizione  | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|----------------------|--|---------------|---------------|
| M2DK2                | Set di fissaggio per frontali divisi con montaggio su porta di trascimento. Adatto a tutte le lavastoviglie EURO standard completamente integrate.   | 55.-          | 51.05         |
| TB60                 | Rivestimento interno in acciaio inox adatto a tutte le lavastoviglie da 60   | 44.-          | 40.85         |
| GAES/45-36           | Set per l'incasso dell'adattatore di altezza per altezza nicchia max. 940 mm, lavastoviglie a integrazione totale, 45 cm                             | 162.-         | 150.40        |
| GAES/60-60           | Set per l'incasso dell'adattatore di altezza per altezza nicchia max. 940 mm/altezza zoccolo max. 150 mm, lavastoviglie a integrazione totale, 60 cm | 175.-         | 162.50        |
| SKH1006055           | Zoccolo in legno rivestito in plastica, A 10/L 60-55/P 60-50 cm (L nicchia 55x60 cm)   | 162.-         | 150.40        |
| FITS-ALLII           | Piedini allungabili (6 cm) per lavastoviglie a norma EURO per nicchie con altezza max. di 94 cm  | 44.-          | 40.85         |

## Servizi per lavastoviglie

| Servizi        | Descrizione  | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|----------------|--|---------------|---------------|
| TS15-60        | Cerniera dello sportello più robusta per lavastoviglie integrate e completamente integrate 60 cm (netto)*  | 216.-         | 200.55        |
| Schl.3mGA55/60 | Tubo di scarico e entrata, cavo allacciamento 4x1 per lavastoviglie, lunghezza speciale da nicchia a parete 3,5 m<br>Cambiamento in fabbrica in 7 giorni lavorativi (netto)* | 295.-         | 273.90        |
| Schl.2mGA55/60 | Tubo di scarico e entrata, cavo allacciamento 4x1 per lavastoviglie, lunghezza speciale da nicchia a parete 2,2 m<br>Cambiamento in fabbrica in 7 giorni lavorativi (netto)* | 225.-         | 208.90        |

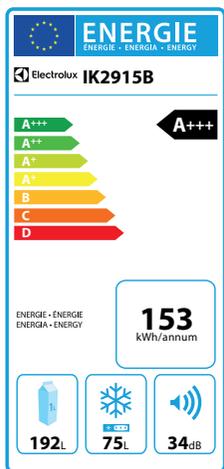
\* Prezzo netto al rivenditore

#### Accessori per frigoriferi da incasso

| Accessori per l'incasso | Utilizzazione   | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|-------------------------|---|---------------|---------------|
| LGDBWE/BR               | Griglia di ventilazione per zoccolo o pannello frontale, 1 pezzo per tutti i frigoriferi e congelatori a norme EURO | 44.-          | 40.85         |

#### Accessori per frigoriferi da incasso

| Accessori | Utilizzazione   | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|-----------|---|---------------|---------------|
| WINERACK  | Ripiano portabottiglie per 4 bottiglie (look alluminio) adatto per i modelli seguenti: IK2808SZ, IK2805SZ, IK3035SZ, IK2708BZ, IK2705BZ, IK2150CZ, IK1910SZ, IK2581BN, IK2550BN, IK2915B, IK2355B, IK2755B, IK3026S, IK3029S, IK3318C, IK2080S, IK2070S, IK2065S, IK2240C, IK1345S, IK1555C | 41.-          | 38.05         |



#### Etichetta energetica

L'etichetta energetica allegata ad ogni frigorifero e congelatore dà informazioni circa la classe di efficienza energetica, il consumo energetico annuo, la capacità nonché recentemente la potenza sonora. (Regolamento (UE) N. 1060/2010, direttiva 2010/30/UE)



IK2581BN



L'uso del gas consente una riduzione dei gas serra sostenibile e calcolabile con affidabilità in brevissimo tempo\*

# Cucinare a gas

|   |     |
|---|-----|
| <b>Apparecchi a gas</b>                 |     |
| Caratteristiche del prodotto .....      | 208 |
| Fornelli a incasso .....                | 210 |
| Cucine da incasso .....                 | 214 |
| Piani di cottura a gas da incasso ..... | 215 |
| Accessori/ Servizi .....                | 215 |

\* Posizione ufficiale sul gas naturale, «Approvvigionamento energetico del futuro», Associazione svizzera dell'industria del gas

## Cucinare a gas – facile, sicuro e veloce

**Gli apparecchi a gas Electrolux convincono grazie al bruciatore ad alta velocità del 20% più rapido e a un design elegante.**

**Una cucina a incasso a gas è un valore sicuro**

I nostri apparecchi a gas convincono come tutti i prodotti di Electrolux grazie all'eccellenza qualitativa e alla lunga durata di vita. E non manca il design con stile: il piano di acciaio a incasso a gas sul vetro è elegante ed esibisce delle linee unitarie e chiare.

**I fornelli a incasso a gas sono efficientissimi**

La moderna tecnologia del bruciatore riduce la dispersione di calore e aumenta così l'efficienza energetica. I bruciatori di nuova concezione conducono le fiamme in verticale, direttamente sul fondo della pentola. Le griglie per pentole in ghisa si possono rimuovere facilmente, consentendo una pulizia agevole della superficie in vetroceramica.



# Piani di cottura a gas: Essenziali, eleganti e più rapidi del 20%

Con il nuovo piano di cottura a gas di Electrolux ottiene più rapidamente un gusto eccellente. I bruciatori ad alta velocità di questo piano di cottura riscaldano con una rapidità maggiore del 20% rispetto a un normale piano di cottura a gas; inoltre la superficie liscia è l'ideale per il design della sua cucina.

## Pulizia facile

Faccia in modo che la pulizia sia il più semplice possibile. Finora, i piani di cottura a gas sono sempre stati complessi da pulire. Ora, grazie ai piani di cottura a gas Electrolux, questo non è più un problema. È facilissimo eliminare, senza graffiare, gli schizzi occorsi durante la cottura.

## Integrazione elegante

Questo piano di cottura è il pezzo forte della sua cucina grazie al suo design essenziale e alla superficie liscia sotto le griglie. Inoltre si adatta a filo nel suo piano di lavoro e costituisce con esso una superficie di lavoro armoniosa ed elegante. In breve: questo piano di cottura merita di essere integrato in un piano di lavoro pregiato.

## Nuova generazione di bruciatori

Grazie ai bruciatori ad elevata velocità dei piani di cottura di Electrolux, la fiamma è convogliata direttamente nel fondo della pentola, pertanto la cottura è più efficiente e il calore si espande più rapidamente. Con i bruciatori ad elevata velocità, la rapidità di cottura aumenta fino al 20%.



Piani di cottura stabili dal look professionale

Le resistenti griglie in ghisa garantiscono stabilità alle pentole e il calore nel punto giusto. Cucinare con il gas diventa semplice e divertente.

## Zona di cottura Wok

Calore massimo per il suo Wok, con bruciatore a tre fiamme. Il bruciatore Triple Crown con tre singole fiamme assicura con 3,8 kW il calore perfetto per cucinare con il Wok.



## Regolazione precisa della fiamma

Tramite gli interruttori può regolare facilmente l'intensità della fiamma secondo le sue esigenze.



GK58DKG40



GK36DKG20

| Highlights  | GK58DKG40   | GK36DKG20   |
|---|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Forno a gas da incasso «gas su vetro»</li> <li>★ Con la nuova generazione di bruciatori, cottura più veloce del 20%</li> <li>★ Lo snello design consente l'integrazione a filo</li> <li>★ Zona di cottura Wok a 3,8 kW</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Forno a gas da incasso «gas su vetro»</li> <li>★ Con la nuova generazione di bruciatori, cottura più veloce del 20%</li> <li>★ Lo snello design consente l'integrazione a filo</li> </ul>  |
|   |   |   |
| <b>Tipo</b>   | Piani di cottura a gas con elementi di regolazione integrati  | Piani di cottura a gas con elementi di regolazione integrati  |
| <b>Versione</b>                                       | Senza telaio/ a filo o sporgente  | Senza telaio/ a filo o sporgente  |
| <b>Dimensioni L x P x A</b>                           | 590 x 520 x 49 mm / R 10  | 360 x 520 x 51 mm / R 7   |
| <b>Interassi bruciatori</b>                           | sinistra/ destra: 330 mm<br>anteriore/ posteriore: 220 mm   | anteriore/ posteriore: 180 mm   |
| <b>Misure vano incasso L x P</b>                      | 560 x 490 mm / R 5  | 340 x 490 mm / R 5  |
| <b>Dimensioni di battuta L x P x A</b>                | 596 x 526 x 8 mm / R 13   | 366 x 526 x 8 mm / R 10   |
| <b>Comandi</b>  |   |   |
| <b>Manopole con impugnature salde</b>                 | •   | •   |
| <b>Piano di cottura</b>                               |   |   |
| <b>Zona Wok</b>                                       | as  |   |
| <b>°as: Diametro del fondo della pentola/ Potenza</b> | Bruciatore Wok: Ø 180 - 260 mm / 3,9 - 1,4 kW   | Bruciatori normali: Ø 80 - 180 mm / 1,0 - 0,33 kW   |
| <b>°ps: Diametro del fondo della pentola/ Potenza</b> | Bruciatori normali: Ø 120 - 220 mm / 2,0 - 0,6 kW   | Bruciatori potente: Ø 180 - 260 mm / 2,95 - 0,75 kW   |
| <b>°pd: Diametro del fondo della pentola/ Potenza</b> | Bruciatori normali: Ø 120 - 220 mm / 2,0 - 0,6 kW   |   |
| <b>°ad: Diametro del fondo della pentola/ Potenza</b> | Bruciatore ausiliario: Ø 80 - 180 mm / 1,0 - 0,33 kW  |   |
| <b>Dotazione</b>                                      |   |   |
| <b>Griglia rimovibile</b>                             | 2 x elementi in ghisa   | 1 x elementi in ghisa   |
| <b>Accensione elettrica</b>                           | •   | •   |
| <b>Dispositivo di sicurezza</b>                       | •   | •   |
| <b>Termofusibile</b>                                  | •   | •   |
| <b>Modello a gas liquefatto</b>                       | con supplemento di prezzo   | con supplemento di prezzo   |
| <b>Informazioni per il mercato delle sostituzioni</b> | Per potere installare il nuovo Forno a gas da incasso anche in un rivestimento in acciaio cromato già esistente, è necessario ritagliare la relativa conca d'appoggio. In seguito, il foro così ottenuto viene ricoperto con il telaio adattatore corrispondente. Quest'ultimo può essere utilizzato anche per un ritaglio del piano di lavoro con rivestimento in altro materiale, di dimensioni maggiori. | Per potere installare il nuovo Forno a gas da incasso anche in un rivestimento in acciaio cromato già esistente, è necessario ritagliare la relativa conca d'appoggio. In seguito, il foro così ottenuto viene ricoperto con il telaio adattatore corrispondente. Quest'ultimo può essere utilizzato anche per un ritaglio del piano di lavoro con rivestimento in altro materiale, di dimensioni maggiori. |
| <b>Omologato SIGA</b>                                 | 18-004-1  | 18-004-1  |
| <b>Tensione</b>                                       | 230 V - (spina tipo 13)   | 230 V - (spina tipo 13)   |
| <b>Protezione</b>                                     | 10 A  | 10 A  |
| <b>Versione O (senza telaio)</b>                      | GK58DKG40   | GK36DKG20   |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>             | CHF 2080.-/ CHF 1931.30   | CHF 1530.-/ CHF 1420.60   |
| <b>TRA IVA incl./ TRA IVA escl.</b>                   | CHF 2.49/ CHF 2.31  | CHF 2.49/ CHF 2.31  |

# Il gas riscuote molto successo. E per una buona ragione.

Grazie a una tecnologia innovativa e a un design elegante Electrolux attribuisce a questo modo di cucinare lo spazio che si merita nella moderna cucina.

## Optate per lo stile e la sicurezza

Le versioni più belle delle cucine a gas sono la linea Luxe e GrandLuxe. Il vetro, il metallo e il cromo risaltano in modo ottimale anche l'ambiente. Le singole zone di cottura e il bruciatore del forno sono messi in sicurezza separatamente. Se ad esempio la fiamma si spegne a causa di un colpo d'aria, il dispositivo di sicurezza interrompe automaticamente l'alimentazione del gas in modo che il gas possa disperdersi.

## Lo sportello del forno con la maniglia a barra consente una presa sicura

Tutte le cucine a incasso a gas dispongono di una maniglia a barra che consente la presa facile e sicura. Inoltre la parte interna dello sportello completamente in vetro degli apparecchi non presenta né angoli né bordi ed è quindi particolarmente facile da pulire.

## Tutti i modelli sono regolati per metano

Opzionale per tutti i modelli:  
Esecuzione per gas liquido senza tubo di allacciamento (FLG-GH). Disegni quotati per l'incasso nel catalogo per la pianificazione.



**Gli sportelli del forno rimangono freschi**

Tutte le cucine a incasso a gas dispongono di sportelli con vetratura tripla che mantiene bassa la temperatura nella parte anteriore del forno. Inoltre gli sportelli del forno sono ermetici lungo tutto il loro perimetro in modo che non possa penetrare lo sporco.



**Mai più impronte digitali**

Con l'innovativo rivestimento in acciaio inox AntiFingerprint nei nostri apparecchi le impronte digitali non sono più visibili nella parte frontale e ciò consente di ridurre gli sforzi per la pulizia.



## Il forno viene ventilato in modo efficace

Nel caso di apparecchi senza collegamento elettrico il sistema di ventilazione conduce l'aria calda del forno verso l'alto e tramite il naturale movimento ascensionale la espelle attraverso il camino di scarico. Il piano deve quindi essere munito di fessure in modo da consentire all'aria di disperdersi.

Nel caso degli altri modelli viene utilizzato un sistema combinato di ventilazione del forno e delle nicchie: la ventola aspira l'aria ambiente fredda e la trasporta in avanti attraverso il canale di ventilazione. L'aria calda del forno viene mescolata con l'aria ambiente e fuoriesce tra lo sportello del forno e il pannello di accensione. Con questo sistema è possibile utilizzare pannelli senza fessure facili da pulire.

## Con distribuzione ottimale del calore tutto riesce bene

Le superfici interne omogenee e gli arrotondamenti consentono una conduzione dell'aria e una distribuzione del calore ottimali sia con circolazione dell'aria sia con calore superiore o inferiore. Esempio: la tipica torta di frutta svizzera è pronta in 50 minuti a 225°C consumando solo 218 litri di gas, ovvero 35 litri (14%) in meno che con apparecchi simili.



## La cura è semplicissima

Grazie alla pratica superficie smaltata, liscia e senza pori il sugo dell'arrosto e gli schizzi di grasso praticamente non aderiscono. Nei modelli con sistema autopulente catalitico le parti interne del forno sono rivestite con uno strato poroso e catalitico. Esso, a una temperatura superiore a 200 °C, fa ossidare le particelle di sporcizia in modo inodore e atossico. In questo modo l'apparecchio si pulisce in modo ecologico, senza consumo aggiuntivo di corrente e senza la necessità di detergenti aggressivi.



## Placca da forno ultra-grande da record

Tutti i nostri forni e cucine sono dotati di un ampio vano forno con il 20% di superficie in più del normale. In questo modo potete cucinare la pizza più grande oppure stendere completamente l'impasto per la torta.

# Piani di cottura a gas da incasso adatti a cucine a gas da incasso

Il piano a gas da incasso GKM45GLAS va bene ovunque

Il bel piano in vetro con griglie per pentole in ghisa, a 2 pezzi, non presenta alcuna fessura di ventilazione e ciò lo rende molto facile da pulire. È adatto a tutte le nuove cucine a incasso a gas.

Il piano è disponibile anche in resina sintetica, in Corian, con piani di lavoro in acciaio cromato e anche in pietra con colla a presa rapida (SK).



GHGL4046



GHGL3046

| Highlights  | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Forno a gas con grill elettrico</li> <li>★ Ventola per ricircolo d'aria per la perfetta distribuzione del calore</li> <li>★ Dispositivo autopulente catalitico</li> <li>★ Accensione elettrica automatica</li> <li>★ Sportello con vetratura tripla, sganciabile per una pulizia facile</li> <li>★ Illuminazione interna</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Forno a gas con grill elettrico</li> <li>★ Accensione elettrica automatica</li> <li>★ Sportello con vetratura tripla, sganciabile per una pulizia facile</li> <li>★ Illuminazione interna</li> </ul> |
|---|--|---|
|   |  |   |
| <b>Tipo</b>   | Cucina a gas da incasso  | Cucina a gas da incasso   |
| <b>Versione</b>   |  |   |
| Volume vano interno (utilizzabile)  | 68 litri   | 75 litri  |
| <b>Comandi forno</b>  |  |   |
| Regolazione della temperatura del forno (150 - 250 °C)                    | •  | •   |
| Illuminazione forno   | •  | •   |
| Grill a raggi infrarossi elettrico, a innesto                             | •  | •   |
| Circolazione d'aria   | •  | •   |
| Spiedo diagonale a motore   | •  | •   |
| <b>Piano di cottura</b>   |  |   |
| Numero zone di cottura  | 4  | 4   |
| *as: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                            | Bruciatore normale:<br>Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW  | Bruciatore normale:<br>Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW   |
| *ps: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                            | Bruciatore normale:<br>Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW  | Bruciatore normale:<br>Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW   |
| *pd: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                            | Bruciatore normale:<br>Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW  | Bruciatore normale:<br>Ø 160 - 220 mm / 2,0 - 0,45 kW   |
| *ad: Diametro del fondo della pentola/ Potenza                            | Bruciatore ausiliario:<br>Ø 140 - 180 mm / 1,0 - 0,33 kW   | Bruciatore ausiliario:<br>Ø 140 - 180 mm / 1,0 - 0,33 kW  |
| <b>Possibilità di combinazione</b>  |  |   |
| Piani di cottura a gas da incasso (ordinabili separatamente)              | GKM45GLAS<br>GKM45CN   | GKM45GLAS<br>GKM45CN  |
| <b>Dotazione</b>  |  |   |
| Dispositivo di sicurezza per tutte le zone di cottura e per il forno      | •  | •   |
| Accensione elettrica per tutte le zone di cottura e per il forno          | •  | •   |
| Spia di controllo per grill   | •  | •   |
| Rivestimento con smaltatura Swiss Clean                                   | •  | •   |
| Catalitico autopulente  | •  | •   |
| <b>Allacciamento</b>  |  |   |
| Tube metallico flessibile per allacciamento, 1500 mm                      | •  | •   |
| <b>Accessori</b>  |  |   |
| Griglia (cromata)   | 1  | 1   |
| Piastra SwissCleanEmail / alluminio                                       | 2/-  | -/2   |
| Omologato SSIGA   | 15-033-1   | 15-033-1  |
| <b>Dimensioni</b> A x L x P   | 595 x 594 x 572 mm   | 595 x 594 x 572 mm  |
| Potenza nominale forno a gas/ Potenza totale massima di allacciamento gas | 2,7/9,7 kW   | 2,7/9,7 kW  |
| Potenza grill a infrarossi  | 1,7 kW   | 1,7 kW  |
| Tensione  | 230 V - (Spina tipo 13)  | 230 V - (Spina tipo 13)   |
| Protezione  | 10A  | 10A   |
| <b>Variante di colore CN (acciaio cromato)</b>                            | GHGL4046CN   |   |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                                 | CHF 4245.-/CHF 3941.50   |   |
| <b>Variante di colore WE (bianco)</b>                                     |  | GHGL3046WE  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                                 |  | CHF 3425.-/CHF 3180.15  |
| <b>Variante di colore SW (nero)</b>                                       |  | GHGL3046SW*   |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                                 |  | CHF 3425.-/CHF 3180.15  |
| <b>TRA IVA incl./ TRA IVA escl.</b>                                       | CHF 10.77/ CHF 10.-  | CHF 10.77/ CHF 10.-   |

\* Versione nera disponibile fino a esaurimento scorte



GKM45GLAS



GKM45CN

| Highlights   | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Piano di cottura a gas da incasso «Gas su vetro» senza fessura di ventilazione</li> <li>★ Griglie in ghisa, 2 pezzi</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>★ Piano di cottura a gas da incasso in acciaio cromato senza fessura di ventilazione</li> <li>★ Griglie smaltate, 2 pezzi</li> </ul> |
|--|---|---|
| <b>Possibilità di combinazione cucine da incasso a gas</b> | GHGL4046<br>GHGL3046  | GHGL4046<br>GHGL3046  |
| Versione/Variante di incasso                               | Senza telaio/ a filo o sporgente  | Acciaio cromato/ sporgente  |
| <b>Dimensioni</b> L x P                                    | 590 x 520 mm / R 15   | 590 x 520 mm  |
| Misure vano incasso L x P x A                              | 544 - 560 x 490 - 504 mm / R 5  | 544 - 560 x 490 - 504 mm / R 5  |
| Dimensioni di battuta L x P x A                            | 596 x 526 x 8 mm / R 18   |   |
| <b>Omologato SSIGA</b>                                     | 15-033-1  | 15-033-1  |
| <b>Prezzo IVA incl./ Prezzo IVA escl.</b>                  | CHF 690.-/ CHF 640.65   | CHF 580.-/ CHF 538.55   |

Disegni quotati per l'incasso nel catalogo per la pianificazione.

Accessori per l'incasso per cucine a gas da incasso, gas a posa libera e piani in acciaio

| Accessori per l'incasso | Descrizione  | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|-------------------------|--|---------------|---------------|
| ARGH600/58              | Telaio adattatore per GKM45CN, GKM45GLAS per il rinnovo o la sostituzione di vecchi fornelli a gas a 4 zone di cottura, che necessitano di un ritaglio nel piano di lavoro di L 56/ P 49 cm (ritaglio piano di lavoro P 60,0/ P 58,8 cm) | 216.-         | 200.55        |
| AR618/548               | Telaio adattatore per GK58DKG4O per il rinnovo o la sostituzione di vecchi fornelli a gas a 4 zone di cottura che necessitano di un ritaglio nel piano di lavoro di L 56/ P 49 cm (ritaglio piano di lavoro L 61,8/ P 54,8 cm)           | 216.-         | 200.55        |
| AR600/588               | Telaio adattatore per GK58DKG4O per il rinnovo o la sostituzione di vecchi fornelli a gas a 4 zone di cottura che necessitano di un ritaglio nel piano di lavoro di L 56/ P 49 cm (ritaglio piano di lavoro L 60/ P 58,8 cm)             | 216.-         | 200.55        |
| AR388/548               | Telaio adattatore per GK36DKG2O per il rinnovo o la sostituzione di vecchi fornelli a gas a 2 zone di cottura, che necessitano di un ritaglio nel piano di lavoro di L 34/ P 49 cm (ritaglio piano di lavoro L 38,8/ P 54,8 cm)          | 216.-         | 200.55        |

Servizi adatti per cucine a gas da incasso, gas a posa libera e piani in acciaio

| Servizi        | Descrizione   | CHF incl. IVA | CHF escl. IVA |
|----------------|---|---------------|---------------|
| FLG-GH         | Sovrapprezzo per gas liquido per i modelli GHGL e GHGL          | netto* 135.-  | 125.35        |
| FLG-2/4LPG50MB | Sovrapprezzo per gas liquido per i modelli GK58DKG4O, GK36DKG2O | netto* 78.-   | 72.40         |

\* Prezzo netto per il rivenditore



Scopra un nuovo  
livello di qualità del  
cibo e dell'ambiente  
domestico con  
i nostri accessori  
Electrolux

## Accessori / Cura

### Accessori e cura

|   |     |
|---|-----|
| Accessori adatti a steamer combinato<br>e steamer. ....       | 220 |
| Accessori adatti a cucine e forni<br>da incasso. ....         | 222 |
| Accessori adatti alle cucine a gas<br>da incasso. ....        | 224 |
| Accessori adatti a tutti i piani di cottura<br>in vetro. .... | 225 |
| Accessori adatti a tutti i piani di cottura<br>in vetro. .... | 228 |
| Prodotti di pulizia e manutenzione. ....                      | 222 |
| WebShop. ....   | 234 |
| Tassa di riciclaggio anticipata. ....                         | 235 |
| Info/ Icone. ....   | 236 |

## Il suo aggiornamento per sapori particolari

È una delizia per gli occhi e garantisce prelibatezze culinarie veramente speciali: la piastra in sale rosa dell'Himalaya con elegante supporto in acciaio inox si contraddistingue per la sua elevata resistenza al calore. La utilizzi sul fornello, sul grill o nel forno e come piastra calda o fredda per servire.



### Piastra di sale con supporto in acciaio al cromo

La pietra decorativa in sale dell'Himalaya ha una elevata resistenza al calore. È ideale per la preparazione di pesce, carne, frutti di mare e verdura sul grill, sul piano di cottura e in forno, nonché per conservare le pietanze in frigorifero e nel congelatore. La pietra di sale mantiene a lungo il caldo e il freddo ed è perciò ideale per servire pietanze sia calde che fredde.

Dimensioni pietra: L 30×P 20×A 3 cm  
incl. supporto: L 33×P 22×A 8 cm

**Modello:** E2SLT  
**N. articolo:** 9029798239  
**Prezzo IVA incl.:** CHF 129.-  
**Prezzo IVA escl.:** CHF 119.80

# Il suo aggiornamento per una perfetta cottura a vapore

La cottura a vapore è un metodo delicato che permette di esaltare al meglio gli aromi dei suoi ingredienti. Perfezioni l'arte della cottura con i nostri accessori Premium in acciaio inox.

## Le guide telescopiche

Queste guide completamente estraibili rendono più facile e più sicuro l'inserire della placca o delle pentole, tirarle fuori e utilizzare più piani contemporaneamente. Le guide telescopiche per lo steamer sono in acciaio cromato, mentre quelle del forno sono in rivestimento antiaderente.



**Preparare**  
Mettere le verdure preparate nei contenitori Gastronorm.

**Conservare**  
Riporre i contenitori Gastronorm con le verdure preparate in frigorifero.

**Cuocere**  
Inserire i contenitori Gastronorm nello steamer.

# Accessori adatti a steamer combinato e steamer



TR1LFSTV



PKKS8



E90OGC23

| Caratteristiche                   | Braccio completamente estraibile<br>In acciaio cromato<br>1 paio di guide telescopiche da agganciare alle griglie di aggancio. | Set steamer Deluxe<br>Set steamer in acciaio cromato con inserti forati.<br>8 pezzi.<br>Gastronorm: 1/4, 1/4, 1/4, 1/4 con coperchio. | Set di teglie per cottura Gastronorm 1/2<br>In acciaio cromato, con inserto forato. 2 pezzi. |
|-----------------------------------|--|---|--|
| Dimensioni/Capacità               | 1 paio<br>EB6 e EB4  | A 55 mm<br>Tutti gli apparecchi Steam   | A 55 mm<br>Tutti gli apparecchi Steam  |
| Adatta a                          |  |   |  |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl. | CHF 109.- / CHF 101.20   | CHF 217.- / CHF 201.50  | CHF 115.- / CHF 106.80   |



Garbehälterset 1/2 \*



WSS-AP



E3OS1

| Caratteristiche                   | Set di teglie per cottura Gastronorm 1/2<br>In acciaio cromato, con inserto forato. 2 pezzi. | Griglia in acciaio cromato<br>Ideale per la modalità a vapore. | Sacchetti per cottura sottovuoto «sous-vide»<br>Questi sacchetti appositi sono ideali per la cottura «sous-vide» di cibi liquidi e solidi. Possono essere utilizzate fino a 120 °C per la cottura e fino a -40 °C per la conservazione. |
|-----------------------------------|--|--|---|
| Dimensioni/Capacità               | A 55 mm  | L 466 x P 385 mm   | 25 pezzi 20 x 30 cm / 25 pezzi 25 x 35 cm   |
| Adatta a                          | Tutti gli apparecchi Steam   | EB6 e EB4  | Per tutti gli apparecchi con la funzione «sous vide»  |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl. | CHF 93.- / CHF 86.35   | CHF 81.- / CHF 75.20   | CHF 39.- / CHF 36.20  |

\*Disponibile solo nella vendita pezzi di ricambio.



## Il suo aggiornamento per risultati di cottura eccellenti

La nostra teglia professionale è l'ideale complemento per il forno.

Inspirata dai fornai professionisti, questa teglia è stata ottimizzata per l'uso privato. I fori nella teglia consentono a calore e vapore di circolare liberamente intorno all'impasto. Dalla baguette alla focaccia fino al croissant: la superficie diventa croccante mentre l'interno rimane morbido e umido. La teglia professionale è utilizzabile anche per essiccare anelli di mela o verdure.



## Accessori adatti a cucine e forni da incasso



TRILFAV



E9OHPSI



E9OOPT01

| Caratteristiche                   | Braccio completamente estraibile<br>Profi Clean, rivestimento antiaderente, 1 paio da agganciare alle griglie di aggancio. Non adatto per forni a vapore. | Set per pizza, 3 pezzi<br>Effetto forno a legna con la nostra pietra per pizza, incl. pala in legno e tagliapizza. Garantisce risultati ottimali in tutti i forni. | Teglia da forno professionale, perforata<br>Con rivestimento in teflon. Ideale per cuocere il pane ed essiccare gli alimenti. Semplice da pulire grazie al rivestimento antiaderente. |
|-----------------------------------|---|--|---|
| Dimensioni/Capienza               | 1 paio  | L 350 x P 380 x A 15 mm  | L 465 x P 385 mm  |
| Adatta a                          | EB6*, EB4, EH6  | Tutti i forni  | EB6, EB4, EH6   |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl. | CHF 89.-/CHF 82.65  | CHF 79.-/CHF 73.35   | CHF 77.-/CHF 71.50  |

\* non adatte ai modelli BakingCrisp, richiedono teglie flessibili a estrazione totale in acciaio al cromo: TRILFSTV



### Cibi sani e croccanti: risultati perfetti con poco olio

Con la teglia AirFry potrà preparare piatti più sani, gustosi e croccanti come patatine fritte, alette di pollo, involtini primavera o verdure. Grazie alla circolazione ottimizzata dell'aria basta aggiungere solo una quantità minima di olio. Durante la cottura non è più necessario aprire il forno per girare i cibi. La distribuzione uniforme dei fori permette la circolazione continua dell'aria. In questo modo il calore si distribuisce in modo omogeneo in tutte le direzioni e i tempi di cottura si riducono.

La teglia AirFry nel formato XXL si adatta alla perfezione ai nostri forni e consente di cuocere rapidamente porzioni abbondanti in una sola volta.

Modello: E9OOF00

N. articolo: 902980164

Prezzo IVA incl.: CHF 69.-

Prezzo IVA escl.: CHF 64.05

Non adatta alla modalità a vapore.



#### Accessori adatti a cucine e forni da incasso



WS-AP



CTGR-AP



DPGR-AP

| Caratteristiche                   | Griglia cromata<br>Non adatta alla modalità a vapore. | Placca da forno<br>Con smaltatura Swiss Clean facile da pulire. | Placca da forno a bordo alto<br>Con smaltatura Swiss Clean facile da pulire. |
|-----------------------------------|---|---|--|
| Dimensioni/Capienza               | L 466 x P 385 mm                                      | L 466 x P 385 x A 22 mm   | L 466 x P 385 x A 42 mm  |
| Adatta a                          | EB6, EB4, EH6   | EB6, EB4, EH6   | EB6, EB4, EH6  |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl. | CHF 57.-/CHF 52.90                                    | CHF 57.-/CHF 52.90  | CHF 57.-/CHF 52.90   |

#### Accessori adatti per Compact 38 forni



PT\*



CTGR\*



E9OHPS1

| Caratteristiche                   | Teglia da forno professionale, perforata<br>Con rivestimento in teflon. Ideale per cuocere il pane ed essiccare gli alimenti. Pulizia facile. | Placca da forno<br>Con smaltatura Swiss Clean facile da pulire | Set per pizza, 3 pezzi<br>Effetto forno a legna con la nostra pietra per pizza, incl. pala in legno e tagliapizza.<br>Garantisce risultati ottimali in tutti i forni. |
|-----------------------------------|---|--|---|
| Dimensioni/Capienza               | L 424 x P 363 mm  | L 426 x P 360 x A 22 mm  | L 350 x P 380 x A 15 mm   |
| Adatta a                          | EB3   | EB3  | Tutti i forni   |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl. | CHF 72.-/CHF 66.85  | CHF 52.-/CHF 48.30   | CHF 79.-/CHF 73.35  |

\* Disponibile solo nella vendita pezzi di ricambio.

#### Accessori adatti alle cucine a gas da incasso



WS-AP



CTGR-AP



E9OOPT01

| Caratteristiche                   | Griglia cromata                  | Placca da forno<br>Con smaltatura Swiss Clean facile da pulire | Teglia da forno professionale, perforata<br>Con rivestimento in teflon. Ideale per cuocere il pane ed essiccare gli alimenti.<br>Semplice da pulire grazie al rivestimento antiaderente. |
|-----------------------------------|----------------------------------|--|--|
| Dimensioni/Capienza               | L 466 x P 385 mm                 | L 466 x P 385 x A 22 mm  | L 465 x P 385 mm   |
| Adatta a                          | Tutte le cucine a gas da incasso | GHGL4046   | Tutte le cucine a gas da incasso   |
| Prezzo IVA incl./Prezzo IVA escl. | CHF 57.-/CHF 52.90               | CHF 57.-/CHF 52.90   | CHF 77.-/CHF 71.50   |

## Il suo aggiornamento per una cucina professionale

Approfitti delle straordinarie caratteristiche del suo piano di cottura come mai prima d'ora grazie ai nostri accessori Premium della serie Infinite Chef Collection. La serie di pentole garantisce prestazioni durevoli e la finitura in acciaio lucido conferisce a questa serie un effetto raffinato.

Dal piano cottura direttamente in forno o cuocere alla griglia anche in inverno? Non c'è nulla di più semplice di questo. Le nostre pentole sono utilizzabili sia sul piano cottura che in forno. La piastra grill Plancha è stata sviluppata appositamente per i piani cottura a induzione, ma è perfetta anche su tutti gli altri piani cottura. Il calore si diffonde in modo rapido e uniforme sulla piastra garantendo che gli alimenti vengano grigliati allo stesso modo sull'intera piastra. È pronta all'uso in un attimo e, grazie al rivestimento antiaderente, riduce al minimo la cura necessaria.



# Accessori adatti a tutti i piani di cottura in vetro, anche a induzione



E9KLSA11



E9KLSA01



E9KLSA11

| Caratteristiche                     | E9KLSA01   | E9KLSA11  |
|-------------------------------------|--|---|
| Caratteristiche                     | <b>Casseroia alta con coperchio</b><br>Grazie alla capacità di 9 litri, in questa zuppiera con coperchio si possono preparare anche grandi quantità. | <b>Scolapasta</b><br>L'insero scolapasta per la zuppiera è ideale per i formati di pasta lunghi, come spaghetti, linguine e fettuccine. |
| Dimensioni/Capacità                 | Ø 24 / A 19 cm / 9 litri   | Ø 22 cm / 3 litri   |
| Adatta a                            | Tutti i piani di cottura in vetro, anche a induzione   | Tutti i piani di cottura in vetro, anche a induzione  |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl. | CHF 199.- / CHF 184.75   | CHF 169.- / CHF 156.90  |



E9KLLC1



E9KLLC01



E9KLLC01

| Caratteristiche                     | E9KLLC1  | E9KLLC01   |
|-------------------------------------|--|--|
| Caratteristiche                     | <b>Casseroia con coperchio, piccola</b><br>La casseruola a manico lungo da 1,7 litri è la scelta ottimale per preparare salse, sobbollire e caramellare. | <b>Grande casseruola bassa con coperchio</b><br>Dal piano di cottura in vetro direttamente nel forno. Ideale per soufflé, arrosti, stufati, verdure e pollame. |
| Dimensioni/Capacità                 | Ø 16 cm / 1,7 litri  | L 28 / P 39 / A 8 cm   |
| Adatta a                            | Tutti i piani di cottura in vetro, anche a induzione   | Tutti i piani di cottura in vetro, anche a induzione, nonché al forno  |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl. | CHF 149.- / CHF 138.35   | CHF 279.- / CHF 259.05   |



E9KLC01



E9KLP01



E3SS

| Caratteristiche                     | E9KLC01  | E9KLP01  | E3SS   |
|-------------------------------------|--|--|--|
| Caratteristiche                     | <b>Casseroia conica</b><br>La casseruola conica da 2 litri è ideale per saltare e rosolare bene piccole porzioni di carne e verdura. | <b>Padella</b><br>Grazie alla distribuzione uniforme del calore, la padella è perfetta per cucinare appetitose bistecche, filetti di pesce e molto altro ancora. | <b>Set di pentole piccolo, 3 pezzi</b><br>Il pratico set di base comprende una padella (24 cm) e due pentole con coperchio (16 e 20 cm). |
| Dimensioni/Capacità                 | Ø 22 cm / 2 litri  | Ø 28 cm  | 3 prodotti   |
| Adatta a                            | Tutti i piani di cottura in vetro, anche a induzione   | Tutti i piani di cottura in vetro, anche a induzione   | Tutti i piani di cottura in vetro, anche a induzione   |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl. | CHF 139.- / CHF 129.05   | CHF 149.- / CHF 138.35   | CHF 169.- / CHF 156.90   |



INFI-WOK



E9HL33



E2SLT

| Caratteristiche                     | INFI-WOK  | E9HL33   | E2SLT   |
|-------------------------------------|---|--|---|
| Caratteristiche                     | <b>Set Infinite Wok</b><br>L'elegante Wok con supporto, per piani di cottura ad induzione, è ideale per tutti i piani di cottura da 18 a 28 cm Ø. | <b>Piastra grill</b><br>In raffinata colata di alluminio, con rivestimento antiaderente e maniglie in acciaio cromato. | <b>Pietra di sale con supporto in acciaio inox</b><br>Questa pietra in sale himalayano è perfetta per grigliare sulla zona di cottura, in forno e anche come vassoio da portata freddo. |
| Dimensioni/Capacità                 | Bordo superiore Ø 34 cm, 3 litri  | L 22 x P 43,2 x A 1,8 cm   | Pietra: L 30 x P 20 x A 3 cm<br>Incl. supporto L 33 x P 22 x A 8 cm   |
| Adatta a                            | Piani di cottura a induzione  | Tutti i piani di cottura in vetro, anche a induzione   |   |
| Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl. | CHF 229.- / CHF 212.65  | CHF 199.- / CHF 184.75   | CHF 129.- / CHF 119.80  |

# Il suo aggiornamento per un buon sapore che si mantiene a lungo



E6RHE531



E6RHSW31

## Highlights

### Ripiano estensibile

Il ripiano estensibile con vassoio estraibile consente di accedere facilmente a tutti gli alimenti conservati nel frigorifero. Estrai il ripiano, scegli gli ingredienti e rimuovi il vassoio per portarlo a tavola con te. Pratico per cucinare, perfetto per servire. Adatto ai frigoriferi da incasso.

### SpinView

Ingredienti sempre a portata di mano con SpinView di Electrolux. L'innovativo ripiano per frigoriferi da incasso ruota di 360 gradi, avvicinando comodamente tutti gli ingredienti che si trovano nella parte posteriore. In questo modo non dovrai più spostare o cercare ciò che ti serve nel ripiano. Pratico accesso a tutti gli ingredienti conservati.

Idoneità all'uso

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.

Apparecchi Electrolux 60, a partire dal 2016

CHF 99.- / CHF 91.90

Apparecchi Electrolux 55 e 60, a partire dal 2016

CHF 129.- / CHF 119.80



Accessori | Refrigerazione



## WINERACK

### Highlights

Idoneità all'uso

Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.

### Portabottiglie per frigoriferi integrati Euro

Il pratico portabottiglie è perfetto per conservare bottiglie e lattine in frigorifero.

Frigoriferi integrati Euro

CHF 41.- / CHF 38.05



228 / 229

# Il suo aggiornamento per la cura perfetta dei suoi apparecchi

Da 100 anni produciamo apparecchi che semplificano la vita quotidiana. Sappiamo anche come prenderci cura di loro per sfruttarne al massimo il potenziale. La nuova linea di prodotti per la pulizia sviluppata per la cura dei prodotti e per garantire loro una lunga durata.



Decalcificante per forno a vapore



Spray detergente per forno e forno a microonde



Crema detergente per piano cottura in vetro



Spray detergente per frigorifero



Super Clean Sgrassatore extrafortè per lavastoviglie



Brillantante per lavastoviglie



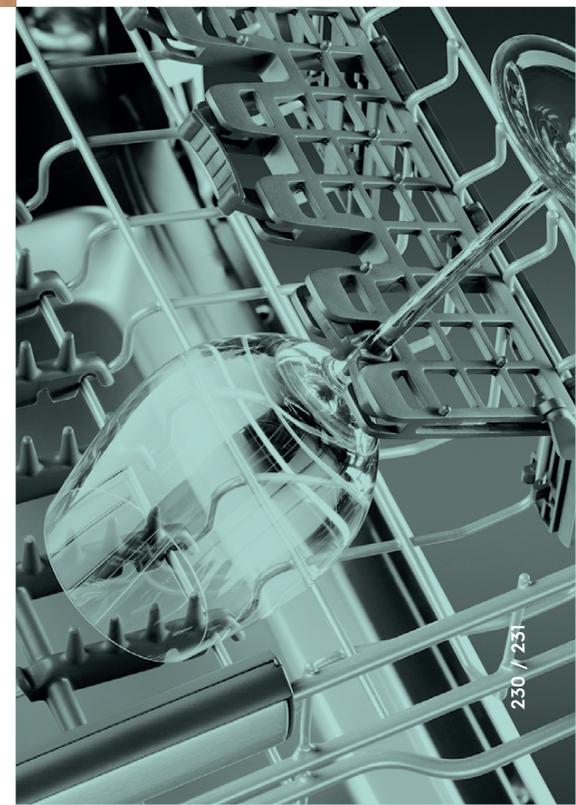
Spray detergente per acciaio inox  
Detergenti per tutte le superfici in acciaio inox.



Crema detergente per acciaio inox  
Detergenti per tutte le superfici in acciaio inox



Clean and Care Box 3 in 1 per lavatrice e lavastoviglie



# Prodotti di pulizia e manutenzione



M3OCD200



M3OCS200



M3HCC200

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <b>Forni e piani cottura</b>               | <b>Decalcificante per steamer</b><br>Decalcificante delicato ed efficace per steamer. La formula speciale consente una decalcificazione completa e senza residui del sistema di produzione del vapore e del vano di cottura. Contenuto per 1 applicazione. | <b>Spray detergente per forno e forno a microonde</b><br>Spray detergente ad alta efficacia per forni e forni a microonde: elimina il grasso e i residui di bruciato. | <b>Crema detergente per piano cottura in vetro</b><br>Detergente per tutti i piani cottura, incl. a induzione. Formula concentrata: pulisce, lucida e crea un film protettivo che facilita la pulizia successiva. |
| Capienza                                   | 250 ml   | 500 ml  | 300 ml  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b> | <b>CHF 9.- / CHF 8.35</b>  | <b>CHF 10.- / CHF 9.30</b>  | <b>CHF 9.- / CHF 8.35</b>   |



M3SCS200



M3SCC200

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>Forni e piani cottura</b>               | <b>Spray detergente per acciaio inox</b><br>Spray detergente per tutte le superfici in acciaio inox. Particolarmente adatto per superfici ampie. Lascia un film protettivo e idrorepellente. | <b>Crema detergente per acciaio inox</b><br>Detergente per tutte le superfici in acciaio inox. Lascia sulla superficie un film protettivo e idrorepellente. |  |
| Capienza                                   | 500 ml   | 300 ml  |  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b> | <b>CHF 10.- / CHF 9.30</b>   | <b>CHF 9.- / CHF 8.35</b>   |  |



M3RCS200

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <b>Frigoriferi e congelatori</b>           | <b>Spray detergente per frigorifero</b><br>Spray detergente efficiente per il frigorifero. Pulisce il frigorifero e neutralizza gli odori sgradevoli. |  |  |
| Capienza                                   | 500 ml  |  |  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b> | <b>CHF 10.- / CHF 9.30</b>  |  |  |



M3GCP400



M3GCP300



M3DCP200

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <b>Lavastoviglie</b>                       | <b>Clean and Care Box 3 in 1 per lavastoviglie e lavatrice</b><br>Sgrassare, decalcificare e disinfettare in un'unica operazione per la manutenzione regolare degli apparecchi. Si suggerisce un'applicazione mensile. | <b>Super Care</b><br><b>Decalcificante extraforte per lavastoviglie e lavatrice</b><br>Rimuove i depositi di calcare e garantisce performance ottimali e durature degli apparecchi. Si suggerisce un'applicazione ogni 6 mesi. | <b>Super Clean</b><br><b>Sgrassatore extraforte per lavastoviglie</b><br>Detergente per la pulizia a fondo della lavastoviglie: elimina i residui di grasso nel contenitore di risciacquo e nei tubi rigidi e flessibili per evitare odori sgradevoli e scarsi risultati di pulizia. Si suggerisce un'applicazione ogni 6 mesi. |
| Capienza                                   | 12 bustine da 50 g   | 2 bustine da 100 g   | 2 bustine da 50 g   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b> | <b>CHF 24.- / CHF 22.30</b>  | <b>CHF 15.- / CHF 13.95</b>  | <b>CHF 15.- / CHF 13.95</b>   |



M3DCR200



M3BICD200



M3BICF200

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>Lavastoviglie e macchine per caffè</b>  | <b>Brillantante per lavastoviglie</b><br>Questo prodotto è stato concepito appositamente per il ciclo di asciugatura della lavastoviglie e consente di asciugare le stoviglie in modo più rapido e senza macchie. | <b>Decalcificante per macchine per caffè completamente automatiche</b><br>Decalcificante perfetto per macchine per caffè completamente automatiche | <b>Filtro acqua per macchine per caffè completamente automatiche</b><br>Filtro acqua per macchina per caffè (ESP45L10CN/ESP45L10SP) |
| Capienza                                   | 300 ml  | 2 applicazioni   | 1 pezzo   |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b> | <b>CHF 9.- / CHF 8.35</b>   | <b>CHF 16.- / CHF 14.85</b>  | <b>CHF 23.- / CHF 21.35</b>   |



M3GCP400



M3GCP300

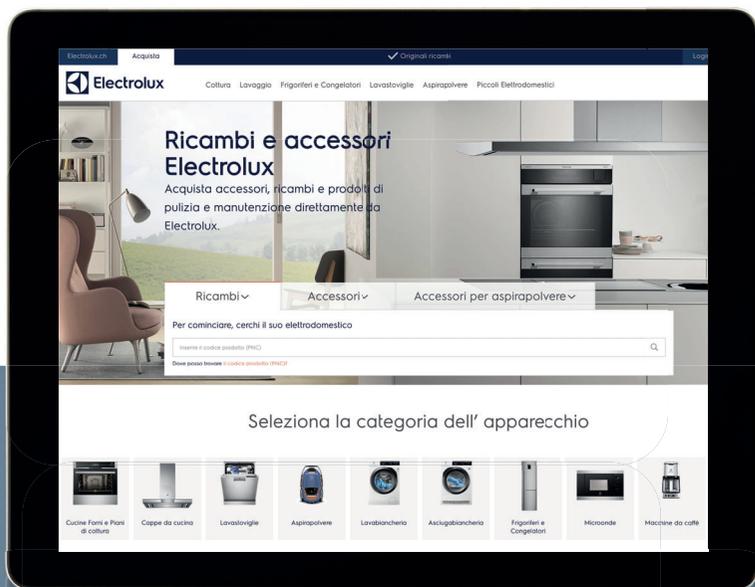


M3GCP200

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>Cura del bucato</b>                     | <b>Clean and Care Box 3 in 1 per lavatrice e lavastoviglie</b><br>Sgrassare, decalcificare e disinfettare in un'unica operazione per la manutenzione regolare degli apparecchi. Si suggerisce un'applicazione mensile. | <b>Super Care</b><br><b>Decalcificante extraforte per lavatrice e lavastoviglie</b><br>Rimuove i depositi di calcare e garantisce performance ottimali e durature degli apparecchi. Si suggerisce un'applicazione ogni 6 mesi. | <b>Super Clean Box</b><br><b>Detergente per la pulizia approfondita della lavatrice</b><br>Per rimuovere i residui nella garnizione dello sportello, nei tubi e nel cestello dove con il tempo si formano dei depositi che possono macchiare il bucato e lasciare odori sgradevoli. Si suggerisce un'applicazione ogni 6 mesi. |
| Capienza                                   | 12 bustine da 50 g   | 2 bustine da 100 g   | 2 bustine da 50 g  |
| <b>Prezzo IVA incl. / Prezzo IVA escl.</b> | <b>CHF 24.- / CHF 22.30</b>  | <b>CHF 15.- / CHF 13.95</b>  | <b>CHF 15.- / CHF 13.95</b>  |

# Utilizzi il WebShop per ordinazioni rapide

Venga a trovarci su [shop.electrolux.ch](http://shop.electrolux.ch) e ordini in modo pratico e rapido gli accessori che fanno al suo caso oppure i prodotti per la cura e la pulizia del suo apparecchio.



WebShop  
Maggiori informazioni

## Sgrassare, decalcificare e disinfettare in un'unica operazione

La lavastoviglie e la lavatrice sono dei compagni inseparabili in quasi tutte le case. Tuttavia si sbaglia se si pensa che essi non necessitano di una pulizia e manutenzione individuale per il fatto che il ciclo di lavaggio viene ripetuto continuamente. Offriamo una serie di accessori che completano il processo di pulizia per ottenere risultati ancora migliori mantenendo gli elettrodomestici in condizioni perfette ancora più a lungo.



# (TRA) per gli elettrodomestici

Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso non vanno gettati nei rifiuti urbani.

Le materie nocive in essi contenute vanno eliminate in modo rispettoso dell'ambiente e le materie riutilizzabili vanno recuperate.

Con la tassa di riciclaggio anticipata (TRA) chi acquista un apparecchio nuovo non paga lo smaltimento futuro degli apparecchi, ma quello attuale.

Il denaro non viene tesaurizzato ma impiegato subito per lo smaltimento. Quando si acquista un apparecchio nuovo la tassa di riciclaggio anticipata è dichiarata quale importo fisso e dev'essere resa trasparente per le consumatrici e i consumatori nelle indicazioni del prezzo, nelle offerte e nelle fatture. Le entrate provenienti dalla TRA vengono trasferite al pool di finanziamento (fondo TRA). In questo modo tutti gli apparecchi, il cui smaltimento è finanziato grazie alla tassa di riciclaggio anticipata (TRA) possono essere restituiti gratuitamente anche se non se ne acquistano dei nuovi.

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure li si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è disponibile nel sito [www.erecycling.ch](http://www.erecycling.ch).

La TRA incl. IVA è indicata separatamente per ogni prodotto.



## Tariffario TRA ed elenco degli apparecchi della SENS

| Categoria n.: | Categoria di peso   | Tipo di elettrodomestico  | TRA in CHF IVA incl. | TRA in CHF IVA escl. |
|---------------|---------------------|---|----------------------|----------------------|
|               |                     | <b>Grandi elettrodomestici</b>                                    |                      |                      |
| 100090        | < 0,250 kg          | Forni, apparecchi compatti,                                       | 0.20                 | 0.185                |
| 100100        | ≥ 0,250 kg a < 5 kg | cucine, apparecchi a microonde,                                   | 0.60                 | 0.56                 |
| 100110        | ≥ 5 < 15 kg         | cassetti scaldavivande, macchina per caffè, piani di cottura,     | 2.49                 | 2.31                 |
| 100120        | ≥ 15 < 25 kg        | cappe aspiranti, lavastoviglie,                                   | 5.99                 | 5.56                 |
| 100200        | ≥ 25 < 70 kg        | lavatrici, lavasciuga, asciugatrici,                              | 10.77                | 10.00                |
| 100210        | ≥ 70 ≤ 250 kg       | scaldabagno   | 19.95                | 18.52                |
|               |                     | <b>Frigoriferi e congelatori/asciugatrici con pompa di calore</b> |                      |                      |
| 100300        | < 25 kg             | Frigoriferi, congelatori ad                                       | 9.97                 | 9.26                 |
| 100310        | ≥ 25 < 100 kg       | armadio e a pozzetto, armadi                                      | 28.00                | 26.00                |
| 100320        | ≥ 100 < 250 kg      | climatizzati per vini, Food-Center,                               | 49.87                | 46.30                |
| 100330        | ≥ 250 kg            | asciugatrici con pompa di calore                                  | 59.84                | 55.56                |

Nessuna tassa di riciclaggio anticipata è applicata sugli accessori quali telaio da incasso per microonde, accessori da incasso per il mercato delle sostituzioni, pannelli di comando da incasso e fornelli, set di piastre in ghisa, corredo di raccordo ecc.

Nella dichiarazione merci di ciascun prodotto, l'indicazione del peso è indicata nella riga del peso a vuoto. Il ritiro a domicilio sarà fatturato separatamente.





## Sede principale

**Electrolux SA**  
Badenerstrasse 587  
8048 Zurigo  
www.electrolux.ch

**Numero principale**  
Tel. 044 405 81 11  
Fax 044 405 81 81  
info@electrolux.ch

**Vendita**  
Tel. 091 985 29 80  
Fax 091 985 29 84

**Ordine**  
Apparecchi: directline@electrolux.ch  
Prospetti: prospekte@electrolux.ch

## Electrolux Taste Gallery, esposizione e consulenza

Vi invitiamo a concordare tempestivamente un appuntamento per potervi riservare e dedicare tutto il tempo necessario. Può richiedere una consulenza nelle Taste Galleries Electrolux anche al di fuori degli orari ufficiali di apertura, negli orari marginali e, a seconda della sede, al sabato.

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

### Berna

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

**da lunedì a venerdì:**  
09.00-12.00  
13.30-17.00

### Coira

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

**da martedì a venerdì:**  
09.00-12.00  
13.30-17.00

### Kriens

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

**da martedì a venerdì:**  
09.00-12.00  
13.30-17.00

**sabato:**  
09.00-16.00

### Mägenwil

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

**da martedì a giovedì:**  
09.00-12.00  
13.30-17.00

**venerdì:**  
09.00-12.00  
13.30-16.30

### Manno

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

**da lunedì a venerdì:**  
09.00-12.00  
13.30-17.00

**mercoledì pomeriggio chiuso**

### Pratteln

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

**da martedì a venerdì:**  
09.00-12.00  
13.30-17.00

### Préverenges

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

**da lunedì a venerdì:**  
07.30-12.00  
13.30-17.00

### San Gallo

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

**da martedì a venerdì:**  
09.00-12.00  
13.30-17.00

**sabato:**  
09.00-16.00

### Volketswil

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

**da martedì a venerdì:**  
09.00-12.00  
13.30-17.00

**sabato:**  
09.00-16.00

### Zurigo

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

**da lunedì a giovedì:**  
07.30-12.00  
13.00-17.00

**venerdì:**  
07.30-12.00  
13.00-16.30

## Ordini di accessori e ricambi

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

ersatzteile@electrolux.ch  
www.electrolux.ch  
da lunedì a giovedì 07.30-12.00 / 13.00-17.00  
venerdì 07.30-12.00 / 13.00-16.30

## Servizio clienti con nuovi centri di assistenza

Telefono 0848 848 111, service@electrolux.ch

**5506 Mägenwil**  
Industriestrasse 10

**3018 Berna**  
Morgenstrasse 131

**7000 Coira**  
Comercialstrasse 19

**4133 Pratteln**  
Schlossstrasse 1

**6928 Manno**  
Via Violino 11

**9008 San Gallo**  
Langgasse 10

**6010 Kriens**  
Am Mattenhof 4a/b

**1028 Préverenges**  
Le Trési 6 B

**8048 Zurigo**  
Badenerstrasse 587



Scannerizzate per ricevere più informazioni sul vostro SmartPhone.

