

ProfiLine

**Für Spitzenleistungen  
in Ihrer Küche  
Das Programm für  
Gourmets**



# Die Bedeutung der Icons

Nutzen Sie die vielfältigen Funktionen. Damit Sie die Symbole schnell erkennen, sind die Produkte mit den unten aufgeführten Icons erklärt.

## Backöfen Ofenfunktionen



### SousVide Dampfgaren

Präzises Dampfgaren für vakuumierte Speisen in 1° C -Schritten.



### Dampfgaren

Gesundes Dampfgaren ohne Wasseranschluss und ohne Druck.



### Feuchtstufengaren

Garen mit drei Feuchtigkeitsstufen (niedrig/mittel/hoch). Automatische Regulierung der Feuchtigkeit.



### Heissluft

Auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig Backen, Garen, Braten und Dörren.



### ECO-Heissluft

Energiesparendes Backen und Garen von überwiegend trockenen Gebäcken sowie von Aufläufen in Formen auf einer Ebene.



### Pizza-/Wähenstufe

Für Pizzas und Wähen, bei denen der Boden besonders knusprig sein soll.



### Ober- und Unterhitze

Traditionelles Backen, Garen und Braten auf einer Ebene.



### Unterhitze

Nachbräunen des Bodens (z. B. bei Verwendung von Glas oder Porzellan) und zum Garen im Wasserbad.



### Heissluftgrillen

Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Gratинieren und Überbacken.



### Grill

Grillieren und Toasten flacher Lebensmittel in kleineren Mengen. In der Mitte des Rostes angeordnet.



### Grossflächengrill

Grillieren und Toasten flacher Lebensmittel in grösserer Menge.



### Niedertemperatur-Garautomatik

Fleischstücke und Gargut werden mit präziser Temperatursteuerung zart und saftig gegart.



### Warmhalten

Warmhalten von Speisen bei 70-80°C.



### Tellerwärmen

Wärmen von Geschirr bei 70°C.



### Auftauen

Schonendes Auftauen bei ca. 30°C.

## Backöfen Ausstattung



### VarioGuide

Bietet intuitiven Zugang zu einer Vielzahl von Gerichten. Für jedes empfiehlt der Backofen die optimale Zubereitungsart.



### Feuchtigkeitssensor

Sorgt stets für die richtige Menge an Dampf.



### «My Electrolux» App

Steuerbar durch Smartphone oder Tablet.

# ProfiLine Geräte lassen keine Luxus-Wünsche offen

Wo gute Küchenausrüstungen an ihre Grenzen stossen, beginnt die ProfiLine von Electrolux – mit Raffinessen, die zur Erfüllung höchster Ansprüche entwickelt worden sind.



## Zelebrieren Sie Ihre ganze Kochkunst

Wenn Sie den Anspruch an sich selbst erheben, in der Küche Meisterleistungen zu vollbringen, ist eine Ingredienz entscheidend: die perfekte Gerätetechnologie. Den Namen ProfiLine haben wir unserer Spitzenreihe aus gutem Grund gegeben. Denn genau wie hinter vielen exquisiten Menüs der anspruchsvollen Gastronomie hochwertige Technologie von Electrolux steckt, werden auch Sie mit diesen Geräten auf professionellem Niveau kochen. Und das, ohne sich besonders anstrengen zu müssen: Die raffinierten und vielseitigen Funktionen sind sehr einfach zu nutzen.

## Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf

Mit der Electrolux ProfiLine werden Sie bald die Erfahrung machen, dass sich Ihr häusliches Menü-Angebot erweitert. Ob im Profi Steam, auf dem Teppan Yaki oder im Wok – es wird Sie reizen, immer wieder neue Kreationen und auch Variationen Ihrer bewährten Menüs zu versuchen. Nur zu – da Sie die Gerätebedienung sehr schnell beherrschen werden, können Sie Ihre Energie ganz in die Kreation Ihrer Menüs legen. Und sich über das Lob von Familie und Gästen freuen.

## Die ProfiLine lässt Ihnen die Freude der Wahl

Was immer Ihre Geräte-Vorlieben sind und in Ihrer Küche Platz findet, die ProfiLine bietet Ihnen ein in verschiedenen Varianten konfigurierbares Programm. Ob Sie eine Neubau-Küche hochwertig einrichten oder eine bestehende mit den besten Geräten modernisieren wollen, die ProfiLine offeriert Ihnen die schönsten Möglichkeiten. Sehen Sie auf den folgenden Seiten das ganze Programm der ProfiLine mit den technischen Details. Und freuen Sie sich auf Ihre neuen Küchengeräte – mit der Unterstützung durch ein Sorgenfrei-Paket mit umfassenden Dienstleistungen, von der Beratung über die Installation und Funktionskontrolle bis zum schnellen Service bei allfälligen Störungen.

# Mit dem Profi Steam wird Ihre Küche zum Gourmet-Paradies

Ein Glanzstück höchstentwickelter Electrolux Küchentechnologie ist der Profi Steam – der weltweit erste automatische Dampfbackofen mit SousVide, Feuchtstufengaren und VarioGuide.

Backen und Steamen mit ProfiLine



## Steigern Sie Ihre Küche auf ein neues Niveau

Was die anspruchsvolle Gastronomie schon lange schätzt, wird Sie und Ihre Gäste begeistern: Mit dem Profi Steam Kombi-Backofen schaffen Sie Geschmackserlebnisse auf höchstem Niveau. Und Sie werden immer wieder ins Staunen geraten, was Sie alles fertigbringen an Neuem und Raffiniertem. Mit dem Profi Steam kochen Sie so, wie Sie es am liebsten haben. Ob Dampfgaren, Intervallgaren, kombiniertes Kochen mit Heissluft und Dampf, Grillieren mit einem Grossflächengrill – mit dem Profi Steam beherrschen Sie alles meisterhaft.

## Das raffinierte Feuchtstufengaren macht die Perfektion komplett

Ein Sensor misst und reguliert die Feuchtigkeit im Garraum über die ganze Gardauer. Je nach Feuchtigkeitsgehalt des Gargutes an sich und unabhängig von der Temperatur stellen Sie die Feuchtigkeit auf niedrig, mittel oder hoch. Den Rest erledigt der Profi Steam in unerreichter Perfektion. Das Speisethermometer mit Endzeitberechnung registriert, wann das Gericht fertig ist. Ein Signalton meldet es Ihnen und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Mit diesem Feuchtstufengaren gelangen Ihnen kulinarische Höhenflüge, die Sie vorher kaum für möglich gehalten hätten.

## Kochen Sie SousVide wie Eliteköche

Das Kochen unter Vakuum ist eine besonders raffinierte Art, den Geschmack, die Vitamine und Mineralstoffe optimal zu bewahren und ein Gourmet-Geschmackserlebnis zu erreichen:

- 1. Vorbereiten:** Waschen, zerteilen und würzen Sie die Zutaten und geben alles in den Garbeutel.
- 2. Vakuumieren:** Versiegeln Sie den Beutel in der Vakuumschublade, ob im Voraus oder unmittelbar vor dem Kochen.
- 3. SousVide-Garen:** Legen Sie den Beutel in den SousVide Dampfgarer Ihres Profi Steam, schalten Sie die SousVide-Funktion ein und freuen Sie sich ganz entspannt auf das köstliche Ergebnis.
- 4. Servieren:** Beeindrucken Sie Ihre Tischgäste mit einem Gourmet-Geschmackserlebnis voll intensiver Aromen.

## Der externe Steam-Generator bringt die Leistung

Ausserhalb des Garraums angebracht, sichert der leistungsfähige Steam-Generator in Kombination mit dem Feuchtigkeitssensor eine schnelle und präzise Dampfentwicklung und -anpassung.



## Der VarioGuide gibt Ihnen Sicherheit

Damit Sie nie im Zweifel sind, empfiehlt Ihnen der VarioGuide die richtige Temperatur, Feuchtigkeit und Beheizungsart für bis zu 220 Gerichte. Und für mehr als 60 vorprogrammierte Menüs zeigt er Ihnen die Zutaten und die Zubereitung an. Sie brauchen nur zu wählen, was für ein Gericht Sie kochen wollen – und Ihr ProfiLine Gerät nimmt natürlich auch dafür automatisch die beste Einstellung vor. Raffinierter geht es nicht.

## Mit dem Touch-Display steuern Sie alles mühelos

Das Touch-Display am Gerät gleicht demjenigen Ihres Smart Phones – und ebenso mühelos intuitiv wählen Sie mit Touch und Slide die zahlreichen Funktionen an. Das brillante Multicolor-Display zeigt Ihnen alles gestochen scharf, ob Zahlen, Buchstaben oder animierte Fotos. Zudem können Sie die Schriftgrösse wählen und auf dem Startdisplay Ihre Schnellzugriffe individuell gestalten. Das Panel mit dezentem Design zeigt im Off-Modus nur die Zeit und die On/Off-Taste an. Alle Funktionen werden selbsterklärend angezeigt, sodass Sie keine Gebrauchsanweisung lesen müssen.



## Das Befüllen ist kinderleicht

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

## Der ProfiLine Backofen reinigt sich auch noch selbst

Die katalytische Selbstreinigung des Modells EBPL60 lässt bei über 200 °C die Partikel und Fettspritzer auf der katalytischen Innenbeschichtung des Backofens geruchlos und giftfrei oxidieren.

Und die pyrolytische Selbstreinigung des EB4PL80 verbrennt allfällige weitere Rückstände bei ca. 500 °C zu Asche, die sich leicht auswaschen lässt.

Das erspart Ihnen das Schrubben ebenso wie den Backofenspray.



# Die neue App «My Electrolux» So kommuniziert Ihr Haushalt mit Ihnen

Die Vernetzung zwischen dem Menschen und seinen Geräten erfasst zunehmend auch den Haushalt.

Eine neue App wird ab Sommer 2016 den Zugriff auf den Profi Steam und später auch auf weitere Electrolux Geräte ermöglichen – und Ihnen zahlreiche Erleichterungen bringen.



## Sie sind mit Ihrer Küche in Verbindung – überall im Haus

Mit Ihrem Smartphone oder Tablet können Sie Electrolux Küchengeräte wie den Profi Steam steuern, auch wenn Sie sich nicht in der Küche befinden. Sie haben Zugriff auf Rezepte, Anleitungen und Tipps für Ihre vielfältigen Inspirationen. Zudem können Sie zahlreiche Electrolux Dienstleistungen nutzen und unsere aktuellsten Informationen direkt und in den sozialen Medien einsehen.

## Diverse Bereiche bieten Ihnen unzählige Möglichkeiten

Die App «My Electrolux» ist gegliedert in mehrere Hauptbereiche mit zahlreichen Detailfunktionen:

- **Genuss:** Hier finden Sie Rezepte mit Fotos, Zutaten und detaillierter Kochanleitung. Eine Suchfunktion nach verschiedenen Kriterien erleichtert Ihnen das Finden Ihres idealen Menüs. Sie erfahren auch alles über SousVide, über den Kaloriengehalt der Speisen und vieles mehr.
- **Wäschepflege:** Im Herbst 2016 werden auch Electrolux Waschmaschinen und Trockner in die App integriert.
- **Geräte:** Hier erfahren Sie alles über Ihre Electrolux Geräte, wie Registrierung, Garantie, Funktionen, detaillierte Bedienungsanleitungen. Genau wie unsere Geräte wird auch die App regelmässig aktualisiert. So können Sie zum Beispiel neue Rezepte zu Ihrer Auswahl hinzufügen.
- **Services:** Über diesen App-Bereich haben Sie Zugriff auf unseren Webshop, auf Service-Informationen, Software-Updates, Produktinformationen und können unser Service-Callcenter direkt erreichen.

## Geniessen Sie ein neues Gefühl von Freiheit

Mit der neuen App «My Electrolux» ändert sich Ihr Verhältnis zu Ihrem Haushalt massgebend. Sie sind räumlich und zeitlich weniger an Ihre Küche gebunden und haben doch alles im Griff, was Ihnen beste Koch- und Genusslebnisse mit Ihren Electrolux Geräten ermöglicht.

Electrolux ist Premium-Mitglied der AllSeen Alliance.

Weitere Informationen zur App «My Electrolux» finden Sie **ab Sommer 2016** auf unserer Website [electrolux.ch](http://electrolux.ch).

## Die ProfiLine Steamer EBPL70 / EB4PL70



EBPL70

### ProfiLine Profi Steam Backofen

#### Besondere Merkmale

- ★ Multi-Colour Touch-Display
- ★ Steuerbar durch Smartphone oder Tablet\*
- ★ VarioGuide: Einstellempfehlung für 220 Gerichte
- ★ Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- ★ SousVide-Garen für vakuumierte Speisen
- ★ Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- ★ Soft Closing für ein sanftes Schliessen der Türe



#### Bedienung / Ausstattung

- TFT Touch-Display
- Elektronische Backofenregelung 30 – 230 °C
- Leichtreinigungs-Swiss-Clean-Email
- Apparate-Stecker für autarke Kochfelder

#### Programme / Funktionen

- 25 Beheizungsarten
- 85 vorprogrammierte Rezepte
- Professionelles Brotbacken
- Niedertemperaturautomatik
- Regenerieren von Speisen
- Speicher für 20 eigene Programme
- Dampf-Reinigungsprogramm

#### Sicherheit

- Kindersicherung
- Kühle Gerätefront
- Zeitspeicher bei Stromausfall 72 Std.

#### Zubehör

- 1 Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl
- 2 Gitterroste (Chromstahl)
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
- 1 Gutschein für Kochbuch

Gerätemasse: H 59,5 / B 59,4 / T 56,7 cm



EB4PL70

### ProfiLine Profi Steam Backofen

#### Besondere Merkmale

- ★ Multi-Colour Touch-Display
- ★ VarioGuide: Einstellempfehlung für 220 Gerichte
- ★ Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- ★ SousVide-Garen für vakuumierte Speisen
- ★ Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- ★ Soft Closing für ein sanftes Schliessen der Türe



#### Bedienung / Ausstattung

- TFT Touch-Display
- Elektronische Backofenregelung 30 – 230 °C
- Leichtreinigungs-Swiss-Clean-Email

#### Programme / Funktionen

- 25 Beheizungsarten
- 85 vorprogrammierte Rezepte
- Professionelles Brotbacken
- Niedertemperaturautomatik
- Regenerieren von Speisen
- Speicher für 20 eigene Programme
- Dampf-Reinigungsprogramm

#### Sicherheit

- Kindersicherung
- Kühle Gerätefront
- Zeitspeicher bei Stromausfall 72 Std.

#### Zubehör

- 1 Dampf-Garbehälter-Set aus Chromstahl
- 2 Gitterroste (Chromstahl)
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
- 1 Gutschein für Kochbuch
- 1 Paar Aufschlagwinkel als Einbauszubehör

Gerätemasse: H 45,5 / B 59,4 / T 56,7 cm

\* Mit App-Funktion lieferbar ab Sommer 2016

# Die ProfiLine setzt in jeder Kombination Glanzpunkte

Wie immer Sie Ihre Küche einrichten wollen, die ProfiLine Geräte passen sich Ihren Wünschen an und lassen sich in verschiedenen, aber stets hocheleganten Kombinationen einbauen – ob mit schwarzem Spiegelglas oder im Chrom-Look.



## Gerätekombination nebeneinander

ProfiLine Profi Steam Backofen EBPL70SP mit Profi Vakuumierschublade VACS290SP, ProfiLine Profi Backofen EBPL60SP mit Wärmeschublade WS290SP.



## Gerätekombination übereinander

ProfiLine Compact-Backofen EB4PL80CN und ProfiLine Profi Steam Backofen EBPL70CN mit Wärmeschublade WS290CN.

## ProfiLine Backofen / Compact-Backofen EBPL60 / EB4PL80



EBPL60

### ProfiLine Profi Backofen

#### Besondere Merkmale

- ★ Multi-Colour Touch-Display
- ★ VarioGuide: Einstellempfehlung für 125 Gerichte
- ★ Katalytische Selbstreinigung
- ★ Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- ★ Soft Closing für ein sanftes Schliessen der Türe



#### Bedienung / Ausstattung

- TFT Touch-Display
- Elektronische Backofenregelung 30 – 300 °C
- Katalytisches Swiss-Clean-Selbstreinigungssystem
- Odorfilter, Abluftreinigung durch Fett- und Geruchsfilter
- Apparate-Stecker für autarke Kochfelder

#### Programme / Funktionen

- 18 Beheizungsarten
- 60 vorprogrammierte Rezepte
- Niedertemperaturautomatik
- Regenerieren von Speisen
- Speicher für 20 eigene Programme
- Katalyse-Refreshprogramm

#### Sicherheit

- Kindersicherung
- Kühle Gerätefront
- Zeitspeicher bei Stromausfall 72 Std.

#### Zubehör

- 1 Gitterrost
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig

Gerätemasse: H 59,5 / B 59,4 / T 56,7 cm



EB4PL80

### ProfiLine Compact-Backofen

#### Besondere Merkmale

- ★ Multi-Colour Touch-Display
- ★ VarioGuide: Einstellempfehlung für 125 Gerichte
- ★ Pyrolytisches Selbstreinigungssystem
- ★ Speisethermometer mit Endzeitberechnung
- ★ Soft Closing für ein sanftes Schliessen der Türe



#### Bedienung / Ausstattung

- Touch-Display
- Elektronische Backofenregelung 30 – 300 °C
- Pyrolytisches Selbstreinigungssystem

#### Programme / Funktionen

- 17 Beheizungsarten
- 60 vorprogrammierte Rezepte
- Niedertemperaturautomatik
- Regenerieren von Speisen
- Speicher für 20 eigene Programme
- Pyrolyse-Empfehlung

#### Sicherheit

- Kindersicherung inkl. Türverriegelung
- Kühle Gerätefront
- Zeitspeicher bei Stromausfall 72 Std.

#### Zubehör

- 1 Gitterrost
- 1 Kuchenblech, 1 Kuchenblech hochrandig
- 1 Paar Auflegewinkel als Einbauzubehör

Gerätemasse: H 45,5 / B 59,4 / T 56,7 cm

# Lieben Sie SousVide-Kochen? Genau dafür und mehr haben wir die Profi Vakuumierschubladen VACS290 und VACS 140.

Diese professionellen Vakuumiergeräte ermöglichen ein Vakuum von bis zu 99,9% und damit das perfekte SousVide-Kochen. Auch Saucen können vakuumiert werden. Für das Aufbewahren von Lebensmitteln zum Einfrieren und Konservieren ist das Vakuumieren ebenfalls ideal.



VACS290

## Profi Vakuumierschublade

### Besondere Merkmale

- ★ Ideal für Einbau unter dem Backofen oder im Unterbau
- ★ LED-Display
- ★ Teleskop-Vollauszug
- ★ Profi-Kammer-System zum Vakuumieren von allen Lebensmitteln
- ★ Für das SousVide-Garen geeignet



### Bedienung / Ausstattung

- SoftTouch-Bedienung
- Kammerabmessung (H/B/T) 10×35×27 cm
- Edelstahlkammer
- Anschluss für externes Vakuumieren

### Programme / Funktionen

- 5 Programme

- Pumpenleistung 4 m<sup>3</sup>/h

### Zubehör

- 1 Platte zur Volumenverkleinerung
- 1 Anschlussnippel für externes Vakuumieren
- 1 Satz SousVide-Vakuumierbeutel

Gerätemasse: H 29,6 / B 59,4 / T 54,8 cm



VACS140

## Profi Vakuumierschublade

### Besondere Merkmale

- ★ Ideal für Einbau unter dem Compact-Backofen
- ★ LED-Display
- ★ Teleskop-Vollauszug
- ★ Profi-Kammer-System zum Vakuumieren von allen Lebensmitteln
- ★ Für das SousVide-Garen geeignet
- ★ Griffloses Push/Push-System



### Bedienung / Ausstattung

- Touch-Bedienung
- Kammerabmessung (H/B/T) 7,2×40,6×27,6 cm
- Edelstahlkammer
- Anschluss für externes Vakuumieren

### Programme / Funktionen

- 4 Programme
- Marinier-Funktion
- Pumpenleistung 3 m<sup>3</sup>/h

### Zubehör

- 1 Platte zur Volumenverkleinerung
- 1 Anschlussnippel für externes Vakuumieren
- 1 Satz SousVide-Vakuumierbeutel

Gerätemasse: H 13,9 / B 59,4 / T 54,8 cm

## Backen und Steamen Programmübersicht

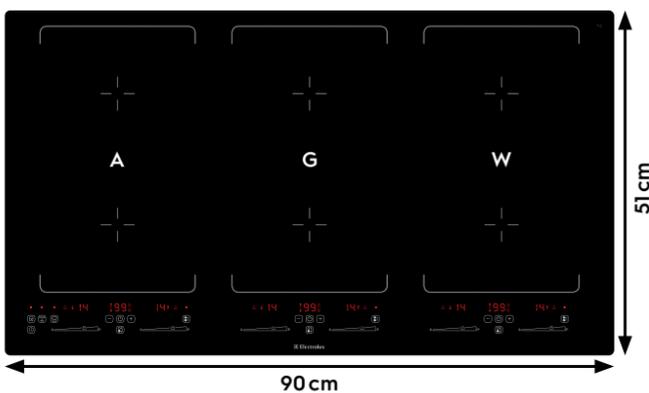
Modell		EBPL70	EB4PL70	EBPL60	EB4PL80
		Profi Steam	Profi Steam	Katalyt	Pyrolyt
Ausführung	Gerätehöhe cm	59,5	45,5	59,5	45,5
	Garraumvolumen (nutzbar) l	71	43	71	44
	Energieeffizienzklasse	A+	A	A	A
	Farbvariante CN	•	•	•	•
	Farbvariante SP	•	•	•	•
Bedienung / Display	TFT Touch-Display	•	•	•	•
	VarioGuide exklusive Menüführung / Empfehlung	•	•	•	•
	Vorprogrammierte Kochrezepte	85	85	60	60
	Speicher für eigene Programme	20	20	20	20
Beheizung	Dampf	•	•		
	Heissluft	•	•	•	•
	Ober- / Unterhitze	•	•	•	•
	Grill	•	•	•	•
Ausstattung	Steuerbar durch Smartphone oder Tablet*	•			
	Profi Steam System (extern)	•	•		
	Feuchtigkeitssensor	•	•		
	Entnehmbarer Wassertank	•	•		
	Speisethermometer	•	•	•	•
	Swiss-Clean-Email-Beschichtung	•	•		
	Katalytische Selbstreinigung			•	
	Pyrolytische Selbstreinigung				•
	Odorfilter (Fett- und Geruchsfilter)			•	
	Soft Closing	•	•	•	•
	Zeitspeicher bei Stromausfall	72 Std.	72 Std.	72 Std.	72 Std.
	Apparate-Stecker für autarke Kochfelder	•		•	
Nachrüstbar mit Backblechsaugzug (Zubehör)	•		•		
Ofenfunktionen	Dampfgaren in 5°C-Schritten	•	•		
	Feuchtstufengaren (niedrig / mittel / hoch)	•	•		
	SousVide, Dampfgaren in 1°C-Schritten	•	•		
	Heissluft	•	•	•	•
	ECO-Heissluft	•	•	•	•
	Pizza- / Wähenstufe	•	•	•	•
	Ober- und Unterhitze	•	•	•	•
	Unterhitze	•	•	•	•
	Grill	•	•	•	•
	Grillstufe 2	•	•	•	•
	Heissluftgrillieren	•	•	•	•
	Niedertemperaturautomatik	•	•	•	•
Sonder- / Zusatzfunktionen	Professionelles Brotbacken	•	•	•	
	Regenerieren	•	•		
	Joghurt-Funktion	•	•		
	Überbacken und Gratiniere	•	•	•	•
	Tiefkühlgerichte	•	•	•	•
	Auftauen	•	•	•	•
	Einkochen	•	•	•	•
	Dörren	•	•	•	•
	Warmhalten	•	•	•	•
	Teig gehen lassen (Gärstufe)	•	•	•	•
	Tellerwärmen	•	•	•	•
	Dampf-Reinigungsprogramm	•	•		
Entkalkungs-Programm	•	•			
Pyrolyse-Reinigungsprogramm				•	
Katalyse-Refreshprogramm			•		

\* Mit App-Funktion lieferbar ab Sommer 2016



# Mit einem Kochfeld der ProfiLine punkten Sie

Ein Chef-Modus wie in der professionellen Gastronomie mit drei Temperaturzonen – Anbraten, Garen, Warmhalten – oder individuell mit bis zu sechs Kochzonen:  
So zelebrieren Sie ein auszeichnungswürdiges Kochen.



## Sie hantieren hochvirtuos

Die Chef-Modus Funktion verbindet die sechs Kochzonen zu drei Temperaturzonen. Damit haben Sie die Möglichkeit, zu kochen wie in der professionellen Gastronomie: Nicht die Kochstufe wird angepasst, sondern das Kochgeschirr wird auf das gewünschte Kochzonenpaar gestellt, je nach Bedarf für das Anbraten, Garen oder Warmhalten.

## Als Chef benötigen Sie Platz

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



## GK906TSIDO

### ProfiLine Induktions-Kochfeld mit Slider-Bedienung

#### Besondere Merkmale

- ★ Chef-Mode-Funktion für professionelles Kochen mit 3 Temperaturzonen (Anbraten, Garen, Warmhalten)
- ★ Riesiges Kochfeld für luxuriöse Platzverhältnisse beim Kochen (mit maximal 6 Kochzonen)
- ★ Stilvolle zweifarbige Flächen-Kochzonengrafik
- ★ Slider-Bedienung mit roten Segmenten
- ★ Brückenfunktion zum Zusammenschalten zweier Kochzonen
- ★ 14 Kochstufen für präzise Regulierung
- ★ 6 Kochzonen mit D-Spulen für Bräter optimiert

#### Bedienung / Ausstattung

- Modernste Induktions-Technologie: sauber, schnell, sicher, sparsam
- Topfboden-/ Grössenerkennung
- Alle Kochzonen mit Powerfunktion
- Stop+Go
- Öko-Timer
- CountUp Timer
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Verriegelungs-/Wiederherstellungs-Funktion
- Kindersicherung
- Ankochautomatik
- Überhitzungsschutz
- Leistungsabhängige Sicherheitsabschaltung

#### Kochzonen

6 Zonen 180×210 mm

3,2 kW

#### Topfbodengrößen

Bei einzelner Zone 120 – 210 mm

Bei zusammenschalteter Zone 210 – 280 mm

Maximale Abmessung ovale Töpfe (Bräter):

Bei zusammenschalteter Zone (B×H) 220×390 mm

Ohne Rahmen, flächenbündiger oder aufliegender Einbau

**Gerätemasse:** H 5,8 / B 90 / T 51 cm / R7

**Ausschnittmasse:** flächenbündig B 88,6 / 90,6 / T 49,6 / 51,6 cm  
aufliegend B 88 / T 49 cm

# Das grösste Vergnügen am Kochen ist die Inspiration

Ob Sie eher zu asiatischen, mediterranen oder währschaft alpenländischen Gerichten neigen – mit Teppan Yaki und Wok der ProfiLine können Sie Ihrer Kreativität auf höchstem Niveau freien Lauf lassen.

ProfiLine Induktions-Teppan Yaki  
TY58TSICN und TY38TSICN



## Steigern Sie Ihre Kochkunst spielend auf professionelles Niveau

Ein Teppan Yaki Induktions-Flächengrill, eine Wok-Kochstelle und ein Induktions-Kochfeld: Damit spielen Sie Ihre Kochkünste wie ein Profi aus. Egal, ob Sie Lust auf Fernöstliches, währschaft Schweizerisches oder irgendetwas anderes haben – es wird Ihnen bestens gelingen.

## Stellen Sie sich Ihre Kochfelder ganz nach Wunsch zusammen

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

## Lieben Sie fernöstliche Leichtigkeit?

Mit dem Teppan Yaki Flächengrill können Sie asiatische Menüs fach- und stilgerecht zubereiten. Oder haben Sie ab und zu Lust auf südliche Spezialitäten? Ebenso leicht zu kochen wie traditionelle Schweizer Gerichte. Und wenn Sie den Begriff «Fusion Kitchen» – das Kreieren eines neuen Gerichts aus Elementen verschiedener Landesküchen – in die Tat umsetzen wollen: nur zu!

## Hier kochen Sie asiatische und andere Raffinessen

Im Wok bleibt Gemüse knackig und aromatisch, das Fleisch saftig. Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe werden geschont. Zur eleganten Induktions-Wok-Kochstelle mit integrierter Bedienung erhalten Sie eine schöne Stiel-Wok-Pfanne mit 39 cm Durchmesser und 6 Litern Inhalt.

## Ein Induktions-Kochfeld komplettiert Ihre Küche

Unser neues Induktions-Kochfeld GK38TSIDO mit den D-förmigen Kochzonen und das klassische GK38TSIO bilden die vielseitig einsetzbare Ergänzung zu den anderen Raffinessen der Electrolux ProfiLine.



TY58TSICN

### ProfiLine Induktions-Teppan Yaki mit Slider-Bedienung

#### Besondere Merkmale

- ★ Genaute Temperatureinstellung von 50 °C bis 220 °C
- ★ 2 individuell regulierbare Temperaturzonen
- ★ Schnelle Aufheizzeit: 180 °C in 4 Minuten
- ★ Temperatur-Direktwahl: 160 °C / 220 °C
- ★ Slider-Bedienung mit roten Segmenten

#### Bedienung / Ausstattung

- Modernste Induktions-Technologie: schnell, sicher, sparsam
- CountUp Timer
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Reinigungsfunktion
- Verriegelungs-/Wiederherstellungs-Funktion
- Kindersicherung
- Leistungsabhängige Sicherheitsabschaltung
- Überhitzungsschutz
- Abschaltautomatik 1–99 Minuten
- 2 Wendeschaukeln TYWS inbegriffen

Flächenbündiger oder aufliegender Einbau

**Gerätemasse:** H 6,6 / B 58 / T 51 cm / R 7

**Ausschnittmasse:** flächenbündig B 56,6 / 58,6 / T 49,6 / 51,6 cm  
aufliegend B 56 / T 49 cm



TY38TSICN

### ProfiLine Induktions-Teppan Yaki mit Slider-Bedienung

#### Besondere Merkmale

- ★ Genaute Temperatureinstellung von 50 °C bis 220 °C
- ★ 2 individuell regulierbare Temperaturzonen
- ★ Schnelle Aufheizzeit: 180 °C in 4 Minuten
- ★ Temperatur-Direktwahl: 160 °C / 220 °C
- ★ Slider-Bedienung mit roten Segmenten

#### Bedienung / Ausstattung

- Modernste Induktions-Technologie: schnell, sicher, sparsam
- CountUp Timer
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Reinigungsfunktion
- Verriegelungs-/Wiederherstellungs-Funktion
- Kindersicherung
- Leistungsabhängige Sicherheitsabschaltung
- Überhitzungsschutz
- Abschaltautomatik 1–99 Minuten
- 2 Wendeschaukeln TYWS inbegriffen

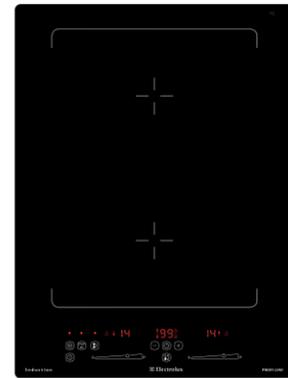
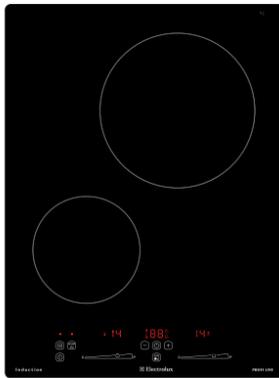
Flächenbündiger oder aufliegender Einbau

**Gerätemasse:** H 6,6 / B 38 / T 51 cm / R 7

**Ausschnittmasse:** flächenbündig B 36,6 / 38,6 / T 49,6 / 51,6 cm  
aufliegend B 36 / T 49 cm

ProfiLine Induktions-Kochfeld  
GK38TSIO und GK38TSIDO

ProfiLine Induktions-Kochfeld  
WOK38TSIO



GK38TSIO

ProfiLine Induktions-Kochfeld mit Slider-Bedienung

**Besondere Merkmale**

- ★ Stilvolle zweifarbige Kreis-Kochzonengrafik
- ★ Slider-Bedienung mit roten Segmenten
- ★ 14 Kochstufen für präzise Regulierung
- ★ 2 Kochzonen mit Spulen für grossen Bereich verschiedener Pfannendurchmesser

**Bedienung / Ausstattung**

- Modernste Induktions-Technologie: sauber, schnell, sicher, sparsam
- Topfboden-/Grössenerkennung
- Alle Kochzonen mit Powerfunktion
- Fortkochstufe
- Stop+Go
- Öko-Timer
- CountUp Timer
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Verriegelungs-/Wiederherstellungs-Funktion
- Kindersicherung
- Ankochautomatik
- Überhitzungsschutz
- Leistungsabhängige Sicherheitsabschaltung

**Kochzonen**

1 Zone ø 145 für Topfbodengrössen 120 – 160 mm  
1 Zone ø 210 für Topfbodengrössen 160 – 240 mm

2,5 kW  
3,6 kW

Ohne Rahmen, flächenbündiger oder aufliegender Einbau

**Gerätemasse:** H 4,6 / B 38 / T 51 cm / R7

**Ausschnittmasse:** flächenbündig B 36,6 / 38,6 / T 49,6 / 51,6 cm  
aufliegend B 36 / T 49 cm

GK38TSIDO

ProfiLine Induktions-Kochfeld mit Slider-Bedienung

**Besondere Merkmale**

- ★ Stilvolle zweifarbige Flächen-Kochzonengrafik
- ★ Slider-Bedienung mit roten Segmenten
- ★ Brückenfunktion zum Zusammenschalten zweier Kochzonen
- ★ 14 Kochstufen für präzise Regulierung
- ★ 2 Kochzonen mit D-Spulen für Bräter optimiert

**Bedienung / Ausstattung**

- Modernste Induktions-Technologie: sauber, schnell, sicher, sparsam
- Topfboden-/Grössenerkennung
- Alle Kochzonen mit Powerfunktion
- Stop+Go
- Öko-Timer
- CountUp Timer
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Verriegelungs-/Wiederherstellungs-Funktion
- Kindersicherung
- Ankochautomatik
- Überhitzungsschutz
- Leistungsabhängige Sicherheitsabschaltung

**Kochzonen**

2 Zonen 170 × 265 mm

3,2 kW

**Topfbodengrössen**

Bei einzelner Zone 120 – 210 mm  
Bei zusammengeschalteter Zone 220 – 280 mm

Maximale Abmessung ovale Töpfe (Bräter):  
Bei zusammengeschalteter Zone (B × H) 280 × 360 mm

Ohne Rahmen, flächenbündiger oder aufliegender Einbau

**Gerätemasse:** H 6,2 / B 38 / T 51 cm / R7

**Ausschnittmasse:** flächenbündig B 36,6 / 38,6 / T 49,6 / 51,6 cm  
aufliegend B 36 / T 49 cm

WOK38TSIO

ProfiLine Induktions-Wok mit Slider-Bedienung

**Besondere Merkmale**

- ★ Slider-Bedienung mit roten Segmenten
- ★ 14 Kochstufen für präzise Regulierung
- ★ 1 Induktions-Rundwok mit Stiel-Wok-Pfanne WOKP6.0, ø 390 mm, 6 Liter

**Bedienung / Ausstattung**

- Modernste Induktions-Technologie: sauber, schnell, sicher, sparsam
- Topferkennung
- Powerfunktion 3200 W
- Frittier- und Fortkochstufe
- Öko-Timer
- CountUp Timer
- OptiHeat Control
- OffSound Control
- Stop+Go
- Überhitzungsschutz
- Verriegelungs-/Wiederherstellungs-Funktion
- Kindersicherung
- Leistungsabhängige Sicherheitsabschaltung

Ohne Rahmen, flächenbündiger oder aufliegender Einbau

**Gerätemasse:** H 13,2 / B 38 / T 51 cm / R7

**Ausschnittmasse:** flächenbündig B 36,6 / 38,6 / T 49,6 / 51,6 cm  
aufliegend B 36 / T 49 cm

## ProfiLine Funktionen

Modell		GK906TSIDO	TY58TSICN	TY38TSICN	WOK38TSIO	GK38TSIO	GK38TSIDO	
Ausführung	Gerätebreite	cm	90	58	38	38	38	
	Flächenbündiger oder aufliegender Einbau		•	•	•	•	•	
	Slider-Bedienung mit roten Segmenten		•	•	•	•	•	
Kochzonen	14 Kochstufen für präzise Regulierung		•			•	•	
	Anzahl Kochzonen		6	2 Temperatur- zonen 50-220°C	2 Temperatur- zonen 50-220°C	1	2	2
	Alle Kochzonen mit Powerfunktion		•			•	•	•
	Topfboden- / Grössenerkennung		•/•	-/-	-/-	•/-	•/•	•/•
Ausstattung	Stop+Go		•			•	•	•
	Öko-Timer		•			•	•	•
	CountUp Timer		•	•	•	•	•	•
	OptiHeat Control		•	•	•	•	•	•
	Verriegelungs- / Wiederherstellungs-Funktion		•	•	•	•	•	•
	Kindersicherung		•	•	•	•	•	•
	Ankochautomatik		•				•	•
	Leistungsabhängige Sicherheitsabschaltung		•	•	•	•	•	•
	Besonderheiten		Chef- Modus	Reinigungs- funktion	Reinigungs- funktion	Frittier- und Fortkochstufe	Fortkoch- stufe	Brücken- funktion
	Gratis-Zubehör			2 Wende- schaufeln TYWS	2 Wende- schaufeln TYWS	1 Stiel-Wok- Pfanne WOKP6.0		



# Ein Kochfelddunstabzug lässt Ihnen ungetrübten Kochgenuss

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

ProfiLine Kochfelddunstabzug  
DMPL0140SW



## Da sehen Sie glasklar fast nichts

Integriert in die spiegelblanke Fläche zwischen zwei oder drei ProfiLine Kochfeldern (der kompakten Version mit 38 cm Breite), sorgt der Dunstabzug diskret aber wirksam für die Entlüftung schon dort, wo Dampf und Fett entweichen. Wie Sie die Kochfelder platzieren, ist Ihnen überlassen. Nur der Wok findet seinen Platz aus Einbaugründen immer rechts aussen.

Vom Dunstabzug hören Sie auch fast nichts. Das leise, aber leistungsfähige Gebläse wird im Sockelbereich des Küchenkorpus eingebaut.

## Die Bedienung ist einfach und bequem

Auf der Touch-Tastatur wählen Sie eine von zwei Leistungsstufen mit Nachlauf Funktion und schalten den Dunstabzug durch leichtes Niederdrücken des zentralen Panels ein. Beim Ausschalten schliesst das Panel die Ansaugöffnung automatisch.

## Der Metallfettfilter macht es Ihnen ebenfalls leicht

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

## Die Aktivkohlefilter wirken lange und stark

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

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

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

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

Der Dunstabzug wird zwischen den Kochfeldern eingebaut.

## ProfiLine DMPL0140SW: noch mehr Kombinationen möglich

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

DMPL0140SW

## ProfiLine Kochfelddunstabzug

### Besondere Merkmale

- ★ Vielfältige Gestaltungs- und Planungsmöglichkeiten, unterschiedliche Kombinationen mit Electrolux Kochfeldern möglich
- ★ Schlichtes Glas-Design, diskrete Integration zwischen den Kochfeldern
- ★ Multifunktionsfilter mit hohem Fett- und Kondensabscheidegrad, einfache Reinigung im Geschirrspüler

### Leistung

- 1 Gebläse bis 432 m<sup>3</sup>/h
- ø jährlicher Energieverbrauch 98,3 kWh, Energieeffizienzklasse D

### Bedienung / Anzeigen

- Elektronische Steuerung mit Touch-Tastatur
- 2 Leistungsstufen, Nachlauf Funktion 15 Minuten
- Ansaugöffnung schliesst automatisch

### Ausstattung

- 1 Lüftungselement aus Spiegelglas
- 1 Multifunktionsfilter bestehend aus Metallfettfilter, Wasserdampf-kondensationsplatte und Auffangwanne für Fett und Wasser
- 1 Gebläse
- Flachkanalsystem aus Metall (Lieferumfang siehe Planungskatalog)
- Abluft- oder Umluftbetrieb\*

### Zubehör

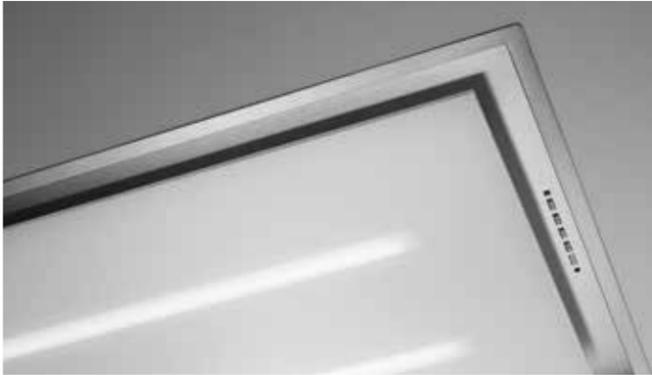
- Umluftkassette mit regenerierbaren Long Life-Aktivkohlefiltern (AKFLL80), Flachkanal (KANAL550), ULSLLF80\*
- Flachkanal aus Metall, teleskopisch 290 bis 550 mm, KANAL550
- Flachkanal Bogen 90°, waagrecht, aus Metall BOGEN90
- Long Life-Aktivkohlefilter, regenerierbar AKFLL80 (Satz à 2 Stk.)\*
- Verbindungs-Traverse für flächenbündigen modularen Einbau ProfiLine Geräte VTRAVERSE

Gerätemasse: H 19 / B 11,5 / T 51 cm



# Die Dunstabzugshaube setzt Ihrer schönen Küche die Krone auf

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



**Die hohe Absaugleistung hält Ihre Küche klar**

Mit dem leistungsstarken Motor, der Randabsaugung und dem grossen Ansaugbereich kann die Dunstabzugshaube der ProfiLine einen überdurchschnittlich grossen Luftstrom umwälzen und reinigt die Küchenluft schnell und effizient.

**Die dimmbare LED-Beleuchtung schafft Atmosphäre**

Mit LED-Beleuchtung und dimmbaren Lichtstreifen verbindet die Dunstabzugshaube eine ausgezeichnete Sicht auf den Kochbereich und ein stimmungsvolles Raumlicht im Rest der Küche.

**Bei aller Leistung und Eleganz ist die Reinigung einfach**

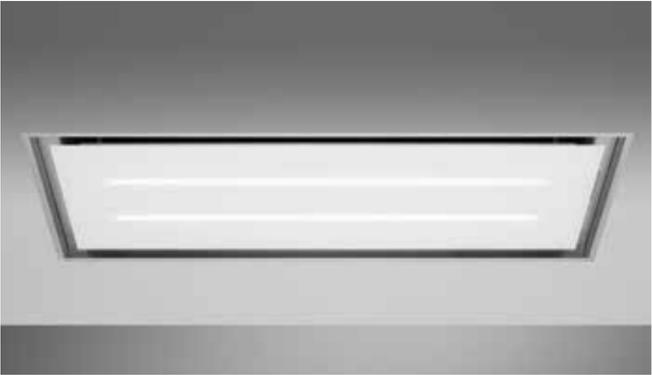
Die hohe Absaugleistung der eleganten ProfiLine Haube muss nicht mit einem hohen Reinigungsaufwand bezahlt werden: Durch ihre flache Oberfläche lässt sie sich sehr einfach wieder auf Glanz bringen.

**Natürlich gehört eine Fernbedienung dazu**

Mit der komfortablen, leicht zu bedienenden Fernsteuerung, die Sie mit der Electrolux Dunstabzugshaube erhalten, können Sie sie ganz bequem ein- und ausschalten, statt sich recken oder strecken zu müssen.

**Hob2Hood - die intelligente Bedienung (IHPL1240WE)**

Mit der einzigartigen integrierten Bedienung Hob2Hood bringt Electrolux noch mehr Komfort ins Spiel: Die Haube wird automatisch durch das Kochfeld gesteuert und schaltet sich nach dem Kochen von selbst aus. 6 Dunstabzugshauben und 11 Kochfelder stehen zur Auswahl.



IHPL1240WE

**ProfiLine Deckenlüfter für den Einbau in Kochinsel oder abgehängter Decke**

**Besondere Merkmale**

- ★ Untersicht aus hochwertigem weissem Glas mit CN-Rahmen
- ★ Hervorragende Dunsterfassung mit Randabsaugung
- ★ Energiesparsames Gerät in der Energieeffizienzklasse A
- ★ Leistungsstark und geräuscharm im Betrieb mit Invertermotor
- ★ Verschiedene Einbaumöglichkeiten dank variabler Luftauslassposition

**Leistung**

- 1 Inverter-Motor bis 840 m³/h
- ø jährlicher Energieverbrauch kWh 63,7
- Energieeffizienzklasse A
- 2 LED-Leuchtstreifen, dimmbar à 10 Watt, 3000 Kelvin, warmweiss

**Bedienung/ Anzeigen**

- Elektronische Steuerung mit Fernbedienung oder Drucktasten
- 3 Leistungsstufen + Intensivstufe mit Anzeige, Filteranzeige, Nachlaufsfunktion
- Hob2Hood-Funktion

**Ausstattung**

- Randabsaugung aus weissem Glas, klappbar
- 4 Metallfettfilter, waschbar im Geschirrspüler
- Elektrischer Anschluss (z.B. für Motorklappe oder Fensteröffner bauseits)
- Abluft- oder Umluftbetrieb\*

**Zubehör**

- Standard-Aktivkohlefilter EFF62\*

**Gerätemasse:** H 31,1/B 120/T 50 cm

Intelligente Bedienung Hob2Hood							
*Mögliche/ Empfohlene Kombinationen	Dunstabzug	IHPL1240WE	IUSL1270WE	WOG9050CN	DBGL1030CN	DBGL7730CN	DBGL5430CN
Kochfeld	Breite cm	120	120	90	99	77	54
GK78TSIO	78	•	•	•	•	•	
GK78TSIFO	78	•	•	•	•	•	
GK78TSICN	78	•	•	•	•	•	
GK78TSHO	78	•	•	•	•	•	
GK69TSIO	69	•	•	•	•	•	
GK69TSIFO	69	•	•	•	•	•	
GK69TSICN	69	•	•	•	•	•	
GK69TSHO	69	•	•	•	•	•	
GK653TSIF	65	•	•	•	•	•	
GK583TSIO	58	•	•	•	•	•	•
GK58TSHO	58	•	•	•	•	•	•

\*ab Version März 2016 (siehe Katalog Electrolux Einbaugeräte)

## Haushalt-Elektrobacköfen



Die nachstehende standardisierte Warendeckelung entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien.  
Die Warendeckelung basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Firmen- oder Markenname	Electrolux			
Bauform	Einbaubackofen	Backofen	Compact	Compact Backofen
Typ bzw. Verkaufsbezeichnung	Profi Steam	Katalyt	Profi Steam	Pyrolyt
Typ bzw. Verkaufsbezeichnung	EBPL70	EBPL60	EB4PL70	EB4PL80
<b>Abbildung Seite</b>	6	8	6	8
<b>Verbrauchsdaten</b>				
Energieeffizienzklasse für Beheizungsart <sup>1)</sup> (A+++ niedriger, D hoher Energieverbrauch)	A+	A	A	A
Energieverbrauch konventionell kWh/Zyklus	0,89	0,99	0,85	0,85
Energieverbrauch Umluft/ Heissluft kWh/Zyklus	0,69	0,88	0,69	0,69
Standby-Verbrauch ein-/ausgeschalteter Zustand W	0,99/0,49	0,99/0,49	0,99/0,49	0,99/0,49
Energieverbrauch pyrolytische Selbstreinigung kWh/Zyklus	-	-	-	4,2/7,0
<b>Gebrauchseigenschaften<sup>1)</sup></b>				
Max. einstellbare Temperatur bei Ober-/ Unterhitze, Umluft/ Heissluft °C	230/230	300/300	230/230	300/300
Temperatur bei Dampftrieb °C	50-99	-	50-99	-
Mikrowellen-Ausgangsleistung W	-	-	-	-
Nutzbare Grillfläche cm²	1400	1400	1400	1400
Nutzbare Garraumvolumen Liter	71	71	43	43
<b>Abmessungen<sup>2)</sup></b>				
Höhe cm	58,5 - 59,6	58,5 - 59,6	44,8 - 45,7	44,8 - 45,7
Breite cm	56,0 - 56,8	56,0 - 56,8	56,0 - 56,8	56,0 - 56,8
Tiefe (ab Möbelfront) cm	58,0	58,0	58,0	58,0
Tiefe bei offenen Türen (vor Möbelfront) cm	44,5	44,5	31,0	31,0
<b>Leergewicht<sup>3)</sup></b>	42	37	35	33
<b>Ausstattung</b>				
Backofen klein/mittel/gross	-/-/•	-/-/•	-/-/•	-/-/•
Innenabmessungen				
Höhe cm	35,7	35,7	21,6	21,6
Breite cm	48,0	48,0	48,0	48,0
Tiefe cm	41,6	41,6	41,6	41,6
<b>Beleuchtung/Sichtfenster</b>				
Beheizungsart	•/•	•/•	•/•	•/•
Ober- und Unterhitze	•	•	•	•
Umluft	-	-	-	-
Heissluft	•	•	•	•
Mikrowelle	-	-	-	-
Dampf	•	•	•	•
Reinigungshilfe katalytisch	-	•	-	-
Selbstreinigung pyrolytisch	-	-	-	-
Grillheizkörper vorhanden/ nachrüstbar	•/-	•/-	•/-	•/-
Grillmotor/ Umluftgrillieren	-/•	-/•	-/•	-/•
Zeitschalter/Schaltuhr	•/•	•/•	•/•	•/•
Schublade/Wärmeschublade	-/-	-/•	-/-	-/-
<b>Elektrische Anschlusswerte</b>				
Max. Nennleistung Backofen kW	3,5	3,5	3,4	3,4
Max. Gesamtanschlusswert kW	3,5	3,5	3,4	3,4
Spannung V	400 V 2 N E	400 V 2 N E	400 V 2 N E*	400 V 2 N E*
Absicherung A	2×10	2×10	10	10
<b>Sicherheit und Service</b>				
Entspricht den schweiz. Sicherheitsbestimmungen	•	•	•	•
Herkunftsland	DE	DE	PL	PL
Garantie	2 Jahre	•	•	•
Service durch	Electrolux AG	•	•	•
<b>Name und Adresse des Anbieters</b>	Electrolux AG, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich			

### Erläuterungen

- Vorhanden bzw. ja - nicht vorhanden

<sup>1)</sup> Werte ermittelt nach der gültigen Norm EN 50304/60350.

<sup>2)</sup> Erforderliche Nischenmasse. Bei Einbaugeräten siehe Massangaben auf den Instruktionsblättern und im Prospekt.

<sup>3)</sup> Beachten Sie bei Geräten für Schrankbau, dass der Schrank für das Gerät tragfähig ist.

\* Länge des Anschlusskabels: 2,2 m - umschaltbar auf 230 V = 1×16 A

**Hinweis:** Stand der Tabellenangaben 01/2016. Weiterentwicklungen vorbehalten.

Bei ausgestellten Geräten gibt das Energieetikett Auskunft über die aktuellen Daten.

## Induktions-Kochfelder und Glaskeramik-Kochfelder

Firmen- oder Markenname	Electrolux																		
Geräteart	Induktions-Kochfelder mit Slider-Bedienung			Induktions-Teppan Yaki mit Slider-Bedienung			Induktions-Wok mit Slider-Bedienung			Induktions-Kochfelder mit Slider-Bedienung									
Typ bzw. Verkaufsbezeichnung	GK906TSIDO <sup>1)</sup>			TY58TSICN <sup>1)</sup>			TY38TSICN <sup>1)</sup>			WOK38TSIO <sup>1)</sup>			GK38TSIO <sup>1)</sup>			GK38TSIDO <sup>1)</sup>			
Abbildung Seite	13			15			15			17			16			16			
<b>Gerätehöhe</b>	mm	58	66	66	66	132	46	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	62	
<b>Gerätebreite</b>	mm	900	580	580	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	
<b>Gerätehöhe</b>	mm	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	
<b>Tisch-Ausschnittmasse</b>																			
Radius	mm	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	R 10/R 5	
Breite	mm	906/886	586/566	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	386/366	
Tiefe	mm	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	516/496	
<b>Leergewicht</b>	kg	17	16	8	11	7	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
<b>Ausstattung</b>																			
<b>Kochzonen</b>	vl ø mm	kW	120-210	3,2	500×350 <sup>2)</sup>	5,6	300×350 <sup>2)</sup>	2,8	Cuvette	3,2	120-160	2,5	120-210	3,2	120-210	3,2	120-210	3,2	
<b>Induktion<sup>2)</sup></b>	hl ø mm	kW	120-210	3,2	500×350 <sup>2)</sup>	5,6	300×350 <sup>2)</sup>	2,8	300	3,2	160-240	3,6	120-210	3,2	120-210	3,2	120-210	3,2	
	hm ø mm	kW	120-210	3,2	500×350 <sup>2)</sup>	5,6	300×350 <sup>2)</sup>	2,8		3,2	160-240	3,6	120-210	3,2	120-210	3,2	120-210	3,2	
	hr ø mm	kW	120-210	3,2	500×350 <sup>2)</sup>	5,6	300×350 <sup>2)</sup>	2,8		3,2	160-240	3,6	120-210	3,2	120-210	3,2	120-210	3,2	
	vr ø mm	kW	120-210	3,2	500×350 <sup>2)</sup>	5,6	300×350 <sup>2)</sup>	2,8		3,2	160-240	3,6	120-210	3,2	120-210	3,2	120-210	3,2	
	vm ø mm	kW	120-210	3,2	500×350 <sup>2)</sup>	5,6	300×350 <sup>2)</sup>	2,8		3,2	160-240	3,6	120-210	3,2	120-210	3,2	120-210	3,2	
<b>Gesamtanschlusswert</b>	kW	400 V 3 N	11,1	400 V 2 N	5,6	230 V/16 A	2,8	230 V/16 A	3,2	230 V/16 A	3,6	230 V/16 A	3,6	230 V/16 A	3,6	230 V/16 A	3,6	230 V/16 A	3,6

<sup>1)</sup> inklusive 1,4 m-Anschlusskabel <sup>2)</sup> ø Topfboden <sup>3)</sup> TY Grillfläche

## Dunstabzugshauben mit und ohne eingebauten Ventilator



Die nachstehende standardisierte Warendeckelung entspricht den vom FEA FACHVERBAND ELEKTROAPPARATE FÜR HAUSHALT UND GEWERBE SCHWEIZ in Zusammenarbeit mit Konsumentenorganisationen herausgegebenen Richtlinien.  
Die Warendeckelung basiert auf den Normen der IEC INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION (Fachkommission TC 59).

Firmen- oder Markenname	Electrolux	
Geräteart	Kochfelddunstabzug	Deckenlüfter
Typ bzw. Verkaufsbezeichnung <sup>1)</sup>	DMPLO140SW	IHPLI240WE
Modellname / -Kennzeichen		
Abbildung Seite	21	23
<b>Verbrauchsdaten<sup>1)</sup></b>		
<b>Energieeffizienzklasse</b>	D	A
A* (niedriger Energieverbrauch), ... G (hoher Energieverbrauch)		
<b>Jahresenergieverbrauch kWh</b>	98,3	63,7
<b>Fluiddynamische Effizienzklasse</b>	D	A
A (hohe Effizienz) ... G (niedrige Effizienz)		
<b>Beleuchtungseffizienzklasse</b>	-	E
A (hohe Effizienz) ... G (niedrige Effizienz)		
<b>Klasse Fettabscheidegrad</b>	G	E
A (hoher Abscheidegrad) ... G (niedriger Abscheidegrad)		
<b>Standby-Verbrauch</b>		
Eingeschalteter/ ausgeschalteter Zustand W	-/-	-/0,85
<b>Gebrauchseigenschaften</b>		
<b>Luftleistung</b>		
<b>Abluft<sup>2)</sup></b>		
Intensivstufe m³/h	-	840
Max. Stufe m³/h	432	630
Min. Stufe m³/h	320	220
<b>Umluft<sup>2)</sup></b>		
Intensivstufe m³/h	-	295
Max. Stufe m³/h	368	260
Min. Stufe m³/h	288	200
<b>Druckvermögen<sup>2)</sup></b>		
Intensivstufe Pa	-	481
Max. Stufe Pa	569	-
Min. Stufe Pa	-	-
<b>Geräuschpegel<sup>3)</sup></b>		
Intensivstufe dB(A)	-	75
Max. Stufe dB(A)	71	69
Min. Stufe dB(A)	64	45
<b>Abmessungen<sup>4)</sup></b>		
Höhe Abluft/ Umluft cm	-	31,1/31,1
Breite cm	11,5	120
Tiefe cm	51,5	50
Tiefe mit Auszug <sup>5)</sup> cm	-	-
Min. Abstand über Kochfläche Gas/ Elektro cm	-	65/65
<b>Gewicht<sup>6)</sup></b>	kg	29
<b>Ausstattung</b>		
<b>Abluftstutzen Durchmesser</b>	mm	150
Abluftstutzen Position	-	seitlich
Rückstauklappe integriert/ beigelegt	-/•	-/•
Betrieb Abluft/ Umluft <sup>7)</sup>	•/•	•/•
<b>Filterart / Anzahl</b>	Metall/1	Metall/4
<b>Bedienung</b>		
Intern/extern	•/-	•/-
Leistungsstufen Anzahl/ stufenlos	2/-	4/-
Leistungsregulierung elektronisch/ elektromechanisch	•/-	•/-
<b>Beleuchtung</b>	W	
Halogen/ LED	-/-	-/•
Leistung	-	2×10
<b>Motorenleistung</b>	W	270
Weitere Angaben zur Ausstattung bleiben jedem Hersteller frei überlassen		
<b>Elektrischer Anschluss</b>	V/W	230/221
Elektrischer Anschluss	m	1,5
Länge Anschlusskabel		230/290
<b>Sicherheit und Service</b>		
Entspricht den schweizerischen Sicherheitsbestimmungen	•	•
Herkunftsland	DE	IT
Garantie	2 Jahre	2 Jahre
Service durch	Electrolux AG	
<b>Name und Adresse des Anbieters</b>	Electrolux AG, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich	

### Erläuterungen

- Vorhanden bzw. ja - nicht vorhanden bzw. nein

<sup>1)</sup> Werte ermittelt nach der gültigen Kennzeichnungsrichtlinie EU 65/2014

<sup>2)</sup> Luftleistung im Arbeitspunkt nach EN 61591

<sup>3)</sup> Schalleistung dB(A)re 1 pW nach EN 60704-3

<sup>4)</sup> Bei Einbaugeräten siehe auch Massangaben auf den Instruktionsblättern und im Prospekt

<sup>5)</sup> Schwadenschirm ausgezogen

<sup>6)</sup> Nettogewicht inkl. Metallfilter (Beachten Sie, dass der Schrank, die Wand bzw. Decke für das Gerät tragfähig sind.)

<sup>7)</sup> Umrüstbar auf Umluftbetrieb

**Bemerkung:** Stand der Tabellenangaben 01/2016. Weiterentwicklungen vorbehalten. Bei ausgestellten Geräten gibt das Energieetikett Auskunft über die aktuellen Daten.

### Planungshinweise

Bitte beachten Sie bei der Planung und beim Kauf Ihrer Dunstabzugshaube folgende Punkte, die die Abzugsleistung beeinflussen:

### Volumen

Das Raumvolumen soll als Richtwert pro Stunde 10- bis 12-mal umgewälzt werden. Beispiel: Raumfläche (15 m²) × Höhe (2,4 m) = Volumen (36 m³). Die Luftleistung der Haube soll dementsprechend ca. 360 - 432 m³/h betragen. Die Höhe von 1,6 m vom Küchenboden bis zur Unterkante der Haube sollte nicht überschritten werden.

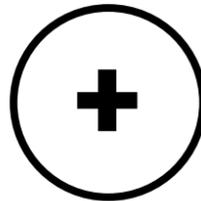
# Sie und die ProfiLine verdienen den besten Service

Hochprofessionell, individuell und jederzeit erreichbar arbeitet unsere Service-Crew für Sie mit dem ProfiLine Sorgenfrei-Paket, sodass Sie an Ihrer hochwertigen Küche jederzeit ungetrübte Freude haben.



## Registrieren Sie Ihre ProfiLine Geräte online

Am besten registrieren Sie Ihre ProfiLine Geräte von Electrolux gleich nach dem Einbau. So stellen Sie sicher, dass Sie als ProfiLine Kunde jederzeit bevorzugt betreut werden.



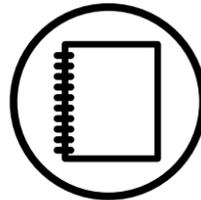
## Freuen Sie sich über das Extra-Backofenzubehör

Sie erhalten beim Kauf eines Profi Steam hochwertige Gastronormschalen mitgeliefert.



## Nutzen Sie unsere Service Hotline

Unter der Nummer 044 405 80 80 haben Sie den exklusiven Zugang zum Electrolux Customer Service.



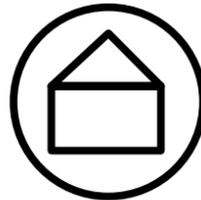
## Lassen Sie sich durch das Electrolux Kochbuch inspirieren

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



## Die Gerätekontrolle bringt Sicherheit

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



## Profitieren Sie von der exklusiven Heimvorführung

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



## Innert 24 h sind wir bei Ihnen

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



## Kommen Sie zum Event-Kochen in einem Electrolux Kunden Center

Das gemeinsame Kochen in der Gruppe wird mit Tipps und Tricks unterstützt durch die Electrolux Fachberatung – in Bern, Prévèrenge, Zürich, Mägenwil oder St. Gallen.

# Hier finden Sie uns persönlich. Wir freuen uns auf Sie. Wie können wir Ihnen helfen?

Gerne sind wir für Sie da und nehmen uns Zeit für Sie – bitte avisieren Sie uns frühzeitig. Auch in Randstunden ausserhalb der angegebenen Öffnungszeiten können wir in einem unserer Electrolux Kunden Center einen Beratungstermin für Sie reservieren.

## Hauptsitz

**Electrolux AG**  
Badenerstrasse 587  
8048 Zürich  
www.electrolux.ch

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

**Verkauf ProfiLine**  
Tel. 044 405 80 80  
Fax 044 405 82 35  
verkauf@electrolux.ch

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

## Electrolux Kunden Center, Ausstellung und Beratung

Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin, damit wir uns genügend Zeit für Sie reservieren können. Auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten bieten wir Ihnen in Randstunden die Möglichkeit zur Beratung in einem unserer Electrolux Kunden Center.

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

**Basel**  
Birsstrasse 320 B  
St. Jakob-Turm  
4052 Basel  
Tel. 061 312 40 70  
Fax 061 312 40 73

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

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

**Emmenbrücke**  
Seetalstrasse 11  
6020 Emmenbrücke  
Tel. 041 419 46 10  
Fax 041 419 46 19

**Montag bis Donnerstag:**  
07.30–17.00 Uhr  
**Freitag:**  
07.30–16.30 Uhr

**Dienstag und Freitag:**  
09.00–12.00 Uhr  
13.30–17.00 Uhr

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

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

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

**St. Gallen**  
EKZ Lerchenfeld  
Zürcherstrasse 204 e  
9014 St. Gallen  
Tel. 071 260 26 66  
Fax 071 260 26 67

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

**Prévèrenge**  
Le Trési 6  
1028 Prévèrenge  
Tel. 021 811 17 70  
Fax 021 811 17 77

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

**Manno**  
Via Violino 11  
6928 Manno  
Tel. 091 985 29 80  
Fax 091 985 29 84

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

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

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

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

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

**Samstag:**  
09.00–16.00 Uhr

**Samstag:**  
09.00–16.00 Uhr

**Freitag:**  
09.00–12.00 Uhr  
13.30–16.30 Uhr

**Mittwochnachmittag geschlossen**

## Zubehör- und Ersatzteil-Bestellungen

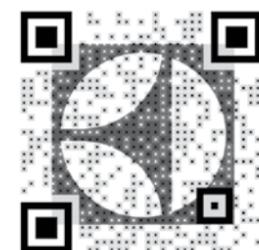
Industriestrasse 10  
5506 Mägenwil  
Telefon 0848 848 111  
Fax 062 889 91 10

ersatzteile@electrolux.ch  
www.electrolux.ch  
Montag bis Donnerstag 07.30–12.00 / 13.00–17.00 Uhr  
Freitag 07.30–12.00 / 13.00–16.30 Uhr

## Folgen Sie uns!

[www.facebook.com/ElectroluxSchweiz](http://www.facebook.com/ElectroluxSchweiz)

[www.twitter.com/ElectroluxCH](http://www.twitter.com/ElectroluxCH)



Einscannen und mehr Informationen auf Ihrem Smartphone lesen.

ClimatePartner®  
klimaneutral

Druck | ID 53229-1511-1003



ProfiLine

