

Voici la signification des symboles.

Utilisez les multiples fonctions. Pour vous permettre d'identifier rapidement les symboles, les produits correspondants sont expliqués ci-dessous:

Réfrigérateurs/congélateurs

- Écran LCD**
Régiole électronique de la température avec écran tactile ou touches et affichage numérique de la température et fonctions supplémentaires.
- LED**
Éclairage intérieur à LED encastré dans les parois supérieure ou latérales pour allonger une lumière homogène dans tout le réfrigérateur.
- TwinTech**
Une circulation d'air séparée dans les compartiments congélation et réfrigération/ NatureFresh garantit des températures stables et une humidité de l'air optimale. Les aliments restent plus longtemps frais et croquants dans le compartiment réfrigération.
- FreeStare**
Grâce à son ventilateur encastré dans la paroi arrière, la réfrigération dynamique FreeStare assure une circulation uniforme de l'air froid et par conséquent une température constante dans tout l'espace frigorifique.
- SpacePlus**
Extra-large, le bac à bouteilles et légumes se présente en deux parties: il accueille les bouteilles à l'avant et les fruits et légumes à l'arrière.
- FlexiFresh**
L'humidité de l'air dans le bac à légumes peut être ajustée si besoin pour que les fruits et légumes gardent toute leur fraîcheur.
- Compartiment de congélation 4 étoiles**
Compartiment de congélation du congélateur à -18°C ou moins; pour congeler des produits frais (en tenant compte de la capacité de congélation) et stocker à long terme des produits déjà congelés.
- Soft Closing**
Mécanisme permettant de refermer la porte hermétiquement et en douceur.
- Compartiment fraîcheur NaturaFresh**
Zone avec des températures entre 3 et 3 °C et un taux d'humidité réglable, pour une fraîcheur trois fois plus longue des aliments.
- NoFrost**
La technologie NoFrost empêche la formation de givre et de glace dans le compartiment de congélation, le dégivrage régulier n'est plus nécessaire.
- LowFrost**
Compartiment de congélation avec technologie LowFrost pour une température homogène, une utilisation flexible et un dégivrage simple.
- AntiFingerprint**
Le revêtement en acier inoxydable Anti-Fingerprint facilite le nettoyage et réduit les traces de doigts.
- FreshZone**
Tiroir FreshZone pour des aliments frais jusqu'à 2 fois plus longtemps.
- WineRack**
Grille porte-bouteilles pour stocker 4 bouteilles couchées et gagner ainsi de la place dans le réfrigérateur.
- EnergySaving**
Cet appareil désigne l'appareil le plus économe en énergie parmi le groupe de produits concerné.

Lave-vaisselle

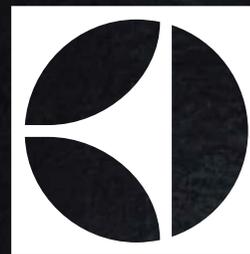
- AntiFingerprint**
Le revêtement en acier inoxydable Anti-Fingerprint facilite le nettoyage et réduit les traces de doigts.
- Éclairage intérieur**
Intérieur du lave-vaisselle éclairé.
- Régiole en hauteur**
Régiole en hauteur, des deux côtés, du panier supérieur.
- Bras satellite**
Bras à double rotation pour un lavage impeccable.
- Départ différé**
Possibilité de différer le démarrage du programme de jusqu'à 24 heures.
- Couverts standard**
Capacité de couverts standard international.
- Programme court**
Programme court de 30 minutes à 60°C.
- Programme automatique**
Programme de lavage entièrement automatique pour tous les types de lavage.
- Programme spécial verres**
Programme délicat spécial verres.
- Programme intensif**
Programme intensif anti-bactéries à 70°C.
- Multitab**
Option garantissant une utilisation optimale de pastilles de lavage.
- Panier à couverts**
Le nouveau panier à couverts est amovible. Les poignées pratiques permettent d'attraper directement les couverts.
- SoftGrips**
Supports pratiques pour verres à pied.
- SoftSpikes**
Tapis à picots pour un maintien sûr et soigné des verres.
- Raccordement à l'eau froide/chaude**
Tous les lave-vaisselle Electrolux peuvent être raccordés à l'eau froide ou chaude (max. 60°C).
- TimeBeam**
Sur les modèles GL et SL, les lave-vaisselle entièrement encastrés projettent par TimeBeam.
- SpotControl**
Les appareils L et K indiquent l'avancée du programme au moyen d'un point lumineux LED en deux couleurs.
- Ouverture de porte automatique**
Cette fonction permet d'ouvrir la porte automatiquement pendant la phase de séchage. Ceci permet de gagner du temps et d'améliorer les performances de séchage.
- AutoOff**
Cette fonction arrête automatiquement le lave-vaisselle 10 minutes après la fin du programme en coupant l'alimentation électrique.
- TimeSaver**
Avec l'option TimeSaver, réduisez la durée du programme jusqu'à 50%.
- XtraDry-Option**
Le programme sur mesure avec température de rinçage supérieure et cycle de séchage plus long garantit un séchage parfait de toute la vaisselle.

Votre revendeur spécialisé

801409647 F. 2017/2018 01

2017 | 2018

Appareils encastrables



Electrolux Appareils encastrables

2017 | 2018 | 55 cm CH



Electrolux



Voici la signification des symboles.

Fours

-  **Cuisson vapeur SousVide**
Cuisson vapeur précise pour les mets sous vide réglable par pas de 1°C.
-  **Cuisson-vapeur**
Pour la cuisson saine à la vapeur, sans branchement d'eau ni pression.
-  **Cuisson à plusieurs niveaux d'humidité**
Pour la cuisson à trois niveaux d'humidité (faible / moyen / élevé). Régulation automatique de l'humidité.
-  **Cuisson par chaleur alternée Plus**
Cuisson avec deux niveaux d'humidité. 75 % d'air chaud, 25 % d'humidité pour le pain et les gratins. 50 % d'air chaud, 50 % d'humidité pour les filets, les terrines et la célestine.
-  **Air chaud**
Pour cuire, rôtir, sécher simultanément sur jusqu'à trois niveaux.
-  **Air chaud ECO**
Pour économiser de l'énergie pendant la cuisson de gâteaux secs et de gratins dans des plats disposés sur un même niveau.
-  **Fonction pizza/tarte**
Pour cuire des pizzas et des tartes dont le fond doit être particulièrement croustillants.
-  **Chaleur supérieure et inférieure**
Pour cuire au four, mijoter et rôtir sur un même niveau selon la méthode de cuisson traditionnelle.
-  **Chaleur supérieure**
Pour gratiner régulièrement à chaleur faible.
-  **Chaleur inférieure**
Pour dorer les fonds de tartes (en cas d'utilisation de plats en verre ou en porcelaine) ou pour la cuisson au bain-marie.
-  **Gril à air chaud**
Pour cuire de gros morceaux de viande ou de volaille sur un même niveau. Également pour gratiner et faire dorer les mets.
-  **Turbogrill (appareils compact)**
Pour cuire de gros morceaux de viande ou de volaille sur un même niveau. Également pour gratiner et faire dorer les mets.
-  **Gril**
Pour griller et toaster de petites quantités d'aliments plats. Situé au milieu de la grille.
-  **Gril grande surface**
Pour rôtir et toaster de grandes quantités d'aliments plats.
-  **Dispositif automatique pour la cuisson à basse température**
Pour obtenir, grâce à une commande précise de la température du four, une viande et d'autres mets tendres et juteux.
-  **Micro-ondes**
Pour réchauffer, cuire et décongeler.
-  **Micro-ondes + gril**
Pour griller et toaster des aliments en économisant du temps. Pour faire dorer des gratins et gratiner des toasts.
-  **Micro-ondes + air chaud**
Pour cuire au four, mijoter, rôtir et sécher en économisant du temps.
-  **Régénération**
Réchauffage et décongélation d'aliments.
-  **Grillade au tournebroche**
Pour griller de gros morceaux de viande ou de volaille sur le tournebroche avec changement automatique du sens de rotation.
-  **Maintien au chaud**
Pour maintenir les aliments au chaud à 70-80°C.
-  **Chauffe-plats**
Pour réchauffer la vaisselle à 70°C.
-  **VarioGuide**
Pour réussir de manière intuitive une grande variété de plats. Pour chacun d'entre eux, le four propose la meilleure méthode de cuisson.

-  **Thermomètre à aliments**
Contrôle de la température idéale au cœur des aliments, par exemple lors de la cuisson avec de l'air chaud ou lors de la préparation de grillades au tourne-broche.
-  **Fonction de mise sous vide**
Système de chambre professionnelle pour la mise sous vide de toutes les denrées alimentaires.
-  **Détecteur d'humidité**
Assure en permanence l'apport du bon volume de vapeur.
-  **Evaporation de l'eau résiduelle**
Des éléments chauffants supplémentaires favorisent l'évaporation de l'eau résiduelle après la cuisson. L'espace de cuisson reste donc sec et le nettoyage s'en trouve facilité.
-  **BakingPlus**
Cuite en ajoutant de l'humidité, davantage de volume et encore plus croustillant.
-  **Fonction yaourt**
Grâce au réglage précis de la température et de l'humidité dans l'espace de cuisson, vous obtiendrez un yaourt onctueux.
-  **Filter anti-odeurs**
Les vapeurs et odeurs sont considérablement réduites par le filtre avant de s'échapper dans la cuisine.
-  **Pyrolyt**
Une température très élevée réduit tous les résidus en cendres, qu'il suffit alors d'essuyer d'un simple coup d'éponge.
-  **Katalyt**
Les éliminateurs de graisse sont oxydés sans odeurs et sans émissions toxiques.
-  **Soft Closing**
Mécanisme permettant de refermer la porte hermétiquement et en douceur.
-  **Système automatique**
Régulation entièrement automatique du processus de cuisson.
-  **Plaque à pâtisserie extra-large**
Tous nos fours et cuisinières possèdent une vaste enceinte de four offrant une surface de cuisson 20 % plus grande que les surfaces conventionnelles.
-  **Eco**
La feuille ECO est le symbole de notre engagement pour des produits respectueux de l'environnement – et de votre porte-monnaie.

Plans de cuisson

-  **FlexiBridge**
Flexibilité maximale lors de la cuisson, grâce à la combinaison de jusqu'à quatre zones de cuisson.
-  **ChefMode**
Une simple pression sur la touche suffit pour que le FlexiBridge règle automatiquement 3 zones de température: haute, moyenne et basse.
-  **Hob2Hood**
La commande intelligente pour plan de cuisson et hotte.
-  **PureBlack**
Lorsqu'il est éteint, le plan de cuisson présente un vitrage noir très épuré. Seuls le symbole d'allumage et le logo de la marque donnent une touche discrète.
- Hottes aspirantes**
-  **Hob2Hood**
La commande intelligente pour plan de cuisson et hotte.

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



Sommaire

Marque Electrolux
Information 7



Cuisson 31



Plans de cuisson/commandes .. 71



Hottes 113



Réfrigérateur / Congeler 143



Lave-vaisselle 167



Accessoires et entretien 186

Sommaire

Marque Electrolux Information

Nous soutenons le talent et l'ambition sur la voie du succès!	8
Pourquoi avons-nous notre place dans les maisons du monde entier? ...	10
Electrolux Professional est présent là où le luxe régit les exigences.	12
Avec Grand Cuisine, profitez d'une cuisine de luxe trois étoiles.	14
La gamme ProfiLine est conçue pour découvrir de nouvelles expériences culinaires.	18
Souhaitez-vous découvrir les secrets d'une cuisine parfaite? Bienvenue dans nos Taste Galleries.	26
Pour nous, la réflexion et l'action écologiques comptent autant que pour vous.	28



Accessoires et entretien

Produits d'entretien et de nettoyage	186
Accessoires et étiquettes énergétiques.	187
TAR	193
Service clientèle	194
WebShop	195
Glossaire	196
Explication des symboles.	203

Sven Wassmer

Chef de cuisine au «Silver Restaurant» de l'hôtel «7132» de Vals

Nous soutenons le talent et l'ambition sur la voie du succès.

Nous sommes attentifs aux jeunes talents culinaires prometteurs et nous nous engageons à leurs côtés. Nous les accompagnons, les motivons et les soutenons dans leur passionnant parcours vers l'excellence. Et une fois qu'ils sont arrivés au sommet, nous partageons leur joie et leur fierté.

Les talents culinaires commencent leur carrière à nos côtés

En collaboration avec la revue culinaire Marmite, Electrolux recherche tous les ans les meilleurs jeunes cuisiniers et cuisinières de Suisse. Le processus de sélection «marmite youngster selection» est maintenant considéré comme le concours de jeunes cuisiniers le plus représentatif, marquant et prestigieux de Suisse. En tant que partenaire et principal sponsor de l'événement, nous sommes très fiers de voir les dix finalistes préparer leurs recettes dans notre «Cuisine d'exposition Electrolux» à Zurich. C'est peut-être le début d'une grande carrière...

Sven Wassmer, l'ambassadeur de notre marque, a été récompensé par deux étoiles Michelin, 17 points au Gault & Millau et le titre «Découverte de l'année» 2016!

Chez Electrolux, nous n'avons jamais douté que ce jeune chef, âgé maintenant de 30 ans et qui officie au restaurant du «7132 Hotel» à Vals, gravirait vite les échelons. «Nous avons fait la connaissance de Sven Wassmer alors qu'il était un jeune cuisinier créatif et efficace, nous avons depuis suivi son évolution. Nous l'avons soutenu dans sa quête de l'excellence», explique avec enthousiasme Peter Barandun, CEO d'Electrolux Suisse.

Sven Wassmer a désormais été distingué à trois reprises. Cela n'est guère surprenant car les juges les plus exigeants le considèrent comme le plus grand talent de la scène gastronomique suisse. Nous ne pouvons pas trouver plus crédible comme ambassadeur d'Electrolux!

En peu de temps, Sven Wassmer a déjà été récompensé par plusieurs titres honorifiques. Rien de surprenant: il fait déjà partie de l'élite de la gastronomie suisse. Nous ne pouvons pas trouver plus crédible comme ambassadeur d'Electrolux!





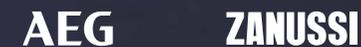
Pourquoi avons-nous notre place dans les maisons du monde entier?

De nouveaux produits, idées et technologies idéalement adaptés aux besoins des clients: c'est là le secret de notre succès mondial. Voilà pourquoi Electrolux est aujourd'hui considéré comme le premier fabricant d'appareils électroménagers, mais également d'appareils destinés aux restaurants et aux hôtels. Et c'est justement grâce à cette expérience professionnelle que nous perfectionnons continuellement nos appareils ménagers.



Electrolux a apporté au monde la qualité suédoise
Fondé en 1919 avec un siège social domicilié à Stockholm, notre groupe emploie actuellement près de 58 000 collaborateurs dans le monde entier. Nous développons, produisons et commercialisons des lave-linge et sèche-linge, des cuisinières et fours, des plans de cuisson, des fours à micro-ondes, des réfrigérateurs et congélateurs, des hottes aspirantes, des lave-vaisselle et divers accessoires. Près de 50 millions d'appareils Electrolux sont vendus chaque année dans 150 pays.

Notre expérience en matière de cuisine professionnelle est unique au monde. Les technologies qui ont fait leurs preuves dans cet environnement exigeant bénéficient directement au développement de nos appareils électroménagers. En outre, comme d'autres normes et des exigences plus strictes prévalent en Suisse, de nombreux appareils sont conçus spécialement pour notre marché.



Nous entretenons également la tradition allemande et l'élégance italienne
Créée en 1889, la marque renommée AEG a été reprise par Electrolux en 1994 et appartient depuis 2005 au portefeuille de marques d'Electrolux Suisse. La marque Zanussi a été intégrée à notre offre dès 1998. Pour les appareils indépendants en particulier, ce nom représente une alternative économique, de conception élaborée et au design élégant.



© The Chedi Andermatt

Electrolux Professional est présent là où le luxe régit les exigences.

La société Electrolux Professional AG à Sursee (LU) est le premier fabricant mondial de matériel pour cuisines professionnelles. Ce n'est pas un hasard si les hôtels de luxe, comme le Chedi à Andermatt, équipent leur cuisine d'installations Electrolux.

Nos clients professionnels savent ce qu'Electrolux peut leur apporter

Electrolux Professional propose une gamme complète de produits hautement performants pour les cuisines professionnelles et les blanchisseries aux niveaux national et international. Plus les exigences sont strictes, plus la probabilité d'avoir recours à des appareils Electrolux est élevée. Que ce soit dans l'hôtel de luxe Chedi à Andermatt ou au Roberto Cavalli Club du distingué hôtel Fairmont à Dubaï, les appareils Electrolux Professional s'acquittent parfaitement de leurs tâches. Cela s'applique également là où les exigences sont véritablement très élevées: le Hörnlühütte, situé au-dessus de Zermatt à 3260 m d'altitude, a lui aussi fait confiance à Electrolux en se faisant livrer ses appareils de cuisson par hélicoptère!

La compétence professionnelle d'Electrolux permet également à la marque d'apporter aux particuliers du monde entier de remarquables avantages en termes de qualité. Nos appareils de cuisson encastrables le prouvent au quotidien.

La proximité bénéficie au client

Forts d'une structure administrative performante et particulièrement efficace au sein de notre siège social de Zurich, de 10 Taste Galleries extrêmement bien équipés, d'une logistique moderne et d'un service clientèle fiable, nous sommes au plus près de nos clients professionnels et privés. Notre force: répondre rapidement et individuellement aux besoins de nos clients. C'est ainsi que nous conservons notre première place et que nous satisfaisons ceux qui nous font confiance. Notre Centre Clientèle et Logistique de Mägenwil (AG) coordonne les interventions de nos 150 techniciens de service pour vous assurer un service de réparation compétent et extrêmement rapide.



Avec Grand Cuisine, profitez d'une cuisine de luxe trois étoiles.

Avec notre gamme de luxe Grand Cuisine, nous avons poussé à l'extrême l'adaptation des technologies culinaires professionnelles à l'usage domestique. Tout y est, pour une cuisson digne des cuisines des meilleurs restaurants et hôtels.

Grand Cuisine procure à votre cuisine un effet bluffant
Pour concevoir ce système destiné aux cuisines privées exclusives, Electrolux Professional a adapté une à une les technologies de la gastronomie étoilée et intégré l'innovation professionnelle dans un design haut de gamme. Electrolux Grand Cuisine est le choix des clients qui sont passionnés de cuisine ou qui emploient un cuisinier à domicile.

La gamme de produits répond aux normes les plus strictes...

Les appareils suivants composent la gamme exclusive Grand Cuisine: four combiné, appareil de refroidissement ultrarapide, plan de cuisson à induction, appareil de mise sous vide de précision, table de cuisson au gaz, Teppan Yaki et Wok, blender et système de hotte sur mesure. Les connaisseurs et les hôtes disposent ainsi de tous les moyens pour appliquer les techniques de chefs professionnels à la maison et pour expérimenter des sensations culinaires exceptionnelles.

... de même que le service

Le luxe en cuisine ne va pas sans certaines prestations haut de gamme proposées dans le cadre du «Electrolux Grand Cuisine Owner Program»:

- 5 ans de garantie sur tous les appareils
- Conseiller personnel Electrolux Grand Cuisine à disposition pendant toute la durée du projet
- Assistance technique pour la planification et contrôle direct de l'usine à Pordenone en Italie
- Instructions personnalisées par le conseiller Grand Cuisine après l'installation
- Sur demande, démonstration de cuisine sur place avec le conseiller Grand Cuisine
- Assistance sur Internet et par téléphone
- Accès à une base de données de plus de 1000 recettes



Avec Grand Cuisine, cuisiner devient un plaisir exclusif.

Notre gamme de luxe Grand Cuisine vous propose des appareils à la pointe de la technologie, mais néanmoins faciles d'utilisation. Si vous cuisinez vous-même, vous devez pouvoir le faire avec plaisir - et fierté.

Avec le Combi-Steam, vous réussissez tout en un tour de main

Ce four vous procure une performance et une précision exceptionnelles, avec un contrôle intégral de la chaleur et de l'humidité. Qu'il s'agisse de chaleur par convection uniquement, de vapeur ou des deux combinées: tout réussit à la perfection.

L'appareil de mise sous vide est intégré

Que ce soit pour la cuisson avec fonction SousVide ou pour la conservation de différents plats ou sauces, vous pouvez régler cet appareil de mise sous vide sur une évacuation d'air de 35 % à 99 % selon vos besoins.

L'appareil de refroidissement agit immédiatement

Cet appareil refroidit et congèle vos plats rapidement, même lorsqu'ils sortent tout juste du four. C'est un élément crucial de la cuisine professionnelle.

Le plan de cuisson à induction accompagne votre virtuosité

Composé de huit zones de cuisson, dont 6 combinables, vous pouvez simultanément cuire, rôtir et étuver différents plats. Imbattable en matière de performance, de rapidité et de précision, ce plan de travail représente le nec plus ultra: la formule 1 des plans de travail!

Le Teppan Yaki vous confère une extrême flexibilité

Ce gril plat performant, idéal pour la préparation de différents menus, peut se régler de 60 °C à 290 °C.

Le Wok à induction est parfait pour la cuisine asiatique
Particulièrement apprécié pour la cuisine d'Extrême-Orient, le Wok à induction fonctionnel est un élément indispensable d'un équipement Grand Cuisine.

La cuisson au gaz n'est pas oubliée

La cuisson au gaz reste populaire dans de nombreux endroits. C'est pourquoi la table de cuisson au gaz constitue bien souvent un complément opportun à Grand Cuisine.

Le blender est bien plus qu'un simple accessoire

Le mixeur performant et rapide vient aussi à point nommé pour de nombreux modes de cuisson. Il transmet la puissance à la lame sans perte, silencieusement et directement.

Souhaitez-vous en savoir plus?

Roland Astner, représentant des ventes Electrolux Grand Cuisine, vous fournit volontiers tous les renseignements souhaités sur Grand Cuisine et les nombreuses possibilités de cette gamme de luxe exclusive d'Electrolux.
E-mail: roland.astner@electrolux.com
Téléphone: +41 (0)44 405 82 44

Des informations détaillées sur Grand Cuisine sont également disponibles dans une brochure séparée «Grand Cuisine» (en anglais) et sur notre site internet electrolux.ch/fr/grandcuisine



La gamme ProfiLine est conçue pour découvrir de nouvelles expériences culinaires.

Ce n'est pas un hasard si nous avons choisi le nom ProfiLine pour notre nouvelle gamme. En effet, tout comme la technologie de pointe d'Electrolux se cache derrière de nombreux menus de la haute gastronomie, ces appareils vous permettront de cuisiner comme un véritable chef.

Avec la gamme ProfiLine, élargissez en toute simplicité votre répertoire culinaire

En optant pour ProfiLine, vous ne vous équipez pas simplement d'une série d'appareils de cuisine. Vous vous préparez à vivre des expériences passionnantes avec des recettes, des saveurs et des méthodes de cuisson inédites. Et ce sans avoir besoin de déployer de gros efforts, puisque les multiples fonctions raffinées sont très simples à utiliser. Carnivore enthousiaste ou végétarien convaincu, virtuose de la cuisine ou amateur éclairé, avec ProfiLine, cuisinez des plats qui correspondent exactement à vos goûts. Quel que soit votre répertoire culinaire actuel et à venir, vous savez que disposer du matériel adéquat est indispensable pour bien cuisiner. La gamme ProfiLine vous assiste toujours à la perfection.

Célébrez l'art de la cuisine et étonnez-vous de vos propres performances

Avec la gamme ProfiLine d'Electrolux, votre expérience vous permettra bien vite d'élargir votre palette de recettes maison. Vous pouvez laisser libre cours à votre créativité: tout ce dont vous avez besoin est à portée de main.

La gamme ProfiLine repousse les limites de votre cuisine

Là où les bons équipements de cuisine ne sont plus à la hauteur, notre gamme ProfiLine prend le relais - avec des raffinements conçus pour satisfaire les exigences de tout un chacun. Vous aimez cuisiner des plats asiatiques? Vous préférez peut-être la cuisine méditerranéenne, ou encore la bonne cuisine rustique? Tout cela est bien entendu possible avec la gamme ProfiLine qui propose tous les appareils dont vous avez besoin: le four combiné Profi Steam avec la cuisson raffinée à plusieurs niveaux d'humidité, la fonction SousVide et le VarioGuide avec suggestions de cuisson, des plans de cuisson à induction de différentes tailles, un gril plat Teppan Yaki, un Wok encastrable, une hotte aspirante pour plan de cuisson et une hotte aspirante. Faites votre choix... ne serait-ce que pour le plaisir!



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

L'équipe du service après-vente, très professionnelle et joignable personnellement, fait partie de l'offre de services ProfiLine et veille à ce que votre cuisine haut de gamme vous apporte toujours entière satisfaction.



Enregistrez vos appareils ProfiLine en ligne

Il est préférable d'enregistrer vos appareils ProfiLine d'Electrolux en ligne, dès le montage. Vous serez ainsi sûr d'être servi en priorité en tant que client ProfiLine.



Contactez notre ligne d'assistance

En composant le 044 405 80 80, vous aurez un accès exclusif au Service clientèle Electrolux.



Le contrôle des appareils garantit la sécurité

L'ensemble des appareils ProfiLine est vérifié, de manière préventive, avant l'expiration du délai de garantie légal par un professionnel spécialement formé du service après-vente.



24h

Nous sommes chez vous en 24 h

Généralement, notre professionnel du service après-vente se rend sur site dans les 24 heures suivant toute demande de réparation.



Découvrez nos accessoires supplémentaires pour four

Pour tout achat d'un Profi Steam, vous recevrez des plats de grande qualité.



Laissez-vous inspirer par notre livre de cuisine Electrolux.

Vous avez acheté un Profi Steam? Vous trouverez de nombreuses suggestions de menus dans notre livre de cuisine gratuit.



Bénéficiez d'une visite exclusive à domicile

Si vous avez acheté trois produits ProfiLine ou plus, vous obtenez une démonstration exclusive à domicile dans un cadre privé, avec un choix de menu personnalisé.



Venez assister à une démonstration culinaire dans un Electrolux TASTE GALLERY

Vous pourrez faire la cuisine en groupe et obtenir de nombreuses astuces grâce aux conseils professionnels d'Electrolux à Berne, Prévèrenges, Zurich, Mägenwil ou Saint-Gall.

Vous trouverez des informations détaillées sur la gamme ProfiLine dans la brochure séparée «Vers des sommets culinaires» et sur notre site Internet à l'adresse electrolux.ch.



Avec la gamme ProfiLine, vous n'avez que l'embarras du choix.

Quels appareils de la gamme ProfiLine aimeriez-vous voir dans votre cuisine? Lesquels correspondent le plus à vos préférences culinaires? Quelle nouveauté souhaitez-vous absolument essayer? Quel que soit votre projet pour votre cuisine, la gamme ProfiLine vous offre une qualité et une fonctionnalité haut de gamme.

Vue d'ensemble de la gamme ProfiLine, pour plus d'informations, veuillez consulter la brochure EURO.



Le Profi Steam transforme votre cuisine en temple de la gourmandise

EB4PL70

Four Profi Steam ProfiLine

- ★ Ecran tactile multicolore
- ★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 220 plats
- ★ Capteur d'humidité pour dosage précis de la vapeur
- ★ Cuisson SousVide pour les aliments mis sous vide
- ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- ★ Soft Closing pour une fermeture des portes en douceur



EB4PL70

Four Profi Steam ProfiLine

- ★ Ecran tactile multicolore
- ★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 220 plats
- ★ Capteur d'humidité pour dosage précis de la vapeur
- ★ Cuisson SousVide pour les aliments mis sous vide
- ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- ★ Soft Closing pour une fermeture des portes en douceur



EB4PL60

Four Profi ProfiLine

- ★ Ecran tactile multicolore
- ★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 125 plats
- ★ Autonettoyage catalytique
- ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- ★ Soft Closing pour une fermeture des portes en douceur



EB4PL80

Four Compact ProfiLine

- ★ Ecran tactile multicolore
- ★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 125 plats
- ★ Auto-nettoyage à pyrolyse
- ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- ★ Soft Closing pour une fermeture des portes en douceur



Le tiroir de mise sous vide permet une cuisson SousVide et bien plus encore

VACS290

Tiroir de mise sous vide professionnel

- ★ Idéal pour montage sous le four ou sous le plan de travail
- ★ Ecran LED
- ★ Glissières télescopiques
- ★ Système de chambre professionnelle pour la mise sous vide de toutes les denrées alimentaires
- ★ Convient à la cuisson SousVide



VACS140

Tiroir de mise sous vide professionnel

- ★ Fonction marinade exclusive
- ★ Système de chambre professionnelle pour la mise sous vide de tous les aliments
- ★ Convient à la cuisson SousVide
- ★ Ecran LED
- ★ Système push / pull sans poignée
- ★ Glissières télescopiques



QuickSource De l'eau bouillante instantanément et simplement.

EYT12012CB
ProfiLine QuickSource

- ★ Robinet mitigeur eau chaude/froide avec bouton rotatif à pression pour eau bouillante à 100 °C
- ★ Robinet isolé et sécurité enfant afin d'éviter les brûlures

Modèles supplémentaires page 104.



Le Teppan Yaki et le Wok vont vous inspirer

Pour plus d'informations, voir pages 79.

TY58TSICN Teppan Yaki à induction ProfiLine avec commande à curseur

- ★ Réglage de la température très précis de 50 °C à 220 °C
- ★ 2 zones de température réglables individuellement
- ★ Temps de chauffe rapide: 180 °C en 4 minutes
- ★ Sélection directe de la température: 160 °C/220 °C
- ★ Commande à curseur avec segments rouges



Pour plus d'informations, voir pages 79.

TY38TSICN Teppan Yaki à induction ProfiLine avec commande à curseur

- ★ Réglage de la température très précis de 50 °C à 220 °C
- ★ 2 zones de température réglables individuellement
- ★ Temps de chauffe rapide: 180 °C en 4 minutes
- ★ Sélection directe de la température: 160 °C/220 °C
- ★ Commande à curseur avec segments rouges



Marquez des points avec virtuosité grâce au plan de cuisson ProfiLine

Pour plus d'informations, voir pages 78.

GK906TSIDO Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur

- ★ Mode Chef pour une cuisson professionnelle à 3 zones de température (rôtir, cuire, maintenir au chaud)
- ★ Un plan de cuisson immense pour encore plus de place pour la cuisine (avec 6 zones de cuisson maximum)
- ★ Zones de cuisson avec décor de surface de style bicolore
- ★ Commande à curseur avec segments rouges
- ★ Fonction Bridge pour fusionner deux zones de cuisson
- ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise
- ★ 6 zones de cuisson avec bobines en D optimisées pour les cocottes



Pour plus d'informations, voir pages 80.

WOK38TSIO Wok à induction ProfiLine avec commande à curseur

- ★ Commande à curseur avec segments rouges
- ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise
- ★ 1 Wok rond à induction avec poêle à manche WOK P6, d 390 mm, 6 litres
- ★ Friture et mijotage



Un plan de cuisson à induction complète la gamme ProfiLine

Pour plus d'informations, voir pages 80.

GK38TSIDO Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur

- ★ Zones de cuisson avec graphisme de surface de style bicolore
- ★ Commande à curseur avec segments rouges
- ★ Fonction Bridge pour fusionner deux zones de cuisson
- ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise / 2 zones de cuisson



La hotte aspirante pour plan de cuisson permet de cuisiner sans aucun inconvénient

Pour plus d'informations, voir pages 120.

DMPL0140SW Hotte aspirante pour plan de cuisson ProfiLine

- ★ Multiples possibilités de configuration et d'agencement, diverses combinaisons possibles avec les plans de cuisson de la gamme ProfiLine d'Electrolux
- ★ Design en verre sobre, intégration discrète entre les plans de cuisson
- ★ Filtre multifonction avec degré élevé d'élimination des graisses et de la condensation, nettoyage aisé en lave-vaisselle



Cerise sur le gâteau: les hottes aspirantes

Pour plus d'informations, voir pages 119.

IHPL1240WE Aérateur de plafond ProfiLine à monter dans l'îlot de cuisine ou dans le faux plafond

- ★ Dessous en verre blanc haut de gamme avec cadre CN
- ★ Capture optimale des vapeurs avec aspiration périphérique
- ★ Appareil économique - classe d'efficacité énergétique A
- ★ Performances élevées et fonctionnement silencieux avec moteur Inverter
- ★ Différentes possibilités de montage grâce à la position variable de la sortie d'air



Souhaitez-vous découvrir les secrets d'une cuisine parfaite? Bienvenue dans nos Taste Galleries.

Les appareils de cuisine Electrolux offrent des possibilités quasiment illimitées. Dans un Electrolux Taste Gallery proche de chez vous, nous vous montrons un assortiment des délices gastronomiques qu'ils vous permettent de réaliser.

«Les plats doivent tout d'abord séduire l'œil et ensuite l'estomac»

Goethe avait bien raison! Aujourd'hui, vous pouvez aisément réaliser ce qui à son époque demandait encore énormément de travail manuel et d'efforts au personnel de cuisine. Nos spectacles culinaires et leurs quatre stands de cuisine classique, cuisson sous vide à la vapeur, cuisine au grill plat Teppan Yaki et cuisine au Wok vous le démontreront avec éclat. Pour que les repas séduisent aussi l'œil, nos conseillères vous révéleront comment présenter plus avantageusement vos plats sans trop d'effort. Nos spectacles s'achèvent sur la dégustation des délices gastronomiques dans un échange stimulant de réflexions et d'expériences.

Faites-vous une idée globale

Vous obtiendrez une vue d'ensemble de la gamme Electrolux complète à notre démonstration d'information. Vous découvrirez les fonctions des différents appareils et la richesse des possibilités qu'ils vous offrent en cuisine.

Apprenez à connaître parfaitement votre appareil

Lors d'une démonstration destinée aux propriétaires, nous vous décrirons en détail votre nouvel appareil afin que vous en maîtrisiez toutes les fonctions. Vous pourrez ainsi cuisiner plats et pâtisseries souhaités à la perfection à la maison.

Profitez du spectacle culinaire

Si vous possédez depuis un certain temps déjà des appareils Electrolux dans votre cuisine, il est toujours intéressant de découvrir des nouveautés et d'assister à une démonstration en direct. L'objectif de nos spectacles culinaires est de vous présenter les toutes dernières fonctions et possibilités offertes. Alors, n'hésitez pas à vous inscrire et laissez-vous inspirer!

Pourquoi pas une consultation dans votre propre cuisine?

Vous pouvez bénéficier de conseils personnels et individuels chez vous. Rendez-vous dans l'un de nos cours de cuisine et découvrez les nombreuses possibilités.

Inscrivez-vous au Electrolux TASTE GALLERY près de chez vous ou via electrolux.ch/fr/cooking-club



Plus d'informations.



Pour nous, la réflexion et l'action écologiques comptent autant que pour vous.

Depuis de nombreuses années, Electrolux s'engage à utiliser les ressources d'eau et d'énergie de manière plus économe, que ce soit pour les nouveaux appareils ou pour le marché du remplacement, dans la cuisine comme dans la buanderie. La feuille ECO est le symbole de notre engagement pour des produits respectueux de l'environnement – et de votre porte-monnaie.



Notre feuille vous guide

La feuille ECO est la marque de notre conscience écologique, de la production à l'élimination de nos produits, en passant par leur fonctionnement et leur entretien. Avec la feuille ECO, nous identifions tous nos appareils hautement efficaces d'un point de vue énergétique et ceux qui sont particulièrement écologiques. Cela facilite votre choix si vous accordez la priorité à l'aspect écologique.

Privilégiez une efficacité de pointe

La plupart des appareils d'Electrolux font partie de la meilleure classe énergétique du pays dans leur catégorie. Vous êtes ainsi sûr de faire le meilleur choix en termes d'écologie – lors de l'achat d'un nouvel appareil comme lors d'un échange.

Comment vous aider à prendre la meilleure décision?

Avant de choisir un appareil électroménager, jetez un œil sur compareco.ch. Ce site permet de comparer directement les produits selon des critères environnementaux. Par ailleurs, sur taptent.ch, vous trouverez différentes catégories de produits, dont les appareils électroménagers, qui comprennent des appareils à la pointe de l'écologie.

Bénéficiez des campagnes de promotion

Optez pour un appareil électroménager ECO d'Electrolux et vous aurez de grandes chances que votre fournisseur local d'énergie vous propose un tarif avantageux. Renseignez-vous sur les campagnes de promotion correspondantes.



Electrolux est membre de l'association Minergie®.



Pour la quatrième année consécutive, Electrolux a été désigné leader de son secteur dans la catégorie «Appareils électroménagers durables» dans le Sustainability Yearbook de Robeco-SAM, dans lequel les résultats en matière de développement durable des entreprises sont évalués.

Imaginez plutôt... votre four sait exactement comment cuire votre filet en croûte, prépare pour vous les accompagnements sous vide, vous prévient quand tout est prêt et s'arrange même pour rester propre et sec quand il a terminé...

Sommaire

Marque Electrolux



Fours et cuisinières

Un Profi Steam dans votre cuisine – et votre logement devient un restaurant gourmet.	32
Fours encastrables Profi Steam	34
Accessoires Profi Steam	42
CompactLine 38	43
Accessoires CompactLine 38	47
Tiroir chauffant encastrable	48
Fours à micro-ondes	49
Fours encastrables	50
Cuisinières encastrables	60
Accessoires cuisinières encastrables/ fours encastrables	65
Cuisinières encastrables au gaz	66



Un Profi Steam dans votre cuisine – et votre logement devient un restaurant gourmet.

Cela ne peut qu'être signé Electrolux: premier four au monde à vapeur automatique avec fonction SousVide, le Profi Steam offre une cuisson unique avec différents taux d'humidité et dispose du système VarioGuide. Vos invités seront bluffés par l'un des maîtres de la haute gastronomie: avec le four combiné Profi Steam, vous créez des expériences gustatives exceptionnelles.

Octroyez-vous une étoile supplémentaire

Vous allez encore vous étonner vous-même devant vos invités par vos créations gastronomiques alliant nouveauté et finesse. Avec le Profi Steam, utilisez systématiquement le mode de cuisson que vous préférez dans l'immédiat. Le Profi Steam sait tout faire: cuisson à la vapeur, cuisson à plusieurs niveaux d'humidité, cuisson combinée air chaud et vapeur, grillade avec gril à grande surface. Et vous savez tout faire avec.

Avec la cuisson à plusieurs niveaux d'humidité, réalisez une cuisson incroyablement parfaite

Electrolux est le seul fabricant au monde à proposer cette fonction: un capteur d'humidité mesure et régule l'humidité dans l'espace de cuisson en fonction du taux réglé: faible, moyen ou élevé, ainsi que de la teneur en eau de l'aliment. Difficile de faire mieux. Tout devient aussi tendre ou croustillant que vous le souhaitez.



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

Réponse: grâce à l'expérience professionnelle. Dans les cuisines professionnelles, tout doit aller vite avec peu de manipulations. Comme avec le Profi Steam. Pressez quelques boutons, lisez quelques indications... et concoctez des plats qui vous mettront l'eau à la bouche.

Cinq détails raffinés qui facilitent la vie

Grâce à notre expérience en matière de cuisines professionnelles, nous vous avons également mitonné quelques surprises pour vous présenter des solutions plus simples que jamais.



VarioGuide

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



Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau amovible sort sur simple pression pour un remplissage aisé et sûr au robinet ou directement sur l'appareil.

EBSL7 Profi Steam SL



Plus d'informations.



Générateur de vapeur

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



Détecteur d'humidité

Le détecteur mesure et régule l'humidité dans l'espace de cuisson en fonction du taux réglé: faible, moyen ou élevé ainsi que de la teneur en eau des aliments.



Exclusif

Evaporation de l'eau résiduelle

Des éléments chauffants supplémentaires favorisent l'évaporation de l'eau résiduelle après la cuisson. L'espace de cuisson reste donc sec et le nettoyage s'en trouve facilité.

SousVide: du grand art – vous allez recevoir des éloges!

Ne vous êtes-vous jamais demandé comment les restaurants gastronomiques faisaient pour obtenir des arômes si purs et si intenses? Désormais, vous pourrez obtenir le même résultat chez vous.



1. Préparation

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

2. Mise sous vide

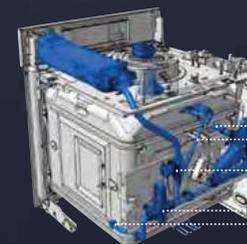
Scellez tous les arômes dans le sachet sous vide, à l'avance ou juste avant la cuisson.

3. Cuisson SousVide

Placez le sachet dans le cuiseur-vapeur de votre Profi Steam, activez la fonction SousVide.

4. Service

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



Admission de la vapeur

Ventilation

Générateur de vapeur

Soupape d'admission d'eau

Soupape d'évacuation d'eau

Tuyau d'évacuation d'eau

Les techniques des professionnels désormais à votre portée.

Pourquoi, à votre avis, notre Profi Steam s'appelle-t-il ainsi? Parce que toutes ses fonctionnalités n'ont qu'un seul objectif: faire entrer chez vous la grande cuisine.



Le nouveau Profi Steam avec VarioGuide rend les choses encore plus faciles

L'utilisation du Profi Steam est simple comme un jeu d'enfant. L'écran avec symboles et texte vous assiste, tout comme le VarioGuide, grâce auquel le Profi Steam vous recommande avec précision la température, le taux d'humidité et le type de chauffage requis. Vous n'avez qu'à choisir le plat que vous souhaitez préparer parmi le vaste programme de menus. Il n'y a pas plus astucieux.



Avec la cuisson à différents taux d'humidité, tout vous réussit

Un capteur mesure et régule l'humidité dans l'espace de cuisson sur toute la durée de cuisson. Selon le taux d'humidité des aliments et indépendamment de la température, vous pouvez régler le taux d'humidité sur bas, moyen ou élevé. Le reste, c'est le four qui s'en charge, sans jamais dessécher les aliments. Tout devient aussi tendre ou croustillant que vous le souhaitez. Avec la cuisson à différents taux d'humidité, vous atteindrez avec une belle régularité des sommets culinaires que vous n'auriez jamais cru possibles.



La gestion de l'eau sans effort

Le nouveau tiroir de remplissage d'eau est parfaitement intégré au panneau de commande. Une légère pression suffit pour le sortir entièrement. Et puisqu'il est question de simplicité et d'eau: l'eau résiduelle s'évapore après la cuisson. L'espace de cuisson donc reste sec et le nettoyage s'en trouve facilité.



Le Profi Steam s'intègre également sous un plan de cuisson

Le montage du Profi Steam sous un plan de cuisson en vitrocéramique n'a jamais été aussi simple. Tous les plans de cuisson à commande Touch ou à curseur peuvent être raccordés à la prise du Profi Steam.

Exprimez vos talents de cuisinier avec SousVide.

La cuisson à basse température fait partie des secrets des restaurants gastronomiques pour obtenir des arômes exquis. Pour vous, ce n'en est plus un.



Le secret de la réussite: une température basse constante

Lorsque les aliments sont cuits à basse température, les arômes restent concentrés et liés, et les qualités nutritives sont préservées. La température ne dépasse pas celle nécessaire pour obtenir le degré de cuisson souhaité.

Mettre sous vide et sceller – pour consommer tout de suite ou plus tard

Pour la cuisson sous vide, les aliments sont scellés sous vide. Ils sont ensuite placés dans le Profi Steam ou stockés de manière hygiénique et sans altération du goût, en vue de leur utilisation ultérieure.

SousVide et mise sous vide: toute l'expérience des professionnels d'Electrolux

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

Plus d'informations.



Un raffinement authentique: même le plat le plus simple devient exquis.

Avec ce four polyvalent, vous cuisez vos grands menus exactement selon vos envies. Vous serez étonné de voir comment un repas simple et sain peut également devenir un véritable plaisir.

Les choses saines sont les plus savoureuses

Pour manger sain, il est essentiel de traiter les aliments avec ménagement afin de préserver les vitamines, les minéraux et les oligo-éléments essentiels. Sans oublier le goût des mets, qui est pleinement restitué. Le Profi Steam remplit à la perfection ces deux exigences. Avec ses fonctions exclusives de cuisson vapeur, cuisson SousVide, cuisson à plusieurs niveaux d'humidité, régénération des plats et cuisson au four, les plats les plus savoureux sont réussis en toute simplicité et de manière saine.



Unique

Cuisson professionnelle du pain: plus besoin d'aller acheter du pain
Avec la fonction de cuisson du pain du Profi Steam, vous pourrez cuire vos pains et petits pains simultanément sur plusieurs niveaux, avec un résultat aussi aéré et croustillant que chez le boulanger. Grâce à la combinaison de la vapeur et de l'air chaud, les aliments ne dessèchent pas et conservent le merveilleux croustillant que l'on attend du pain frais.



EBSL70 Profi Steam SL

Avec capteur d'humidité et de température, VarioGuide et fonction SousVide.



Envie de faire vous-même votre yaourt?

Grâce au réglage précis de la température et de l'humidité dans l'espace de cuisson, vous obtiendrez un yaourt onctueux. De même, le Profi Steam vous aidera à créer comme par magie des desserts raffinés. Vos possibilités n'ont d'autres limites que celles de votre fantaisie.



La perfection à l'extérieur comme à l'intérieur

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



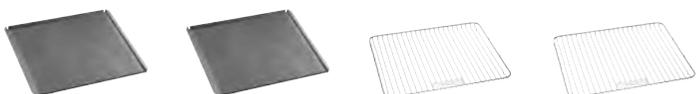


Modèle	EBSL7 Profi Steam	EBKSL7 Steam	EBGL7 Steam	EBKGL7 Steam	EBCSL7 Steam	EBCGL7 Solo Steam
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 220 plats ★ Détecteur d'humidité pour un dosage précis de la vapeur ★ Cuisson SousVide pour les aliments mis sous vide ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 220 plats ★ Détecteur d'humidité pour un dosage précis de la vapeur ★ Cuisson SousVide pour les aliments mis sous vide ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Cuisson SousVide pour les aliments mis sous vide ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Cuisson SousVide pour les aliments mis sous vide 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair
Modèle						
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres	70 litres	70 litres	34 litres	38 litres
Classe d'efficacité énergétique	A+	A+	A	A	A	
Commande / Écran						
Commande Touch	•	•	•	•	•	•
Système de guidage exclusif VarioGuide avec programme e menus / recommandations	•	•				
Recettes de cuisine préprogrammées	85	85	110	110	54	28
Mémoire pour programmes personnels	20	20	20	20	20	20
Équipement						
Système Profi Steam (externe)	•	•				
Détecteur d'humidité	•	•				
Réservoir d'eau amovible	•	•				
Système vapeur (interne)			•	•	•	•
Tiroir de remplissage d'eau			•	•	•	•
Tiroir à ustensiles	• chauffé		•	•	•	•
Revêtement émail Swiss Clean	•	•				
Mémoire en cas de panne de courant	72 h	72 h	72 h	72 h	72 h	72 h
Sécurité enfants / Façade froide	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Prise pour plans de cuisson autonomes	•		•	•		
Accessoires						
Lot de récipients de cuisson à la vapeur en acier chromé	1	1				
Récipient en verre avec grille			1	1	2	1
Grille (acier chromé)	2	2	1	1	1	1
Plaque de cuisson / Plaque de cuisson à bord haut	1/1	1/1	1/-	1/-	1/-	
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)	voir page 42	voir page 42	voir page 42	voir page 42		
Bon pour un livre de cuisine et un séminaire de cuisine	•		•	•	•	
Dimensions H / L / P	75,7 / 54,9 / 56,7 cm	59,5 / 54,9 / 56,7 cm	75,7 / 54,9 / 56,7 cm	59,5 / 54,9 / 56,7 cm	37,8 / 54,9 / 56,7 cm	37,8 / 54,9 / 56,7 cm
Variante couleurs CN (chromées AntiFingerprint)						
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	EBSL7CN CHF 5830.- / CHF 5398.15	EBKSL7CN CHF 5730.- / CHF 5305.55	EBGL7CN CHF 4890.- / CHF 4527.80	EBKGL7CN CHF 4785.- / CHF 4430.55	EBCSL7CN CHF 4800.- / CHF 4444.45	EBCGL7CN CHF 3100.- / CHF 2870.35
Variante couleurs SP (paroi frontale entièrement vitrée miroir noir)						
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	EBSL7SP CHF 5624.- / CHF 5207.40	EBKSL7SP CHF 5530.- / CHF 5120.35	EBGL7SP CHF 4690.- / CHF 4342.60	EBKGL7SP CHF 4585.- / CHF 4245.35	EBCSL7SP CHF 4700.- / CHF 4351.85	EBCGL7SP CHF 3000.- / CHF 2777.80
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-

Accessoires pour Profi Steam.



Modèle	TRILFSTV_H	PKKS8	E900GC23
Caractéristiques	Glissières souples (acier inox) 1 paire de rails télescopiques à clipser sur les grilles de fixation.	Deluxe Steaming Set Ensemble vapeur en acier chromé avec plats perforés. 8 pièces. Gastronorm: 1/2, 1/4, 1/4, 1/4 avec couvercle.	Set de récipients de cuisson Gastronorm 1/2 En acier chromé, perforés. 2 pièces.
Dimensions/contenance	1 paire	H 55 mm	H 55 mm
Compatible avec	EB	tous les appareils à vapeur	tous les appareils à vapeur
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 199.- / CHF 184.25	CHF 217.- / CHF 200.95	CHF 115.- / CHF 106.50



Modèle	PT-AP	PT	WSS-AP	WSS
Caractéristiques	Plaque professionnelle, perforée Avec revêtement en téflon. Idéale pour la cuisson du pain et le séchage des aliments. Nettoyage simple.	Plaque professionnelle, perforée Avec revêtement en téflon. Idéale pour la cuisson du pain et le séchage des aliments. Nettoyage simple.	Grille en acier chromé Idéale pour le mode vapeur.	Grille en acier chromé Idéale pour le mode vapeur.
Dimensions/contenance	L 465 x P 385 mm	LB 424 x P 363 mm	L 466 x P 385 mm	L 426 x P 360 mm
Compatible avec	EB et EB4	EBC	EB et EB4	EBC
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 77.- / CHF 71.30	CHF 72.- / CHF 66.65	CHF 81.- / CHF 75.-	CHF 76.- / CHF 70.35

Pour les espaces réduits: la gamme CompactLine 38.

Avec une hauteur de montage de 38 cm, les appareils de cette gamme s'intègrent dans les niches les plus petites, tout en réussissant des prouesses de puissance, de design et de convivialité.



Combinez à votre guise

La gamme CompactLine 38 se décline en différentes combinaisons d'appareils pour répondre aux souhaits et aux conditions les plus variés. Les grands repas de fête sont aussi faciles à préparer que les petits menus équilibrés.

Air chaud et grill ne nécessitent que peu de place.

Réussir ses gâteaux, ses tartes et son pain dans les espaces les plus exigus. Ou l'une des recettes enregistrées du Classic Compact 38.

Air chaud + grill + vapeur avec le four à vapeur combiné

De plus, les plats sont préparés de façon saine, car un four à vapeur combiné maîtrise à la fois la cuisson par chaleur alternée, chaleur alternée Plus, la régénération de plats ainsi que la cuisson du pain.

Souhaitez-vous uniquement de la vapeur?

Le Solo Steam Compact 38 vient compléter judicieusement cette gamme d'appareils.

Ou bien préférez-vous une combinaison air chaud + micro-ondes + grill?

Le four Compact 38 avec micro-ondes complète idéalement le Classic Compact ou le Profi Steam Compact.

Qu'est-ce qui manque encore? Micro-ondes + grill?

Cette combinaison existe également dans la gamme CompactLine 38 - le moyen rapide pour décongeler, cuire et gratiner.

La qualité de votre cuisine ne doit pas être une question de place.

Peu de place suffit pour une grande cuisine. Avec les appareils de la gamme CompactLine, utilisez au mieux l'espace dans votre fief culinaire.



Appareil compact avec four Compact chaleur tournante + micro-ondes + gril EBCSL9 ou Compact micro-ondes + gril EBCGL9, Steam EBSL7.



Appareil compact avec four Steam Compact EBCSL7 ou Solo Steam Compact EBCGL7, four encastrable EBKGL6X, accessoire: HA 35/55.



Deux appareils installés côte à côte Compact Classic EBCGL6, Steam Compact EBCSL7 ou Solo Steam Compact EBCGL7.



Deux appareils superposés Compact chaleur tournante + micro-ondes + gril EBCSL9, Steam Compact EBCSL7.



Trois appareils superposés Compact chaleur tournante + micro-ondes + gril EBCSL9, Steam Compact EBCSL7, Compact Classic EBCGL6.



Appareil compact avec tiroir chauffant Steam EBCSL7, tiroir chauffant WS21.

Vous pouvez compter sur Electrolux

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



Modèle	EBCSL7 Steam	EBCGL7 Solo Steam
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 54 recettes préprogrammées ★ Cuisson SousVide pour les aliments mis sous vide 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 28 recettes préprogrammées



Modèle	EBCSL7 Steam	EBCGL7 Solo Steam
Volume (utile) de l'espace de cuisson	34 litres	38 litres
Classe d'efficacité énergétique	A	-
Commande / Écran		
Commande Touch	•	•
Recettes de cuisine préprogrammées	54	28
Mémoire pour programmes personnels	20	20
Équipement		
Système vapeur (interne)	•	•
Tiroir de remplissage d'eau	•	•
Revêtement émail Swiss Clean	•	•
Mémoire en cas de panne de courant	72 h	72 h
Sécurité enfants/ Façade froide	•/•	•/•
Accessoires		
Récipient en verre avec grille	2	1
Grille (acier chromé)/ Grille (chromée)	1/-	1/-
Plaque de cuisson/Plaque de cuisson à bord haut	1/-	
Bon pour un livre de cuisine et un séminaire de cuisine	•	
Dimensions H/L/P	37,8/54,9/56,7 cm	37,8/54,9/56,7 cm
Variantes couleurs CN (chromées AntiFingerprint)	EBCSL7CN CHF 4800.- / CHF 4444.45	EBCGL7CN CHF 3100.- / CHF 2870.35
Variantes couleurs SP (paroi frontale entièrement vitrée miroir noir)	EBCSL7SP CHF 4700.- / CHF 4351.85	EBCGL7SP CHF 3000.- / CHF 2777.80
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-



Modèle	EBCSL9 Four à micro-ondes combiné	EBCGL9 Four à micro-ondes solo	EBCGL6 Classic
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 45 recettes préprogrammées ★ Puissance micro-ondes 1000 watts ★ Air chaud/gril et four à micro-ondes combinables 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 28 recettes préprogrammées ★ Puissance micro-ondes 1000 watts ★ Gril et four à micro-ondes combinables 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 34 recettes préprogrammées



Modèle	EBCSL9	EBCGL9	EBCGL6
Volume (utile) de l'espace de cuisson	33 litres	33 litres	34 litres
Classe d'efficacité énergétique			A
Commande / Écran			
Commande Touch	•	•	•
Recettes de cuisine préprogrammées	45	28	34
Mémoire pour programmes personnels	20	20	20
Équipement			
Revêtement émail Swiss Clean	•	•	•
Mémoire en cas de panne de courant	72 h	72 h	72 h
Sécurité enfants/ Façade froide	••	••	••
Accessoires			
Grille (acier chromé)/ Grille (chromée)	-/1	-/1	-/1
Plaque de cuisson/ Plaque de cuisson à bord haut	1/-		1/-
Plat de cuisson allant au four/Plaque Grostino	1/-	-/1	
Dimensions H/ L/ P	37,8/54,9/56,7 cm	37,8/54,9/56,7 cm	37,8/54,9/56,7 cm
Variantes couleurs CN (chromées AntiFingerprint) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	EBCSL9CN CHF 3170.-/CHF 2935.20	EBCGL9CN CHF 1940.-/CHF 1796.30	EBCGL6CN CHF 2480.-/CHF 2296.30
Variantes couleurs SP (paroi frontale entièrement vitrée miroir noir) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	EBCSL9SP CHF 3070.-/CHF 2842.60	EBCGL9SP CHF 1840.-/CHF 1703.70	EBCGL6SP CHF 2380.-/CHF 2203.70
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-

Accessoires pour CompactLine 38.



Modèle	PT	WSS	WS
Caractéristiques	Plaque professionnelle, perforée Avec revêtement en téflon. Idéale pour la cuisson du pain et le séchage des aliments. Nettoyage simple.	Grille en acier chromé Idéale pour le mode vapeur.	Grille chromée Ne convient pas pour le mode vapeur Pour CompactLine 38
Dimensions/contenance	L 424 x P 363 mm	L 426 x P 360 mm	L 426 x P 360 mm
Compatible avec	EBC	EBC	EBC
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 72.-/CHF 66.65	CHF 76.-/CHF 70.35	CHF 52.-/CHF 48.15



Modèle	CTGR	DPGR
Caractéristiques	Plaque de cuisson Avec émailage Swiss Clean facile à nettoyer. (ne convient pas pour le mode vapeur)	Plaque de cuisson à bord haut Avec émailage Swiss Clean facile à nettoyer. (ne convient pas pour le mode vapeur)
Dimensions/contenance	L 426 x P 360 x H 22 mm	L 426 x P 360 x H 42 mm
Compatible avec	EBC	EBC
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 52.-/CHF 48.15	CHF 52.-/CHF 48.15

Préparé avec une passion brûlante et servi chaud!

Le tiror chauffant d'Electrolux est le compagnon idéal pour votre four: parfait pour maintenir les aliments au chaud et préchauffer la vaisselle.



Modèle	WS21 Tiror chauffant encastrable	WS16 Tiror chauffant encastrable
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Idéal pour montage sous le four Compact 38 ★ Réglage en continu 30 - 80 °C ★ Glissières télescopiques ★ Vaisselle pour 8 personnes ou 30 assiettes Ø 28 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Idéal pour montage sous le four compact ★ Réglage en continu 30 - 70 °C ★ Glissières télescopiques ★ Vaisselle pour 6 personnes ou 20 assiettes Ø 28 cm ★ Système push/pull sans poignée
Commande / Équipement		
Bouton rotatif	•	•
Soufflante à air chaud	30-80 °C	30-70 °C
Utilisation		
Préchauffer la vaisselle	•	•
Maintenir des plats au chaud	•	•
Décongeler	•	•
Faire lever la pâte	•	•
Cuir à basse température	•	•
Accessoires		
Tapis antidérapant	•	•
Dimensions H/L/P	21,6/54,9/56,7 cm	16,3/54,9/56,7 cm
Variante couleurs CN (chromées AntiFingerprint) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	WS21CN CHF 1550.-/CHF 1435.20	WS16CN CHF 1385.-/CHF 1282.40
Variante couleurs SP (paroi frontale entièrement vitrée miroir noir) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	WS21SP CHF 1470.-/CHF 1361.10	WS16SP CHF 1305.-/CHF 1208.35
TAR (TVA incl.)	CHF 6.-	CHF 6.-



Modèle	EMM15008OW Micro-ondes	EMM15008OW Four à micro-ondes - Encastré dans un placard
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Modèle attrayant, indépendant ou encastrable ★ Grand espace de cuisson laqué, éclairé ★ Commande aisée par bouton avec horloge de programmation 	★ Boîtier d'encastrement MERB152545
Commande / équipement		
Volume de l'enceinte de cuisson de 14 litres, laquée et éclairée	•	
Plaque tournante en verre de Ø 25,5 cm	•	
Commande aisée par bouton avec horloge de programmation de 35 minutes	•	
Puissance micro-ondes de 500 watts max.	•	
7 niveaux de puissance (80 - 500 W)	•	
Fin de temps de cuisson avec signal sonore	•	
Possibilité d'encastrement dans une armoire haute	•	
Possibilité de montage avec boîtier d'encastrement/ porte relevable en combinaison avec un four encastrable, moyennant supplément	•	
Butée de porte à gauche	•	
Boîtier d'encastrement MERB152545		
Boîtier d'encastrement blanc avec fond de finition		•
Encastrable dans une armoire haute (niche SMS 2/6)		•
Dimensions H/L/P	Appareil indépendant 22,4/42,4/31,5 cm	Encastré dans un placard (H) SMS 2/6
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	EMM15008OW CHF 625.-/CHF 578.70	EMM15008OW CHF 625.-/CHF 578.70
Prix TVA incl./Prix TVA excl.		MERB152545 CHF 395.-/CHF 365.75
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50



Modèle	EMM15008OW Four à micro-ondes - Encastré dans une armoire haute	EMM15008OW Four à micro-ondes - Encastré dans une armoire haute
Caractéristiques particulières	★ Boîtier d'encastrement/ porte relevable MEGVI	★ Boîtier d'encastrement MER15-254W
Boîtier d'encastrement/ porte relevable MEGVI		
Pour montage entièrement intégré avec boîtier d'encastrement/ porte relevable, sans façade ni poignée	•	
Encastrable dans meuble haut avec le four compact SMS (niche SMS 7/6)	•	
Boîtier d'encastrement MER15-254W		
Boîtier d'encastrement blanc		•
Encastrable dans l'armoire haute seul (niche SMS 2/6) ou avec le four (niche SMS 8/6)		•
Dimensions (H)	encastré au-dessus du petit four: SMS 7/6	SMS 2/6
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	EMM15008OW CHF 625.-/CHF 578.70	EMM15008OW CHF 625.-/CHF 578.70
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	MEGVI CHF 465.-/CHF 430.55	MER15-254W CHF 315.-/CHF 291.65
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50

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

Nous n'avons rien contre les casseroles ni les poêles, mais aujourd'hui, il est possible de préparer les mets les plus raffinés au four. Sans oublier la technique sophistiquée dont l'utilisation est un jeu d'enfant.



Une fonction de cuisson assistée offrant les meilleurs conseils

La fonction de cuisson assistée vous propose quelque cent programmes de cuisson et de rôtissage enregistrés. Il vous suffit de cliquer sur le programme de votre choix pour l'activer automatiquement. La hauteur de cuisson idéale vous est indiquée, ainsi que le temps restant nécessaire.

Que souhaitez-vous: SuperLuxe, GrandLuxe, Luxe ou Confort?

Tous les fours d'Electrolux se caractérisent par une électronique dernier cri, avec une commande conviviale assistée par des textes. Les boutons rotatifs escamotables et éclairés sont à la fois maniables et élégants. Selon la gamme et le modèle, les fours sont équipés d'un filtre à odeurs, qui réduit sensiblement la graisse et les odeurs dans la cuisine.

Avec la commande Touch, aucune hésitation

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



Cuire sur trois niveaux avec la fonction air chaud

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



Une plaque à pâtisserie extra-large tout simplement exceptionnelle

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



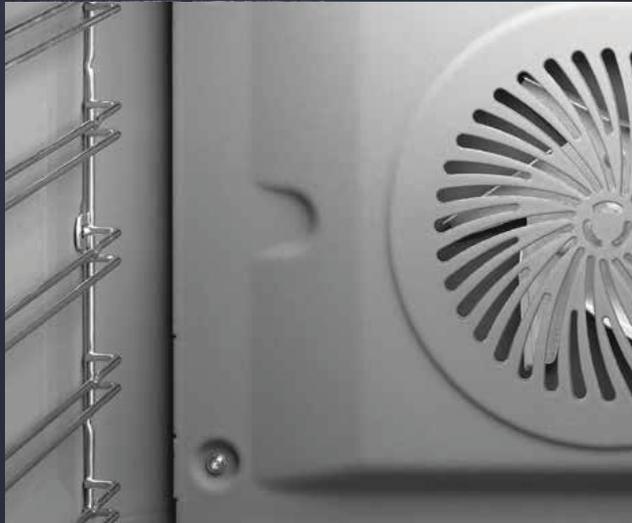
Savourez le plaisir de cuisiner. Oubliez le nettoyage.

Nos appareils sophistiqués se nettoient automatiquement ou sont faciles d'entretien. Vous avez sans doute des choses plus importantes et plus agréables à faire.



L'auto-nettoyage catalytique permet d'oxyder les résidus

A une température de plus de 200 °C, particules sales et éclaboussures de graisses sont oxydées, sans odeurs ni émanations toxiques. Certains fours proposent en outre un programme de régénération du revêtement catalytique pour une efficacité permanente.



Le nouvel émailage garantit un nettoyage rapide

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



Avec le filtre anti-odeurs Plus, vous n'êtes plus incommodé

Les vapeurs et odeurs sont considérablement réduites par le filtre avant de s'échapper dans la cuisine. La pierre catalytique utilisée à cet effet se trouve au plafond du four et se régénère automatiquement.

Votre four est un concentré de savoir-faire et d'expérience.

Grâce à la nouvelle fonction «BakingPlus», le four de la série GL3 démarre la cuisson avec une légère humidité, idéale pour la cuisson du pain.



Avec «BakingPlus», votre pain du jour est meilleur que jamais

Les secrets des meilleurs boulangers sont désormais contenus dans les fours Electrolux: les aliments à cuire sont d'abord humidifiés. Versez 100 ml d'eau dans la perforation au fond de l'appareil et sélectionnez le mode BakingPlus avec le sélecteur de commande, et un élément chauffant situé au bas de l'espace de cuisson fait s'évaporer l'eau lors des 10 à 15 premières minutes. La pâte lève mieux grâce à l'humidité et votre pain présente davantage de volume et une meilleure texture. Croustillant à l'extérieur, léger à l'intérieur.



Une fonction de cuisson assistée regorgeant d'excellents conseils

La fonction de cuisson assistée vous permet de choisir parmi quelque cent programmes de cuisson et de rôtissage enregistrés. Il vous suffit de cliquer sur le programme de votre choix pour l'activer automatiquement. La hauteur de cuisson idéale vous est indiquée ainsi que le temps restant nécessaire.

Plus d'informations.





Modèle	EBSL6 Katalyt	EBKSL6 Katalyt	EBSL4X Katalyt	EBKSL4X Katalyt	EBSL4	EBKSL4
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 90 recettes préprogrammées ★ Autonettoyage catalytique ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson ★ Tourne-broche 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 90 recettes préprogrammées ★ Autonettoyage catalytique ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson ★ Tourne-broche 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 90 recettes préprogrammées ★ Autonettoyage catalytique ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 90 recettes préprogrammées ★ Autonettoyage catalytique ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 90 recettes préprogrammées ★ Revêtement émail Swiss Clean ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles et texte clair ★ 90 recettes préprogrammées ★ Revêtement émail Swiss Clean ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
Modèle						
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A+	A+	A+	A+
Commande / Écran						
Commande Touch	•	•	•	•	•	•
Sélecteurs escamotables						
Recettes de cuisine préprogrammées	90	90	90	90	90	90
Mémoire pour programmes personnels	20	20	20	20	20	20
Équipement						
Tiroir à ustensiles	• chauffé		•		•	
Filtre à odeurs (filtre à graisse et à odeurs)	•	•				
Gril rabattable					•	•
Mémoire en cas de panne de courant	72 h	72 h	72 h	72 h	72 h	72 h
Sécurité enfants / Façade froide	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Prise pour plans de cuisson autonomes	•	•	•	•	•	•
Accessoires						
Grille (chromée)	1	1	1	1	1	1
Plaque de cuisson / Plaque de cuisson à bord haut	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)	voir page 65	voir page 65	voir page 65	voir page 65	voir page 65	voir page 65
Dimensions H / L / P	75,7 / 54,9 / 56,7 cm	59,5 / 54,9 / 56,7 cm	75,7 / 54,9 / 56,7 cm	59,5 / 54,9 / 56,7 cm	75,7 / 54,9 / 56,7 cm	59,5 / 54,9 / 56,7 cm
Variante couleurs CN (chromées AntiFingerprint) Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	EBSL6CN CHF 4120.- / CHF 3814.80	EBKSL6CN CHF 4010.- / CHF 3712.95	EBSL4XCN CHF 3555.- / CHF 3291.65	EBKSL4XCN CHF 3450.- / CHF 3194.45	EBSL4CN CHF 3390.- / CHF 3138.90	EBKSL4CN CHF 3280.- / CHF 3037.05
Variante couleurs SP (paroi frontale entièrement vitrée miroir noir) Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	EBSL6SP CHF 3920.- / CHF 3629.65	EBKSL6SP CHF 3810.- / CHF 3527.80	EBSL4XSP CHF 3355.- / CHF 3106.50	EBKSL4XSP CHF 3250.- / CHF 3009.25	EBSL4SP CHF 3190.- / CHF 2953.70	EBKSL4SP CHF 3080.- / CHF 2851.85
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-



Modèle	EBGL6X Katalyt	EBGL4X Katalyt	EBGL4	EBGL3XD BakingPlus	EBKGL3XD BakingPlus	EBGL3D BakingPlus
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles ★ 9 recettes préprogrammées ★ Autonettoyage catalytique ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson ★ Filtre à graisse et à odeur 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles ★ 9 recettes préprogrammées ★ Autonettoyage catalytique ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles ★ 9 recettes préprogrammées ★ Revêtement émail Swiss Clean ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec affichage 7 segments ★ Autonettoyage catalytique ★ Fonction BakingPlus 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec affichage 7 segments ★ Autonettoyage catalytique ★ Fonction BakingPlus 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec affichage 7 segments ★ Revêtement émail Swiss Clean ★ Fonction BakingPlus
Modèle						
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A	A	A
Commande / Écran						
Commande Touch	•	•	•	• (éclairés)	• (éclairés)	• (éclairés)
Sélecteurs escamotables						
Recettes de cuisine préprogrammées	9	9	9			
Mémoire pour programmes personnels	1	1	1			
Équipement						
Tiroir à ustensiles	• chauffé	•	•	•	•	•
Filtre à odeurs (filtre à graisse et à odeurs)	•					
Gril rabattable			•			•
Mémoire en cas de panne de courant	72 h	72 h	72 h	1 h	1 h	1 h
Sécurité enfants/ Façade froide	•/•	•/•	•/•	-/•	-/•	-/•
Prise pour plans de cuisson autonomes	•					
Accessoires						
Grille (chromée)	1	1	1	1	1	1
Plaque de cuisson/ Plaque de cuisson à bord haut	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)	voir page 65	voir page 65	voir page 65	voir page 65	voir page 65	voir page 65
Dimensions H/L/P	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm	59,5/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm
Variante couleurs CN (chromées AntiFingerprint) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	EBGL6XCN CHF 3420.-/CHF 3166.65	EBGL4XCN CHF 3145.-/CHF 2912.05	EBGL4CN CHF 2975.-/CHF 2754.65	EBGL3XDCN CHF 2920.-/CHF 2703.70	EBKGL3XDCN CHF 2815.-/CHF 2606.50	EBGL3DCN CHF 2750.-/CHF 2546.30
Variante couleurs SP (paroi frontale entièrement vitrée miroir noir) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	EBGL6XSP CHF 3220.-/CHF 2981.50	EBGL4XSP CHF 2945.-/CHF 2726.85	EBGL4SP CHF 2775.-/CHF 2569.45	EBGL3XDSP CHF 2720.-/CHF 2518.50	EBKGL3XDSP CHF 2615.-/CHF 2421.30	EBGL3DSP CHF 2550.-/CHF 2361.10
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-



Modèle	EBKGL3D BakingPlus	EBL4X Katalyt
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec affichage 7 segments ★ Revêtement émail Swiss Clean ★ Fonction BakingPlus 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec affichage 7 segments ★ Autonettoyage catalytique
Modèle		
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Commande / Écran		
Sélecteurs escamotables	• (éclairés)	•
Équipement		
Tiroir à ustensiles		•
Filtre à odeurs (filtre à graisse et à odeurs)	•	
Gril rabattable		
Mémoire en cas de panne de courant	1 h	1 h
Sécurité enfants/ Façade froide	-/•	-/•
Accessoires		
Grille (chromée)	1	1
Plaque de cuisson/ Plaque de cuisson à bord haut	1/1	2/-
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)	voir page 65	voir page 65
Dimensions H/L/P	59,5/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm
Variante couleurs CN (chromées AntiFingerprint)	EBKGL3DCN	EBL4XCN
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 2650.-/ CHF 2453.70	CHF 2690.-/ CHF 2490.75
Variante couleurs SP (paroi frontale entièrement vitrée miroir noir)	EBKGL3DSP	
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 2450.-/ CHF 2268.50	
Variante couleurs WE ou SW (blanc ou noir)		EBL4XWE / SW
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		CHF 2590.-/ CHF 2398.15
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-



Modèle	EBL4	EBL2
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec affichage 7 segments ★ Revêtement émail Swiss Clean 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Revêtement émail Swiss Clean
Modèle		
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Commande / Écran		
Sélecteurs escamotables	•	•
Équipement		
Tiroir à ustensiles	•	•
Filtre à odeurs (filtre à graisse et à odeurs)	•	•
Gril rabattable		
Mémoire en cas de panne de courant	1 h	
Sécurité enfants/ Façade froide	-/•	-/•
Accessoires		
Grille (chromée)	1	1
Plaque de cuisson/ Plaque de cuisson à bord haut	2/-	2/-
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)	voir page 65	voir page 65
Dimensions H/L/P	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm
Variante couleurs CN (chromées AntiFingerprint)	EBL4CN	EBL2CN
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 2485.-/ CHF 2300.95	CHF 2390.-/ CHF 2212.95
Variante couleurs SP (paroi frontale entièrement vitrée miroir noir)		
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		
Variante couleurs WE ou SW (blanc ou noir)	EBL4WE / SW	EBL2WE / SW
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 2385.-/ CHF 2208.35	CHF 2290.-/ CHF 2120.35
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-

Vous aimez être aux fourneaux? Nous aussi.

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



Vous avez tout en main et rien ne vous échappe. Ergonomique et parfaitement pensé, le panneau de commande, destiné aux zones de cuisson et au four, permet une utilisation simple et intuitive. Fonctions et réglages s'affichent très lisiblement.



Avec «BakingPlus», vous passerez votre temps aux fourneaux

Une légère humidification des aliments à cuire peut avoir des effets fabuleux. Versez 100 ml d'eau dans la perforation au fond de l'appareil et sélectionnez le mode BakingPlus avec le sélecteur de commande, et un élément chauffant situé au bas de l'espace de cuisson fait s'évaporer l'eau

lors des 10 à 15 premières minutes. Le résultat est surprenant et votre pain n'a jamais été aussi beau et croustillant! Toutes les cuisinières de la série GL3 sont équipées de cette fonction. La pâte lève mieux grâce à l'humidité et votre pain présente davantage de volume et une meilleure texture. Croustillant à l'extérieur, léger à l'intérieur.



Modèle	EHGL5X Katalyt	EHGL4X Katalyt	EHGL4
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles ★ 9 recettes préprogrammées ★ Autonettoyage catalytique ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson ★ Tiroir à ustensiles, chauffable 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles ★ 9 recettes préprogrammées ★ Autonettoyage catalytique ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Écran avec symboles ★ 9 recettes préprogrammées ★ Revêtement émail Swiss Clean ★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson



Modèle	EHGL5X Katalyt	EHGL4X Katalyt	EHGL4
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres	71 litres
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Commande des zones de cuisson			
Régulateurs d'énergie escamotables	4 (éclairés)	4 (éclairés)	4 (éclairés)
Régulateurs à double circuit	av. G/arr. D	av. G/arr. D	av. G/arr. D
Commande du four			
Commande Touch	•	•	•
Sélecteurs escamotables			
Recettes de cuisine préprogrammées	9	9	9
Mémoire pour programmes personnels	1	1	1
Équipement			
Tiroir à ustensiles	• chauffé	•	•
Gril rabattable		•	•
Mémoire en cas de panne de courant	72 h	72 h	72 h
Sécurité enfants/ Façade froide	•/•	•/•	•/•
Accessoires			
Grille (chromée)	1	1	1
Plaque de cuisson/Plaque de cuisson à bord haut	1/1	1/1	1/1
Peut être complété d'un dispositif de défournage (accessoires)	voir page 65	voir page 65	voir page 65
Dimensions H/L/P	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm
Variantes couleurs CN (chromées AntiFingerprint)	EHGL5XCX CHF 3350.-/CHF 3101.85	EHGL4XCX CHF 3220.-/CHF 2981.50	EHGL4CX CHF 3060.-/CHF 2833.35
Variantes couleurs SP (paroi frontale entièrement vitrée miroir noir)	EHGL5XSP CHF 3150.-/CHF 2916.65	EHGL4XSP CHF 3020.-/CHF 2796.30	EHGL4SP CHF 2860.-/CHF 2648.15
Variantes couleurs WE (blanc)	EHGL5XWE CHF 3150.-/CHF 2916.65	EHGL4XWE CHF 3020.-/CHF 2796.30	EHGL4WE CHF 2860.-/CHF 2648.15
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-



Modèle	EHGL3XD BakingPlus	EHGL3D BakingPlus	EHL4X Katalyt	EHL4	EHL2X Katalyt	EHL2	EHL2-3
Caractéristiques particulières	★ Écran avec affichage 7 segments ★ Autonettoyage catalytique ★ Fonction BakingPlus	★ Écran avec affichage 7 segments ★ Revêtement émail Swiss Clean ★ Fonction BakingPlus	★ Écran avec affichage 7 segments ★ Autonettoyage catalytique	★ Écran avec affichage 7 segments ★ Revêtement émail Swiss Clean	★ Autonettoyage catalytique	★ Revêtement émail Swiss Clean	★ Revêtement émail Swiss Clean
Modèle							
Volume (utile) de l'espace de cuisson	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres	71 litres
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A	A	A	A
Commande des zones de cuisson							
Régulateurs d'énergie escamotables	4 (éclairés)	4 (éclairés)	4	4	4	4	3
Régulateurs à double circuit	av. G/arr. D	av. G/arr. D	av. G/arr. D	av. G/arr. D	av. G/arr. D	av. G/arr. D	
Commande du four							
Sélecteurs escamotables	• (éclairés)	• (éclairés)	•	•	•	•	•
Équipement							
Tiroir à ustensiles	•	•	•	•	•	•	•
Gril rabattable	•	•	•	•	•	•	•
Mémoire en cas de panne de courant	1h	1h	1h	1h			
Sécurité enfants/ Façade froide	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•	-/•
Accessoires							
Grille (chromée)	1	1	1	1	1	1	1
Plaque de cuisson/ Plaque de cuisson à bord haut	1/1	1/1	2/-	2/-	2/-	2/-	2/-
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)	voir page 65	voir page 65	voir page 65	voir page 65	voir page 65	voir page 65	voir page 65
Dimensions H/L/P	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm
Variante couleurs CN (chromées AntiFingerprint) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	EHGL3XDCN CHF 3045.-/2819.45	EHGL3DCN CHF 2880.-/CHF 2666.65	EHL4XCN CHF 2720.-/CHF 2518.50	EHL4CN CHF 2560.-/CHF 2370.35		EHL2CN CHF 2450.-/CHF 2268.50	
Variante couleurs SP (paroi frontale entièrement vitrée miroir noir) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	EHGL3XDSP CHF 2845.-/CHF 2634.25	EHGL3DSP CHF 2680.-/CHF 2481.50					
Variante couleurs WE / SW / BR (blanc, noir, ou brun) Prix TVA incl./Prix TVA excl.			EHL4XWE / SW CHF 2620.-/CHF 2425.95	EHL4WE / SW CHF 2460.-/CHF 2277.80	EHL2XWE / SW CHF 2515.-/CHF 2328.70	EHL2WE / SW / BR CHF 2350.-/CHF 2175.95	EHL2-3WE / BR CHF 2270.-/CHF 2101.85
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-



Modèle	EHK1	EHK1-3	EHK1-2
Caractéristiques particulières	★ Revêtement émail Swiss Clean	★ Revêtement émail Swiss Clean	★ Revêtement émail Swiss Clean
Modèle			
Volume (utile) de l'espace de cuisson	77 litres	77 litres	77 litres
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Commande des zones de cuisson			
Régulateurs d'énergie escamotables	4	3	2
Commande du four			
Sélecteurs escamotables	•	•	•
Équipement			
Tiroir à ustensiles	•	•	•
Gril rabattable	•	•	•
Mémoire en cas de panne de courant			
Sécurité enfants/ Façade froide	-/•	-/•	-/•
Accessoires			
Grille (chromée)	1	1	1
Plaque de cuisson/Plaque de cuisson à bord haut	1/-	1/-	1/-
Peut être complété d'un dispositif de défourmage (accessoires)	voir page 65	voir page 65	voir page 65
Dimensions H/L/P	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm	75,7/54,9/56,7 cm
Variants couleurs WE/ SW/ BR (blanc, noir, ou brun)			
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	EHK1WE/ SW/ BR CHF 1825.-/CHF 1689.80	EHK1-3WE/ SW CHF 1770.-/CHF 1638.90	EHK1-2WE CHF 1750.-/1620.35
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-

Accessoires pour Cuisinières et fours encastrables.



Modèle	TRILFAV_H	E9OHPS01	PT-AP
Caractéristiques	Glissières souples Revêtement antiadhésif Profi Clean 1 paire à clipser sur les grilles de fixation. Pas pour les appareils à vapeur.	Pizza Stone Set Plaque en brique réfractaire, pour pizza, avec pelle en bois et brochure de pizza.	Plaque professionnelle, perforée Avec revêtement en téflon. Idéale pour la cuisson du pain et le séchage des aliments. Nettoyage simple.
Dimensions/ contenance	1 paire	L 330 x P 380 x H 15 mm	L 465 x P 385 mm
Compatible avec	EB, EH	tous les fours	EB, EH
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 169.-/ CHF 156.50	CHF 145.-/ CHF 134.25	CHF 77.-/ CHF 71.30



Modèle	WS-AP	CTGR-AP	DPGR-AP
Caractéristiques	Grille chromée Ne convient pas pour le mode vapeur.	Plaque de cuisson Avec émaillage Swiss Clean facile à nettoyer. Ne convient pas pour le mode vapeur.	Plaque de cuisson à bord haut Avec émaillage Swiss Clean facile à nettoyer. Ne convient pas pour le mode vapeur.
Dimensions/ contenance	L 466 x P 385 mm	L 466 x P 385 x H 22 mm	L 466 x P 385 x H 42 mm
Compatible avec	EB, EH	EB, EH	EB, EH
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 57.-/ CHF 52.80	CHF 57.-/ CHF 52.80	CHF 57.-/ CHF 52.80

Le gaz ne vieillit pas. Pour de bonnes raisons.

La cuisine au gaz est depuis longtemps appréciée, car elle est facile, sûre et rapide. Grâce à sa technologie innovante et à son design noble, Electrolux assure à la cuisine au gaz la place qu'elle mérite dans la cuisine moderne.

Misez sur le calme et la sécurité

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

La porte du four reste froide

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



Sus aux traces de doigts!

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

Aération efficace du four

Sur les appareils dépourvus de raccordement électrique, le système d'aération dirige l'air chaud de l'enceinte vers le haut et l'évacue par le conduit d'échappement par convection naturelle. Des fentes sont intégrées à la table afin de permettre à l'air de s'échapper. Les autres modèles disposent d'un système d'aération de l'enceinte de cuisson et un système d'aération de la niche combinés. Le ventilateur aspire l'air environnant froid et le déplace vers l'avant par le canal de direction de l'air. L'air chaud de l'enceinte de cuisson est mélangé à l'air environnant et s'échappe entre la porte du four et le panneau de commande. Ce système permet l'installation d'une table sans fentes facile à nettoyer.

Une plaque de cuisson pratique, sûre et facile

Les rails antibasculement permettent d'insérer la plaque de cuisson et de retirer votre vaisselle de cuisson sans risque et en toute facilité, sur jusqu'à trois niveaux individuellement amovibles (accessoire en supplément).

Avec la répartition optimale de la chaleur, tout vous réussit

Les surfaces intérieures et les contours uniformes permettent un déplacement de l'air et une répartition de la chaleur parfaits, que vous travailliez avec l'air pulsé, la chaleur supérieure ou la chaleur inférieure.

Exemple: la tarte aux fruits suisse typique est prête en 50 minutes à 225 °C et, avec une consommation de gaz de seulement 218 litres, la différence avec les appareils comparables s'élève à 35 litres (14%) de moins.



Pas d'efforts pour l'entretien

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





Modèle	GHGL446	GHL346	GHL246
Caractéristiques particulières	★ Allumage électrique pour toutes les zones de cuisson et le four ★ Porte à vitrage plein triple, amovible ★ Autonettoyage catalytique	★ Allumage électrique pour toutes les zones de cuisson et le four ★ Porte à vitrage plein triple, amovible	★ Porte à vitrage plein triple, amovible
Modèle	Cuisinière à gaz encastrable	Cuisinière à gaz encastrable	Cuisinière à gaz encastrable
Zones de cuisson	4	4	4
Commande du four			
Thermorégulateur du four (150 - 250 °C)	•		
Éclairage du four	•	•	
Gril à infrarouge enfichable électrique	•	•	
Air pulsé	•		
Tournebroche à moteur diagonal	•		
Équipement			
Dispositif de sécurité d'allumage pour tous les foyers et le four	•	•	•
Allumage électrique pour toutes les zones de cuisson et le four	•	•	
Clapet pour casier du branchement aux abonnés au gaz	•	•	•
Autonettoyage catalytique	•		
Revêtement en émail Swiss Clean		•	•
Raccordement			
Cet appareil ne nécessite pas de raccordement électrique!			•
Accessoires			
Plaque à gâteaux (alu)	2 (Revêtement en émail Swiss Clean)	2 (alu)	2 (alu)
Grille	1	1	1
Tuyau métallique souple de branchement, 150 cm	•	•	•
Dimensions H / L / P	75,9 / 54,8 / 57,2 cm	75,9 / 54,8 / 57,2 cm	75,9 / 54,8 / 57,2 cm
Modèle CN (cadre en acier chromé)	GHGL446CN CHF 4170.-/CHF 3861.10		
Modèle WE (blanc)	GHGL446WE CHF 3945.-/CHF 3652.80	GHL346WE CHF 3320.-/CHF 3074.05	GHL246WE CHF 2900.-/CHF 2685.20
Modèle SW (noir)		GHL346SW CHF 3320.-/CHF 3074.05	GHL246SW CHF 2900.-/CHF 2685.20
Modèle SP (miroir)	GHGL446SP CHF 3945.-/CHF 3652.80		
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-

Vous trouverez les platines encastrables de cuisson au gaz page 110

Tous les modèles sont réglés pour gaz naturel!

Option avec supplément de prix pour tous les modèles:

Exécution pour gaz liquide sans tuyau de raccordement (FLG-GH).

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

Accessoires pour cuisinières à gaz encastrables.



Modèle	WS		
Caractéristiques	Grille chromée Ne convient pas pour le mode vapeur.		
Dimensions/contenance	L 426 x P 360 mm		
Compatible avec	EBC		
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 52.-/CHF 48.15		



Modèle	CTGR	DPGR	
Caractéristiques	Plaque de cuisson Avec émailage Swiss Clean facile à nettoyer. (ne convient pas pour le mode vapeur)	Plaque de cuisson à bord haut Avec émailage Swiss Clean facile à nettoyer. (ne convient pas pour le mode vapeur)	
Dimensions/contenance	L 426 x P 360 x H 22 mm	L 426 x P 360 x H 42 mm	
Compatible avec	EBC	EBC	
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 52.-/CHF 48.15	CHF 52.-/CHF 48.15	

Imaginez plutôt...
votre plan de cuisson
n'a jamais été aussi
modulable: vous
pouvez utiliser ses
zones de cuisson
individuellement ou
les fusionner entre
elles pour vos plus
grandes poêles.

Sommaire

Marque Electrolux



Plans de cuisson/ commandes

Avec la cuisson à induction, vous ne voudrez plus quitter votre cuisine.	72
ProfiLine	78
Plans de cuisson à induction	
Maxima Pure Hob	81
Plans de cuisson à induction	
Maxima FlexiHob	83
Plans de cuisson à induction	
Maxima	84
Plans de cuisson à induction	85
ComboHob	87
Plans de cuisson en vitrocéramique ..	88
Platines de cuisson	98
Boîtier de commande encastrable et réchauds encastrables/ sets de plaques de cuisson	99
Accessoires adaptés à toutes les tables de cuisson vitrocéramique	102
QuickSource	104
Platines de cuisson au gaz	108
Réchauds encastrables au gaz	111



Avec la cuisson à induction, vous ne voudrez plus quitter votre cuisine.

Les plans de cuisson à induction Maxima d'Electrolux vous offrent une grande liberté, en toute simplicité. Et si la cuisson était une corvée pour vous, elle devient maintenant un véritable plaisir.

Appréciez le confort de cuisiner au plus haut niveau

Les plans de cuisson à induction permettent un dosage minutieux de la chaleur et donc une cuisson précise. Comme seul le fond de la casserole est chauffé, les résidus et éclaboussures ne brûlent pas sur le plan de cuisson. Le travail d'entretien et de nettoyage est beaucoup moins lourd et le plan de cuisson reste comme neuf. Sans casserole, la zone de cuisson allumée ne se met pas à chauffer. Une grande sécurité et des économies d'énergie et de coûts sont ainsi assurés. L'induction réagit immédiatement et la chaleur résiduelle est quasiment nulle. La commande à curseur est simple et intuitive et toutes les fonctions sont clairement lisibles sur l'affichage LED.

Vos souhaits sont déterminants

Choisissez dans les séries Maxima le plan de cuisson répondant à la perfection à vos besoins. Il peut s'agir d'un Maxima Pure Hob doté d'un éclairage et d'une commande, désormais avec les fonctions éprouvées FlexiBridge et ChefMode d'un raffinement unique, d'un Maxima FlexiHob pour une flexibilité de cuisson maximale, de l'un des Maxima élégants au design moderne ou encore d'un Maxima classique avec boîtier de commande.

Maxima Pure Hob – sa simple vue est déjà un plaisir

Choisissez votre Maxima Pure Hob en 78, 69 ou 58 cm – à moins que vous ne souhaitiez profiter de la dimension spéciale de 90 cm de large. Cette surface sans cadre vous offre une convivialité maximale avec ses trois zones de cuisson disposées sur une seule ligne et vous pouvez ainsi placer vos casseroles les unes à côté des autres. Un Pure Hob de 78 ou 69 cm de large convient parfaitement à une cuisine disposant d'un grand espace. Les deux petites versions de 58 cm, avec quatre zones de cuisson en forme de D, sont idéales pour les espaces restreints, mais n'ont rien à envier à leur grand frère en matière de fonctions! Maxima Pure Hob convient pour un encastrement à fleur ou un encastrement à plat.

Fonction FlexiBridge disponible dans les gammes Pure Hob et FlexiHob

Une flexibilité maximale: voilà ce qu'offre ces nouveaux plans de cuisson dotés de FlexiBridge – quatre zones de cuisson elliptiques, qui peuvent se combiner en trois configurations différentes pour répondre à tous vos besoins. Vous bénéficiez ainsi de la plus grande flexibilité au quotidien, avec différentes tailles de casseroles et utilisations sur le plan de cuisson. Vous pouvez organiser les zones de cuisson à votre guise, la chaleur est toujours distribuée de manière très uniforme. Deux zones de cuisson Maxima viennent compléter le plan de cuisson FlexiBridge.

ChefMode

Une simple pression sur une touche permet de commuter le FlexiBridge sur trois réglages de température préprogrammés dans les zones de cuisson: élevé, moyen et faible. Pour obtenir la température optimale, il suffit de déplacer la casserole d'une zone à l'autre. La fonction ChefMode est disponible sur le plan de cuisson à induction à 6 zones de la gamme ProfiLine et dans l'assortiment du nouveau Maxima PureHob.

Plus d'informations.



Savourez le spectacle – car on cuisine avec les yeux.

Conception, commande, éclairage – l'ensemble du plan de cuisson à induction Pure Hob a été conçu avec le plus grand raffinement. C'est à lui seul une véritable expérience esthétique pour chaque cuisson!



Offrez-vous la performance et le design

La haute performance de votre cuisine est naturellement essentielle pour vous. Et si vous attachez également de l'importance à un esthétisme innovant, le plan de cuisson à induction Maxima Pure Hob d'Electrolux, avec son tout nouveau concept de graphisme de zones de cuisson éclairé, sera votre choix de prédilection.

Lorsque le plan de cuisson est éteint, vous ne voyez que l'élégante surface vitrée noire, sans graphisme apparent des zones de cuisson ou de commande. Une fois allumé, l'éclairage des plans de cuisson et de la commande à curseur apparaît en rouge.

PURE BLACK

D'abord, vous voyez tout en noir

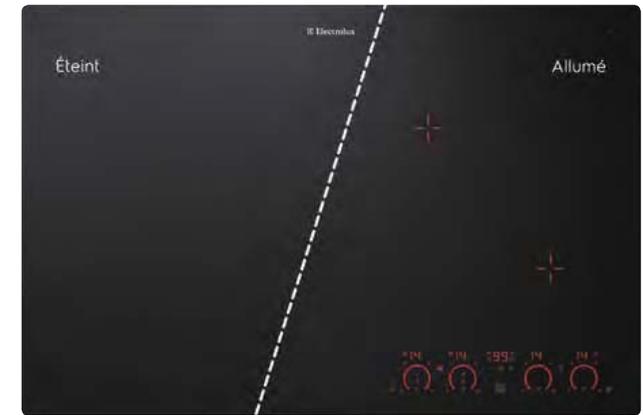
Lorsqu'il est éteint, le plan de cuisson présente un vitrage noir très épuré. Seuls le symbole d'allumage et le logo de la marque donnent une touche discrète. Tout le reste de la surface présente un noir brillant.

Ensuite, vous voyez rouge, et cela vous réjouit

Une fois en marche, les zones de cuisson et les boutons de commande apparaissent sous forme d'élégants motifs rouges lumineux. Grâce au contraste marqué avec la surface noire, vous distinguez clairement chaque élément de commande. Il vous est alors facile de choisir avec précision le bon réglage.

Tout tourne rond avec les commandes circulaires

Les commandes à curseur, intuitives et inspirées de l'équipement des cuisiniers professionnels, permettent un réglage ultra-précis des quatre zones de cuisson. D'un mouvement circulaire du doigt sur l'une des zones de commande, vous choisissez l'un des 14 niveaux de cuisson, la valeur correspondante s'affichant en chiffres. Vous pouvez aussi sélectionner directement le niveau de cuisson que vous voulez.



Le grand plan de cuisson à quatre zones, que vous pouvez fusionner au besoin, indique clairement les zones sélectionnées grâce à une bordure LED claire.



D'une simple pression sur une touche, le FlexiBridge commute sur trois réglages de température préprogrammés dans les zones de cuisson: élevé, moyen et faible. Pour obtenir la température optimale, il suffit de déplacer la caserole d'une zone à l'autre.

Le ComboHob arrive avec son aspiration automatique de la vapeur.

Pour une grande liberté de planification de la cuisine.

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



DMGL8360SW | DMGL8370SW

Cuisez sans être distrait

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

Entretien aisé

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

Pas d'odeurs gênantes

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

Un gestionnaire thermique utile

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

Plus d'informations.



Pour l'induction, nous proposons quelques options en plus.

Les plans de cuisson à induction Maxima d'Electrolux vous offrent une grande liberté – en toute simplicité et confort.

Les quatre avantages des plans de cuisson à induction sont synonymes de perfection

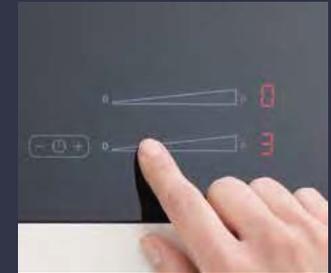
Propreté: les résidus et éclaboussures ne risquent pas de brûler, puisque les alentours des zones de cuisson restent froids. Le secret: La bobine à induction sous le plan de cuisson apporte directement l'énergie au fond de la casserole, par la vitrocéramique. **Rapidité:** à bonne température jusqu'à 60 % plus rapidement qu'avec les modèles à éléments chauffants radiants. La réaction rapide des bobines d'induction aux modifications du niveau de cuisson permet une cuisson d'une grande précision. **Sécurité:** les zones de cuisson non utilisées s'éteignent automatiquement. **Économie:** jusqu'à 30 % d'économie d'énergie par rapport aux modèles à éléments chauffants radiants.

Détection des casseroles avec l'induction

Les capteurs intégrés dans la zone de cuisson reconnaissent la présence d'une casserole ainsi que sa taille. Lorsqu'une zone de cuisson reste allumée en l'absence de casserole, aucun apport d'énergie n'est généré. Le retrait d'une casserole coupe automatiquement l'alimentation en énergie. Veillez à n'utiliser que des récipients de cuisson compatibles avec l'induction.

Les plans de cuisson Maxima, amis de toutes les casseroles

Pour les bobines à induction Maxima de qualité supérieure, peu importe le diamètre de vos récipients de cuisson. Sur la bobine Maxima de 21 cm de diamètre, vous pouvez utiliser des casseroles de 12 à 24 cm, contre seulement 16 à 24 cm sur les bobines standard.



Maîtrise totale avec un seul doigt

Sur les plans de cuisson commandés par curseur, vous faites glisser le doigt jusqu'à la position souhaitée. Ou bien vous sélectionnez la valeur souhaitée, qui va du niveau 1 (maintien au chaud) au niveau 14 (chaleur maximale) directement en effleurant le symbole de barres ou le niveau de cuisson. Toutes les zones de cuisson des plans à induction sont dotées de la fonction Power.



Hob2Hood est la commande intelligente pour plan de cuisson et hotte

Avec la fonction Hob2Hood intégrée, unique en son genre, Electrolux mise sur encore davantage en de confort de cuisson: la hotte est pilotée automatiquement par le plan de cuisson et s'arrête automatiquement après la cuisson. Cette option innovante équipe les plans de cuisson des séries FlexiHob et Maxima. Pour en savoir plus, voir page 118.

Comparatif: systèmes de chauffe lors de l'ébullition d'un litre d'eau

6,8 Min. **Éléments chauffants radiants (standard)** 100 %

5,5 Min. **Éléments chauffants radiants (TopLight)** - 19 %

4,1 Min. **Highspeed radiant** - 40 %

2,5 Min. **Induction** - 63 %



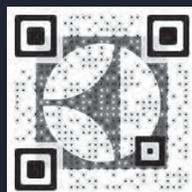
Une cuisine de virtuose

La fonction ChefMode combine les six zones de cuisson en trois zones de température. Ainsi, vous avez la possibilité de cuisiner comme un grand chef de cuisine: fini l'adaptation des différents niveaux de cuisson, placez simplement le plat sur la paire de zones de cuisson souhaitée, selon les besoins, pour Rôtir, Cuire ou Maintenir au chaud.

Occupez l'espace comme un grand chef

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

Plus d'informations.



ProfiLine



GK906TSIDO

- Caractéristiques particulières**
- ★ Fonction ChefMode pour une cuisson professionnelle à 3 zones de température (rôtir, cuire, maintenir au chaud)
 - ★ Un plan de cuisson immense pour encore plus de place pour la cuisine (avec 6 zones de cuisson maximum)
 - ★ Zones de cuisson avec décor de surface de style bicolore
 - ★ Commande à curseur avec segments rouges
 - ★ Fonction Bridge pour fusionner deux zones de cuisson
 - ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise
 - ★ 6 zones de cuisson avec bobines en D optimisées pour les cocottes

Construction

Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur

Commande

Commande: Sans cadre
 Type d'installation: encastrément à fleur ou à plat
 Dimensions: L 90/P 51 cm/H 5,8/R 7 mm
 Dimensions des découpes à fleur: L 88,6/90,6/P 49,6/51,6 cm à plat: L 88/P 49 cm

Design

Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc

Commande

Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge

Zones de cuisson

Diamètre du fond de casserole / puissance:
 6 Zonen 180 x 210 mm / 3,2 kW

14 niveaux de cuisson

6 zones de cuisson avec fonction Power

Zones de cuisson optimisées pour plancha et cocottes

Identification de la taille des fonds de casserole

Dimensions des fonds de casseroles

Sur zone de cuisson individuelle 120 – 210 mm

Sur zone de cuisson avec fonction couplage 210 – 280 mm

Dimensions maximales des poêles ovales (cocottes):

Sur zone de cuisson avec fonction couplage (L/H) 220/390 mm

Équipement

Stop•Go

Minuterie éco

Minuterie CountUp

Contrôle OptiHeat

Fonction OffSound

Fonction verrouillage/restauration

Sécurité enfants

Automatisme début de cuisson

Arrêt de sécurité en fonction de la puissance

Protection anti-surchauffe

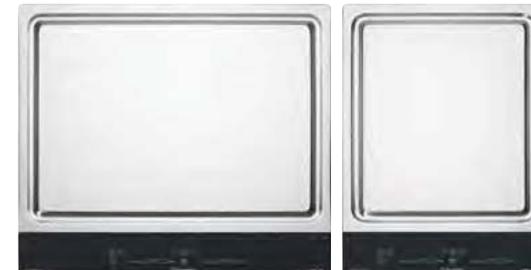
Modèle O (sans cadre) GK906TSIDO

Prix TVA incl./Prix TVA excl.

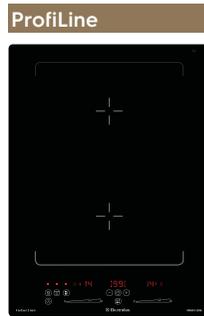
CHF 5090.- / CHF 4712.95

TAR (TVA incl.) CHF 6.-

ProfiLine

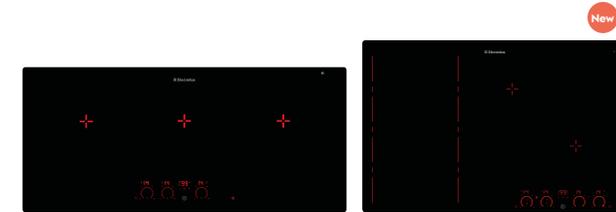


Modèle	TY58TSICN	TY38TSICN
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Réglage précis de la température entre 50 °C et 220 °C ★ 2 zones de température réglables individuellement ★ Temps de chauffe rapide: 180 °C en 4 minutes ★ Sélection directe de la température 160 °C / 220 °C ★ Commande à curseur avec segments rouges 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Réglage précis de la température entre 50 °C et 220 °C ★ 2 zones de température réglables individuellement ★ Temps de chauffe rapide: 180 °C en 4 minutes ★ Sélection directe de la température 160 °C / 220 °C ★ Commande à curseur avec segments rouges
Construction	Teppan Yaki à induction ProfiLine avec commande à curseur	Teppan Yaki à induction ProfiLine avec commande à curseur
Modèle		
Modèle/type d'installation	Acier inoxydable / encastrément à fleur ou à plat	Acier inoxydable / encastrément à fleur ou à plat
Dimensions L / P / H	L 58,0 / P 51,0 / H 6,0 cm	L 38,0 / P 51,0 / H 6,0 cm
Dimensions de découpe L / P	à fleur: L 56,6 / 58,6 / P 49,6 / 51,6 cm à plat: L 56 / P 49 cm	à fleur: B 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm à plat: L 36 / P 49 cm
Commande		
Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge	•	•
Zones de cuisson		
Diamètre du fond de casserole / puissance	Surface de grill Teppan Yaki 50 x 35 cm / 5,6 kW	Surface de grill Teppan Yaki 30 x 35 cm / 2,8 kW
Nombre de niveaux de cuisson	50 °C bis 220 °C	50 °C bis 220 °C
Équipement		
Minuterie CountUp	•	•
Contrôle OptiHeat	•	•
Fonction OffSound	•	•
Fonction nettoyage	•	•
Fonction verrouillage/restauration	•	•
Sécurité enfants	•	•
Arrêt de sécurité en fonction du niveau de puissance	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•
Arrêt automatique	1-99 min.	1-99 min.
Accessoires		
2 spatules en acier fin TYWS y compris	•	•
Variantes couleurs CN (chromées AntFingerprint) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	TY58TSICN CHF 6250.- / 5787.05	TY38TSICN CHF 5200.- / CHF 4814.80
TAR (TVA incl.)	CHF 6.-	CHF 2.50

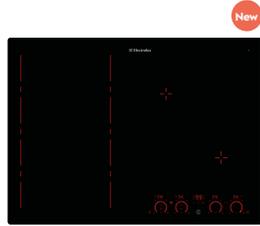


Modèle	GK38TSIDO	WOK38TSIO
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec design de style bicolore en forme de cercle ★ Commande à curseur avec segments rouges ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ 2 zones de cuisson avec bobines offrant une grande surface pour différents diamètres de casseroles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Fritture et mijotage ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise
Construction	Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur	Wok à induction ProfiLine avec commande à curseur
Modèle		
Modèle/type d'installation	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L/P/H	38,5/51,6,2 cm / R 7 mm	38,0/51,0/13,5 cm / R 7 mm
Dimensions de découpe L/P	encastrement à fleur: L 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm à plat: L 36 / P 49 cm	encastrement à fleur: L 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm à plat: L 36 / P 49 cm
Design		
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•	•
Commande		
Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge	•	•
Plan de cuisson		
av. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12 - 21 cm / 3,2 kW	WOKP6.0, Ø 39 cm, 6 Liter / 3,2 kW
ar. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12 - 21 cm / 3,2 kW	
Nombre de niveaux de cuisson	14	14
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power	2	1
Zones de cuisson optimisées pour plancha et cocottes	•	•
Identification de la taille des fonds de casserole	•	•
Équipement		
Fonction Bridge	•	•
Stop+Go	•	•
Minuterie éco	•	•
Minuterie CountUp	•	•
Contrôle OptiHeat	•	•
Fonction OffSound	•	•
Fonction verrouillage / restauration	•	•
Fonction verrouillage / restauration	•	•
Sécurité enfants	•	•
Automatisme début de cuisson	•	•
Arrêt de sécurité en fonction du niveau de puissance	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•
Accessoires		
Compris dans la fourniture		Poêle Wok, 6 litres (WOKP6.0)
Modèle O (sans cadre)	GK38TSIDO	WOK38TSIO
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 2290.- / CHF 2120.35	CHF 4150.- / CHF 3842.60
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50

Les plans de cuisson à induction ProfiLiner peuvent être combinés avec la hotte pour plan de cuisson ProfiLine DMPLO140SW. Pour plus d'informations, voir pages 120/121.



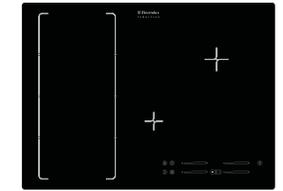
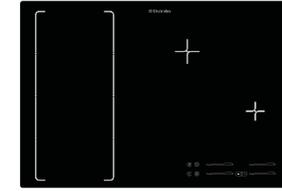
Modèle	GK903TSIP Induction Maxima Pure Hob	GK78TSIP Induction Maxima Pure Hob
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zone graphique exclusive à éclairage rouge ★ Commande à curseur à éclairage rouge ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines Maxima offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zone graphique exclusive à éclairage rouge ★ Commande à curseur à éclairage rouge ★ Zone de cuisson FlexiBridge exclusive pour une flexibilité de cuisson maximale ★ Fonction ChefMode pour une cuisson professionnelle à 3 zones de température (rôtir, cuire, maintenir au chaud) ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines Maxima offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles
Modèle		
Modèle/type d'installation	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 90,0/40,0/6,4 cm / R 7 mm	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 77,0/51,0/6,4 cm / R 7 mm
Dimensions L/P/H	encastrement à fleur: L 88,6 / 90,6 / P 38,6 / 40,6 cm	encastrement à fleur: L 75,6 / 77,6 / P 49,6 / 51,6 cm
Dimensions de découpe L/P	à plat: B 88,0 / T 38,0 cm	à plat: B 75,0 / T 49,0 cm
Design		
Zones de cuisson à éclairage rouge	•	•
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc		
Commande		
Commande à curseur en forme de cercle et affichage à éclairage rouge	•	•
Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge		
Zones de cuisson		
av. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12 - 24 cm / 3,2 kW	FlexiBridge / 3,2 kW (2 bobines)
ar. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12 - 24 cm / 3,2 kW	FlexiBridge / 3,2 kW (2 bobines)
av. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12 - 24 cm / 3,2 kW	Ø 12 - 24 cm / 3,2 kW
av. D: Diamètre du fond de casserole/puissance		Ø 12 - 20 cm / 2,8 kW
Nombre de niveaux de cuisson	14	14
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power	3	2+2
Identification de la taille des fonds de casserole	•	•
Équipement		
FlexiBridge		•
Fonction Bridge		•
Fonction Stop + Go	•	•
Minuterie éco	•	•
Minuterie CountUp	•	•
Contrôle OptiHeat	•	•
Fonction OffSound	•	•
Fonction verrouillage / restauration	•	•
Sécurité enfants	•	•
Automatisme début de cuisson	•	•
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•
Modèle O (sans cadre)	GK903TSIPO	GK78TSIPO
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 3695.- / CHF 3421.30	CHF 4290.- / 3972.00
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50



Modèle	GK69TSIP Induction Maxima Pure Hob	GK58TSIP Induction Maxima Pure Hob
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zone graphique exclusive à éclairage rouge ★ Commande à curseur à éclairage rouge ★ Zone de cuisson FlexiBridge exclusive pour une flexibilité de cuisson maximale ★ Fonction ChefMode pour une cuisson professionnelle à 3 zones de température (rôtir, cuire, maintenir au chaud) ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines Maxima offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zone graphique exclusive à éclairage rouge ★ Commande à curseur à éclairage rouge ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines Maxima offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles



Modèle		
Modèle/type d'installation		Cadre en acier chromé/ encastré à plat
Dimensions L/P/H		57,6/50,6/6,3 cm
Dimensions de découpe L/P		L 56,0/P 49,0 cm
Modèle/type d'installation	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L/P/H	70,0/51,0/6,4 cm/R 7 mm	58,0/51,0/6,4 cm/R 7 mm
Dimensions de découpe L/P	encastrement à fleur: L 68,6/70,6/P 49,6/51,6 cm à plat: B 68,0/T 49,0 cm	encastrement à fleur: L 56,6/58,6/P 49,6/51,6 cm à plat: B 56,0/T 49,0 cm
Design		
Zones de cuisson à éclairage rouge	•	•
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc		
Commande		
Commande à curseur en forme de cercle et affichage à éclairage rouge	•	•
Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge		
Zones de cuisson		
°av. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	FlexiBridge/ 3,2 kW (2 bobines)	Ø 12-24 cm/3,2 kW
°ar. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	FlexiBridge/ 3,2 kW (2 bobines)	Ø 12-24 cm/3,2 kW
°ar. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 16-24cm/3,6 kW	Ø 12-24 cm/3,2 kW
°av. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12-16cm/2,5 kW	Ø 12-24 cm/3,2 kW
Nombre de niveaux de cuisson	14	14
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power	2+2	2+2
Identification de la taille des fonds de casserole	•	•
Équipement		
FlexiBridge	•	•
Fonction Bridge	•	•
Fonction Stop + Go	•	•
Minuterie éco	•	•
Minuterie CountUp	•	•
Contrôle OptiHeat	•	•
Fonction OffSound	•	•
Fonction verrouillage/ restauration	•	•
Sécurité enfants	•	•
Automatisme début de cuisson	•	•
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•
Modèle CN (cadre en acier chromé)		GK58TSIPCN
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		CHF 3800.- / CHF 3518.50
Modèle O (sans cadre)	GK69TSIPO	GK58TSIPO
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 4090.- / 3787.05	CHF 3800.- / CHF 3518.50
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50



Modèle	GK78TSIF Induction Maxima FlexiHob	GK69TSIF Induction Maxima FlexiHob
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Zone de cuisson FlexiBridge exclusive pour une flexibilité de cuisson maximale ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines Maxima offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Zone de cuisson FlexiBridge exclusive pour une flexibilité de cuisson maximale ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines Maxima offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles



Modèle		
Modèle/type d'installation		
Dimensions L/P/H		
Dimensions de découpe L/P		
Modèle/type d'installation	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat
Dimensions L/P/H	77,0/51,0/6,4 cm/R 7 mm	70,0/51,0/6,4 cm/R 7 mm
Dimensions de découpe L/P	encastrement à fleur: L 75,6/77,6/P 49,6/51,6 cm à plat: B 75,0/T 49,0 cm	encastrement à fleur: L 68,6/70,6/P 49,6/51,6 cm à plat: B 68,0/T 49,0 cm
Design		
Zones de cuisson à éclairage rouge		
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•	•
Commande		
Commande à curseur en forme de cercle et affichage à éclairage rouge		
Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge	•	•
Zones de cuisson		
°av. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	FlexiBridge/ 3,2 kW (2 bobines)	FlexiBridge/ 3,2 kW (2 bobines)
°ar. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	FlexiBridge/ 3,2 kW (2 bobines)	FlexiBridge/ 3,2 kW (2 bobines)
°ar. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12-24 cm/3,2 kW	Ø 16-24 cm/3,6 kW
°av. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12-20 cm/2,8 kW	Ø 12-16 cm/2,5 kW
Nombre de niveaux de cuisson	14	14
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power	2+2	2+2
Identification de la taille des fonds de casserole	•	•
Équipement		
FlexiBridge	•	•
Fonction Bridge	•	•
Fonction Stop + Go	•	•
Minuterie éco	•	•
Minuterie CountUp	•	•
Contrôle OptiHeat	•	•
Fonction OffSound	•	•
Fonction verrouillage/ restauration	•	•
Sécurité enfants	•	•
Automatisme début de cuisson	•	•
Hab2Hood (commande intelligente des hottes aspirantes)	•	•
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•
Modèle CN (cadre en acier chromé)		
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		
Modèle O (sans cadre)	GK78TSIFO	GK69TSIFO
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 4005.- / CHF 3708.35	CHF 3800.- / CHF 3518.50
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50



Modèle	GK78TSI Induction Maxima	GK69TSI Induction Maxima	GK58TSD Induction Maxima		GK653TSI Induction Maxima	GK58TSIPL Induction	GK58TSI Induction	GK58TCI Induction
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines Maxima offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines Maxima offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Fonction Bridge pour fusionner deux zones de cuisson ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines en D offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Convient pour le marché du remplacement ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines Maxima offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Convient pour le marché du remplacement ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme blanc ★ Commande Touch blanche avec affichage en rouge ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Bobines offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles
Modèle								
Modèle/type d'installation	Cadre en acier chromé/encastrement à plat 76,6/50,6/6,3 cm L 75,0/P 49,0 cm	Cadre en acier chromé/encastrement à plat 69,6/50,6/6,3 cm L 68,0/P 49,0 cm	Cadre en acier chromé/encastrement à plat 57,6/50,6/6,3 cm B 56,0/T 49,0 cm			Breit-Cadre en acier chromé/encastrement à plat 61,8/54,8/6,3 cm L 56,4-60,0/P 49,0-53,0 cm	Cadre en acier chromé/encastrement à plat 57,6/50,6/6,3 cm L 56,0/P 49,0 cm	Cadre en acier chromé/encastrement à plat 57,6/50,6/6,3 cm L 56,0/P 49,0 cm
Dimensions L/P/H								
Dimensions de découpe L/P								
Modèle/type d'installation	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 77,0/51,0/6,4 cm/R 7 mm encastrement à fleur: L 75,6/77,6/P 49,6/51,6 cm à plat: L 75,0/T 49,0 cm	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 70,0/51,0/6,4 cm/R 7 mm encastrement à fleur: L 68,6/70,6/P 49,6/51,6 cm à plat: L 68,0/P 49,0 cm	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 58,0/51,0/6,3 cm/R 7 mm encastrement à fleur: B 56,6/58,6/T 49,6/51,6 cm à plat: B 56,0/T 49,0 cm		Design à facettes/encastrement à plat 65,3/52,3/6,0 cm à plat: L 53,4-63,7/P 49,0-50,7 cm		Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 58,0/51,0/6,3 cm/R 7 mm encastrement à fleur: L 56,6/58,6/P 49,6/51,6 cm à plat: L 56,0/P 49,0 cm	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 58,0/51,0/6,3 cm/R 7 mm encastrement à fleur: B 56,6/58,6/T 49,6/51,6 cm à plat: B 56,0/T 49,0 cm
Dimensions L/P/H								
Dimensions de découpe L/P								
Design								
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•	•	•		•	•	•	•
Commande								
Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge	•	•	•		•	•	•	
Commande Touch imprimée en blanc avec affichage en rouge								•
Zones de cuisson								
°av. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12-24 cm/3,2 kW	Ø 12-24 cm/3,2 kW	Ø 12,5-21 cm/3,2 kW		Ø 12-20 cm/2,8 kW	Ø 16-24 cm/3,7 kW	Ø 16-24 cm/3,7 kW	Ø 16-24 cm/3,7 kW
°ar. G: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12-24 cm/3,2 kW	Ø 12-24 cm/3,2 kW	Ø 12,5-21 cm/3,2 kW		Ø 12-20 cm/2,8 kW	Ø 15-20 cm/2,8 kW	Ø 15-20 cm/2,8 kW	Ø 15-20 cm/2,8 kW
°av. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12-24 cm/3,2 kW	Ø 12-24 cm/3,2 kW	Ø 12,5-21 cm/3,2 kW		Ø 12-24 cm/3,2 kW	Ø 15-20 cm/2,8 kW	Ø 15-20 cm/2,8 kW	Ø 15-20 cm/2,8 kW
°av. D: Diamètre du fond de casserole/puissance	Ø 12-24 cm/3,2 kW	Ø 12-24 cm/3,2 kW	Ø 12,5-21 cm/3,2 kW			Ø 12-16 cm/2,5 kW	Ø 12-16 cm/2,5 kW	Ø 12-16 cm/2,5 kW
Nombre de niveaux de cuisson	14	14	14		14	14	14	9
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power	4	4	4		3	4	4	4
Identification de la taille des fonds de casserole	•	•	•		•	•	•	•
Équipement								
Fonction Bridge			•					
Fonction Stop + Go	•	•	•		•	•	•	•
Minuterie éco	•	•	•		•	•	•	•
Minuterie CountUp	•	•	•		•	•	•	Minuteur
Contrôle OptiHeat	•	•	•		•	•	•	Affichage de chaleur résiduelle
Fonction OffSound	•	•	•		•	•	•	
Fonction verrouillage/restauration	•	•	•		•	•	•	•
Sécurité enfants	•	•	•		•	•	•	•
Automatisme début de cuisson	•	•	•		•	•	•	•
Hob2Hood (commande intelligente des hottes aspirantes)	•	•	•		•	•	•	•
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	•	•	•		•	•	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•	•		•	•	•	•
Modèle CN (cadre en acier chromé) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	GK78TSICN CHF 3900.-/ CHF 3611.10	GK69TSICN CHF 3690.-/ CHF 3416.65	GK58TSDCN CHF 3200.-/ CHF 2962.95				GK58TSICN CHF 2460.-/ CHF 2277.80	GK58TCICN CHF 1920.-/ CHF 1777.80
Modèle O (sans cadre) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	GK78TSIO CHF 3900.-/ CHF 3611.10	GK69TSIO CHF 3690.-/ CHF 3416.65	GK58TSIDO CHF 3200.-/ CHF 2962.95				GK58TSIO CHF 2460.-/ CHF 2277.80	GK58TCIO CHF 1920.-/ CHF 1777.80
Modèle F (design à facettes) Prix TVA incl./Prix TVA excl.					GK653TSIF CHF 2970.-/ CHF 2750.00			
Modèle PLCN (cadre large en acier chromé) Prix TVA incl./Prix TVA excl.						GK58TSIPLCN CHF 3300.-/ CHF 3055.55		
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50		CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50

Vous voulez de la puissance? Prenez les choses en main.

Un plan de cuisson à induction avec boîtier de commande constitue une alternative de poids aux modèles avec commande à curseur – et peut transformer le look de votre cuisine.



GK58II Induction avec boîtier de commande
Caractéristiques particulières
 ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc
 ★ Commande à partir d'un boîtier
 ★ Convient pour le marché du remplacement
 ★ Fonction Bridge pour fusionner deux zones de cuisson
 ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise
 ★ Bobines en D offrant une surface maximale pour différents diamètres de casseroles

Modèle/type d'installation
 Cadre en acier chromé/ encastré à plat
 Dimensions (L/P/H) 57,6/50,6/6,3 cm
 Dimensions de découpe (L/P) 56,0/49,0 cm
 Cadre large en acier chromé/ encastré à plat
 Dimensions (L/P/H) 61,8/54,8/6,3 cm
 Dimensions de découpe (L/P) 56,4-60/49-53 cm

Design
 Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc

Commande
 Boîtier de commande avec sélecteur rotatif
 ESSL4ICN/ SP

Zones de cuisson
 *av. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance Ø12,5-21 cm / 3,2 kW
 *ar. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance Ø16,5-21 cm / 2,6 kW
 *ar. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance Ø16,5-21 cm / 2,6 kW
 *av. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance Ø12,5-21 cm / 3,2 kW

9 niveaux de cuisson
 2 zones de cuisson avec fonction Power
 Zones de cuisson optimisées pour plancha et cocottes

Identification de la taille des fonds de casserole

Équipement
 Fonction Bridge
 Fonction Stop • Go
 Minuterie éco
 Minuterie CountUp
 Contrôle OptiHeat
 Fonction OffSound
 Fonction verrouillage/ restauration
 Sécurité enfants
 Automatisation début de cuisson
 Arrêt de sécurité en fonction de la puissance
 Protection anti-surchauffe

Modèle CN (cadre en acier chromé)
 GK58ICN Prix TVA incl. / Prix TVA excl.
 CHF 2465.- / CHF 2282.40

Modèle PLCN (cadre large en acier chromé)
 GK58IPLCN
 Prix TVA incl. / Prix TVA excl.
 CHF 2795.- / CHF 2587.95
 TAR (TVA incl.) CHF 2.50.-



ESSL4I Boîtier de commande encastrable pour plans de cuisson à induction
Caractéristiques particulières
 ★ Pour 4 zones de cuisson
 ★ Compatible avec les plans de cuisson à induction à boîtier de commande GK58II

Modèle
 4 régulateurs d'énergie, 9 niveaux avec mode maintien au chaud
 Boutons rotatifs escamotables et éclairés
 Dimensions (L/P/H) 41,0/31,1/9,0 cm
 Dimensions de découpe (L/H) 35,5/7,2 cm

Modèle CN (acier chromé)
 ESSL4ICN
 Prix TVA incl. / Prix TVA excl.
 CHF 1040.- / CHF 962.95

Modèle SP (miroir)
 ESSL4ISP
 Prix TVA incl. / Prix TVA excl.
 CHF 980.- / CHF 907.40

Tradition et innovation en parfaite harmonie
 Vous appréciez le côté classique du bouton rotatif de commande, mais pour vos plans de cuisson à induction, pas question de renoncer au mode de chauffage le plus innovant et le plus pratique. Aucun problème: GK58II est la solution idéale. Grâce aux deux modèles de cadres proposés, il s'adapte parfaitement aux plans de cuisson déjà existants dans votre cuisine.

Un renouvellement n'est pas forcément synonyme de changement total
 Pour vos plans de cuisson à éléments chauffants radiants en fin de vie, le plan de cuisson GK58II avec boîtier de commande est idéal si vous souhaitez conserver ce mode de commande. Le plan de cuisson à induction et le boîtier de commande s'intègrent rapidement et simplement dans la cuisine existante. Et dès le jour suivant, vous profitez des avantages des plans de cuisson à induction: réglage précis et rapide du niveau de cuisson et nettoyage simplissime les rares fois où il s'avère nécessaire. Sans oublier les économies d'énergie.



Modèle	DMGL8370SW	DMGL8360SW
Caractéristiques particulières	★ Plan de cuisson à induction avec hotte intégrée ★ Grande liberté de planification, placement flexible des meubles et des appareils ★ Direct Control: chaque zone de cuisson peut être sélectionnée avec la fonction curseur ou directement via le niveau de puissance ★ Gestionnaire de température: capteur sur chaque zone de cuisson avec 3 niveaux de température définis ★ Hob2Hood: commande intelligente, pilotage automatique de la hotte par le plan de cuisson ★ Entretien facile, tous les filtres sont aisément accessibles par le haut ★ Excellente réduction des odeurs avec 4 filtres à charbons actifs Long Life rég., durée de vie 4 ans	★ Plan de cuisson à induction avec hotte intégrée ★ Grande liberté de planification, placement flexible des meubles et des appareils ★ Direct Control: chaque zone de cuisson peut être sélectionnée avec la fonction curseur ou directement via le niveau de puissance ★ Gestionnaire de température: capteur sur chaque zone de cuisson avec 3 niveaux de température définis ★ Hob2Hood: commande intelligente, pilotage automatique de la hotte par le plan de cuisson ★ Entretien facile, filtre aisément accessible par le haut

Modèle	ComboHob version à recyclage	ComboHob version à évacuation
Plan de cuisson	Encastrement à fleur (modèle/ saillie, voir catalogue de planification) ou à plat 83,0/51,5/21 cm	
Type d'installation	Encastrement à fleur (modèle/ saillie, voir catalogue de planification) ou à plat 83,0/51,5/21 cm	
Dimensions L/P/H	voir catalogue de planification	
Dimensions de découpe pour encastré	voir catalogue de planification	
Design	Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•	
Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge	•	
Zones de cuisson	av. G: Diamètre du fond de casserole / puissance Ø12x24 cm / 3,7 kW ar. G: Diamètre du fond de casserole / puissance Ø12x24 cm / 3,7 kW ar. D: Diamètre du fond de casserole / puissance Ø12x24 cm / 3,7 kW av. D: Diamètre du fond de casserole / puissance Ø12x24 cm / 3,7 kW Nombre de niveaux de cuisson 9 + fonction Power	
Nombre de zones de cuisson avec fonction Power	4	
Équipement	Hob2Hood • Direct Control • Fonction Bridge 2 Fonction Stop • Go • Gestionnaire de température • Minuterie • Sécurité enfants • Automatisation début de cuisson • Affichage de chaleur résiduelle • Fonction Memory •	
Hotte aspirante	Évacuation/ recyclage Non/Oui Oui/Non Débit d'air max. 420 m³/h 647 m³/h Classe d'efficacité énergétique I) A+ Direct Control • Niveaux de puissance 9 + niveau intensif 9 + niveau intensif Filtre à graisse métallique rond, lavable au lave-vaisselle 1 1 Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs Long Life régénérable (durée de vie 4 ans) 4 Fonction marche à vide • Indicateur de saturation pour le filtre à graisse métallique •	
Version hotte aspirante à recyclage pour plan de cuisson	DMGL8370SW CHF 5250.- / CHF 4861.10	DMGL8360SW CHF 4950.- / CHF 4583.35
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 12.- / CHF 6.-	
TAR (TVA incl.)	CHF 12.- / CHF 6.-	
Valeur totale de raccordement	7,4/400 V 2-3 N kW	
Système à canal plat	Fourniture, voir catalogue de planification	

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

Vous appréciez la vitrocéramique? Alors faites votre choix!

Commande intégrée, commande à partir de la cuisinière ou à partir d'un boîtier: Electrolux propose des plans de cuisson en vitrocéramique pour tous les besoins et toutes les exigences.

Avec HighSpeed, la cuisson avec la vitrocéramique est encore plus rapide. Avec le nouveau plan de cuisson en vitrocéramique HighSpeed, l'eau bout jusqu'à 25% plus vite que sur les zones vitrocéramiques classiques. L'élément chauffant haute performance travaille avec deux bobines, une épaisse pour une puissance intermédiaire et une mince pour une faible puissance de cuisson. La sélection du niveau supérieur entraîne automatiquement l'activation des deux bobines.



Hob2Hood est la commande intelligente pour plan de cuisson et hotte

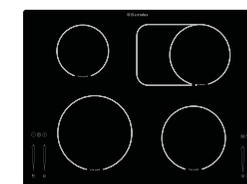
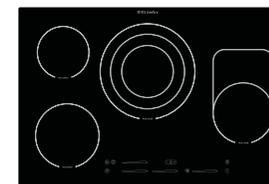
La fonction Hob2Hood unique intégrée d'Electrolux est synonyme de confort accru avec les plans de cuisson en vitrocéramique HighSpeed: la hotte est pilotée automatiquement par le plan de cuisson et s'arrête automatiquement après la cuisson.

Soyez flexible en cuisine

Les plans de cuisson en vitrocéramique HighSpeed offrent des zones optimisées pour la cuisson avec cocottes, le plan de cuisson HighSpeed de 78 cm est même doté d'une zone à trois cercles. La plupart de nos plans de cuisson en vitrocéramique disposent de zones à 2 cercles de différents diamètres pour des casseroles et marmites de toutes tailles.

Nos éléments chauffants TopLight sont très réactifs

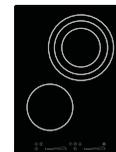
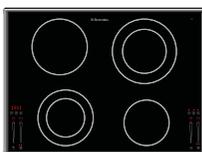
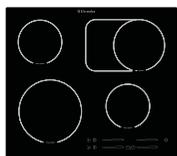
La zone de cuisson atteint sa pleine puissance en quelques secondes et la chaleur est répartie uniformément sur toute la zone. Les plans de cuisson en vitrocéramique autonomes TopLight sont dotés d'une commande à curseur ou Touch avec accès direct.



Modèle	GK78TSH Vitrocéramique avec commande à curseur	GK69TSH Vitrocéramique avec commande à curseur
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Avec éléments chauffants radiants HighSpeed pour un chauffage jusqu'à 25% plus rapide ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 3 cercles/rôtissage 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Avec éléments chauffants radiants HighSpeed pour un chauffage jusqu'à 25% plus rapide ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de rôtissage activable



Modèle		
Modèle/type d'installation		
Dimensions L/P/H		
Dimensions de découpe L/P		
Modèle/type d'installation	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 77,0/51,0/5,1 cm / R 7 mm	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 70,0/51,0/5,1 cm / R 7 mm
Dimensions L/P/H	encastrement à fleur: L 75,6/77,6/P 49,6/51,6 cm	encastrement à fleur: L 68,6/70,6/P 49,6/51,6 cm
Dimensions de découpe L/P	à plat: L 75,0/P 49,0 cm	à plat: L 68,0/P 49,4 cm
Design		
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•	•
Commande		
Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge	•	•
Zones de cuisson		
av. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Ø 18 cm / 2,0 kW	Ø 21 cm / 2,3 kW
ar. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Ø 14,5 cm / 1,6 kW	Ø 14,5 cm / 1,6 kW
av. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Zone de cuisson à 3 cercles Ø 14,5, Ø 21, Ø 27 cm 1,1 kW, 2,3 kW, 3,4 kW	Ø 17, zone de rôtissage 17 x 26,5 cm / 1,8 kW, 2,8 kW
av. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Ø 17, zone de rôtissage 17 x 26,5 cm / 1,8 kW, 2,8 kW	Ø 18 cm / 2,3 kW
Nombre de niveaux de cuisson	14	14
Éléments chauffants radiants HighSpeed	•	•
Éléments chauffants radiants TopLight		
Équipement		
Zone de cuisson à 2 cercles		
Zone de cuisson à 3 cercles	ar. D	
Zone de rôtissage	av. D	ar. D
Fonction Stop • Go	•	•
Minuterie éco	•	•
Minuterie CountUp	•	•
Contrôle OptiHeat	•	•
Fonction OffSound	•	•
Fonction verrouillage/ restauration	•	•
Sécurité enfants	•	•
Automatisme début de cuisson	•	•
Hob2Hood (commande intelligente des hottes aspirantes)	•	•
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•
Modèle CN (cadre en acier chromé)		
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.		
Modèle O (sans cadre)	GK78TSHO	GK69TSHO
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 2990.- / CHF 2768.50	CHF 2810.- / CHF 2601.85
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50



Modèle	GK58TSH Vitrocéramique avec commande à curseur	GK78TS Vitrocéramique avec commande à curseur	GK69TS Vitrocéramique avec commande à curseur		GK58TS Vitrocéramique avec commande à curseur	GK38TS Vitrocéramique avec commande à curseur	GK80TSPL Vitrocéramique avec commande à curseur	GK58TSPL Vitrocéramique avec commande à curseur
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Avec éléments chauffants radiants HighSpeed pour un chauffage jusqu'à 25 % plus rapide ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de rôtissage activable 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles/rôtissage 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Compatible avec ProfilLine modulaire ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 3 cercles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Convient pour le marché du remplacement ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles/rôtissage 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Convient pour le marché du remplacement ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles



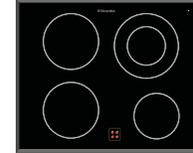
Modèle								
Modèle/type d'installation								
Dimensions L/P/H								
Dimensions de découpe L/P								
Modèle/type d'installation	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 58,0/51,0/5,1 cm / R 7 mm	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 77,0/51,0/5,1 cm / R 7 mm	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 70,0/51,0/5,1 cm / R 7 mm		Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 58,0/51,0/5,1 cm / R 7 mm	Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 38,0/51,0/5,2 cm / R 7 mm	Cadre large en acier chromé/encastrement à plat 82,8/54,8/5,0 cm L 78,0 - 81,0 / P 50,0 - 53,0 cm	Cadre large en acier chromé/encastrement à plat 61,8/54,8/5,0 cm L 56,0 - 60,0 / P 49,0 - 53,0 cm
Dimensions L/P/H								
Dimensions de découpe L/P	L 56,6/58,6 / P 49,6/51,6 cm à plat: L 56,0 / P 49,0 cm	L 75,6/77,6 / B 49,6/51,6 cm à plat: L 75,0 / B 49,0 cm	L 68,6/70,6 / P 49,6/51,6 cm à plat: L 68,0 / P 49,4 cm		L 56,6/58,6 / P 49,6/51,6 cm à plat: L 56,0 / P 49,0 cm	L 36,6/38,6 / P 49,6/51,6 cm à plat: L 36,0 / P 49,0 cm		
Design								
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•	•	•		•	•	•	•
Commande								
Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge	•	•	•		•	•	•	•
Zones de cuisson								
°av. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Ø 21 cm / 2,3 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm 0,9 kW, 1,8 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm 0,9 kW, 1,8 kW		Zone de cuisson à 2 cercles Ø 16, Ø 21 cm 1,5 kW, 2,3 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm 0,9 kW, 1,8 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 16, Ø 21 cm 1,5 kW, 2,3 kW
°ar. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Ø 14,5 cm / 1,6 kW	Ø 21 cm / 2,3 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW		Ø 14,5 cm / 1,2 kW		Ø 21 cm / 2,3 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW
°ar. D: Diamètre du fond de casserole//puissance	Ø 17, zone de rôtissage 17 x 26,5 cm / 1,8 kW, 2,8 kW	Ø 16,5, zone de rôtissage 16,5 x 29 cm / 1,8 kW, 2,6 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 14, Ø 21 cm 1,0 kW, 2,2 kW		Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm 0,9 kW, 1,8 kW	Zone de cuisson à 3 cercles Ø 12, Ø 17,5, Ø 21 cm / 0,8 kW, 1,6 kW, 2,3 kW	Ø 16,5, zone de rôtissage 16,5 x 29 cm / 1,5 kW, 2,6 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm 0,9 kW, 1,8 kW
°av. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Ø 14,5 cm / 1,6 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW		Ø 14,5 cm / 1,2 kW		Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW
Nombre de niveaux de cuisson	14	14	14		14	14	14	14
Éléments chauffants radiants HighSpeed	•	•	•		•	•	•	•
Éléments chauffants radiants TopLight								
Équipement								
Zone de cuisson à 2 cercles		av. G	av. G + ar. D		av. G + ar. D		av. G	av. G + ar. D
Zone de cuisson à 3 cercles						ar. D		
Zone de rôtissage	ar. D	ar. D					ar. D	
Fonction Stop + Go	•	•	•		•	•	•	•
Minuterie éco	•	•	•		•	•	•	•
Minuterie CountUp	•	•	•		•	•	•	•
Contrôle OptiHeat	•	•	•		•	•	•	•
Fonction OffSound	•	•	•		•	•	•	•
Fonction verrouillage/ restauration	•	•	•		•	•	•	•
Sécurité enfants	•	•	•		•	•	•	•
Automatisme début de cuisson	•	•	•		•	•	•	•
Mijotage						•		
Hob2Hood (commande intelligente des hottes aspirantes)	•							
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	•	•	•		•	•	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•	•		•	•	•	•
Modèle CN (cadre en acier chromé)								
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		GK78TSCN CHF 2820.- / CHF 2611.10	GK69TSCN CHF 2590.- / CHF 2398.15		GK58TSCN CHF 2430.- / CHF 2250.-			
Modèle O (sans cadre)	GK58TSHO CHF 2570.- / CHF 2379.65	GK78TSO CHF 2820.- / CHF 2611.10	GK69TSO CHF 2590.- / CHF 2398.15		GK58TSO CHF 2430.- / CHF 2250.-	GK38TSO CHF 1490.- / CHF 1379.65		
Modèle PLCN (cadre large en acier chromé)							GK80TSPLCN CHF 3190.- / CHF 2953.70	GK58TSPLCN CHF 2580.- / CHF 2388.90
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.								
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50		CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50



Modèle	GK65TS Vitrocéramique avec commande à curseur	GK58TC Vitrocéramique avec commande Touch	GK29TC Vitrocéramique avec commande Touch
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme élégant en blanc ★ Commande à curseur blanche avec affichage en rouge ★ Convient pour le marché du remplacement ★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ Commande Touch blanche avec affichage en rouge ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ Commande Touch blanche avec affichage en rouge ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles
Modèle			
Modèle/type d'installation		Cadre en acier chromé/ encastrément à plat 57,6/50,6/5,0 cm	
Dimensions L/P/H			
Dimensions de découpe L/P			
Modèle/type d'installation	Design à facettes/ encastrément à plat 65,3/52,3/5,1 cm		Sans cadre/ encastrément à fleur ou à plat 29,0/51,0/5,1 cm/ R 7 mm
Dimensions L/P/H			
Dimensions de découpe L/P	L 51,0 - 63,7/ P 46,6 - 50,7 cm		encastrément à fleur: L 27,6/ 29,6/ P 49,6/ 51,6 cm à plat: L 27,0/ P 49,0 cm
Design			
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•	•	•
Commande			
Commande à curseur imprimée en blanc avec affichage en rouge			
Commande Touch imprimée en blanc avec affichage en rouge	•	•	•
Zones de cuisson			
°av. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm 0,9 kW, 1,8 kW	Ø 21 cm/ 2,3 kW	Ø 14,5 cm/ 1,2 kW
°ar. G: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Ø 14,5 cm/ 1,2 kW	Ø 14,5 cm/ 1,2 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm 0,7 kW, 1,7 kW
°ar. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance		Ø 18 cm/ 1,8 kW	
°av. D: Diamètre du fond de casserole/ puissance	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 16, Ø 21 cm 1,5 kW, 2,3 kW	Ø 14,5 cm/ 1,2 kW	
Nombre de niveaux de cuisson	14	9	9
Éléments chauffants radiants HighSpeed	•	•	•
Éléments chauffants radiants TopLight	•	•	•
Équipement			
Zone de cuisson à 2 cercles	av. G + av. D		ar. G
Zone de cuisson à 3 cercles			
Zone de rôtissage			
Fonction Stop • Go	•	•	•
Minuterie éco	•		
Minuterie CountUp	•	Minuteur	Minuteur
Contrôle OptiHeat	•	Affichage de chaleur résiduelle	Affichage de chaleur résiduelle
Fonction OffSound	•		
Fonction verrouillage/ restauration	•	•	•
Sécurité enfants	•	•	•
Automatisme début de cuisson	•	•	•
Mijotage	•	•	•
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	•	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•	•
Modèle CN (cadre en acier chromé)		GK58TCN	
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		CHF 1760.- / CHF 1629.65	
Modèle O (sans cadre)			GK29TCO
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.			CHF 1300.- / CHF 1203.70
Modèle F (design à facettes)	GK65TSF		
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 2005.- / CHF 1856.50		
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF -.60



Quel est le mode de commande qui vous convient?



Modèle	GK78C Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	GK65P Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	GK58C Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	GK58P Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	GK56P Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles/rôtissage 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Convient pour le marché du remplacement 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles/rôtissage 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Les largeurs de découpe de 54 cm facilitent l'encastrement sur une armoire basse SMS
Modèle					
Modèle / type d'installation	Cadre en acier chromé / encastrement à plat		Cadre en acier chromé / encastrement à plat 57,6/50,6/4,3 cm	Cadre en acier chromé / encastrement à plat 57,6/50,6/4,3 cm	Cadre en acier chromé / encastrement à plat 55,6/51,6/4,6 cm
Dimensions L/P/H	76,6/50,6/4,6 cm		L 56,0/P 49,0 cm	L 56,0/P 49,0 cm	L 54,0/P 50,0 cm
Dimensions de découpe L/P					
Modèle / type d'installation		Design à facettes / encastrement à plat 65,3/52,3/4,7 cm			
Dimensions L/P/H		L 53,0-63,7/P 48,4-50,7 cm			
Dimensions de découpe L/P					
Design					
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•	•	•	•	•
Commande					
Cuisinière ou boîtier de commande	•	•	•	•	•
Zones de cuisson					
av. G: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Ø 17, zone de rôtissage 17 x 26,5 cm / 1,5 kW, 2,4 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 17, zone de rôtissage 17 x 26,5 cm / 1,5 kW, 2,4 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm / 0,9 kW, 1,8 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm / 0,9 kW, 1,8 kW
ar. G: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW
av. D: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 21 cm / 0,9 kW, 2,2 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 21 cm / 0,9 kW, 2,2 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 21 cm / 0,9 kW, 2,2 kW	Ø 21 cm / 2,3 kW	Ø 21 cm / 2,3 kW
av. D: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW
Nombre de niveaux de cuisson	9	9	9	9	9
Éléments chauffants radiants TopLight	•	•	•	•	•
Équipement					
Zone de cuisson à 2 cercles	ar. D	ar. D	ar. D	av. G	av. G
Zone de rôtissage	av. G		av. G		
Affichage de chaleur résiduelle	•	•	•	•	•
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	•	•	•	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•	•	•	•
Modèle CN (cadre en acier chromé)	GK78CCN		GK58CCN	GK58PCN	GK56PCN
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 2330.- / CHF 2157.40		CHF 1915.- / CHF 1773.15	CHF 1560.- / CHF 1444.45	CHF 1470.- / CHF 1361.10
Modèle F (design à facettes)		GK65PF			
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.		CHF 2015.- / CHF 1865.75			
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50

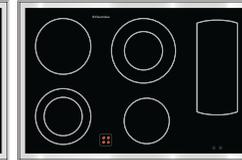
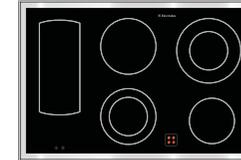
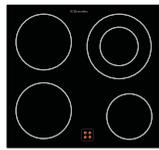
Éléments chauffants TopLight avec bouton rotatif de commande

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

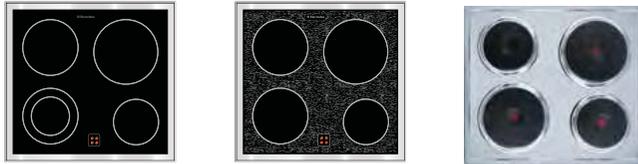
À chaque situation son plan de cuisson

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

Possibilités de combinaison cuisinières encastrables 55 SMS					
EHK1-3					
EHL2-3					
EHL2/EHL2X	•	•	•	•	•
EHL4/EHL4X	•	•	•	•	•
EHGL3D/EHGL3XD	•	•	•	•	•
EHGL4/EHGL4X	•	•	•	•	•
EHGL5X	•	•	•	•	•
Réchauds encastrables					
ERGL4ESP/WE	•	•	•	•	•
Boîtier de commande encastrable					
ESGL4ECN/SP/WE	•	•	•	•	•



Modèle	GK56P Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	GK58 Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	GK56 Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande		GK583 Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	GK80LPL Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	GK80RPL Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	GK56PPLR Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Les largeurs de découpe de 51 cm facilitent l'encastrement sur une armoire basse SMS 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Décor de surface ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Décor de surface ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Les largeurs de découpe de 54 cm facilitent l'encastrement sur une armoire basse SMS 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Décor de surface ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Pour le marché du remplacement ou l'encastrement dans un plan de travail en acier chromé ★ Surface de maintien au chaud avec commande Touch 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Pour le marché du remplacement ou l'encastrement dans un plan de travail en acier chromé ★ Surface de maintien au chaud avec commande Touch 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Pour le marché du remplacement ou l'encastrement dans un plan de travail en acier chromé
Modèle								
Modèle/type d'installation		Cadre en acier chromé/encastrement à plat 57,6/50,6/4,3 cm	Cadre en acier chromé/encastrement à plat 55,6/51,6/4,6 cm		Cadre en acier chromé/encastrement à plat 57,6/50,6/4,3 cm	Breit-Cadre en acier chromé/encastrement à plat 82,8/54,8/4,6 cm	Breit-Cadre en acier chromé/encastrement à plat 82,8/54,8/4,6 cm	Breit-Cadre en acier chromé/encastrement à plat 58,8/54,8/4,7 cm
Dimensions L/P/H		L56,0/P 49,0 cm	L54,0/P 50,0 cm		L56,0/P 49,0 cm	L78,0 - 81,0/P 50,0 - 53,0 cm	L78,0 - 81,0/P 50,0 - 53,0 cm	L54,0 - 56,5/P 50,0 - 52,5 cm
Modèle/type d'installation								
Dimensions L/P/H		Sans cadre/encastrement à fleur ou à plat 52,9/48,9/4,7 cm / R 2 mm						
Dimensions de découpe L/P		encastrement à fleur: L 51,6/53,6/PT 47,6/49,6 cm à plat: L 51,0/P 47,0 cm						
Design								
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•					•		•
Décor de surface		•	•		•		•	
Commande								
Cuisinière ou boîtier de commande	•	•	•		•	•	•	•
Zones de cuisson								
av. G: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW		Ø 18 cm / 1,8 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm / 0,9 kW, 1,8 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm / 0,9 kW, 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW
ar. G: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW			Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW	Ø 18 cm / 1,8 kW
av. D: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 21 cm / 0,9 kW, 2,2 kW	Ø 21 cm / 2,3 kW	Ø 21 cm / 2,3 kW		Ø 21 cm / 2,3 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 14, Ø 21 cm / 1,0 kW, 2,2 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 14, Ø 21 cm / 1,0 kW, 2,2 kW	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 21 cm / 0,9 kW, 2,2 kW
av. D: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW		Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW	Ø 14,5 cm / 1,2 kW
Nombre de niveaux de cuisson	9	9	9		9	9	9	9
Éléments chauffants radiants TopLight	•	•	•		•	•	•	•
Surface de maintien au chaud / puissance						à gauche 13,5 x 32 cm / 0,1 kW	à droite 13,5 x 32 cm / 0,1 kW	
Équipement								
Zone de cuisson à 2 cercles	ar. D					av. G + ar. D à gauche	av. G + ar. D à droite	ar. D
Surface de maintien au chaud								
Affichage de chaleur résiduelle	•	•	•		•	•	•	•
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	•	•	•		•	•	•	•
Protection anti-surchauffe	•	•	•		•	•	•	•
Modèle CN (cadre en acier chromé)		GK58CN	GK56CN		GK583CN			
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		CHF 1290.- / CHF 1194.45	CHF 1260.- / CHF 1166.65		CHF 1240.- / CHF 1148.15			
Modèle O (sans cadre)	GK56PO							
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 1470.- / CHF 1361.10							
Modèle PLCN (cadre large en acier chromé)						GK80LPLCN	GK80RPLCN	GK56PPLRCN
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.						CHF 2510.- / CHF 2324.05	CHF 2510.- / CHF 2324.05	CHF 1820.- / CHF 1685.20
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50		CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50
Possibilités de combinaison cuisinières encastrables 55 SMS								
EHK1-3						•		
EHL1		•	•					
EHL2-3						•		
EHL2/ EHL2X		•	•			•	•	•
EHL4/ EHL4X		•	•			•	•	•
EHGL3D/ EHGL3XD		•	•			•	•	•
EHGL4/ EHGL4X		•	•			•	•	•
EHGL5X		•	•			•	•	•
Réchauds encastrables								
ERGL4ESP/WE	•	•	•		•	•	•	•
Boîtier de commande encastrable								
ESGL4ECN/SP/WE	•	•	•		•	•	•	•



Modèle	GK56PPL Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	GK56PL Vitrocéramique commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande	KM412.2 Platine de cuisson commandée à partir de la cuisinière ou d'un boîtier de commande
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Zones de cuisson avec graphisme en blanc ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Zone de cuisson activable à 2 cercles ★ Pour le marché du remplacement ou l'encastrement dans un plan de travail en acier chromé 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Décor de surface ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ Pour le marché du remplacement ou l'encastrement dans un plan de travail en acier chromé 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Plan de travail en acier chromé ★ 9 niveaux de cuisson pour une régulation précise ★ 4 plaques en fonte ★ Compatible avec les régulateurs d'énergie ★ Fiche de raccordement 14p
Modèle			
Modèle/type d'installation	Cadre large en acier chromé/encastrement à plat 58,8/54,8/4,7 cm	Cadre large en acier chromé/encastrement à plat 58,8/54,8/4,7 cm	Cadre en acier chromé/encastrement à plat 58/51/4,6 cm
Dimensions L/P/H	L54,0-57,0/P 50,0-53,0 cm	L54,0-57,0/P 50,0-53,0 cm	L56,0/P 49,0 cm
Dimensions de découpe L/P			
Design			
Zones de cuisson avec graphisme imprimé en blanc	•		
Zones de cuisson avec décor de surface		•	
Commande			
Cuisinière ou boîtier de commande	•	•	•
Zones de cuisson			
°av. G: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Zone de cuisson à 2 cercles Ø 12, Ø 18 cm/0,9 kW, 1,8 kW	Ø 18 cm/1,8 kW	Ø 18 cm/2,0 kW
°ar. G: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Ø 18 cm/1,8 kW	Ø 18 cm/1,8 kW	Ø 14,5 cm/1,0 kW
°ar. D: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Ø 21 cm/2,3 kW	Ø 21 cm/2,3 kW	Ø 18 cm/2,0 kW
°av. D: Diamètre de la zone de cuisson/puissance	Ø 14,5 cm/1,2 kW	Ø 14,5 cm/1,2 kW	Ø 14,5 cm/1,5 kW
Nombre de niveaux de cuisson	9	9	9
Éléments chauffants radiants TopLight	•	•	Plaque en fonte
Équipement			
Zone de cuisson à 2 cercles	av. G		
Affichage de chaleur résiduelle	•	•	
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	•	•	
Protection anti-surchauffe	•	•	
Modèle CN (cadre en acier chromé)			KM412.2
Prix TVA incl./Prix TVA excl.			CHF 640.- / CHF 592.60
Modèle PLCN (cadre large en acier chromé)			
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	GK56PPLCN CHF 1820.- / CHF 1685.20	GK56PLCN CHF 1615.- / CHF 1495.35	
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50	CHF 2.50

Possibilités de combinaison cuisinières encastrables 55 SMS			
EHK1-3			
EHK1		•	•
EHL2-3			
EHL2/EHL2X	•	•	•
EHL4/EHL4X	•	•	•
EHGL3D/EHGL3XD	•	•	•
EHGL4/EHGL4X	•	•	•
EHGL5X	•	•	•
Réchauds encastrables			
ERGL4ESP/WE	•	•	•
Boîtier de commande encastrable			
ESGL4ECN/SP/WE	•	•	•



Modèle	ESGL4E Boîtier de commande encastrable pour plans de cuisson en vitrocéramique	ERGL4E Boîtier de commande encastrable pour plans de cuisson en vitrocéramique
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Pour 4 zones de cuisson ★ Compatible avec les plans de cuisson en vitrocéramique avec et sans zones à 2 cercles, platinas de cuisson et set de plaques 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Pour 4 zones de cuisson ★ Compatible avec les plans de cuisson en vitrocéramique avec et sans zones à 2 cercles, platinas de cuisson et set de plaques
Modèle		
4 régulateurs d'énergie en continu à 2 cercles 1-9 avec mode maintien au chaud	•	•
Boutons rotatifs escamotables et éclairés	•	•
Recommandé pour le marché du remplacement		
Fiche de raccordement 14p	•	•
Dimensions L/P/H	41,0/25,0/9,0 cm	54,7/20,0/12,4 cm
Dimensions de découpe L/H	35,5/7,2 cm	55,0/12,7 cm
Réchaud encastrable comme élément ¼ (SMS 1/6)		•
Modèle CN (acier chrome)	ESGL4ECN CHF 935.- / CHF 865.75	
Prix TVA incl./Prix TVA excl.		
Modèle SP (miroir)	ESGL4ESP CHF 875.- / CHF 810.20	ERGL4ESP CHF 815.- / CHF 754.65
Prix TVA incl./Prix TVA excl.		
Modèle WE (blanc)	ESGL4EWE CHF 875.- / CHF 810.20	ERGL4EWE CHF 815.- / CHF 754.65
Prix TVA incl./Prix TVA excl.		

Sets de plaques commandées à partir de la cuisinière ou d'un boîtier, pour cavités de montage existantes ou plan de travail									
Modèle	Plaques en fonte nombre	400 V	Ø 14,5 cm nombre	Ø 18 cm nombre	Ø 22 cm nombre	sans fixation	avec fixation	Prix TVA incl.	Prix TVA excl.
PS412	4	•	2	2		•	•	350.-	324.05
PS•B412	4	•	2	2			•	415.-	384.25
PS423	4	•	1	2	1	•	•	350.-	324.05
PS•B423	4	•	1	2	1		•	415.-	384.25
PS302	3	•	1	2		•	•	310.-	287.05
PS•B302	3	•	1	2			•	365.-	337.95
PS303	3	•	1	1	1	•	•	310.-	287.05
PS•B303	3	•	1	1	1		•	365.-	337.95
PSB200/202	2	•	1	1			•	315.-	291.65
PS32	3	•		2	1	•		310.-	287.05
PS•B32	3	•		2	1		•	365.-	337.95
PS•B42	4	•		2	2		•	415.-	384.25

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

Tableau de combinaisons SMS								
Platine de cuisson et sets de plaques	KM412.2	PS412 PS*B412	PS423 PS*B423	PS*B42	PS302 PS*B302	PS303 PS*B303	PS32 PS*B32	PSB200/202
Cuisinières encastrables 55 cm SMS								
EHK1-2								•
EHK1-3					•	•	•	
EHK1	•	•	•	•				
EHL2-3					•	•	•	
EHL2/EHL2X	•	•	•	•				
EHL4/EHL4X	•	•	•	•				
EHGL3D/EHGL3XD	•	•	•	•				
EHGL4/EHGL4X	•	•	•	•				
EHGL5X	•	•	•	•				
Réchauds encastrables								
ERGL4ESP/WE	•	•	•	•				
Boîtiers de commande								
ESGL4ECN/SP/WE	•	•	•	•				

Variantes d'encastrement avec ou sans cadre



Cadre CN
Détail du décor avec cadre en acier inoxydable encastrement à plat (GK... CN).

Sans cadre
Détail du décor, sans cadre pour encastrement à fleur (pierre ou verre) avec joint silicone (GK... O).

Sans cadre
Détail du décor sans cadre, encastrement à plat (GK... O).

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

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

Design à facettes
Appareil posé, encastrement à plat sans cadre, facetté (GK... F).



Accessoires adaptés à toutes les tables de cuisson vitrocéramique.



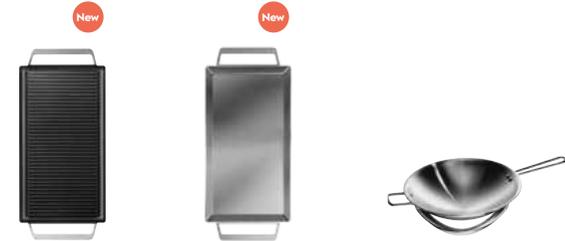
Modèle	E9KLSPO1	E9KLPS01	E9KLSA01	E9KLSA21
Caractéristiques	Marmite avec couvercle Grâce à sa contenance de 9 litres, vous pouvez cuisiner de grandes quantités dans la marmite.	Panier cuit-pâtes adaptable à la marmite Le panier cuit-pâtes est conçu pour la marmite. Il est idéal pour les pâtes longues comme les spaghetti, les linguine et les fettuccine.	Casserole avec couvercle La casserole est pratique et polyvalente. Elle est particulièrement adaptée pour faire mijoter et déglacer.	Casserole avec couvercle, petit modèle La casserole de 1,7 litre est le choix optimal pour préparer des sauces, pocher et caraméliser.
Dimensions/contenance	Ø 24 / H 19 cm / 9 litres	Ø 24 cm	Ø 22 cm / 3 litres	Ø 16 cm / 1,7 litres
Compatible avec	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 229.- / CHF 212.05	CHF 119.- / CHF 110.20	CHF 169.- / CHF 156.50	CHF 139.- / CHF 128.70



Modèle	E9KLLC01	E9KLSA11	E9KLLC1	E9KLC501
Caractéristiques	Sauteuse avec couvercle Ce généreux ustensile de 4,5 litres offre l'espace de cuisson nécessaire aux risottos, tajines et plats mijotés.	Sauteuse haute avec couvercle Sauteuse de 3 litres pour cuisiner de délicieuses soupes de légumes ou un savoureux ragoût de bœuf.	Grande cocotte avec couvercle Du plan de cuisson vitrocéramique directement au four. Idéale pour les gratins, les rôtis, les ragoûts, les légumes et la volaille.	Sauteuse conique La sauteuse conique de 2 litres est idéale pour faire sauter et saisir à feu vif les petits morceaux de viande et les légumes.
Dimensions/contenance	Ø 30 cm / 4,5 litres	Ø 22 cm / 3 litres	L 28 / P 39 / H 8 cm	Ø 22 cm / 2 litres
Compatible avec	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les plans de cuisson vitrocéramique, y compris à induction, et le four	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 199.- / CHF 184.25	CHF 169.- / CHF 156.50	CHF 320.- / CHF 296.30	CHF 139.- / CHF 128.70



Modèle	E9KLC501A	E9KLFPO1	E9KLFPS2
Caractéristiques	Passoire chinoise Elle a été spécialement pensée pour épouser la forme de la sauteuse conique. Idéale pour la préparation de sauces crémeuses et de puddings.	Poêle Grâce à la répartition uniforme de la chaleur, la poêle cuit à la perfection steaks, filets de poisson et bien d'autres aliments.	Ensemble de poêles Cet ensemble de deux poêles antiadhésives couleur champagne allie performance et fonctionnalité.
Dimensions/contenance	Ø 22 cm	Ø 28 cm	Ø 30 / 26 cm / 2 pièces
Compatible avec	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 79.- / CHF 73.15	CHF 149.- / CHF 137.45	CHF 149.- / CHF 137.45



Modèle	E9HL33	E9KLI	INFI-WOK
Caractéristiques	Grill plat En fonte d'aluminium de haute qualité avec revêtement antiadhésif et poignées en acier chromé	Grill plat Teppan Yaki La combinaison parfaite des matériaux garantit une répartition rapide de la chaleur sur toute la surface.	Set Infinite Wok Élégant wok pour table de cuisson à induction, incl. support rond. Pour toutes les zones de cuisson de 18 à 28 cm Ø.
Dimensions/contenance	L 22 / P 43,2 / H 1,8 cm	L 25,5 / P 47 cm	Bord supérieur Ø 34 cm / 3 litres
Compatible avec	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Toutes les tables de cuisson vitrocéramique, y compris à induction	Plans de cuisson à induction
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 299.- / CHF 276.85	CHF 299.- / CHF 276.85	CHF 289.- / CHF 267.60



New

Du plan de cuisson vitrocéramique directement au four
La nouvelle grande cocotte avec couvercle est idéale pour les gratins, les rôtis, les ragoûts, les légumes, la volaille et bien d'autres aliments.

QuickSource De l'eau bouillante directement du robinet.

Avec le nouveau QuickSource d'Electrolux, vous avez toujours à portée de main de l'eau bouillante - fraîche, propre et sans calcaire.



Notre filtre unique en son genre limite au maximum les dépôts, garantit un fonctionnement irréprochable durable du robinet et améliore la qualité gustative de l'eau.



De l'eau bouillante instantanément et simplement

Finie la casserole sur la cuisinière. Avec le QuickSource, vous préparez en un clin d'œil votre thé ou votre soupe. En fonction de vos besoins, le robinet au design élégant vous fournit de l'eau froide, chaude ou bouillante.

L'équilibre parfait entre forme et fonctionnalité lui a valu de remporter le Red Dot Design Award - prix prestigieux qui récompense une qualité de conception exceptionnelle.



Avec le QuickSource, vous économisez de l'eau et de l'énergie: il ne chauffe que le volume d'eau dont vous avez besoin.



Dès que vous en avez besoin, QuickSource vous fournit instantanément de l'eau chaude à 100°C. Vous économisez ainsi du temps, que vous concoctiez un menu gourmet ou prépariez rapidement une tasse de thé frais.



La sécurité est indissociable du design. Le distributeur d'eau est isolé pour rester froid. Le levier de commande est muni d'une sécurité enfant avec blocage automatique pour l'eau bouillante.

Le chauffe-eau QuickSource

Le chauffe-eau compact d'une capacité de 4 ou 8 litres est installé sous l'évier. Le réservoir d'eau en titane ne requiert aucun entretien.

Inscription en vue de la certification SSIGE (n° 1606-6518)

Plus d'informations.



Une conception irréprochable, une utilité remarquable.

De l'eau bouillante instantanément – que vous préparez des pâtes, des légumes ou simplement une boisson chaude, le QuickSource vous fait gagner du temps en cuisine.



Modèle	EYT12012SB	EYT11012SB	EYT12012CB	EYT11012CB
Caractéristiques particulières	* Robinet mitigeur eau chaude/froide avec bouton rotatif à pression pour eau bouillante à 100°C * Robinet isolé et sécurité enfant afin d'éviter les brûlures			
Design / matériau	Carré / acier inoxydable	Rond / acier inoxydable	Carré / chromé brillant	Rond / chromé brillant
Dimensions H / L / P	33,2/16,8/24,9 cm	39,3/16,8/24,9 cm	33,2/16,8/24,9 cm	39,3/16,8/24,9 cm
Branchement d'eau (froid / chaud)	Filetage intérieur G3/8 (longueur: 55 cm)			
Branchement d'eau (eau chaude)	Filetage intérieur G3/8 (longueur: 110 cm)			
Liste de prix (TVA incl.)	CHF 710.-	CHF 710.-	CHF 536.-	CHF 536.-
Liste de prix (TVA excl.)	CHF 657.40	CHF 657.40	CHF 496.30	CHF 496.30

Cinq couleurs de bague



Deux tailles de chauffe-eau 4 et 8 litres

Modèle	EYB00416SS	EYB00816SS
Caractéristiques particulières	* Réservoir en titane sans entretien	* Réservoir en titane sans entretien
Capacité	4 litres	8 litres
Valeur de raccordement (V/kW/A)	33,2/16,8/24,9 cm	
Temps de chauffe (10°C – 100°C)	15 min	21 min
Consommation d'énergie en veille (Power ON)	15 W	20 W
Consommation d'énergie en veille (Power OFF)	0,4	
Branchement d'eau (chauffe-eau)	Filetage intérieur G1/2 (1,5 – 4,0 bar)	
Branchement d'eau (robinet)	Filetage extérieur G3/8	
Dimensions H / L / P	32/21/27,5 cm	52/21/27,5 cm
Liste de prix (TVA incl.)	CHF 1125.-	CHF 1390.-
Liste de prix (TVA excl.)	CHF 1041.65	CHF 1287.05.-
TAR (TVA incl.)	CHF -60	CHF 2.50



Accessoires assortis à QuickSource

Modèle	Article	Description	Liste de prix (TVA incl.)	Liste de prix (TVA excl.)
A2HK0001	Filtre à eau, complet	Filtre à eau avec affichage numérique de la consommation d'eau	CHF 380.-	CHF 351.85
A3HW0001	Cartouche filtrante de rechange	Cartouche filtrante de rechange pour A2HK000 (durée d'utilisation: 1 an)	CHF 150.-	CHF 138.90
EYT10010MA	Bague de robinet design	En blanc, noir, acier inoxydable, chrome, or (comprise dans la livraison)	CHF 90.-	CHF 83.35

Accessoires de montage assortis à QuickSource

GYBMIX16XA	Mélangeur	Nécessaire si QuickSource doit fournir l'eau chaude.	CHF 250.-	CHF 231.50
EYB06216XA	Vanne d'équilibrage de pression	Vanne d'équilibrage de pression pour chauffe-eau de 4 et 8 litres	CHF 250.-	CHF 231.50

Exemple de configuration QuickSource			Liste de prix (TVA incl.)	Liste de prix (TVA excl.)
EYT12012SB	Robinet	Rond / chromé brillant	CHF 710.-	CHF 657.40
EYT10010MA	Bagues de robinet design	Blanc, noir, acier inoxydable, chromé, doré (1 pack avec toutes les couleurs)	CHF 90.-	CHF 83.35
EYB00416SS	Chauffe-eau	Chauffe-eau en titane: 4 litres	CHF 1125.-	CHF 1041.65
EYB06216XA	Vanne d'équilibrage de pression	Vanne d'équilibrage de pression pour chauffe-eau de 4 et 8 litres	CHF 250.-	CHF 231.50
A2HK0001	Filtre à eau	Filtre à eau avec affichage numérique de la consommation d'eau	CHF 380.-	CHF 351.85
Total			CHF 2330.-	CHF 2157.45



Une conception irréprochable, une utilité remarquable
De l'eau bouillante instantanément – que vous préparez des pâtes, des légumes, que vous nettoyez des biberons ou simplement une boisson chaude, le QuickSource vous fait gagner du temps en cuisine.



Les chefs aiment mettre les gaz. Et vous y prendrez goût aussi.

Les cuisiniers professionnels aiment souvent cuisiner au gaz. Vous n'allez pas tarder à vous y mettre, surtout avec les appareils d'Electrolux qui, en combinant gaz et verre, marient fonctionnalité et esthétique avec élégance et soin.

La cuisinière encastrable au gaz: une valeur sûre
Comme tous les produits d'Electrolux, nos appareils à gaz séduisent par leur qualité de premier choix et leur longévité exceptionnelle. Et la conception ne manque pas de goût: la table de cuisson au gaz posée sur verre et encastrable présente une conception noble et un tracé épuré et cohérent. Elle est en outre hautement ergonomique et facile à nettoyer.

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

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

La table de cuisson encastrable au gaz GKM4.5GLAS s'intègre à toutes les cuisines

La belle table en verre, avec son élégant support à casseroles en fonte en deux parties, ne possède pas de fentes d'aération, ce qui facilite son nettoyage. Elle s'adapte à toutes les cuisinières encastrables au gaz, sauf au modèle GHL245. La table peut être encastrée dans de la résine synthétique, du Corian, une surface entièrement faite d'acier chromé et, avec la colle ad hoc, dans la pierre.



GKM45GLAS
★ Platine de cuisson au gaz encastrables «gaz sur verre», convient aux cuisinières à gaz encastrables

La belle platine de cuisson en verre, munie d'un support en fonte (en deux parties) pour les casseroles, ne nécessite pas de grille d'aération. La platine de cuisson est ainsi très facile à nettoyer. Elle convient à toutes les nouvelles cuisinières à gaz encastrables (sauf GHL246).



GKM45CN
★ Platine de cuisson au gaz encastrables, convient aux cuisinières à gaz encastrables

Cette platine de cuisson au gaz en email, munie d'un support (en deux parties) pour les casseroles, ne nécessite pas de grille d'aération. La platine de cuisson est ainsi très facile à nettoyer. Elle convient à toutes les nouvelles cuisinières à gaz encastrables (sauf GHL246).



GKM44CN
★ Platine de cuisson au gaz encastrables, convient aux cuisinières à gaz encastrables

Cette platine de cuisson au gaz avec support de casseroles émaillée en 2 parties convient à la cuisinière à gaz encastrable GHL246.



ARGH600/58
★ Cadre adaptateur pour marché de remplacement et rénovation

Encastrement d'une nouvelle platine de cuisson au gaz encastrable GKM44CN, GKM45CN ou GKM45GLAS avec cadre adaptateur ARGH600/58:

Pour pouvoir encastrer une nouvelle platine de cuisson au gaz dans un plan de travail existant en acier chromé, il est nécessaire de découper l'estampage existant. La découpe est ensuite recouverte par le cadre adaptateur ARGH600/58. Il peut également être utilisé dans d'autres matériaux de recouvrement pour masquer une découpe du plateau de trop grande dimension.

GKM45GLAS doit toujours être commandée séparément.	GKM45CN doit toujours être commandée séparément.	GKM44CN doit toujours être commandée séparément.	
Encastrement à plat ou à fleur	Encastrement à plat	Encastrement à plat	Encastrement à plat
Homologation SSIGE 15-033-1	Homologation SSIGE 15-033-1	Homologation SSIGE 15-033-1	
Dimensions (L/P) 58,0/52,0 cm	Dimensions (L/P) 58,0/52,0 cm	Dimensions (L/P) 58,0/52,0 cm	Dimensions (L/P) 60,0/58,8 cm
Dimensions de découpe (L/P) à plat: L 54,4 - 56,0 / P 49,0 - 50,4 cm encastrement à fleur: L 59,6 / P 52,6 cm	Dimensions de découpe (L/P) à plat: L 54,4 - 56,0 / P 49,0 - 50,4 cm	Dimensions de découpe (L/P) à plat: L 54,4 - 56,0 / P 49,0 - 50,4 cm	
Entraxes à gauche / droite: 26 cm devant / derrière: 23 cm	Entraxes à gauche / droite: 26 cm devant / derrière: 23 cm	Entraxes à gauche / droite: 26 cm devant / derrière: 23 cm	
GKM45GLAS CHF 670.- / CHF 620.35	GKM45CN CHF 565.- / CHF 523.15	GKM44CN CHF 565.- / CHF 523.15	ARGH600/58 CHF 249.- / CHF 230.55

Vous trouverez les cuisinières encastrables au gaz page 68



GK58DKG4O
★ Réchaud à gaz encastrable «gaz sur verre»
Commande
La commande des réchauds à gaz Electrolux en verre, possédant un dispositif de sécurité d'allumage sur chaque zone de cuisson, se fait par des boutons situés sur le dessus de l'appareil.

Une technologie de brûleurs moderne
Les brûleurs nouvellement développés produisent des flammes verticales dirigées directement sur le fond des casseroles. Cela permet de diminuer les déperditions de chaleur pour une plus grande efficacité énergétique.

Un nettoyage aisé
Les deux grilles de support de casseroles en fonte nouvellement développées se retirent facilement pour un nettoyage aisé de la surface vitrocéramique.

Brûleur
1 grand feu
3 feux moyens

Option avec supplément de prix
Exécution pour gaz liquide

Pour pouvoir installer un nouveau réchaud à gaz encastrable dans un plan de travail existant en acier chromé, il est nécessaire de découper l'estampage existant. La découpe est ensuite recouverte par le cadre adaptateur correspondant. Il peut également être utilisé dans d'autres matériaux de recouvrement ou pour masquer une découpe du plateau de trop grande dimension.

Encastrement à plat

Omologato SSIGA
14-010-1

Dimensions (H/L/P)
5,3/59,0/52,0 cm

Dimensions de découpe (L/P)
à plat: L 56,0 / P 49,0 cm

Entraxes
à gauche / droite: 33 cm
devant / derrière: 21 cm

GK58DKG4O
CHF 2020.- / CHF 1870.35



GK36DKG2O
★ Réchaud à gaz encastrable «gaz sur verre»
Commande
La commande des réchauds à gaz Electrolux en verre, possédant un dispositif de sécurité d'allumage sur chaque zone de cuisson, se fait par des boutons situés sur le dessus de l'appareil.

Une technologie de brûleurs moderne
Les brûleurs nouvellement développés produisent des flammes verticales dirigées directement sur le fond des casseroles. Cela permet de diminuer les déperditions de chaleur pour une plus grande efficacité énergétique.

Un nettoyage aisé
Les deux grilles de support de casseroles en fonte nouvellement développées se retirent facilement pour un nettoyage aisé de la surface vitrocéramique.

Brûleur
1 grand feu
1 feu moyen

Option avec supplément de prix
Exécution pour gaz liquide

Pour pouvoir installer un nouveau réchaud à gaz encastrable dans un plan de travail existant en acier chromé, il est nécessaire de découper l'estampage existant. La découpe est ensuite recouverte par le cadre adaptateur correspondant. Il peut également être utilisé dans d'autres matériaux de recouvrement ou pour masquer une découpe du plateau de trop grande dimension.

Encastrement à plat

Omologato SSIGA
14-010-1

Dimensions (H/L/P)
5,3/36,0/52,0 cm

Dimensions de découpe (L/P)
à plat: L 34,0 / P 49,0 cm

Entraxes
devant / derrière: 18 cm

GK36DKG2O
CHF 1485.- / CHF 1375.00

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

Imaginez plutôt...
votre hotte aspirante au
design élégant est
pilotée automatiquement
pendant la cuisson, elle
éclaire parfaitement la
zone de cuisson, dont
elle extrait directement
la vapeur générée ...

Sommaire

Marque Electrolux



Hottes aspirantes

Vous possédez une belle cuisine - sublomez-la.	114
Hotte aspirante pour plan de cuisson/ Aérateur de plafond	122
Hottes design pour îlots de cuisson ..	123
Hottes design murales	125
Hottes à visière plate	130
Hottes aspirantes diverses	135



Vous possédez une belle cuisine – sublimentez-la.

Avec une hotte Electrolux, vous complétez parfaitement l'esthétique de votre cuisine. Que vous disposiez d'un îlot de cuisson ou d'une installation murale, vos talents culinaires s'illustrent dans la meilleure atmosphère.

Un design agréable

Des lignes sans fioritures, réduites à l'essentiel: c'est ainsi que se définit un design moderne. A cela s'ajoutent une finition impeccable des éléments en verre et en acier inoxydable de qualité supérieure, ainsi que des coins et arêtes polis et soudés. Les hottes sont disponibles en modèles pour îlot de cuisson ou en version murale, dans les gammes de confort SL et GL. Avec ce design haut de gamme, il n'est pas étonnant que nos hottes aspirantes pour îlot SL aient reçu le «iF product design award».

Confort et écologie

La commande Touch vous permet de régler rapidement et avec précision la puissance. Toutes les fonctions sont affichées par des LED. Dans la gamme SL, une télécommande est fournie par défaut. Tout aussi appréciable: la surface inférieure en verre, extrêmement facile d'entretien. De plus, grâce à des moteurs Inverter modernes et silencieux et à l'éclairage LED haut de gamme, les hottes SL sont disponibles dans la classe d'efficacité énergétique A.

Plus d'informations.



La performance compte sans nul doute. Mais vous avez également envie de confort et d'esthétisme.

Une aspiration périphérique puissante, un éclairage parfait et un design en verre élégant – les hottes d'Electrolux sont parfaitement adaptées aux cuisines tendance et aux exigences élevées.



Aspiration périphérique puissante.



Commande rapide et précise grâce au clavier tactile.

Votre cuisine mérite des prestations de haut niveau

Les ventilateurs haute performance de nos hottes aspirantes ont une capacité de 694 m³ par heure. Même si la cuisine est installée dans un espace séjour, ils permettent de renouveler le volume d'air de la pièce et d'éliminer les odeurs en quelques minutes. Sur les hottes îlot de la gamme SL, la grande profondeur du déflecteur (jusqu'à 70 cm) et la puissante aspiration des vapeurs même dans la zone latérale permettent de couvrir au mieux toute la zone de cuisson et d'assurer une aspiration périphérique optimale. D'entretien facile, les panneaux en verre de la gamme SL confèrent à la hotte une finition esthétique.

mode recyclage améliorent le confort et réduisent les coûts. Ils se régénèrent et leur durée de vie peut atteindre quatre ans.

Nous vous aidons lors de la planification

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

Évacuation d'air ou recyclage – qu'est-ce qui est préférable?

Nos nouvelles hottes aspirantes agissent de manière optimale aussi bien en mode évacuation qu'en mode recyclage (avec un filtre à charbon actif Long Life régénérable). La plupart conviennent également à l'utilisation dans des bâtiments isolés et étanches tels que les bâtiments Minergie avec aération douce ou les bâtiments à faible consommation d'énergie. Les filtres à charbon actif Long Life spécifiques utilisés pour le



Dessous en verre minéral avec éclairage LED.



Finition haut de gamme avec arêtes et coins soudés et polis.

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

Avec le nouveau ComboHob d'Electrolux, vous pouvez planifier votre cuisine selon vos souhaits. Le plan de cuisson à induction n'a pas besoin de hotte traditionnelle au-dessus de l'espace de cuisson: la hotte est intégrée dans le plan de cuisson. Vous pouvez ainsi déterminer la conception de votre cuisine. Vous trouverez de plus amples informations sur le Combohob à la page 76.

DMGL8360SW | DMGL8370SW



Choisissez la hauteur idéale pour une hotte de haut niveau.

Suspendue à des câbles en acier, la hotte îlot à recyclage peut être montée à hauteur de tête – en fonction de votre taille. La longueur variable des câbles permet également son installation dans des pièces à haut plafond ou des espaces mansardés.



Hob2Hood, la commande intelligente
Grâce à la fonction Hob2Hood intégrée, unique en son genre, vous cuisinez encore plus confortablement avec Electrolux: la hotte est pilotée automatiquement par le plan de cuisson et s'arrête d'elle-même en fin de cuisson.



IUSLI1065CN

Plus d'informations.



Commande intelligente Hob2Hood									
Combinaisons possibles/recommandées	Hotte aspirante	IHPLI240WE	IUSLI270WE	IUSLI1065CN	WOGI9050CN	DBGLI030CN	DBGI7730CN	DBGI5430CN	intégré
Plan de cuisson	Largeur en cm	120	120	100	90	99	77	54	
DMGL8370SW	83								•
DMGL8360SW	83								•
GK78TSIF	78	•	•	•	•	•	•		
GK78TSI	78	•	•	•	•	•	•		
GK78TSH	78	•	•	•	•	•	•		
GK69TSIF	69	•	•	•	•	•	•		
GK69TSI	69	•	•	•	•	•	•		
GK69TSH	69	•	•	•	•	•	•		
GK653TSI	65	•	•	•	•	•	•		
GK58TSIPL	58	•	•	•	•	•	•	•	
GK58TSI	58	•	•	•	•	•	•	•	
GK58TSH	58	•	•	•	•	•	•	•	

Cerise sur le gâteau, les hottes aspirantes.

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

Une grande puissance d'aspiration pour une cuisine sans fumée

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

Un éclairage LED graduel pour une ambiance élégante

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

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

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

N'oublions pas la télécommande

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



IHPLI240WE



Hob2Hood, pour se concentrer pleinement sur la préparation des mets
C'est tout simplement génial: vous n'avez plus besoin de penser à mettre en marche et à régler votre hotte. Le plan de cuisson le fait à votre place et éteint la hotte en fin de cuisson. 7 hottes aspirantes et 14 plans de cuisson sont disponibles au choix.

La hotte aspirante pour plan de cuisson permet d'apprécier pleinement la cuisine.

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

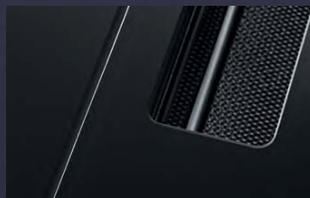
Combinaison de 3 plans de cuisson (version compacte, largeur 38 cm) / 2 hottes aspirantes
Intégrée discrètement à fleur entre les plans de cuisson, la hotte aspirante ne prend que peu de place avec ses dimensions de 11,5 x 51 cm.



DMPL0140SW

Le filtre à graisse métallique vous facilite la tâche

Avec son degré de séparation optimal de la condensation et des graisses, le filtre multifonction est très efficace et très facile à nettoyer au lave-vaisselle.



Tout est limpide

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

Une utilisation aisée et agréable

Sur le clavier tactile, vous pouvez choisir entre deux niveaux de puissance, avec fonction d'arrêt différé et lancer la hotte aspirante en appuyant simplement sur le panneau central. Lors de l'arrêt, le panneau ferme automatiquement l'ouverture d'aspiration.

Plus d'informations.



Les filtres à charbons actifs agissent longtemps et efficacement

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



DMPL0140SW

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



ProfiLine DMPL0140SW pour multiplier les configurations possibles

Désormais, la hotte aspirante pour plan de cuisson est également compatible avec le Teppan Yaki 58 et tous les plans de cuisson électriques à 4 zones de cuisson (encastrement à fleur) d'Electrolux. Avec ce type de configuration, il faut placer une hotte aspirante à droite/gauche du plan de cuisson.

ProfiLine



ProfiLine



New



Modèle	DMPL0140SW	IHPL1240WE	IUSL1270WE	IUSL1065CN	IHSL1560CN IHSL1260CN IHSL1060CN
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Multiples possibilités de configuration et d'agencement, diverses combinaisons possibles avec les plans de cuisson de la gamme d'Electrolux ★ Design en verre sobre, intégration discrète entre les plans de cuisson ★ Filtre multifonction avec degré élevé d'élimination des graisses et de la condensation, nettoyage aisé du lave-vaisselle ★ Fermeture automatique de l'ouverture d'aspiration 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Dessous en verre blanc haut de gamme avec cadre CN ★ Capture optimale des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Appareil économique - classe d'efficacité énergétique A ★ Performances élevées et fonctionnement silencieux avec moteur Inverter ★ Différentes possibilités de montage grâce à la position variable de la sortie d'air 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre blanc ★ Bonne capture des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Excellente réduction des odeurs avec 2 filtres à charbons actifs Long Life rég. ★ Intégration harmonieuse dans la pièce, hauteur de l'appareil de 16 cm ★ Commande intelligente, pilotage automatique par le plan de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre blanc ★ Excellente réduction des odeurs avec 2 filtres à charbons actifs Long Life rég. ★ Commande intelligente, pilotage automatique par le plan de cuisson ★ Intégration discrète dans la pièce grâce à la suspension par câbles 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre miroir ★ Finition haut de gamme avec arêtes et coins soudés et polis ★ Capture optimale des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Performances élevées et fonctionnement silencieux avec moteur Inverter ★ Design primé, IF Design Award
Construction	Hotte aspirante pour plan de cuisson ProfiLine	Aérateur de plafond ProfiLine à monter dans l'îlot de cuisine ou dans le faux-plafond	Aérateur de plafond	Hotte îlot avec suspension par câbles	Hotte îlot
Modèle					
Acier chromé et verre	Verre noir	Verre blanc	Verre blanc	Verre noir	Verre miroir noir
Mode de fonctionnement					
Évacuation / *recyclage	*/•	*/•	-/•	-/•	*/•
Performance					
Débit d'air max. en mode évacuation / *recyclage	Évacuation / *recyclage 432 / 368 m³/h	Évacuation / *recyclage 840 / 295 m³/h	- / 605 m³/h	- / 510	694 / 384 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	D	A	1)	1)	A
Consommation d'énergie annuelle moyenne	98,3 kWh	63,7 kWh	-	-	41 / 38 / 41 kWh
Commande					
Commande Touch	•		•	•	•
Touches à effleurement		•	•	•	•
Hob2Hood		•	•	•	•
Télécommande		•	•	•	•
Vitesses	2	3 vitesses + vitesse intensive	3 vitesses + vitesse intensive	3 vitesses + vitesse intensive	3 vitesses + vitesse intensive
Indicateur de saturation du filtre		•	•	•	•
Fonction marche à vide	•	•	•	•	•
Équipement					
Moteur Inverter		1			1
Moteur standard	1		1	1	
Éclairage LED		2 bandeau lumineux à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	2 bandeaux lumineux à LED, 4000 kelvins, blanc neutre	2 bandeau lumineux à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	1 bandeau lumineux à LED, 3000 kelvins, blanc chaud
Aspiration périphérique		•	•	•	•
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	1	4	1	7	10 / 8 / 6
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)		•			•
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs Long Life régénérable (durée de vie jusqu'à 4 ans)			incl.	incl.	1 x KIT745LLF
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs Long Life lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)		1 x EFF62			
Système de canaux plats en métal (fourni, voir catalogue de planification)	•				
Dimensions:					
H / L / P	19 / 11,5 / 51 cm	31,1 / 120 / 50 cm	16 / 120 / 70 cm	13,2 / 100 / 70 cm	4,5 - 7 / 150 / 70 cm 4,5 - 7 / 120 / 70 cm 4,5 - 7 / 100 / 70 cm
Largeur 150 cm					IHSL1560CN CHF 6870.- / CHF 6361.10
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.					
Largeur 120 cm		IHPL1240WE CHF 4390.- / CHF 4064.80	IUSL1270WE CHF 4695.- / CHF 4347.20		IHSL1260CN CHF 6120.- / CHF 5666.65
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.					
Largeur 100 cm				IUSL1065CN CHF 5645.- / CHF 5226.85	IHSL1060CN CHF 4880.- / CHF 4518.50
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.					
Autres	DMPL0140SW CHF 6130.- / CHF 5675.95 (sans plan de cuisson)				
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.					
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 6.-	CHF 12.-	CHF 2.50	CHF 12.-
Accessoires correspondants	Voir page 189	Voir page 189	Voir page 189	Voir page 189	Voir page 189

Remarques: 1) Les hottes à recyclage proprement dites, qui ne peuvent pas être utilisées pour le mode évacuation, n'ont pas besoin de disposer de l'étiquette énergétique.

New



Modèle	IHGL1560CN IHGL1260CN IHGL9060CN	IHGL9030CN	IHGL9040CN	IHL9028CN	WHSL1260CN WHSL9060CN
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre miroir ★ Finition haut de gamme avec arêtes et coins soudés et polis ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 5 cm ★ Moteur performant pour une aspiration optimale des vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 6 cm ★ Moteur performant pour une aspiration optimale des vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre ★ Élégant déflecteur en verre galbé ★ Moteur performant pour une aspiration optimale des vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 6 cm 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre miroir ★ Finition haut de gamme avec arêtes et coins soudés et polis ★ Capture optimale des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Performances élevées et fonctionnement silencieux avec moteur Inverter
Construction	Hotte îlot		Hotte îlot		Hotte murale
Modèle					
Acier chromé	•		•		
Acier chromé et verre	•		•		Verre miroir noir
Mode de fonctionnement					
Évacuation/ *recyclage	•/•		•/•		•/•
Performance					
Débit d'air max. en mode évacuation/ *recyclage	825/357 m³/h		690/475 m³/h		668/370 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	B/A/A		A		A
Consommation d'énergie annuelle moyenne	67,7/63,3/63,3 kWh		58,6 kWh		41,6/43,7 kWh
Commande					
Commande Touch	•		•		•
Touches à effleurement	•		•		•
Télécommande	•		•		•
Vitesses	3 vitesses•vitesse intensive		3 vitesses•vitesse intensive		3 vitesses•vitesse intensive
Indicateur de saturation du filtre	•		•		•
Fonction marche à vide	•		•		•
Équipement					
Moteur Inverter	•		•		1
Moteur standard	•		•		
Éclairage LED	6/4/4 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud		4 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud		1 bandeau lumineux à LED, 3000 kelvins, blanc chaud
Aspiration périphérique					•
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	5/4/3 (avec couvercle CN)		3 (avec couvercle CN)		3
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)	•		•		•
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs Long Life régénérable (durée de vie jusqu'à 4 ans)	1 x KIT745LLF				1 x KIT416LLF
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs Long Life lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)			1 x EFF76		1 x EFF76
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)			1 x EFF72		1 x EFF72
Dimensions:					
H/L/P	5/150/60 cm 5/120/60 cm 5/90/60 cm		6/90/67,6 cm		4,5-7/120/52 cm 4,5-7/100/52 cm
Largeur 150 cm	IHGL1560CN CHF 5265.-/CHF 4875.00				
Largeur 120 cm	IHGL1260CN CHF 4245.-/CHF 3930.55				WHSL1260CN CHF 5315.-/CHF 4921.30
Largeur 90 cm	IHGL9060CN CHF 3820.-/CHF 3537.05		IHGL9030CN CHF 3245.-/CHF 3004.65		WHSL9060CN CHF 4020.-/CHF 3722.20
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-		CHF 6.-		CHF 12.-
Accessoires correspondants	Voir page 189		Voir page 189		Voir page 189



Modèle	WOSL9060CN	WOGL9060CN	WOGL9050CN	WHGL1260CN WHGL9060CN	WHGL9040CN
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable ★ Finition haut de gamme avec arêtes et coins soudés et polis ★ Bonne capture des vapeurs avec bandeau de façade déployable ★ Hotte inclinée offrant une vue dégagée sur le plan de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre miroir ★ Bonne capture des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Hotte inclinée offrant une vue dégagée sur le plan de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre noir ★ Bonne capture des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Hotte inclinée offrant une vue dégagée sur le plan de cuisson ★ Commande intelligente, pilotage automatique par le plan de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre miroir ★ Finition haut de gamme avec arêtes et coins soudés et polis ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 5 cm ★ Moteur performant pour une aspiration optimale des vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre ★ Élégant déflecteur en verre galbé ★ Moteur performant pour une aspiration optimale des vapeurs



Construction	Hotte murale inclinée		Hotte murale inclinée		Hotte murale inclinée		Hotte murale	
Modèle	Hotte murale inclinée		Hotte murale inclinée		Hotte murale inclinée		Hotte murale	
Acier chromé	•				noir		•	
Acier chromé et verre			Verre miroir noir				•	
Mode de fonctionnement								
Évacuation/ *recyclage	•/•		•/•		•/•		•/•	
Performance								
Débit d'air max. en mode évacuation/ *recyclage	814/392 m³/h		720/425 m³/h		700/360 m³/h		885/873/346/346 m³/h	
Classe d'efficacité énergétique	A		A		A		A	
Consommation d'énergie annuelle moyenne	57,7 kWh		52,4 kWh		58,3 kWh		62,2/56,7 kWh	
Commande								
Commande Touch	•		•		•		•	
Touches à effleurement					•			
Hob2Hood					•			
Télécommande								
Vitesses	3 vitesses+vitesses intensive							
Indicateur de saturation du filtre	•		•		•		•	
Fonction marche à vide	•		•		•		•	
Équipement								
Moteur standard	1		1		1		1	
Éclairage LED	4 spots à LED, 2700 kelvins, blanc chaud		3 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud		2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud		3 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	
Aspiration périphérique			•		•		•	
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	2		1		2		4/3 (avec couvercle CN)	
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)	•		•		•		•	
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs Long Life régénérable (durée de vie jusqu'à 4 ans)	1 x KIT058LLF						1 x KIT416LLF	
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs Long Life lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)			1 x EFF76		1 x EFF77		1 x EFF76	
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)			1 x EFF72		1 x EFF62		1 x EFF72	
Dimensions:								
H/L/P	48/90/40,4-45 cm		36,4/90/38,3 cm		41,7/90/40,2 cm		5/120/50 cm 5/90/50 cm	
Largeur 120 cm Prix TVA incl./Prix TVA excl.							WHGL1260CN CHF 3340.-/CHF 3092.60	
Largeur 90 cm Prix TVA incl./Prix TVA excl.	WOSL9060CN CHF 3615.-/CHF 3347.20		WOGL9060CN CHF 3860.-/CHF 3574.05		WOGL9050CN CHF 2880.-/CHF 2666.65		WHGL9060CN CHF 2565.-/CHF 2375.-	
Largeur 60 cm Prix TVA incl./Prix TVA excl.							WHGL9040CN CHF 2690.-/CHF 2490.75	
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-		CHF 12.-		CHF 2.50		CHF 12.-	
Accessoires correspondants	Voir page 189							

(dimensions de conduit modifiées, voir catalogue de planification)



New



Modèle	WHGL9030CN WHGL6030CN	WEGL1030CN		WOL9035CN WOL6035CN	WHL9030CN WHL6030CN	WHL9031CN WHL6031CN
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 6 cm ★ Moteur performant pour une aspiration optimale des vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 6 cm ★ Moteur performant pour une aspiration optimale des vapeurs 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Spots à LED économiques ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable et verre miroir ★ Bonne capture des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Hotte inclinée offrant une vue dégagée sur le plan de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable ★ Design cubique classique, avec déflecteur plat de 6 cm ★ Moteur performant pour une aspiration optimale des vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Matériau de haute qualité en acier inoxydable ★ Design pyramide traditionnelle ★ Moteur performant pour une aspiration optimale des vapeurs
Construction	Hotte murale			Hotte murale inclinée		Hotte murale
Modèle						
Acier chromé						•
Acier chromé et verre	•			•		•
Mode de fonctionnement						
Évacuation / *recyclage	•/•			•/•		•/•
Performance						
Débit d'air max. en mode évacuation / *recyclage	690 / 475 m ³ /h			560 / 270 m ³ /h		685 / 425 m ³ /h
Classe d'efficacité énergétique	A			C		C
Consommation d'énergie annuelle moyenne	57,6 kWh			81 kWh		121,2 kWh
710 / 370 m ³ /h						119,8 kWh
Commande						
Commande Touch				•		
Touches à effleurment				•		•
Vitesses	3 vitesses+vitesse intensive			3		3 vitesses+vitesse intensive
Indicateur de saturation du filtre	•			•		•
Fonction marche à vide	•			•		•
Équipement						
Moteur standard	1			1		1
Éclairage LED	3/2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud			2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud		
Éclairage halogène						2 spots halogènes
Aspiration périphérique				•		
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	3/2 (avec couvercle CN)			2		3/2 (avec couvercle CN)
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)	•			•		•
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs Long Life lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)	1 x EFF76			1 x EFF77		1 x EFF76
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)	1 x EFF72			1 x EFF62		1 x EFF72
1 x EFF77						1 x EFF62
Dimensions:						
H / L / P	6/90/47 cm 6/60/47 cm			41,6/90/38,5 cm 41,6/60/38,5 cm		6/90/47 cm 6/60/47 cm
24/90/49 cm 24/60/49 cm						
Largeur 90 cm	WHGL9030CN			WOL9035CN		WHL9030CN
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 2360.-/CHF 2185.20			CHF 3490.-/CHF 3231.50		CHF 1595.-/CHF 1476.85
Largeur 60 cm	WHGL6030CN			WOL6035CN		WHL6030CN
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 1925.-/CHF 1782.40			CHF 1495.-/CHF 1384.25		CHF 1290.-/CHF 1194.45
TAR (TVA incl.)	CHF 6.-/2.50			CHF 6.-		CHF 6.-/2.50
Accessoires correspondants	Voir page 189			Voir page 189		Voir page 189

Une grande puissance, peu d'énergie – un mariage réussi.

Notre dernière hotte encastrable à visière plate à recyclage a la plus faible consommation d'énergie classe d'efficacité énergétique A+ annuelle du marché.

Une bonne nouvelle pour votre facture d'électricité et une petite contribution à la préservation de l'environnement.



Le label feuille ECO en témoigne

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

Rien de plus confortable

A l'aide du clavier Touch situé à l'avant sur la visière en verre, vous pouvez régler la puissance et commander l'éclairage LED du plan de cuisson, qui offre une remarquable qualité de lumière et de couleur. Les vitesses de fonctionnement, l'automatisme de marche à vide et la saturation du filtre sont affichés par des voyants à LED.

Plus d'informations.



DUSL9070CN

Les odeurs n'ont désormais plus aucune chance grâce aux nouveaux filtres sans entretien

Deux filtres à charbons actifs sans entretien (3 kg de charbons actifs) garantissent une réduction efficace des odeurs pendant environ quatre ans. Lors de leur remplacement, ils se démontent et se remontent aisément de l'avant, comme les filtres à graisse métalliques.

Le design optimise la fonction

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



DASL8230CN

Voilà – on ne peut faire plus plat

Ni plus performant: grâce à la puissante soufflerie, l'air est déplacé dans la cuisine avec une précision extrême, pour une aspiration efficace des vapeurs et des odeurs. Le tout, avec une esthétique superbe, tout en discrétion

DASL8230CN

Encore plus beau avec la commande Touch et l'éclairage LED

La dernière hotte ultra-plate de la gamme SuperLuxe, qui dispose d'une commande Touch et d'un éclairage LED, constitue le nec plus ultra en matière de confort et d'esthétique.



DASL8230CN

Une chose extrêmement rare

La nouvelle hotte aspirante plate à visière en verre entièrement intégrable ne se voit que lorsqu'elle est en usage. De classe d'efficacité A, elle affiche également une grande retenue en termes de consommation énergétique.



DAGL5540VI

Vous n'entendez pas grand-chose

La hotte à visière plate facile à monter fonctionne en silence, malgré son ventilateur ultra-puissant, en version air pulsé ou évacuation, pour capter les vapeurs de manière optimale. La commande par touches se trouve judicieusement installée au-dessus de la visière en verre, en dehors de la zone de fortes vapeurs. La barre lumineuse à LED éclaire la zone de cuisson: elle est claire et les couleurs sont bien rendues.

DAGL5540VI



DUSL9070CN



La hotte à visière plate se distingue par une visière ultra-plate très élégante, facilement accessible



Manipulation aisée, tous les filtres accessibles de l'avant. Filtres à odeurs sans entretien pendant 4 ans



Pour le nettoyage du filtre, le couvercle du boîtier se retire très facilement à la main.



DUSL5570

Caractéristiques particulières

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



Construction

Hotte à visière plate en verre 1)

Modèle

Chrome anti-traces de doigts

Mode de fonctionnement

Recyclage

Performance

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

Classe d'efficacité énergétique A+

Consommation d'énergie annuelle moyenne 12,7 kWh

Commande

Commande Touch

3 vitesses+ vitesse intensive

Indicateur de saturation du filtre

Fonction marche à vide

Équipement

1 Moteur Inverter

2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud

Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle

Tous les filtres accessibles de l'avant

Compensateur de profondeur

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

Dimensions H/L/P

1,7/54,8/31,9 - 36,9 cm

Largeur, couleur: 55 cm, CN (Chrome)

DUSL5570CN

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

CHF 2780.- / CHF 2574.05

TAR, TVA incl. CHF 2.50

Accessoires correspondants

Voir page 189

Remarques:

1) Respecter les instructions de montage,

impossible d'intégrer une étagère à épices

DAGL5540VI



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



Pratiquement invisible à l'état fermé



Clavier de commande en dehors de la zone vapeurs



DAGL5540VI

Caractéristiques particulières

- ★ Visière en verre entièrement intégrée, pour montage invisible
- ★ Commande conviviale, clavier situé latéralement sur la visière en verre
- ★ Éclairage LED économique
- ★ Arrêt et mise en marche de l'éclairage possibles lorsque la visière est rétractée
- ★ Appareil performant avec 1 moteur

Construction

Hotte à visière plate en verre, entièrement intégrée 1)

Modèle

Entièrement intégré

Mode de fonctionnement

Évacuation/ *recyclage

Performance

Débit d'air max. en mode évacuation/

*recyclage 559/ 472 m³/h

Classe d'efficacité énergétique A

Consommation d'énergie annuelle moyenne

46,2 kWh

Commande

Touches à effleurement

3 vitesses+ vitesse intensive

Indicateur de saturation du filtre

Fonction marche à vide

Équipement

1 Moteur standard

1 bandeau lumineux à LED, 3000 kelvins, blanc chaud

Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle (avec couvercle CN)

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

Compensateur de profondeur

FILLER55G

*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable standard (durée de vie

jusqu'à 6 mois)

1 x TYPE57

Dimensions H/L/P

6,8/54,7/31 - 33 cm

Largeur, couleur: 55 cm, VI (entièrement intégrée)

DAGL5540VI

Prix TVA incl. / Prix TVA excl.

CHF 1460.- / CHF 1351.85

TAR, TVA incl. CHF 2.50

Accessoires correspondants

Voir page 189

Remarques:

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



Modèle	DASL8230 DASL5530	DAGL5530	DAL5530	DAK5530	DCL5530
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Avec spots à LED économiques ★ Clavier touch pour un grand confort d'utilisation ★ Visière plate élégante en verre, hauteur 1,7 cm ★ Capture optimale des vapeurs grâce à une visière grande longueur en verre ★ Nombre limité d'arêtes facilitant le nettoyage et l'entretien 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Commande ultra-simple de l'éclairage et du moteur sur la visière ★ Visière plate en métal, hauteur 1,7 cm ★ Capture optimale des vapeurs grâce à la visière grande longueur en métal ★ Nombre limité d'arêtes facilitant le nettoyage et l'entretien 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Nouveau: avec spots à LED économiques ★ Appareil performant avec 2 moteur ★ Intégration totale possible avec bandeau de façade fourni par le client ★ Nettoyage aisé, filtre à graisse métallique lavable en lave-vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Nouveau: avec spots à LED économiques ★ Intégration totale possible avec bandeau de façade fourni par le client ★ Nettoyage aisé, filtre à graisse métallique lavable en lave-vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Grand espace pour une capture optimale des vapeurs ★ Intégration totale possible avec bandeau de façade fourni par le client
Construction	Hotte à visière plate en verre		Hotte à visière plate en métal		Hotte escamotable
Modèle	Anti-traces de doigts		avec bandeau EFP5530X		avec bandeau FB 5-55 we/sw/br
Chromé	• / • / -		• / • / -		
Blanc/noir/marron	• / • / •		• / • / -		
Mode de fonctionnement	• / •		• / •		
Évacuation/*recyclage	• / •		• / •		• / -
Performance	Débit d'air max. en mode évacuation/*recyclage 619/248 m³/h		Débit d'air max. en mode évacuation/*recyclage 470/330 m³/h		Débit d'air max. en mode évacuation/*recyclage 390/340 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	C		E		D
Consommation d'énergie annuelle moyenne	87,5/85,3 kWh		190,9 kWh		82,6 kWh
Commande	87,5/85,3 kWh				
Commande Touch	•				
Touches à effleurement			sur la hotte		
Commande à curseur			•		•
Vitesses	3 vitesses+vitesses intensive		3 vitesses+vitesses intensive		3
Indicateur de saturation du filtre	•				
Fonction marche à vide	•				
Équipement	Moteur standard 2		Moteur standard 2		Moteur standard 1
Éclairage LED	3/2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud		2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud		
Éclairage halogène			• (a partir de avril)		• (a partir de avril)
Lampes économiques			•		•
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	2		2		1
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)	•		•		
Compensateur de profondeur	•		•		
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs Long Life régénérable (durée de vie jusqu'à 4 ans)	1 x AKF LL45-14		1 x AKF LL45-14		
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable Long Life lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)			1 x EFF492		1 x EFF492
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)			1 x EFF49		1 x EFF49
Dimensions	H 1,7/4,9/L 82,3/P 31,9 - 36,9 cm H 1,7/4,9/L 54,8/P 31,9 - 36,9 cm		H 1,7/4,9/L 54,8/P 31,9 - 36,9 cm		H 1,7/4,9/L 54,8/P 31,9 - 36,9 cm
H/L/P			3,6/54,8/29 cm		3,6/54,8/29 cm
Largeur, couleur: 82 cm, CN	DASL8230CN CHF 2140.-/CHF 1981.50				
Prix TVA incl./Prix TVA excl.					
Largeur, couleur: 82 cm, WE / SW	DASL8230WE / SW CHF 2040.-/CHF 1888.90				
Prix TVA incl./Prix TVA excl.					
Largeur, couleur: 55 cm, CN	DASL5530CN CHF 1740.-/CHF 1611.10		DAGL5530CN CHF 1190.-/CHF 1101.85		
Prix TVA incl./Prix TVA excl.					
Largeur, couleur: 55 cm, WE / SW / BR	DASL5530WE / SW CHF 1640.-/CHF 1518.50		DAGL5530WE / SW / BR CHF 1090.- / CHF 1009.25		DAL5530WE / SW CHF 740.-/CHF 685.20
Prix TVA incl./Prix TVA excl.					DAK5530WE / SW CHF 640.-/CHF 592.60
Largeur, couleur: 55 cm, VI					DCL5530WE / SW / BR CHF 910.-/CHF 842.60
Prix TVA incl./Prix TVA excl.					DCL5530VI CHF 875.-/CHF 810.20
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50		CHF 2.50		CHF 2.50
Accessoires correspondants	Voir page 189		Voir page 189		CHF 2.50 Voir page 189



Modèle	DBGL1030	DBGL7730 DBGL5430
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Avec spots à LED économiques ★ Appareil performant avec 1 moteur ★ Capture optimale des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Différentes possibilités de montage grâce à la position variable de la sortie d'air ★ Commande intelligente, pilotage automatique par le plan de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Avec spots à LED économiques ★ Appareil performant avec 1 moteur ★ Capture optimale des vapeurs avec aspiration périphérique ★ Différentes possibilités de montage grâce à la position variable de la sortie d'air ★ Commande intelligente, pilotage automatique par le plan de cuisson
Construction	Aérateur	Aérateur
Modèle		
Chrome	•	•
Blanc/ noir/ marron		
Mode de fonctionnement		
Évacuation/ *recyclage	•/•	•/•
Performance		
Débit d'air max. en mode évacuation/ *recyclage	650/380 m³/h	650/380 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	A	A
Consommation d'énergie annuelle moyenne	51,5 kWh	49,9 kWh
Commande		
Touches à effleurement	•	•
Commande à curseur		
Hob2Hood	•	•
Télécommande		
Vitesses	3 vitesses•vitesse intensive	3 vitesses•vitesse intensive
Indicateur de saturation du filtre	•	•
Fonction marche à vide	•	•
Équipement		
Moteur standard	1	1
Éclairage LED	4 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud	2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud
Éclairage halogène		
Aspiration périphérique	•	•
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	2	2
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)	•	•
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable Long Life lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)	1 x EFF76	1 x EFF76
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)	1 x EFF72	1 x EFF72
Dimensions		
H/L/P	36/99/30 cm	36/77/30 cm 36/54/30 cm
Largeur, couleur: CN Prix TVA incl./Prix TVA excl.		DBGL5430CN CHF 1505.-/CHF 1393.50
Largeur, couleur: 55 cm, VI Prix TVA incl./Prix TVA excl.		
Autres Prix TVA incl./Prix TVA excl.	DBGL1030CN CHF 2040.-/CHF 1888.90	DBGL7730CN CHF 1720.-/CHF 1592.60
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50
Accessoires correspondants	Voir page 189	Voir page 189



Modèle	DBL7030 DBL5230	DXL5530VI
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Appareil performant avec 1 moteur ★ Nettoyage aisé, filtre à graisse métallique lavable en lave-vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Grand espace pour une capture optimale des vapeurs ★ Sans bandeau de façade, pour intégration totale
Construction	Aérateur	Hotte aspirante à abattant
Modèle		
Chrome	•	
Blanc/ noir/ marron		Bandeau de façade FB 25-55 we/sw/br
Mode de fonctionnement		
Évacuation/ *recyclage	•/•	•/-
Performance		
Débit d'air max. en mode évacuation/ *recyclage	505/360 m³/h	302 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	D	E
Consommation d'énergie annuelle moyenne	116 kWh	141 kWh
Commande		
Touches à effleurement		
Commande à curseur	•	•
Hob2Hood		
Télécommande		
Vitesses	3	3
Indicateur de saturation du filtre		
Fonction marche à vide		
Équipement		
Moteur standard	1	2
Éclairage LED		
Éclairage halogène	•	•
Aspiration périphérique		
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	2	1
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)		
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable Long Life lavable (durée de vie jusqu'à 2 ans)		
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs régénérable standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)	1 x EFF70	
Dimensions		
H/L/P	30,5/70,2/28,4 cm 30,5/52,2/28,4 cm	22,9-25,4/54,9/29,7-32,5 cm
Largeur, couleur: CN Prix TVA incl./Prix TVA excl.	DBL7030CN CHF 840.-/CHF 777.80	
Largeur, couleur: VI Prix TVA incl./Prix TVA excl.		DXL5530VI CHF 910.-/CHF 842.60
Autres Prix TVA incl./Prix TVA excl.	DBL5230CN CHF 780.-/CHF 722.20	
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50
Accessoires correspondants	Voir page 189	Voir page 189



Modèle	DXK5500	DVL5500
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Grand espace pour une capture optimale des vapeurs ★ Intégration totale possible avec bandeau de façade fourni par le client 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Design cubique moderne ★ Nettoyage aisé, filtre à graisse métallique lavable en lave-vaisselle ★ Commande ergonomique bien placée à l'avant
Construction	Hotte aspirante à abattant	Modèles spéciaux
Modèle		
Chrome		•
Blanc/ noir/ marron	•/•/•	
Entièrement intégré	•	
Mode de fonctionnement		
Évacuation/ *recyclage	•/•	•/•
Performance		
Débit d'air max. en mode évacuation/ *recyclage	256/180 m³/h	368/280 m³/h
Classe d'efficacité énergétique	E	D
Consommation d'énergie annuelle moyenne	117 kWh	121 kWh
Commande		
Touches à effleurement		•
Commande à curseur	•	
Vitesses	3	3
Équipement		
Moteur standard	1	1
Éclairage LED		
Éclairage halogène	•	•
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	1	2
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)		
Compensateur de profondeur		
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)	1x TYPE25	1x TYPE10
Dimensions		
H/L/P	15/54,9/32 cm	12/54,8/50 cm
Largeur, couleur: 55 cm, CN Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		DVL5500CN CHF 930.-/ CHF 861.10
Largeur, couleur: 55 cm, WE/SW/BR Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	DXK5500WE/SW/BR CHF 575.-/ CHF 532.40	
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50
Accessoires correspondants	Voir page 189	Voir page 189



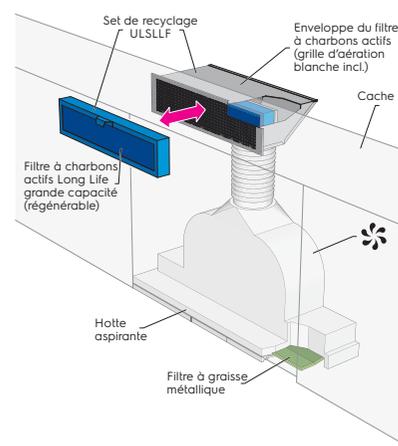
Modèle	DVK5500	DZGL5530
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Visière en verre escamotable pour un meilleure capture des vapeurs 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Avec spots à LED économiques ★ Hotte aspirante sans moteur pour ventilation centrale ★ Modèle à évacuation d'air centrale, sur lequel la ventilation de cheminée centrale est assurée par un ventilateur externe spécial ★ Visière plate en métal, hauteur 1,7 cm
Construction	Modèles spéciaux	Hotte à visière plate en métal, Modèles spéciaux
Modèle		
Chrome		
Blanc/ noir/ marron	•/•/•	
Entièrement intégré		
Mode de fonctionnement		
Évacuation/ *recyclage	•/•	pour ventilateur central/1)
Performance		
Débit d'air max. en mode évacuation/ *recyclage	365/140 m³/h	
Classe d'efficacité énergétique	E	
Consommation d'énergie annuelle moyenne	181 kWh	
Commande		
Touches à effleurement		sur la hotte
Commande à curseur	•	
Vitesses	3	
Équipement		
Moteur standard	2	
Éclairage LED		2 spots à LED, 3000 kelvins, blanc chaud
Éclairage halogène	•	
Filtre à graisse métallique, lavable en lave-vaisselle	1	2
Raccordement électrique (p. ex. pour clapet motorisé fourni par le client)		•
Compensateur de profondeur		•
*Réduction des odeurs avec filtre à charbons actifs standard (durée de vie jusqu'à 6 mois)	1x EFF58	
Dimensions		
H/L/P	12,9/54,8/45 cm	H1,7/4,9/L54,8/P 31,9-36,9 cm
Largeur, couleur: 55 cm, CN Prix TVA incl./ Prix TVA excl.		DZGL5530CN CHF 1075.-/ CHF 995.35
Largeur, couleur: 55 cm, WE/SW/BR Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	DVK5500WE/SW/BR CHF 475.-/ CHF 439.80	
TAR (TVA incl.)	CHF 2.50	CHF 2.50
Accessoires correspondants	Voir page 189	Voir page 189

Remarques: 1) Préparé pour raccordement à un système de ventilation Airmodul de Walter Meier® (clapet coupe-feu BSK150 indispensable, à indiquer lors de la commande).

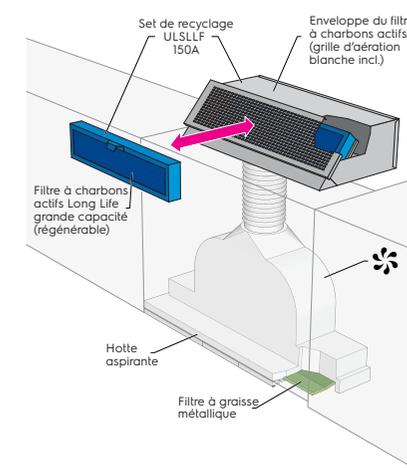


Accessoires	ULSLLF ULSLLF125	ULSLLF150A
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Le nouveau set de recyclage avec filtre à charbons actifs Long Life régénérable ★ Solution simple pour de l'air de qualité dans la cuisine ★ Excellente réduction des odeurs avec 1 kg de charbons actifs haute qualité ★ Convient à la perfection pour les hottes encastrables en mode recyclage dans les bâtiments modernes étanches, p. ex. bâtiments Minergie 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Le nouveau set de recyclage avec filtre à charbons actifs Long Life régénérable ★ Solution simple pour un air de qualité dans la cuisine ★ Excellente réduction des odeurs avec 1 kg de charbons actifs haute qualité ★ Convient à la perfection pour les hottes encastrables en mode recyclage dans les bâtiments modernes étanches, p. ex. bâtiments Minergie
Performance		
Durée de vie jusqu'à 4 ans	•	•
Efficacité constante du filtre grâce à la régénération au four	•	•
Commande / affichage		
Manipulation simple de la cassette filtrante, sans outil, de l'avant	•	•
Équipement		
Assorti au placard suspendu avec bandeau (dimensions des découpes 115 x 510 mm)	•	•
Grille d'aération blanche (Tube flexible fourni par le client)	•	•
Tubulures de raccordement D = 150 mm et 125 mm	•	•
Dimensions de la grille d'aération		
H 125 / L 531 mm	•	•
Tubulures de raccordement D = 150 mm	ULSLLF	ULSLLF150A
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 439.-/CHF 406.50	CHF 460.-/CHF 425.95
Tubulures de raccordement D = 125 mm	ULSLLF125	
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 439.-/CHF 406.50	

ULSLLF | ULSLLF125
assorti au placard suspendu avec cache
(dimensions des découpes: 115 x 510 mm)



ULSLLF150A
assorti au placard suspendu sans cache



Imaginez plutôt...
votre réfrigérateur fait
régner l'ordre, conserve
tous les aliments à
bonne température,
ne génère pas de
glace dans l'espace
congélation et ne
demande jamais à être
dégivré...

Sommaire

Marque Electrolux



Réfrigérer / Congeler

Ingénieusement pensée:
la nouvelle gamme de réfrigérateurs
d'Electrolux. 144
Vous aimez l'ordre? Nous aussi.
C'est pourquoi tout est clair! 146
Congeler n'a jamais été aussi facile:
finie la glace avec NoFrost. 150
Réfrigérateurs 154
Food Center 165



Ingénieusement pensée: la nouvelle gamme de réfrigérateurs SMS d'Electrolux

Les ménages suisses sont exigeants en ce qui concerne la réfrigération et la conservation au frais des aliments. C'est la raison pour laquelle notre nouvelle gamme de réfrigérateurs est spécialement conçue pour la Suisse. Nous avons anticipé vos besoins afin de vous épargner toute réflexion inutile lors de l'utilisation de votre réfrigérateur. Le résultat: une gamme d'appareils qui vous offre le nec plus ultra en matière de fraîcheur, de flexibilité et d'efficacité.

Vous trouvez la place idéale pour l'appareil de votre choix
La flexibilité se retrouve déjà dans la nouvelle clayette en verre avec le support spécial pour bac gastronomique, qui peut accueillir des bacs des trois dimensions courantes. Elle continue avec le tiroir à légumes XXL sur glissières télescopiques et avec séparateur. La clayette en verre, également divisible, offre un espace pour les bouteilles ou autres récipients hauts. Vous pouvez également poser les bouteilles dans le tiroir à bouteilles ou sur la grille porte-bouteille.

Le compartiment congélateur est également conçu de sorte à être extrêmement flexible. Vous pouvez retirer individuellement les tiroirs et les tablettes intermédiaires en verre, ce qui vous laissera même de la place pour une dinde entière.

Faites confiance à une technologie de pointe
Les réfrigérateurs Electrolux offrent également un avantage incontournable avec leur technologie de dégivrage automatique. Prenez par exemple les modèles équipés de la technologie TwinTech NoFrost: vous ne serez plus jamais obligé de dégivrer vous-même la partie congélation et, grâce aux deux circuits de refroidissement séparés, il n'y a aucun échange d'air et donc aucune transmission d'odeur entre les parties de réfrigération et de congélation.



Vous aimez l'ordre? Nous aussi. C'est pourquoi tout est clair!

Dans les tiroirs à coulissement en douceur et les nouveaux bacs gastronomes, conservez vos aliments de manière ordonnée et à température idéale – exactement comme le font les professionnels. Voici encore quelques conseils pour tirer au maximum profit d'autant d'ordre.



IK309BN

Combiné réfrigérateur-congélateur
consommation inférieure de 10 % à la meilleure
classe d'efficacité énergétique A+++

Conseil 1

Préparer

Si vous attendez un grand nombre d'invités, préparez vos légumes ... et déposez-les dans les bacs gastronomes.

Conseil 2

Conservation

Remplissez les bacs gastronomes avec les légumes préparés pour les conserver au réfrigérateur.

Conseil 3

Cuisson

Une fois le moment de la cuisson des légumes venu, retirez les bacs gastronomes du réfrigérateur et placez-les directement dans le Profi Steam.



Conseil 4

Sélection

Vous pouvez utiliser trois dimensions de bacs gastronomes. Le support peut accueillir des bacs de dimension 1/3, 1/2 et 2/3.

Vous pouvez bien entendu toujours compter sur davantage de raffinement.

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



A+++



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

Le tiroir SpacePlus porte bien son nom

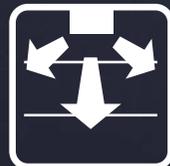
Le bac à bouteilles et légumes extra large est ultra pratique. Un insert sépare le tiroir en deux parties. Les bouteilles sont rangées à l'avant, tandis qu'à l'arrière, un espace généreux accueille fruits et légumes. Le tiroir coulisse sur des rails télescopiques très maniables.

Il est frais, mon poisson...

Spécialement conçu pour le poisson, la viande et certains légumes, le tiroir FreshZone produit une température idéalement basse. Vos aliments conservent ainsi leur fraîcheur jusqu'à deux fois plus longtemps dans le réfrigérateur.

Tous les niveaux sont équivalents.

Viande en haut, légumes en bas? Pourquoi vous fatiguer? La réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore avec soufflerie sur la paroi arrière assure une circulation uniforme de l'air froid et ainsi une température constante dans tout l'espace de réfrigération. Le choix du niveau n'a aucune incidence sur la qualité de la réfrigération de vos aliments. Grâce à l'éclairage uniforme, vous gardez un œil sur tout. Et vous pouvez compter sur le filtre à charbons actifs TasteGuard pour faire la chasse aux mauvaises odeurs.



Fonction Shopping - immédiatement à la bonne température

Lorsque vous rentrez de courses et rangez vos achats dans le réfrigérateur, la bonne température s'ajuste rapidement après la fermeture de la porte. Vos aliments bénéficient ainsi d'une fraîcheur parfaite.



Soft Closing - fermeture sécurisée

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



Economisez judicieusement: à la source

Vous trouverez dans notre nouvelle gamme de modèles Electrolux SMS des appareils de toute taille affichant la meilleure classe d'efficacité énergétique A+++.

Le modèle haut de gamme IK309BN dépasse même de 10% cette performance. Ces valeurs records sont le fruit de la nouvelle technologie Electrolux.



Votre alimentation déjà dissociée

Grâce au séparateur réglable, dont est doté le bac à légumes extra-large, vous conservez séparément fruits et légumes.



Congeler n'a jamais été aussi facile: finie la glace avec NoFrost.

Parce que votre quotidien est déjà bien rempli, les réfrigérateurs d'Electrolux sont là pour vous faciliter la vie avec leur technologie et leur équipement résolument pratiques.

Faites confiance à une fonctionnalité de pointe. Les réfrigérateurs Electrolux sont aussi de véritables bijoux de technologie. C'est notamment le cas des modèles dotés du système NoFrost: grâce à la technologie de dégivrage automatique NoFrost, vous n'avez plus besoin de dégivrer, ni même de retirer de la glace. Tout reste bien froid et sec. Un ventilateur souffle de l'air froid et sec dans le compartiment de congélation, veille à ce que la température soit uniforme et empêche la formation de givre et de glace en évacuant l'humidité de l'air. Cette technologie rend le dégivrage superflu et permet d'économiser le surplus d'énergie que consommerait la formation de glace. L'air froid pulsé prévient également la formation de givre et de glace sur les emballages, ce qui vous permet d'y voir plus clair.

Plus d'informations.



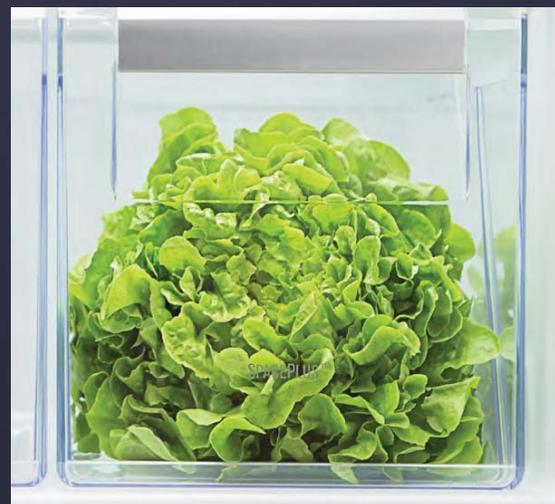
La technologie NoFrost empêche la formation de givre et de glace dans le compartiment de congélation, le dégivrage régulier n'est plus nécessaire.

TwinTech NoFrost rend superflu le dégivrage et répartit convenablement.



Les modèles dotés de TwinTech NoFrost offrent un avantage indéniable: la partie congélation n'a jamais besoin d'être dégivrée et, grâce au système TwinTech avec deux circuits de refroidissement séparés, il n'y a aucun échange d'air et donc aucune transmission d'odeur entre les parties de réfrigération et de congélation.

Réfrigérateur Electrolux doté de la technologie TwinTech



Réfrigérateur NoFrost standard

Préparez-vous à d'autres raffinements techniques.

Un réfrigérateur est censé vous faciliter la vie. C'est pourquoi nous n'avons pas lésiné sur nos efforts pour équiper votre réfrigérateur avec un maximum de raffinement et de souplesse.

Grâce à FlexiFresh, vous réglez le taux d'humidité

Vous pouvez adapter individuellement l'humidité de l'air régnant dans votre bac à légumes – vos fruits et légumes gardent ainsi toute leur fraîcheur.

Un compartiment de congélation également modulable

En retirant les tiroirs et les tablettes intermédiaires en verre du compartiment de congélation, vous augmentez l'espace disponible pour congeler vos gros volumes.



La commande Touch vous facilite la tâche

Il vous suffit de glisser le doigt pour obtenir le réglage souhaité et le voir s'afficher sur l'écran à LED.

En plus du réglage de la température, l'électronique de bord offre diverses fonctions supplémentaires:

- fonction Shopping (refroidissement rapide)
- fonction Fast Freeze (congélation rapide)
- fonction Holiday
- fonction Minute minder
- sécurité enfants
- activation du ventilateur
- Alarme
- Mode démo

Le tiroir raffiné SpacePlus porte bien son nom

Extra large, le bac à bouteilles et légumes se présente en deux parties: il accueille les bouteilles à l'avant et les fruits et légumes à l'arrière. Monté sur des glissières télescopiques très flexibles, le tiroir se referme d'une simple pression.



Voire alimentation déjà dissociée Fruits et légumes séparés

Grâce au séparateur réglable, dont est doté le grand bac à légumes, vous conservez séparément fruits et légumes et leur garantissez ainsi une fraîcheur optimale. Avec le mécanisme Soft Closing, il vous suffit de pousser légèrement le tiroir pour qu'il se referme automatiquement.

Plus de place en hauteur avec FlexiShelf

Pour gagner de la place, vous pouvez retirer la partie avant de la clayette en verre et la glisser à l'intérieur du support.

Des bouteilles confortablement couchées

Le Bottle Rack conserve vos bouteilles couchées, ce qui économise de la place en hauteur.





Unique: jamais plus décongeler!



Unique: jamais plus décongeler!



Unique: jamais plus décongeler!



Unique: jamais plus décongeler!

Modèle	IK309BN	IK307BN	IK305BN	IK303BN
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Consommation inférieure de 10 % à la meilleure classe énergétique A+++ ★ Pour ne plus jamais dégivrer: compartiment de congélation avec technologie NoFrost et intérieur flexible ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Support pour bac gastronomique, pour trois tailles de récipient différentes ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Pour ne plus jamais dégivrer: compartiment de congélation avec technologie NoFrost et intérieur flexible ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Pour ne plus jamais dégivrer: compartiment de congélation avec technologie NoFrost et intérieur flexible ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Pour ne plus jamais dégivrer: compartiment de congélation avec technologie NoFrost et intérieur flexible ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing
Construction	Combiné réfrigérateur-congélateur encastrable avec technologie TwinTech NoFrost	Combiné réfrigérateur-congélateur encastrable avec technologie TwinTech NoFrost	Combiné réfrigérateur-congélateur encastrable avec technologie TwinTech NoFrost	Combiné réfrigérateur-congélateur encastrable avec technologie TwinTech NoFrost
Capacité utile				
Capacité utile totale	280 litres	280 litres	280 litres	253 litres
Capacité utile réfrigération	220 litres	220 litres	220 litres	193 litres
Capacité utile congélation	60 litres	60 litres	60 litres	60 litres
Affichage numérique de la température	•	•	•	•
Compartiments de réfrigération et de congélation avec réglage séparé de la température	•	•	•	•
Fonction shopping, refroidissement rapide	•	•	•	•
Interrupteur de congélation rapide Action Freeze avec remise automatique à l'état initial	•	•	•	•
Compartiment de réfrigération activé/désactivé séparément	•	•	•	•
Équipement				
Technologie TwinTech NoFrost	•	•	•	•
Filtre à charbons actifs TasteGuard contre les odeurs	•	•	en option	•
Voyants LED placés en haut	•	•	•	•
Nombre d'éclairages LED latéraux	2	2	2	2
Tiroir à légumes XXL sur glissières télescopiques, avec séparateur, réglage de l'humidité et mécanisme de fermeture en douceur	•	•	•	•
Nombre de clayettes modulables	3	3	3	2
Nombre de clayettes divisibles FlexiShelf	1	1	1	1
Support pour bac gastronomique, GastroShelf	1	en option	en option	en option
Grille porte-bouteille	en option	en option	en option	•
Nombre de compartiments de porte, en partie modulables	3	3	3	3
compartiment de porte court, modulable	1	1	1	1
Nombre de tiroirs, compartiment de congélation	3	3	3	3
Nombre de clayettes en verre, compartiment de congélation	2	2	2	2
Performance				
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++	A++	A+++
Consommation d'énergie	142	158	238	151
Sécurité				
Alarme température	•	•	•	•
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•	•	•	•
Dimensions				
Hauteur de niche SMS	14/6	14/6	14/6	13/6
Dimensions appareil H/L/P	177,7 / 54,7 / 57,5 cm	177,7 / 54,7 / 57,5 cm	177,7 / 54,7 / 57,5 cm	165,0 / 54,7 / 57,5 cm
Prix TVA incl. / Prix hors TVA	CHF 3930.- / CHF 3638.90	CHF 3760.- / CHF 3481.50	CHF 3510.- / CHF 3250.-	CHF 3765.- / CHF 3486.10
TAR (TVA incl.)	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-



Unique: jamais plus décongeler!



Unique: jamais plus décongeler!



Unique: jamais plus décongeler!



Unique: jamais plus décongeler!



Unique: jamais plus décongeler!

Modèle	IK301BN	IK277BN	IK275BN	EK276BN	EK274BN
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Pour ne plus jamais dégivrer: compartiment de congélation avec technologie NoFrost et intérieur flexible ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Pour ne plus jamais dégivrer: compartiment de congélation avec technologie NoFrost et intérieur flexible ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Pour ne plus jamais dégivrer: compartiment de congélation avec technologie NoFrost et intérieur flexible ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Pour ne plus jamais dégivrer: compartiment de congélation avec technologie NoFrost et intérieur flexible ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Pour ne plus jamais dégivrer: compartiment de congélation avec technologie NoFrost et intérieur flexible ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique
Construction	Combiné réfrigérateur-congélateur encastrable avec technologie TwinTech NoFrost	Combiné réfrigérateur-congélateur encastrable avec technologie TwinTech NoFrost	Combiné réfrigérateur-congélateur encastrable avec technologie TwinTech NoFrost	Combiné réfrigérateur-congélateur encastrable avec technologie TwinTech NoFrost	Combiné réfrigérateur-congélateur encastrable avec technologie TwinTech NoFrost
Capacité utile					
Capacité utile totale	253 litres	225 litres	225 litres	225 litres	225 litres
Capacité utile réfrigération	193 litres	165 litres	165 litres	165 litres	165 litres
Capacité utile congélation	60 litres	60 litres	60 litres	60 litres	60 litres
Affichage numérique de la température	•	•	•	•	•
Compartiments de réfrigération et de congélation avec réglage séparé de la température	•	•	•	•	•
Fonction shopping, refroidissement rapide	•	•	•	•	•
Interrupteur de congélation rapide Action Freeze avec remise automatique à l'état initial	•	•	•	•	•
Compartiment de réfrigération activé/désactivé séparément	•	•	•	•	•
Équipement					
Technologie TwinTech NoFrost	•	•	•	•	•
Filtre à charbons actifs TasteGuard contre les odeurs	en option	•	en option	•	en option
Voyants LED placés en haut	•	•	•	•	•
Nombre d'éclairages LED latéraux	2	2	2	2	2
Tiroir à légumes XXL sur glissières télescopiques, avec séparateur, réglage de l'humidité et mécanisme de fermeture en douceur	•	•	•	•	•
Nombre de clayettes modulables	2	1	1	1	1
Nombre de clayettes divisibles FlexiShelf	1	1	1	1	1
Support pour bac gastronomique, GastroShelf	en option	en option	en option	en option	en option
Grille porte-bouteille	•	•	•	•	•
Nombre de compartiments de porte, en partie modulables	3	2	2	2	2
compartiment de porte court, modulable	1	1	1	1	1
Nombre de tiroirs, compartiment de congélation	3	3	3	3	3
Nombre de clayettes en verre, compartiment de congélation	2	2	2	2	2
Performance					
Classe d'efficacité énergétique	A++	A+++	A++	A+++	A++
Consommation d'énergie	228	145	217	145	217
Sécurité					
Alarme température	•	•	•	•	•
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•	•	•	•	•
Dimensions					
Hauteur de niche SMS	13/6	12/6	12/6	12/6	12/6
Dimensions appareil H/L/P	165/54,7/57,5 cm	152,3/54,7/57,5 cm	152,3/54,7/57,5 cm	152,3/54,7/57,5 cm	152,3/54,7/57,5 cm
Couleur				blanc, marron, noir	blanc
Prix TVA incl./Prix hors TVA	CHF 3460.-/CHF 3203.70	CHF 3660.-/CHF 3388.90	CHF 3355.00.-/CHF 3106.50	CHF 3660.-/CHF 3388.90	CHF 3355.-/CHF 3106.50
TAR (TVA incl.)	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-



Modèle	IK329SA	IK327SA	IK257SZ	IK285SA	IK283SA	
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Tiroir FreshZone pour des aliments frais jusqu'à 2 fois plus longtemps ★ Bac amovible pratique à bouteilles et légumes sur glissières télescopiques, avec réglage de l'humidité et fermeture en douceur de la porte ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Tiroir FreshZone pour des aliments frais jusqu'à 2 fois plus longtemps ★ Bac amovible pratique à bouteilles et légumes sur glissières télescopiques, avec réglage de l'humidité et fermeture en douceur de la porte ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Des produits alimentaires frais 3x plus longtemps grâce à la zone NaturaFresh ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Tiroir FreshZone pour des aliments frais jusqu'à 2 fois plus longtemps ★ Bac amovible pratique à bouteilles et légumes sur glissières télescopiques, avec réglage de l'humidité et fermeture en douceur de la porte ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Tiroir FreshZone pour des aliments frais jusqu'à 2 fois plus longtemps ★ Bac amovible pratique à bouteilles et légumes sur glissières télescopiques, avec réglage de l'humidité et fermeture en douceur de la porte ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	
Construction	Réfrigérateur encastrable		Réfrigérateur encastrable		Réfrigérateur encastrable	
Capacité utile	Réfrigérateur encastrable		Réfrigérateur encastrable		Réfrigérateur encastrable	
Capacité utile totale	318 litres	318 litres	253 litres	263 litres	263 litres	
Capacité utile réfrigération	291 litres	291 litres	169 litres	236 litres	236 litres	
Capacité utile zone NaturaFresh			62 litres			
Capacité utile congélation	27 litres	27 litres	22 litres	27 litres	27 litres	
Affichage numérique de la température	•	•	•	•	•	
Compartiments de réfrigération et de congélation avec réglage séparé de la température	•	•	•	•	•	
Fonction shopping, refroidissement rapide	•	•	•	•	•	
Interrupteur de congélation rapide Action Freeze avec remise automatique à l'état initial	•	•	•	•	•	
Équipement						
Filter à charbons actifs TasteGuard contre les odeurs	•	en option	•	•	en option	
Voyants LED placés en haut	•	•	•	•	•	
Nombre d'éclairages LED latéraux	4	4	4	2	2	
Bac amovible pratique à bouteilles et légumes avec réglage de l'humidité et fermeture en douceur	•	•	•	•	•	
Nombre de clayettes	2	3	3	1	1	
Nombre de clayettes divisibles FlexiShelf	1	1	1	1	1	
Support pour bac gastronomique, GastroShelf	•	en option	•	en option	en option	
Grille porte-bouteille	en option	en option	•	en option	en option	
Nombre de compartiments de porte	5	5	4	4	4	
compartiment de porte court, modulable	1	1	•	1	1	
Nombre de clayettes en verre, compartiment de congélation	1	1	•	1	1	
Performance						
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A++	A++	A+++	A++	
Consommation d'énergie	152	219	228	138	208	
Sécurité						
Alarme température	•	•	•	•	•	
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•	•	•	•	•	
Dimensions						
Hauteur de niche SMS	14/6	14/6	12/6	12/6	12/6	
Dimensions appareil H/L/P	177,7/54,7/57,5 cm	177,7/54,7/57,5 cm	152,4/54,7/57,5 cm	152,3/54,7/57,5 cm	152,3/54,7/57,5 cm	
Couleur						
Prix TVA incl./Prix hors TVA	CHF 3750.- / CHF 3472.20	CHF 3390.- / CHF 3138.90	CHF 3490.- / CHF 3231.50	CHF 3495.- / CHF 3236.10	CHF 3070.- / CHF 2842.60	
TAR (TVA incl.)	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	

Dans la limite des stocks disponibles



New



Modèle	EK284SA	EK282SA	IK295SA	IK247S	IK243S	EK244S
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Bac amovible pratique à bouteilles et légumes sur glissières télescopiques, avec réglage de l'humidité et fermeture en douceur de la porte ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Bac amovible pratique à bouteilles et légumes sur glissières télescopiques, avec réglage de l'humidité et fermeture en douceur de la porte ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Bac amovible pratique à bouteilles et légumes sur glissières télescopiques, avec réglage de l'humidité et fermeture en douceur de la porte ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Consommation inférieure de 10 % à la meilleure classe énergétique A+++ ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Réglage du degré d'humidité dans le bac à légumes FlexiFresh ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique ★ Fermeture en douceur des portes grâce au mécanisme Soft Closing 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique
Construction	Réfrigérateur encastrable		Réfrigérateur encastrable		Réfrigérateur encastrable	
Capacité utile	Réfrigérateur encastrable		Réfrigérateur encastrable		Réfrigérateur encastrable	
Capacité utile totale	263 litres	263 litres	266 litres	214 litres	214 litres	214 litres
Capacité utile réfrigération	236 litres	236 litres	244 litres	197 litres	197 litres	197 litres
Capacité utile congélation	27 litres	27 litres	22 litres	17 litres	17 litres	17 litres
Affichage numérique de la température	•	•	•	•	•	•
Fonction shopping, refroidissement rapide	•	•	•	•	•	•
Interrupteur de congélation rapide	•	•	•	•	•	•
Action Freeze avec remise automatique à l'état initial	•	•	•	•	•	•
Équipement						
Filtre à charbons actifs TasteGuard contre les odeurs	•	en option	•	•	•	•
Voyants LED placés en haut	•	•	•	•	•	•
Nombre d'éclairages LED latéraux	2	2	5	4	4	4
Bac amovible pratique à bouteilles et légumes avec réglage de l'humidité et fermeture en douceur	•	•	•	•	•	•
Bacs à légumes	•	•	•	1	1	1
Nombre de clayettes	2	2	2	3	3	3
Nombre de clayettes divisibles FlexiShelf	1	1	1	1	1	1
Support pour bac gastronomique, GastroShelf	en option	en option	•	en option	en option	en option
Grille porte-bouteille	en option	en option	•	en option	en option	en option
Nombre de compartiments de porte	4	4	4	4	4	4
compartiment de porte court, modulable	1	1	•	•	•	•
Nombre de clayettes en verre, compartiment de congélation	1	1	•	•	•	•
Performance						
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A++	A+++	A+++	A++	A+++
Consommation d'énergie	138	208	138	110	178	123
Sécurité						
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•	•	•	•	•	•
Dimensions						
Hauteur de niche SMS	12/6	12/6	12/6	10/6	10/6	10/6
Dimensions appareil H/L/P	152,3/54,7/57,5 cm	152,3/54,7/57,5 cm	152,3/54,7/57,5 cm	126,9/54,7/57,5 cm	126,9/54,7/57,5 cm	126,9/54,7/57,5 cm
Couleur						
Prix TVA incl./Prix hors TVA	CHF 3495.-/CHF 3236.10	CHF 3070.-/CHF 2842.60	CHF 3480.-/CHF 3222.20	CHF 2690.-/CHF 2490.75	CHF 2410.-/CHF 2231.50	CHF 2690.-/CHF 2490.75
TAR (TVA incl.)	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-

Dans la limite des stocks disponibles



Modèle	EK242S	EK226SV	IK161S	IK159S		EK160S	EK158S	EK136S	EK134S	UK120520	UG0985	
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec affichage numérique ★ Avec ventilation intégrée pour le marché du remplacement 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Utilisation facilitée par l'électronique à LED et l'affichage à barres 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Commande Touch simple d'utilisation avec barres LED 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Commande Touch simple d'utilisation avec barres LED 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Commande Touch simple d'utilisation avec barres LED 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A+++ la plus économique ★ Commande Touch simple d'utilisation avec barres LED 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Commande Touch simple d'utilisation avec barres LED 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Utilisation facile avec sélecteur rotatif ★ Montage entièrement intégré 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Utilisation facile avec sélecteur rotatif ★ Montage entièrement intégré ★ Touche de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Classe d'efficacité énergétique A++ ★ Utilisation facile avec sélecteur rotatif ★ Montage entièrement intégré ★ Système de ventilation intégré pour la ventilation et l'aération ★ Système de ventilation intégré pour la ventilation et l'aération
Construction	Réfrigérateur encastrable		Réfrigérateur encastrable	Réfrigérateur encastrable		Réfrigérateur encastrable	Réfrigérateur encastrable	Réfrigérateur encastrable	Réfrigérateur encastrable	Réfrigérateur encastrable sous le plan de travail	Congélateur encastrable sous le plan de travail	
Capacité utile												
Capacité utile totale	214 litres	214 litres	139 litres	139 litres		139 litres	139 litres	111 litres	111 litres	117 litres	98 litres	
Capacité utile réfrigération	197 litres	193 litres	122 litres	122 litres		122 litres	122 litres	94 litres	94 litres	100 litres		
Capacité utile congélation	17 litres	21 litres	17 litres	17 litres		17 litres	17 litres	17 litres	17 litres	17 litres		
Affichage numérique de la température	•	•										
Affichage de la température avec barres LED			•	•		•	•	•	•			
Fonction shopping, refroidissement rapide	•	•										
Interrupteur de congélation rapide												
Action Freeze avec remise automatique à l'état initial	•		•	•		•	•	•	•		•	
Équipement												
Nombre d'éclairages LED latéraux	4		•	•		•	•	•	•	•		
Eclairage LED latéral		•				•	•	•	•	•		
Bacs à légumes	1	1	1	1		1	1	1	1	2		
Nombre de clayettes	3	2	1	1		1	1	1	1	2		
Nombre de clayettes divisibles FlexiShelf	1	1	1	1		1	1					
Support pour bac gastronomique, GastroShelf	en option											
Grille porte-bouteille	en option											
Nombre de compartiments de porte	4	4	3	3		3	3	3	3	2		
Compartiment de porte court, modulable										1		
Tiroirs Congélateur											4	
Performance												
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A+++	A++		A+++	A++	A+++	A++	A++	A++	
Consommation d'énergie	178	175	102	153		102	153	95	143	141	148	
Sécurité												
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•											
Sécurité enfants pour verrouillage des commandes	•	•										
Dimensions												
Hauteur de niche SMS	10/6	10/6	7/6	7/6		7/6	7/6	6/6	6/6			
Dimensions appareil H/L/P	126,9/54,7/57,5 cm	126,9/54,7/57,5 cm	88,8/54,7/57,5 cm	88,8/54,7/57,5 cm		88,8/54,7/57,5 cm	88,8/54,7/57,5 cm	76/54,7/57,5 cm	76/54,7/57,5 cm	82-87/59,6/55 cm	82-87/59,6/55 cm	
Montage fixe de la porte			•	•						•	•	
Couleur	blanc, marron, noir	blanc, marron				blanc, marron	blanc	blanc, marron, noir	blanc			
Prix TVA incl./ Prix hors TVA	CHF 2410.-/CHF 2231.50	CHF 2590.-/CHF 2398.15	CHF 2155.-/CHF 1995.35	CHF 1950.-/CHF 1805.55		CHF 2155.-/CHF 1995.35	CHF 1950.-/CHF 1805.55	CHF 1950.-/CHF 1805.55	CHF 1750.-/CHF 1620.35	CHF 1745.-/CHF 1615.75	CHF 2250.-/CHF 2083.35	
TAR (TVA incl.)	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-		CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	CHF 30.-	

Dans la limite des stocks disponibles



Besoin d'un grand espace de réfrigération? Le Food Center est fait pour vous.

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

Des glaçons où vous voulez

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

Chaque chose à sa place

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



Modèle	EAL6147WOX
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Efficacité énergétique A++ ★ Pour des boissons fraîches: bar à glace avec glaçons et glace pilée ainsi que de l'eau froide ★ Tiroir NaturaFresh avec température réglable ★ Diffusion homogène du froid grâce à la réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore ★ Utilisation et contrôle facilités grâce à la commande électronique avec Touch Control et affichage numérique



Construction	Food Center
Capacité utile	
Capacité utile totale	538 litres
Capacité utile du compartiment de réfrigération	359 litres
Capacité utile du compartiment de congélation	179 litres
Commande / affichage	
Affichage numérique de la température	•
Compartiments de réfrigération et de congélation à réglage séparé de la température	•
Fonction shopping, refroidissement rapide	•
Interrupteur de congélation rapide	•
Action Freeze avec remise automatique à l'état initial	•
Équipement	
Compartiment de congélation NoFrost	•
Grand tiroir à légumes sur glissières télescopiques	2
Réfrigération dynamique par ventilateur FreeStore	•
Voyants LED placés en haut	•
Nombre de tiroirs, compartiment de congélation	2
Compartiment de refroidissement rapide pour cannettes de boissons	•
Poignée	Métal
Compartiments de porte partie réfrigération	5
Clayettes en verre partie réfrigération	3
Dont réglables	2
Compartiments de porte partie congélation	3
Clayettes en verre partie congélation	3
Raccordement d'eau fixe	•
Filtre à eau	avec supplément*
Efficacité énergétique	
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie annuelle	351 kWh
Sécurité	
Alarme température	•
Alarme sonore et optique d'ouverture de porte	•
Dimensions	
H/L/P	177,6/91,5/ 71,8 cm
Couleur	Acier chromé
Prix TVA incl. / Prix TVA excl.	CHF 6990.- / CHF 6472.20
TAR, TVA incl.	CH 50.-

*Kit de montage pour filtre à eau disponible, réf. pièce de rechange 10029328

Imaginez plutôt...
votre lave-vaisselle est
le plus silencieux des
appareils du genre,
il réduit de moitié la
durée du programme,
se montre très
économe et, grâce à
sa fonction XtraDry,
sèche tout jusqu'à la
dernière goutte.

Sommaire

Marque Electrolux



Lave-vaisselle

Une vaisselle d'une propreté éclatante
et un record mondial dans votre
cuisine: de quoi vous réjouir! 168

Rien n'est trop beau
pour simplifier l'utilisation
de votre machine.170

Lave-vaisselle Norme CH176

Accessoires / Les étiquettes178

Lave-vaisselle Norme Euro179

Vue d'ensemble des programmes182

Lave-sèche-linge encastrables 185



Une vaisselle d'une propreté éclatante et un record mondial dans votre cuisine: de quoi vous réjouir!

Avec nos lave-vaisselle, d'une grande simplicité d'utilisation, nous garantissons non seulement une vaisselle étincelante et bien séchée, mais nous battons aussi un record mondial: le programme ExtraSilent de notre gamme Super-Luxe réduit en effet de 39 à 37 dB(A) le niveau sonore déjà extrêmement faible – aucun lave-vaisselle au monde ne fait mieux!

Réjouissez-vous à sa simple vue

Les lave-vaisselle s'intègrent harmonieusement dans le design classique des cuisines Electrolux. Dans chaque classe de confort, depuis Confort (K) et Luxe (L) en passant par GrandLuxe (GL) jusqu'à la classe haut de gamme SuperLuxe (SL), le design de tous les appareils est parfaitement coordonné.

Comptez sur une performance novatrice...

Notre nouvelle génération de lave-vaisselle offre des résultats de lavage encore meilleurs grâce à des solutions détaillées innovantes – avec une performance qui relève les défis les plus difficiles. En outre, les appareils fonctionnent avec une telle douceur que vous pouvez leur confier sans hésitation votre verrerie délicate et précieuse.

... ainsi que sur d'excellentes notes écologiques

A+++ -10 % pour une faible consommation d'électricité, A pour un séchage optimal: avec ces notes, nos lave-vaisselle de norme CH arrivent en tête dans le classement des étiquettes énergétiques européennes.

GlassCare protège efficacement vos verres

Un lave-vaisselle doit être particulièrement doux avec les verres. Comme nos appareils dotés de GlassCare: SoftGrip, SoftSpikes et le support pour verres hauts assurent une bonne stabilité – que ce soit pour des verres à liqueur fins ou pour des verres à vin à long pied.



Plus d'informations.



Rien n'est trop beau pour simplifier l'utilisation de votre machine.

Aucun détail n'a été oublié sur les lave-vaisselle d'Electrolux: découvrez des fonctions conçues pour simplifier, sécuriser et rationaliser l'utilisation de votre machine.

Vous ne pourrez plus vous passer de la cuve XXL
Le système ingénieux de paniers d'une taille généreuse permet de ranger correctement une quantité importante de vaisselle. Tout y trouve sa place.

Le programme ExtraSilent bat tous les records

Avec la lave-vaisselle GA60SLVS, battez des records de silence: le programme de nuit vous permet de baisser encore un peu plus le niveau sonore déjà très bas en passant de 39 dB(A) à seulement 37 dB(A)!

Gagnez du temps avec la fonction TimeSaver

Désormais, c'est vous qui choisissez la durée du programme: avec l'option imeSaver, réduisez la durée du programme jusqu'à 50%. Une parfaite adaptation à votre emploi du temps.

L'option XtraDry remplit parfaitement sa fonction

L'option XtraDry offre une performance de séchage accrue, particulièrement appréciée pour la vaisselle en plastique, grâce à un programme sur mesure avec température de rinçage supérieure et cycle de séchage plus long.



Le support à verres à vin SoftGrip ménage vos flûtes à champagne

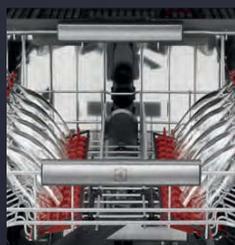
Le pied des verres à vin se clipse facilement dans le support. Un verre à vin ne peut pas tenir plus sûrement et fermement dans le lave-vaisselle.

Les SoftSpikes soutiennent parfaitement vos verres

Dans le panier supérieur, les SoftSpikes peuvent être placés de manière flexible, de sorte que vos verres de valeur soient encore mieux maintenus.



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



Les grands verres ont leur propre support

Un support rabattable, qui assure la bonne stabilité de vos grands verres, se trouve de chaque côté du panier.

Le panier supérieur vient à vous avec les glissières

Le panier supérieur peut être sorti complètement pour faciliter le vidage de la partie arrière. Dans le niveau de confort SL haut de gamme, celui-ci coulisse sur une glissière télescopique extrêmement douce et silencieuse - sans bruit et sans vibration.

GA60SLVS



De grands espaces requièrent une grande puissance ...

La cuve XXL de nos nouveaux lave-vaisselle est équipée d'un bras d'aspersion FlexiSpray Satellite qui atteint même les angles les plus reculés. La tête à double rotation répartit l'eau de manière particulièrement uniforme et le bras gicleur supérieur nettoie à la perfection le panier supérieur.

... mais seulement peu d'énergie

Certains de nos lave-vaisselle font partie de la classe d'efficacité énergétique A+++ -10%. La fonction AutoOff, qui éteint automatiquement l'appareil 5 minutes après la fin du programme, y contribue également.



Le nouveau panier à verres* intervient selon les besoins

Placé dans le panier inférieur du lave-vaisselle, le panier à verres, très polyvalent, est adapté aussi bien aux verres à pied longs qu'aux verres à cognac courts. Si vous n'avez pas besoin du panier, repliez-le - avec sa largeur de seulement 5 cm, il se range facilement dans un placard ou un tiroir. (*Accessoires)

Plus d'informations.



Record du monde

Programme ExtraSilent

Espace et flexibilité, voilà ce qui définit les lave-vaisselle d'Electrolux.

Avez-vous déjà envisagé et vu un lave-vaisselle derrière un comptoir de bar: disposez-vous seulement d'assez de place? Aucun problème: le système ingénieux de paniers d'une taille généreuse permet de ranger correctement une quantité importante de vaisselle.



La liberté de ranger

Pour disposer des assiettes de 33 cm de diamètre dans le panier inférieur (norme SMS 30 cm), libérez de l'espace à l'aide du panier supérieur réglable en hauteur des deux côtés. Rabattez la rangée de pointes du panier inférieur pour caser poêles et autres récipients encombrants.



Cette cuve XXL se distingue par son agencement intelligent

Le système ingénieux de paniers permet de ranger correctement une quantité importante de vaisselle. Tout y trouve sa place. Les modèles des classes de confort K et L peuvent accueillir jusqu'à 13 couverts standard

et 15 pour les équipements des gammes GL et SL. Quelle que soit la classe de confort, les appareils SMS offrent de la place pour 12 couverts. Le nouveau **tiroir à couverts** du lave-vaisselle à la norme européenne est amovible. Les poignées pratiques permettent d'attraper directement les couverts. Les verres à pied trouvent leur place en toute sécurité sur les **SoftSpikes** du **porte-verres à pinces SoftGrip**.

L'eau est pulvérisée sur cinq niveaux

Un ou deux bras de pulvérisation de plus que d'habitude produisent des miracles. Le bras de pulvérisation (EURO) ou gicleur (norme CH) supérieur contribue à la propreté de toute la charge et assure notamment un nettoyage du panier supérieur de haut en bas.



Tiroir à couverts, il n'y a que dans la norme EURO.



À grands espaces, grande puissance ...

La cuve XXL de notre nouveau lave-vaisselle est équipée d'un bras d'aspersion FlexiSpray Satellite qui atteint même les angles les plus reculés. La tête à double rotation projette l'eau de manière particulièrement efficace.

...mais consommation électrique réduite

A+++ -10 % pour une faible consommation d'électricité, A pour un séchage optimal: avec ces notes, les lave-vaisselle d'Electrolux arrivent en tête dans le classement des étiquettes énergétiques européennes.



Le programme ExtraSilent bat tous les records

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

Que la lumière soit

Grâce à la cuve éclairée, le chargement et le déchargement de la machine sont encore plus simples et plus confortables.



Plus d'informations.



Ranger, mettre en marche, oublier.

Pourquoi consacrer plus de temps que nécessaire au lave-vaisselle? C'est pourquoi nous avons opté pour une simplification maximale et prévu des fonctions intelligentes sur nos lave-vaisselle.



Nous comprenons votre impatience

Sur les modèles GL et SL, les lave-vaisselle entièrement encastrés projettent par **TimeBeam** la durée du programme. Les appareils L et K indiquent l'avancée du programme au moyen d'un point lumineux LED en deux couleurs. Et si le temps vous semble encore long, utilisez la fonction **TimeSaver** pour réduire de 50% la durée du programme sans risquer de compromettre la qualité du lavage (programmes d'économie d'énergie, automatique et intensif à 70 °C). Vous pouvez aussi enregistrer les programmes les plus utilisés et leurs options avec la fonction **My Favorite**. Un seul bouton vous permet d'accéder à tout moment à ces programmes.



Taille des assiettes



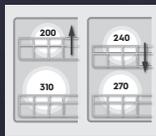
Taille maximale des assiettes pour les lave-vaisselle norme CH



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



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



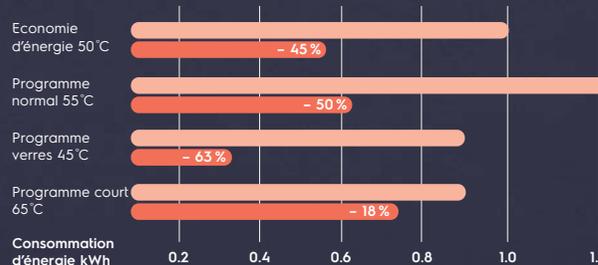
Taille maximale des assiettes 45 cm pour les lave-vaisselle



Raccordement à l'eau froide/chaude - aucune importance pour votre lave-vaisselle

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

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



Faites confiance à Extra Hygiène

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

Programme Auto 45 °C-70 °C - un lave-vaisselle intelligent

Un capteur mesure en continu le degré d'encrassement de l'eau et veille à son changement lorsque nécessaire - et pas seulement après une période prédéfinie. La quantité d'eau nécessaire est définie après chaque chargement. Tout gaspillage est exclu. Le système d'arrêt d'eau veille en outre à bloquer l'arrivée d'eau en cas d'urgence.

C'est exactement la fonction du TimeSaver

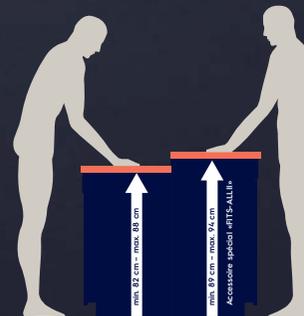
Désormais, c'est vous qui choisissez la durée du programme. Avec l'option **TimeSaver**, réduisez la durée du programme jusqu'à 50%. À chacun son rythme.

L'option XtraDry sèche les dernières gouttes

Le programme sur mesure avec température de rinçage supérieure et cycle de séchage plus long garantit un séchage parfait de toute la vaisselle - un avantage particulièrement apprécié avec la vaisselle en plastique.

D'excellents résultats, même avec le «Programme court»

Verres précieux, couverts, planches à découper ou biberons: avec le programme adapté, toute votre vaisselle offre un brillant éclatant. Même si vous optez pour le nouveau programme court, la propreté est garantie en 30 minutes!



Vous êtes grand?

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



Modèle	GA55SLI	GA55GLI	GA55LI		GA55SLV	GA55GLV	GA55LV
Caractéristiques particulières	<ul style="list-style-type: none"> ★ Programme court Power de 30 min ★ Bras satellite pour un lavage impeccable ★ La fonction TimeSaver réduit la durée du programme de moitié ★ Le lave-vaisselle le plus silencieux avec seulement 37 dB(A) 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Programme court Power de 30 min ★ Bras satellite pour un lavage impeccable ★ La fonction TimeSaver réduit la durée du programme de moitié 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Programme court Power de 30 min ★ Bras satellite pour un lavage impeccable ★ La fonction TimeSaver réduit la durée du programme de moitié 		<ul style="list-style-type: none"> ★ Programme court Power de 30 min ★ Bras satellite pour un lavage impeccable ★ La fonction TimeSaver réduit la durée du programme de moitié ★ Le lave-vaisselle le plus silencieux avec seulement 37 dB(A) 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Programme court Power de 30 min ★ Bras satellite pour un lavage impeccable ★ La fonction TimeSaver réduit la durée du programme de moitié 	<ul style="list-style-type: none"> ★ Programme court Power de 30 min ★ Bras satellite pour un lavage impeccable ★ La fonction TimeSaver réduit la durée du programme de moitié
Construction	Lave-vaisselle intégrable	Lave-vaisselle intégrable	Lave-vaisselle intégrable		Lave-vaisselle entièrement intégrable	Lave-vaisselle entièrement intégrable	Lave-vaisselle entièrement intégrable
Encastrable	•	•	•		•	•	•
Entièrement encastré							
Performance							
Classe d'efficacité énergétique	A+++-10%	A+++-10%	A+++		A+++-10%	A+++-10%	A+++
Classe d'efficacité de séchage	A	A	A		A	A	A
Consommation d'énergie (Eco 50 °C)	0,74 kWh	0,74 kWh	0,83 kWh		0,74 kWh	0,74 kWh	0,83 kWh
Consommation d'eau (Eco 50 °C)	9,9 litres	9,9 litres	9,9 litres		9,9 litres	9,9 litres	9,9 litres
Niveau sonore	39/37 dB(A)	41/39 dB(A)	42 dB(A)		39/37 dB(A)	41/39 dB(A)	42 dB(A)
Nombre de programmes	8	7	6		8	7	6
Nombre d'options	4	4	4		4	4	4
Commande / Indicateurs							
Commande Touch	•				•		
Touches à effeulement		•	•			•	•
Affichage LCD en texte clair							
Écran LCD, 3 chiffres	•	•	•		•	•	•
Équipement							
Mise en marche différée	24 h	24 h	24 h		24 h	24 h	24 h
Affichage du temps restant	•	•	•		•	•	•
Indicateur de remplissage du produit de rinçage et du sel	•	•	•		•	•	•
Réglage électronique de la dureté de l'eau	•	•	•		•	•	•
Bras gicleur supérieur	•	•	•		•	•	•
Bras gicleur dans le haut							
Charnière à double articulation	•	•	•		•	•	•
Montage de porte coulissante							
Adapté au montage en hauteur	•	•	•		•	•	•
Fonctionnement à l'eau chaude	•	•	•		•	•	•
Équipement des paniers à vaisselle							
Panier à couverts	•	•	•		•	•	•
Panier inférieur avec rangée de pointes escamotable	•	•	•		•	•	•
Panier pour verres à pied (avec SoftGrips)	•				•		
Panier supérieur avec glissière télescopique	•				•		
Supports pour tasses rabattables	•	•	•		•	•	•
Sécurité							
Système de protection contre les inondations AquaControl	•	•	•		•	•	•
Sécurité anti-surchauffe	•	•	•		•	•	•
Dimensions H/L/P	75,9/54,6/57,0 cm	75,9/54,6/57,0 cm	75,9/54,6/57,0 cm		75,9/54,6/55,0 cm	75,9/54,6/55,0 cm	75,9/54,6/55,0 cm
Façade de meuble SMS 5/6 (H/L/P), cm	63,5/55,0/1,6-2,2 cm	63,5/55,0/1,6-2,2 cm	63,5/55,0/1,6-2,2 cm		76,2/55,0/1,6-2,2 cm	76,2/55,0/1,6-2,2 cm	76,2/55,0/1,6-2,2 cm
Couleur du panneau CN (acier chromé) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	GA55SLICN CHF 4135.-/CHF 3712.95	GA55GLICN CHF 3180.-/CHF 2944.45	GA55LICN CHF 2855.-/CHF 2643.50		GA55SLV CHF 3880.-/CHF 3592.60	GA55GLV CHF 3020.-/CHF 2796.30	GA55LV CHF 2695.-/CHF 2495.35
Couleur du panneau WE (blanc) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	GA55SLIWE CHF 3975.-/CHF 3680.55	GA55GLIWE CHF 3020.-/CHF 2796.30	GA55LIWE CHF 2695.-/CHF 2495.35				
Couleur du panneau SW (noir) Prix TVA incl./Prix TVA excl.			GA55LISW CHF 2695.-/CHF 2495.35				
Couleur du panneau SP (miroir) Prix TVA incl./Prix TVA excl.	GA55SLISP CHF 3975.-/CHF 3680.55	GA55GLISP CHF 3020.-/CHF 2796.30					
Couleur du panneau BR (marron) Prix TVA incl./Prix TVA excl.			GA55LIBR CHF 2695.-/CHF 2495.35				
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-		CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-



GTF55
Façades de portes pour le marché du remplacement

Avec la façade de porte GTF55, tout lave-vaisselle encastré norme CH peut être utilisé comme lave-vaisselle encastrable. Les façades de portes sont proposées dans les coloris blanc, noir, marron, acier inoxydable, voire verre miroir noir.

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

Grand choix d'options de montage

Quelle que soit la situation ou presque, Electrolux a la version encastrable adaptée. Exemples et dessins cotés sont proposés dans une brochure séparée.

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

**** Modèle en verre miroir noir**

Ces modèles sont dotés d'une panneau totalement vitré.

- GTF55SP CHF 445.- / CHF 412.05
- GTF55CN CHF 200.- / CHF 185.20
- GTF55WE / SW / BR CHF 160.- / CHF 148.15

GTF60
Façades de portes pour le marché du remplacement

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

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

Grand choix et diverses options de montage

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

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

**** Modèle en verre miroir noir**

Ces modèles sont dotés d'une panneau totalement vitré.

- GTF60CN CHF 200.- / CHF 185.20
- GTF60WE / SW CHF 160.- / CHF 148.15



TB55 Habillage intérieur Habillage intérieur en acier inoxydable adapté à tous les lave-vaisselle 55. Prix TVA incl./ Prix TVA excl. TB55 CHF 60.- / CHF 55.55	TB60 Habillage intérieur Habillage intérieur en acier inoxydable adapté à tous les lave-vaisselle 60. Prix TVA incl./ Prix TVA excl. TB60 CHF 60.- / CHF 55.55
---	---

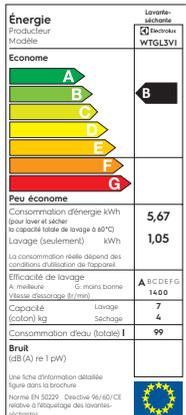


Modèle E9DHBG81	Un verres panier pliable pour un maximum de huit verres de vin mousseux.
Dimensions	H 260 x L 330 x P 216 mm
Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	CHF 35.- / CHF 32.40

Les étiquettes énergétiques

Les catégories d'efficacité énergétique

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



Modèle Caractéristiques particulières	GA60SLIS ★ Programme court Power de 30 min ★ Bras satellite pour un lavage impeccable ★ La fonction TimeSaver réduit la durée du programme de moitié ★ Le lave-vaisselle avec seulement 38 dB(A)	GA60GLIS ★ Programme court Power de 30 min ★ Bras satellite pour un lavage impeccable ★ La fonction TimeSaver réduit la durée du programme de moitié	GA60LI ★ Programme court Power de 30 min ★ Bras satellite pour un lavage impeccable ★ La fonction TimeSaver réduit la durée du programme de moitié
--	---	--	--



Construction	Lave-vaisselle intégrable	Lave-vaisselle intégrable	Lave-vaisselle intégrable
Encastrable	•	•	•
Entièrement encastré			
Performance			
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++	A++
Classe d'efficacité de séchage	A	A	A
Consommation d'énergie (Eco 50 °C)	0,86 kWh	0,86 kWh	0,93 kWh
Consommation d'eau (Eco 50 °C)	11,5 litres	11,5 litres	10,5 litres
Niveau sonore	40/38 dB(A)	42/40 dB(A)	44/42 dB(A)
Nombre de programmes	8	7	6
Nombre d'options	4	4	4
Commande			
Commande Touch	•		
Touches à effleurlement		•	•
Indicateurs			
Affichage LCD en texte clair		•	•
Écran LCD, 3 chiffres	•	•	•
Équipement			
Mise en marche différée	24 h	24 h	24 h
Affichage du temps restant	•	•	•
Indicateur de remplissage du produit de rinçage et du sel	•	•	•
Réglage électronique de la dureté de l'eau	•	•	•
Bras gicleur dans le haut	•	•	•
Charnière à double articulation	•	•	•
Montage de porte coulissante			
Adapté au montage en hauteur	•	•	•
Fonctionnement à l'eau chaude	•	•	•
Équipement des paniers à vaisselle			
Panier à couverts			•
Panier inférieur avec rangée de pointes escamotable	•	•	•
Panier pour verres à pied (avec Soft Grips)	•	•	•
Panier supérieur à hauteur réglable	•	•	•
Panier supérieur avec glissière télescopique	•	•	•
Supports pour tasses rabattables	•	•	•
Sécurité			
Système de protection contre les inondations AquaControl	•	•	•
Sécurité anti-surchauffe	•	•	•
Dimensions H/L/P	81,8-88,0/59,6/57,5 cm	81,8-88,0/59,6/57,5 cm	81,8-88,0/59,6/57,5 cm
Couleur du panneau CN (acier chromé) Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	GA60SLISCN CHF 3730.- / CHF 3453.70	GA60GLISCN CHF 2985.- / CHF 2763.90	GA60LICN CHF 2540.- / CHF 2351.85
Couleur du panneau WE (blanc) Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	GA60SLISWE CHF 2825.- / CHF 2615.75	GA60GLISWE CHF 2825.- / CHF 2615.75	GA60LIWE CHF 2380.- / CHF 2203.70
Couleur du panneau SW (norie) Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	GA60SLISSW CHF 3570.- / CHF 3305.55	GA60GLISSW CHF 2825.- / CHF 2615.75	GA60LISSW CHF 2380.- / CHF 2203.70
Couleur du panneau SP (miroir) Prix TVA incl./ Prix TVA excl.	GA60SLISSP CHF 3570.- / CHF 3305.55	GA60GLISSP CHF 2825.- / CHF 2615.75	GA60LISP CHF 2380.- / CHF 2203.70
TAR (TVA incl.)	CHF 12.-	CHF 12.-	CHF 12.-

Modèle	GA55SLI	GA55GLI	GA55LI	GA55SLV	GA55GLV	GA55LV	GA60SLIS	GA60GLIS
Programmes								
Programme court	•	•	•	•	•	•	•	•
Programme automatique	•	•	•	•	•	•	•	•
Programme Eco	•	•	•	•	•	•	•	•
Programme verres	•	•	•	•	•	•	•	•
IntensivPro	•	•	•	•	•	•	•	•
Prélavage	•	•	•	•	•	•	•	•
ExtraSilent	•	•	•	•	•	•	•	•
ProZone	•	•	•	•	•	•	•	•
Options de programme								
TimeSaver	•	•	•	•	•	•	•	•
XtraDry	•	•	•	•	•	•	•	•
MyFavorit	•	•	•	•	•	•	•	•
ExtraHygiene	•	•	•	•	•	•	•	•

Modèle	GA60LI	GA60SLVS	GA60GLVS	GA60LV	GA60KV	GA45SLV	GA45GLV
Programmes							
Programme court	•	•	•	•	•	•	•
Programme automatique	•	•	•	•	•	•	•
Programme Eco	•	•	•	•	•	•	•
Programme verres	•	•	•	•	•	•	•
IntensivPro	•	•	•	•	•	•	•
Prélavage	•	•	•	•	•	•	•
ExtraSilent	•	•	•	•	•	•	•
ProZone	•	•	•	•	•	•	•
Options de programme							
TimeSaver	•	•	•	•	•	•	•
XtraDry	•	•	•	•	•	•	•
MyFavorit	•	•	•	•	•	•	•
ExtraHygiene	•	•	•	•	•	•	•

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

Options	Description
TimeSaver	La sélection de cette option permet d'augmenter la pression et la température de l'eau. Les phases de lavage et de séchage sont plus courtes. La durée du programme est réduite de 50 % environ.
XtraDry	Cette option permet d'optimiser la puissance de séchage en augmentant la température jusqu'à 70 °C dans le dernier cycle de rinçage.
MyFavorit	L'option MyFavorit vous permet de créer et d'enregistrer vos propres combinaisons de programmes et options.
Extra Hygiène	Cette option garantit l'élimination des germes sur la vaisselle et les couverts. Pendant le dernier cycle de rinçage, la température est maintenue à 70 °C pendant 10 minutes au minimum.

Produits de nettoyage et d'entretien.



Modèle	E6KK4103	E6OK3103	E6HK2103	E6RK4103
Profi Steam, fours, cuisinières, plans de cuisson et réfrigérateurs	Set Kitchen Care Contenu: 1 aérosol nettoyant pour inox, 1 spray nettoyant pour réfrigérateur, 1 crème nettoyante pour four et grille, 1 chiffon.	Set Steam Care Contenu: 1 un détartrant pour la cavité et le système interne du four, 1 nettoyant et 1 chiffon.	Set Vitro Care Contenu: 2 nettoyants vitro-céramique, 1 grattoir à lame, 1 chiffon.	Set Fridge Care Contenu: 1 spray nettoyant pour réfrigérateur, 1 absorbeur d'odeur, 1 tapis fraîcheur pour le bac à légumes, 1 chiffon.
Contenance	4 produits	3 produits	4 produits	4 produits
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 25.-/CHF 23.15	CHF 16.-/CHF 14.85	CHF 23.-/CHF 21.30	CHF 25.-/CHF 23.15



Modèle	E6WK9103	E6WMG100	E6WM1102
Lave-linge et lave-vaisselle	Set Wash Care 4 x 200 g détartrant, 4 x 200 g dégraissant pour lave-linge et lave-vaisselle, 1 filet de lavage (40x60 cm)	Clean and Care Box Détartrant et dégraissant pour lave-linge et lave-vaisselle, 10 sachets de 50 g	Super Clean Nettoyant pour lave-linge, 2 traitements.
Contenance	9 produits	10 x 50 g sachets	2 x 5 g / 2 x 125 g sachets
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 48.-/CHF 44.45	CHF 24.-/CHF 22.20	CHF 15.-/CHF 13.90

Accessoires et étiquettes énergétiques.



Encastrement avec adaptateur en largeur BA762/60
L'exemple montre l'encastrement du four EBGL7 avec l'adaptateur en largeur BA762/60 dans une cuisine en norme EURO.

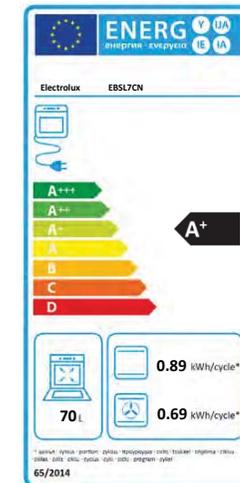
Accessoires de montage	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
BA762/60CN BA762/60WE / SW	Adaptateur en largeur – il permet l'encastrement des cuisinières et fours SMS (6/6) dans les cuisines en norme EURO	145.- 129.-	134,25 119,45
HA35/55CN / SP HA35/55WE / SW	Élément d'adaptation en hauteur – pour l'encastrement des fours courts dans une niche 5/6, H 3,5 / L 54,8 / P 56 cm, pour EBK (SMS 5/6)	212.- 176.-	196,30 162,95

Service pour fours et cuisinières encastrables



SousVide

Modèle	SousVide 1.0 Update
pour EBSL7, EBCL7 à partir de l'année 2012 à 2015 (Le numéro de série est déterminant)	Mise à jour pour les appareils existants à partir de l'année 2012. Comprend: l'installation par notre service clientèle de la fonction four SousVide, y compris 10 recettes, mode d'emploi et livre de recettes.
Prix TVA incl./Prix TVA excl.	CHF 350.-*/CHF 324.05* (net)*



Les étiquettes énergétiques

Les classes d'efficacité énergétiques

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

Accessoires de montage pour cuisinières encastrables, cuisinières indépendantes et platines de cuisson

Cuisinières	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
ARGH600/58	Cadre d'adaptation pour GKM44CN, GKM45CN, GKM45GLAS pour l'encastrement dans des plans en acier chromés ou autres (découpage L 542 / P 490 mm)	249.-	230,55
AR618/548	Cadre d'adaptation pour GK58DKG4O pour l'encastrement dans des plans en acier chromé ou autres (découpage L 560 / P 490 mm)	285.-	263,90
AR600/588	Cadre d'adaptation pour GK58DKG4O pour l'encastrement dans des plans en acier chromé ou autres (découpage L 560 / P 490 mm)	285.-	263,90
AR388/548	Cadre d'adaptation pour GK36DKG2O pour l'encastrement dans des plans en acier chromé ou autres (découpage L 270 / P 490 mm)	285.-	263,90

* Prix net pour le revendeur

Service pour cuisinières encastrables, cuisinières indépendantes et platines de cuisson

Cuisinières	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
FLG-GH	Suppl. de prix pour cuisinières à gaz liquide mod. GH L et GH GL net*	135.-	125.-
FLG-2/4LPG50MB	Supplément de prix pour exécution avec gaz liquide, modèles: GK58DKG4O, GK36DKG2O net*	78.-	72,20

* Prix net pour le revendeur

Accessoires de montage pour plans de cuisson en vitrocéramique

Accessoires de montage	Description	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
TSB 55-GK (L 51 cm) TSB 60-GK (L 56 cm) TSB 82-GK (L 78,5 cm) TSB 90-GK (L 86 cm)	Tôle de protection thermique et contre les contacts accidentels pour le placement d'un tiroir sous le plan de cuisson	145.- 145.- 180.- 180.-	134.25 134.25 166.65 166.65
TSB 100/150-GK (89,6-147 cm)	Tôle de protection thermique et contre les contacts accidentels pour le placement d'un tiroir sous le plan de cuisson pour les largeurs 96, 106, 116, 126, 136, 146 cm	290.-	268.50
AB-GK	Tôle de protection pour le placement d'un tiroir sous le plan de cuisson en vitrocéramique	155.-	143.50
PBOX-8R9I PBOX-7IR8I	Tôle de protection thermique et contre les contacts accidentels pour le placement d'un tiroir sous le plan de cuisson à induction ou en vitrocéramique compatible avec: GK78TSO/CN, GK78TSHO, GK906TSIDO compatible avec: GK78TSIPO/CN, GK78TSIO/CN, GK58TSIPO/CN, GK78TSIFO, GK69TSIO/CN, GK69TSO/CN, GK69TSIPO/CN, GK69TSIFO, GK69TSHO compatible avec: GK58TSO/CN, GK58TCCN, GK58TSHO, GK58TCICN, GK58TSICN compatible avec: TY58TSICN	120.-	111.10
PBOX-6IR PB6I	compatible avec: GK58TSO/CN, GK58TCCN, GK58TSHO, GK58TCICN, GK58TSICN compatible avec: TY58TSICN	120.- 120.-	111.10 111.10
PBOX-38IRW	compatible avec: GK38TSO	120.-	111.10
VTRAVERSE	Traverse de connexion pour les appareils encastrables à fleur ProfiLine	60.-	55.55
FLUSHKIT	Kit de montage pour encastrement à fleur de plans de cuisson sans cadre	58.-	53.70
AKEB/GKTC	Câble spécial 1 m pour le raccordement d'un plan de cuisson en vitrocéramique avec commande Touch Control aux fours encastrables Profi Steam (sauf Profi Steam Compact), 400 V 3E, avec fiche de raccordement pour fours pour: plans de cuisson en vitrocéramique 400 V 2-3E	45.-	41.65
AKEB/GKTCI	Câble spécial 1 m pour le raccordement d'un plan de cuisson à induction avec commande Touch Control aux fours encastrables Profi Steam (sauf Profi Steam Compact), 400 V 2NE, avec fiche de raccordement pour fours pour: plans de cuisson à induction	45.-	41.65
AR618/548	Cadre adaptateur pour rénovation ou remplacement de vieux plans de cuisson en vitrocéramique qui nécessitent une découpe dans le plan de travail de L 56/P 49 cm (AR = L 61,8/P 54,8 cm)	285.-	263.90
AR738/548	Cadre adaptateur pour rénovation ou remplacement de vieux plans de cuisson en vitrocéramique qui nécessitent une découpe dans le plan de travail de L 68/P 49 cm (AR = L 73,8/P 54,8 cm)	326.-	301.85
AR808/548	Cadre adaptateur pour rénovation ou remplacement de vieux plans de cuisson en vitrocéramique qui nécessitent une découpe dans le plan de travail de L 75/P 49 cm (AR = L 80,8/P 54,8 cm)	326.-	301.85
AR600/588	Cadre adaptateur pour rénovation ou remplacement de vieux plans de cuisson en vitrocéramique qui nécessitent une découpe dans le plan de travail de L 56/P 49 cm (AR = L 60/P 58,8 cm)	285.-	263.90
AK6040	EH, ER, ES Centronica L/GL (jusqu'en 1997) pour: GK nouveau avec zone à double circuit, avec 3 ou 4 zones de cuisson, KM412.2 (AK4x6pR-2x14p 400 V)	52.-	48.15
AK6200	EH, ER, ES (jusqu'en 1997) avec régulateurs à double circuit arrière gauche pour: GK nouveau avec zone à double circuit arrière droite (intervertir les régulateurs d'énergie 2-3 existants) (AK4x6pRx14p 400 V)	52.-	48.15
AK6240	EH, ER, ES (jusqu'en 1984) pour: GK nouveau sans zone à double circuit, avec 3 ou 4 zones de cuisson (AK4x6pF-2x14p 400 V)	52.-	48.15
AK6010	EH, ER, ES nouveau pour: GK (1985-1997) sans zone à double circuit, avec 3 ou 4 zones de cuisson (AK2x14p-4x6pR 400 V)	52.-	48.15
AK6260	EH, ER, ES nouveau pour: GK (jusqu'en 1984) avec 4 zones de cuisson, sans zone à double circuit (AK2x14p-4x6pF 400 V)	52.-	48.15
AK6280	EH, ER, ES nouveau pour: set de plaques en fonte et CN 412/413/423 (jusqu'en 1997) avec 3 ou 4 zones de cuisson (AK2x14p-4x6pR 400 V)	52.-	48.15
AKP4263	EH, ER, ES (jusqu'en 1997) pour: set de plaques en fonte à partir de 72006 (AKP 4x6pR-2x14p 400 V)	52.-	48.15
AK6100	EH, ER, ES nouveau pour: GK nouveau avec ou sans zones à double circuit nouveau GK tourné de 180° et encastré (AK2x14p-2x14p 400 V)	52.-	48.15
KB6430	Faisceau de câbles pour le raccordement d'une plaque en fonte à raccord fileté au câble d'adaptation avec connexion par fiches 14p (KB1x6pR-1xGPs 400 V) AK6280 est également nécessaire	36.-	33.35
URS-2EIE	Set de conversion pour EH, ER, ES L à partir de 1997 nouveau avec régulateur à double circuit devant gauche et arrière droite incl. AK 2x14p - 4x6pR 400 V pour: GK avec zone à double circuit arrière gauche (400 V-374 308 6010) Ajustement prévu en atelier, délai: 7 jours ouvrables	240.-	222.20

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

Accessoires pour hottes aspirantes

Accessoires, prix net	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
DAST125	Tubulures de sortie Ø 125 mm pour modèles DA SL8230-/5530-/DA GL5530, y compris clapet de retenue (net)*	95.-	87.95
MK125	Volet motorisé rabattable Ø 125 mm se composant d'un moteur, d'un volet de régulation avec joint d'étanchéité et d'un étrier de montage (net)*	288.-	266.65
MK150	Volet motorisé rabattable Ø 150 mm se composant d'un moteur, d'un volet de régulation avec joint d'étanchéité et d'un étrier de montage (net)*	288.-	266.65
BSK150	Clapet coupe-feu Ø 150 mm, sol. encastrable 76 mm F60, BS-Z. n° 24777 (net)*	110.-	101.85

* Prix net pour le revendeur

Filtre	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
KIT058LLF	Acc. pour le mode recyclage + filtre LongLife pour WOSL9060	470.-	435.20
KIT416LLF	Acc. pour le mode recyclage + filtre LongLife pour WHSL1260/9060, WHGL1260/9060	470.-	435.20
KIT745LLF	Acc. pour le mode recyclage + filtre LongLife pour IHSL1560/1260/1060, IHGL1560/1260/9060	470.-	435.20
AKFLL45-14	Filtre LongLife régénérable pour les modèles DA SL8230/5530-/DA GL5530 (durée de vie jusqu'à 4 ans)	212.-	196.30
EFF49	Série de filtres à charbon actif standard pour le mode recyclage pour DAL5530/DAK5530	82.-	75.95
EFF492	Filtre à charbon actif LongLife p. DAL5530/DAK5530 (lavable) (durée de vie jusqu'à 2 ans)	158.-	146.30
EFF58	Série de filtres à charbon actif standard pour le mode recyclage pour DVK5500	60.-	55.55
EFF62	Série de filtres à charbon actif standard pour le mode recyclage pour WHL9031/WHL6031/WOGL9050CN, WOL9035CN, WOL6035CN	82.-	75.95
EFF70	Série de filtres à charbon actif standard pour le mode recyclage pour DBL5230/7530	82.-	75.95
EFF72	Série de filtres à charbon actif standard pour le mode recyclage pour WHGL9040/IHGL9040/WEGL030/IHGL9030/WHGL9030/WHGL6030/WOGL9060/WHL9030/WHL6030/DBGL5430/DBGL7730/DBGL1030, IHL9028CN	82.-	75.95
EFF76	Filtre à charbon actif LongLife pour WHGL9040, WHL6030/9030, WHGL6030/9030, WOGL9060, WEGL030, IHGL9030, IHGL9040, DBGL1030/7730/5430, IHL9028CN (lavable) (durée de vie jusqu'à 2 ans)	158.-	146.30
EFF77	Filtre à charbon actif LongLife p. WHL9031/WHL6031/WOGL9050CN/WOL6035CN/WOL9035CN (lavable) (durée de vie jusqu'à 2 ans)	158.-	146.30
TYPE10	Filtre à charbon actif standard pour le recyclage d'air pour DVL5500CN	82.-	75.95
TYPE25	Filtre à charbon actif standard pour le mode recyclage pour DXK5500	65.-	60.20
TYPE57	Série de filtres à charbon actif standard pour le mode recyclage pour DAGL5540VI	82.-	75.95

Accessoires pour hotte aspirante de plan de cuisson ProfiLine

Accessoires de montage et filtre	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
ULSLLF80	Cassette de recyclage complète	980.-	907.40
KANAL550	Canal plat, télescopique h	128.-	118.50
BOGEN90	Coude 90° pour canal plat	148.-	137.05
AKFLL80	Filtre à charbons actifs Long Life, régénérable (par lot de 2)	340.-	314.80
VTRAVERSE	Traverse de connexion pour les appareils encastrables à fleur ProfiLine	60.-	55.55

Accessoires pour aérateur de plafond ProfiLine

Accessoires de montage (filtre)	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
EFF62	Filtre à charbons actifs standard de remplacement pour le recyclage	82.-	75.95

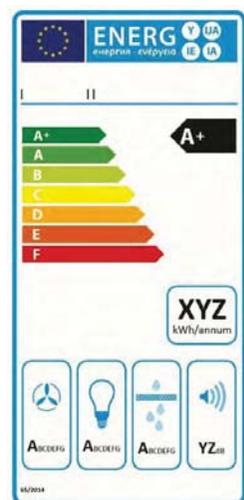
Accessoires de montage pour hottes aspirantes

Accessoires de montage	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
EPF5530X	Panneau frontal pour DAL5530/ DAK5530, acier chromé anti-traces de doigts	82.-	75.95
FB5-55WE/SW/BR	Panneau frontal pour DCL5530/ panneau frontal neutre 1/6	77.-	71.30
FB25-55WE/SW/BR	Panneau frontal pour DXL5530 Vi	144.-	133.35
ULSLLF	Set de recyclage avec filtre à charbon actif LongLife régénérable, raccordement Ø 150 mm, pour hottes encastrables (durée de vie du filtre jusqu'à 4 ans)	439.-	406.50
ULSLLF125	Set de recyclage avec filtre à charbon actif LongLife régénérable, raccordement Ø 125 mm, pour hottes encastrables (durée de vie du filtre jusqu'à 4 ans)	439.-	406.50
ULSLLF150A	Set de recyclage avec filtre à charbon actif LongLife régénérable, raccordement Ø 150 mm, pour hottes encastrables (durée de vie du filtre jusqu'à 4 ans)	460.-	425.95
FILLER55G	Compensateur de profondeur 330-350 mm pour DAGL5540VI	65.-	60.20
DURO60	Tuyau en aluminium, rond, isolant acoustique, Ø 150 mm, longueur 0,75 m pour DUSL5570CN	158.-	146.30
DUBOX60	Boîtier de ventilation, isolant acoustique pour DUSL5570CN	340.-	314.80

Accessoires	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
WA55.3WE WA82/2WE	Panneau arrière, ajustage hauteur jusqu'à 40 mm DASL8230, DASL5530, DAGL5530, DZGL5530	50.-	46.30
DASG	Grille de protection pour la sortie d'air (mode recyclage) DA SL8230/ 5530/ DA GL5530	60.-	55.55
WA5621	Panneau arrière cn, ajustage hauteur jusqu'à 30 mm, pour DVL5500CN	40.-	37.05
EFM80	Filtre à graisse labyrinthe métallique 1 pièce pour WHL9031 (3 pièces)/WHGL9030 (3 pièces) WHL6031 (2 pièces)/ WEGL1030 (2 pièces)/ IHGL9030 (3 pièces)/WHGL6030 (2 pièces) WHL6030 (2 pièces)/WHL9030 (3 pièces)	82.-	75.95

Service pour hottes aspirantes

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



Étiquette énergétique

Classe d'efficacité énergétique A+ - F à partir du 1.1.2016.

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

Remarque

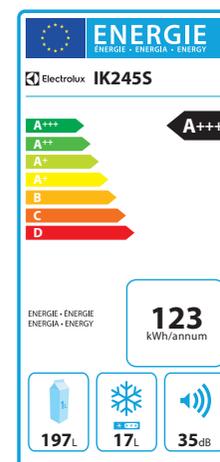
Les hottes à recyclage proprement dites ne sont pas concernées par la directive sur l'étiquetage.

Accessoires pour réfrigérateurs / congélateurs

Accessoires	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
FAR55	Grille pour 4 bouteilles, sans IK257SZ, IK295SA, EK294SA, EK226SV, UK120520	41.-	37.95
GHN55	Support pour bac gastronorme 2/3, 1/2, 1/3	120.-	111.10

Accessoires de montage pour réfrigérateurs / congélateurs

Accessoires de montage	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
LGKS55WE	Grille d'aération (par paire), hauteur totale 127 mm (1/6), pour les modèles EK242S, EK244S, EK282SA, EK284SA, EK274BN, EK276BN.	190.-	175.95
LGKS55BR/SW	Grille d'aération (par paire), hauteur totale 127 mm (1/6), pour les modèles EK242S, EK244S, EK282SA, EK284SA, EK274BN, EK276BN.	190.-	175.95
KBEO	Fixation de réfrigérateur vers le haut pour les cuisines métalliques EK134S, EK136S, EK158S, EK160S	90.-	83.35



Étiquette énergétique

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

Accessoires pour lave-vaisselle

Article	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
E9DHB01	Un verres panier pliable pour un maximum de huit verres de vin mousseux, H 260xL 330xP 216 mm	35.-	32.40

Accessoires de montage pour lave-vaisselle

Article	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
TB55	Habillage intérieur en acier inoxydable adapté à tous les lave-vaisselle 55.	60.-	55.55
TB60	Habillage intérieur en acier inoxydable adapté à tous les lave-vaisselle 60.	60.-	55.55
GTF55SP	Partie frontale de la porte 5/6 en verre (noir effet miroir) pour GA55SLI, GA55GLI	445.-	412.05
GTF55CN	Partie frontale de la porte 5/6 (chromé) pour GA55SLI, GA55GLI, GA55LI	200.-	185.20
GTF55WE/SW/BR	Partie frontale de la porte 5/6 (blanc, noir, brun) pour GA55SLI, GA55GLI, GA55LI	160.-	148.15
GTF60CN	Partie frontale de la porte 5/6 (chromé) pour GA60SLIS, GA60GLIS, GA60LI	200.-	185.20
GTFWE/SW	Partie frontale de la porte 5/6 (blanc, noir) pour GA60SLIS, GA60GLIS, GA60LI	160.-	148.15
GAES/45-36	Set d'encastrement adaptateur de hauteur pour hauteur de niche max. 940 mm, lave-vaisselle entièrement intégrable, 45 cm	135.-	125.-
GAES/60-60	Set d'encastrement adaptateur de hauteur pour hauteur de niche max. 940 mm / hauteur de socle max. 150 mm, lave-vaisselle entièrement intégrable, 60 cm	155.-	143.50
SKHI006055	Socle complet en bois avec revêtement plastique, H 10/L 60-55/P 60-50 cm (largeur niche 55*60 cm)	196.-	181.50
FITS-ALLII	Pieds de prolongation (6 cm) pour lave-vaisselle en norme EURO pour des hauteurs de niches jusqu'à 94 cm maximum	55.-	50.95

Service pour lave-vaisselle

Article	Utilisation	CHF, TVA incl.	CHF, TVA excl.
TS15-60	Charnière de porte plus robuste pour lave-vaisselle encastrés et entièrement intégrés de 60 cm (net)*	216.-	200.-
Schl.3mGA55/60	Tuyau d'arrivée et d'évacuation, câble de branchement au réseau 4x1 pour lave-vaisselle, longueur spéciale de 3,5 m à partir de la paroi de la niche. Ajustement prévu d'atelier, délai 7 jours ouvrables (net)*	295.-	273.15
Schl.2mGA55/60	Tuyau d'arrivée et d'évacuation, câble de branchement au réseau 4x1 pour lave-vaisselle, longueur spéciale de 2,2 m à partir de la paroi de la niche. Ajustement prévu d'atelier, délai 7 jours ouvrables (net)*	225.-	208.35

* Prix net pour le revendeur

(TAR) pour les appareils ménagers

Les appareils électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Les composants toxiques qu'ils contiennent doivent être traités d'une manière respectueuse pour l'environnement et les matières recyclables doivent être valorisées.

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

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

Où apporter les appareils électroménagers usagés?

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

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



SENS®

Liste des appareils et tarif TAR du SENS

N° de catégorie	Catégorie de poids	Secteur d'appareils	TAR CHF incl. TVA	TAR CHF excl. TVA
Grands appareils électroménagers				
100090	< 0,250 kg	Fours, appareils compacts,	0.20	0.185
100100	≥ 0,250 kg bis < 5 kg	cuisinières, appareils à micro-	0.60	0.56
100110	≥ 5 < 15 kg	ondes, machine à café, tiroirs chauffants, plans de cuisson,	2.50	2.31
100120	≥ 15 < 25 kg	hottes aspirantes,	6.00	5.56
100200	≥ 25 < 70 kg	lave-vaisselle, lave-linge,	12.00	11.11
100210	≥ 70 ≤ 250 kg	lave-sèche-linge, sèche-linge	20.00	18.52
Réfrigérateurs / congélateurs / sèche-linge à pompe à chaleur				
100300	< 25 kg	Réfrigérateurs, congélateurs,	10.00	9.26
100310	≥ 25 < 100 kg	congélateurs-bahuts,	30.00	27.78
100320	≥ 100 < 250 kg	armoires à vin, Food-Center,	50.00	46.30
100330	≥ 250 kg	sèche-linge à pompe à chaleur	60.00	55.56

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

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



La réflexion et l'action écologiques comptent autant que vous

Depuis de nombreuses années, Electrolux s'engage à utiliser les ressources d'eau et d'énergie de manière plus économe, que ce soit pour les nouveaux appareils ou pour le marché du remplacement, dans la cuisine comme dans la buanderie. La fiche ECO est le symbole de notre engagement pour des produits respectueux de l'environnement - et de votre porte-monnaie.

Distinction

En 2011, le groupe Electrolux s'est vu récompensé par la Commission européenne pour ses efforts continus d'amélioration de son efficacité énergétique.

Nos prospectus sont imprimés sur du papier certifié FSC.



sam sustainability investing



Vous pouvez compter sur notre service clientèle – fiable et rapide.

Qu'il s'agisse d'une intervention rapide sur place, de la hotline technique, de notre service de réparation en ligne ou de la livraison de pièces de rechange, notre Centre Clientèle et Logistique de Mägenwil et ses 150 techniciens fournissent des services irréprouvés.



Garantie Plus

Grâce à Garantie Plus, la prolongation de garantie peu onéreuse, vous protégez votre appareil ménager Electrolux. Vous souhaitez en savoir plus sur la prolongation de la garantie Electrolux, contactez nous au 0848 848 111.

Garantie Plus

Service plus rapide

Il est désagréable d'avoir un appareil défectueux à la maison. Notre service après-vente est rapide, fiable et présent à l'échelle régionale. Nous mettons tout en œuvre pour résoudre dans les 24 heures les pannes de réfrigérateurs, de plans de cuisson à commande électronique et de lave-linge/sèche-linge dans les immeubles collectifs.

Prise de rendez-vous en ligne pour les réparations

Grâce à notre service actif 24 h/24, disponible sur electrolux.ch vous pouvez prendre rendez-vous à tout moment pour une réparation. Un service rapide, simple et fiable !

Plus d'informations.



Smartphone en main, vous obtenez rapidement une première aide ainsi que de précieuses astuces pour vos appareils ménagers Electrolux.

Application Service après-vente

Que vous contactiez le service après-vente ou le support téléphonique, que vous cherchiez des informations techniques ou des pièces de rechange, il vous suffit de photographier la plaque signalétique de votre appareil, et c'est parti! Autres fonctions: demande d'adresse d'un service après-vente, enregistrement de votre appareil, commande d'accessoires, de pièces de rechange et de brochures etc.



Appli service après-vente pour iPhone et iPad:

Disponible gratuitement dans l'AppStore d'Apple

Pour Android:

Disponible gratuitement dans le Google Play Store

Pensez au WebShop pour commander rapidement.

Sur electrolux.ch, dans le menu shop, vous pouvez commander rapidement, facilement et à tout moment des accessoires et des pièces de rechange.



WebShop

Scannez pour pouvoir lire plus d'informations sur votre smartphone

Accessoires d'origine

Les accessoires d'origine ont été spécialement conçus pour nos appareils et sont de même qualité. Dénicher par exemple notre nouvelle batterie de cuisine «Collection Infinite Chef», optimisée pour les plans de cuisson à induction d'Electrolux, et également adaptée à d'autres plans de cuisson. Ou le confortable dispositif de défourrage, entièrement coulissant, pour Profi Steam et fours.

Comment commander les accessoires pour vos appareils ménagers

Cliquez sur le groupe d'appareils concerné pour trouver en toute facilité l'accessoire souhaité pour votre appareil parmi notre sélection. Prenons par exemple les cuisinières et les plans de cuisson: Du set Deluxe Steamer aux produits d'entretien et de nettoyage, en passant par la Pizza Stone, tous les produits sont illustrés.

Une combinaison sûre

Le dispositif de défourrage entièrement coulissant en acier chromé et le Steaming Set Deluxe.



Glossaire

Air chaud	Pour cuire au four, mijoter et rôtir simultanément sur jusqu'à trois niveaux.
Air chaud ECO	Pour économiser de l'énergie pendant la cuisson sur un même niveau (gâteaux, soufflés).
Anti-Fingerprint	Le revêtement en acier inoxydable Anti-Fingerprint facilite le nettoyage et réduit les traces de doigts.
Arrêt de sécurité en fonction de la puissance	Si une zone de cuisson allumée est oubliée, elle s'éteint au bout d'un certain temps, en fonction du niveau de cuisson choisi.
Automatique	Régulation entièrement automatique du processus de cuisson.
Automatisme de cuisson rapide	Il enclenche la zone de cuisson à pleine puissance pour un temps déterminé puis la ramène à la température programmée.
Autonettoyage catalytique	Les éclaboussures de graisse sont oxydées sans odeurs et sans émanations toxiques.
Autonettoyage pyrolytique	Une température très élevée réduit tous les résidus en cendres, qu'il suffit alors d'essuyer d'un simple coup d'éponge.
BakingPlus	Cuire en ajoutant de l'humidité: davantage de volume et encore plus croustillant.
Chaleur supérieure et inférieure	Pour cuire au four, mijoter et rôtir sur un même niveau selon la méthode de cuisson traditionnelle.
Contrôle OptiHeat	L'affichage de chaleur résiduelle à trois niveaux vous informe, une fois que le plan de cuisson est éteint, s'il est encore chaud, tiède ou presque froid.
Cuisson à la vapeur	Cuisson à la vapeur saine sans pression ni branchement d'eau.
Cuisson à plusieurs niveaux d'humidité	Trois niveaux d'humidité (faible, moyen, élevé), régulation automatique.
Cuisson alternée	Pour rôtir ou décongeler: 75 % d'air chaud & 25 % de vapeur.
Cuisson alternée Plus	Pour une cuisson particulièrement douce: 50 % d'air chaud & 50 % de vapeur (flans, terrines, etc.)
Cuisson-vapeur SousVide	Cuisson-vapeur précise pour les mets sous vide (réglable par palier d'1 °C).
CuissonMatic basse température	Commande précise de la température pour viandes et mets tendres et juteux.
Départ différé	Possibilité de différer le démarrage du programme jusqu'à 24 heures.
Détecteur d'humidité	Assure en permanence l'apport du bon volume de vapeur.
Écran LCD	Réglage électronique de la température (écran tactile ou touches) et affichage numérique de la température et fonctions supplémentaires.
Écran LED	Réglage électronique de la température (écran tactile ou touches) et affichage numérique de la température et fonctions supplémentaires.
Évacuation d'air	En mode évacuation, les hottes aspirantes aspirent les vapeurs et éliminent les particules de graisse grâce au filtre à graisse métallique. L'air épuré et l'humidité sont soufflés vers l'extérieur.
ExtraSilent	Programme de lavage particulièrement silencieux.
FlexiBridge	Quatre zones de cuisson qui peuvent être fusionnées selon les besoins en une des trois combinaisons disponibles.
FlexiHob	Flexibilité maximale lors de la cuisson, grâce à la combinaison de jusqu'à quatre zones de cuisson.
Fonction OffSound	Possibilité de mettre en marche ou de désactiver les sons des touches.

Fonction pizza/tarte

Fonction Power

Le fond des pizzas et des tartes est particulièrement croustillant.

Les zones de cuisson dotées de la fonction Power offrent une puissance supplémentaire permettant de porter à ébullition de grandes quantités de liquide en très peu de temps.

HighSpeed

Avec le nouveau plan de cuisson, l'eau bout jusqu'à 25 % plus vite que sur les zones vitrocéramiques classiques.

Hob2Hood

La commande intelligente pour plan de cuisson et hotte.

Maxima Pure Hob

Plan de cuisson à induction avec éclairage et commande uniques.

Micro-ondes

Pour réchauffer, cuire, décongeler

Micro-ondes + air chaud

Pour cuire au four, mijoter, rôtir et sécher en économisant du temps.

Minuterie CountUp

Elle vous indique combien de temps s'est écoulé depuis l'activation de la zone de cuisson.

Minuterie éco

Avant la fin du temps de cuisson programmé, la zone de cuisson s'éteint de façon à utiliser au mieux la chaleur résiduelle.

Multilab

Option garantissant une utilisation optimale de pastilles de lavage.

NaturaFresh

Les aliments restent frais jusqu'à trois fois plus longtemps.

NoFrost

Cette technologie empêche la formation de givre et de glace dans le compartiment de congélation. Plus de dégivrage.

Programme automatique

Programme de lavage entièrement automatique pour tous les types de lavage.

Programme intensif

Programme anti-bactéries à 70 °C.

Recyclage d'air

En mode recyclage, les hottes aspirantes aspirent les vapeurs et éliminent les particules de graisse grâce au filtre à graisse métallique et absorbent les odeurs par un filtre à charbon actif. L'air épuré est réintroduit dans la pièce. Une brève aération permet d'éliminer l'excédent d'humidité.

Soft Closing

Fermeture des portes en douceur et sécurité

SoftGrips

Supports pratiques pour verres à pied.

SoftSpikes

Tapis à picots pour un maintien sûr et soigneux des verres.

Stop*Go

Si vous devez interrompre la cuisson, il suffit d'effleurer la touche Stop*Go pour passer automatiquement en mode maintien au chaud. Effleurez une seconde fois la touche et le niveau de cuisson sélectionné est réactivé.

VarioGuide

Accès aux recettes avec conseils de préparation.

Siège principal

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurich
www.electrolux.ch

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

Vente
Tél. 021 811 17 70
Fax 021 811 17 77
vente.preverenges@electrolux.ch

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

Electrolux TASTE GALLERY, exposition et conseil

Veillez convenir d'un rendez-vous en temps opportun afin de nous permettre de vous réserver suffisamment de temps.

Nous vous offrons également la possibilité d'une consultation dans un Electrolux Taste Galleries en dehors des heures d'ouverture officielles.

Zurich
Badenerstrasse 587
8048 Zurich
Tél. 044 405 84 12
Fax 044 405 81 15

du lundi au jeudi:
7 h 30 - 12 h
13 h - 17 h

vendredi:
7 h 30 - 12 h
13 h - 16 h 30

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

mardi et vendredi:
9 h - 12 h
13 h 30 - 17 h

Berne
Morgenstrasse 131
3018 Berne
Tél. 031 991 31 11
Fax 031 991 33 37

du lundi au vendredi:
9 h - 12 h
13 h 30 - 17 h

Coire
Comercialstrasse 19
7000 Coire
Tél. 081 258 70 50
Fax 081 258 70 58

du mardi au vendredi:
9 h - 12 h
13 h 30 - 17 h

Emmenbrücke
Seetalstrasse 11
6020 Emmenbrücke
Tél. 041 419 46 10
Fax 041 419 46 19

du lundi au vendredi:
9 h - 12 h
13 h 30 - 17 h

Saint-Gall
EKZ Lerchenfeld
Zürcherstrasse 204 e
9014 Saint-Gall
Tél. 071 260 26 66
Fax 071 260 26 67

du mardi au vendredi:
9 h - 12 h
13 h 30 - 17 h

samedi:
9 h - 16 h

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

du mardi au vendredi:
9 h - 12 h
13 h 30 - 17 h

samedi:
9 h - 16 h

Préverenges
Le Trési 6
1028 Préverenges
Tél. 021 811 17 71
Fax 021 811 17 77

du lundi au vendredi:
7 h 30 - 12 h
13 h 30 - 17 h

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

du mardi au jeudi:
9 h - 12 h
13 h 30 - 17 h

vendredi:
9 h - 12 h
13 h 30 - 16 h 30

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

du lundi au vendredi:
9 h - 12 h
13 h 30 - 17 h

**fermé le mercredi
après-midi**

Commandes d'accessoires et pièces de rechange

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

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

Service après-vente avec neuf centres de service

Téléphone 0848 848 111, service@electrolux.ch

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Fax 062 889 95 80

3018 Berne
Morgenstrasse 131
Fax 031 925 31 30

7000 Coire
Comercialstrasse 19
Fax 081 258 70 58

4133 Pratteln
Schlossstrasse 1
Fax 062 889 95 80

6928 Manno
Via Violino 11
Fax 091 985 29 94

9014 Saint-Gall
Zürcherstrasse 204 e
Fax 071 272 11 91

6020 Emmenbrücke
Seetalstrasse 11
Fax 041 419 46 29

1028 Préverenges
Le Trési 6
Fax 021 804 18 31

8048 Zurich
Badenerstrasse 587
Fax 062 889 95 80



Scannez pour obtenir plus d'informations sur votre smartphone.