ProfiLine

Pour booster vos performances en cuisine Le programme des gourmets

Explication des symboles

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

Fonctions du four

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.

Air chaud
Pour cuire, mijoter, 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 croustillant.

Chaleur supérieure et inférieure
Pour cuire, mijoter et rôtir sur un même niveau selon la méthode de cuisson traditionnelle.

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.

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.

Maintien au chaud
Pour maintenir les aliments au chaud à 70 – 80 °C.

Chauffe-plats
Pour réchauffer la vaisselle à 70 °C.

Décongélation
Pour une décongélation délicate à 30 °C environ.

Équipement du four

VarioGuide
Pour réussir de manière intuitive une grande variété de plats. Pour chacun d'entre eux, le four propose la meilleure méthode de cuisson.

Capteur d'humidité
Assure en permanence l'apport du bon volume de vapeur.

«My Electrolux» appli
Commande par smartphone ou tablette.

Les appareils ProfiLine offrent des possibilités sans limite

Là où les bons équipements de cuisine atteignent leurs limites, la gamme ProfiLine d'Electrolux intervient – avec des raffinements conçus pour satisfaire les besoins les plus exigeants.

Célébrez l'art de la cuisine
Lorsque vous vous lancez le défi d'accomplir des prouesses en cuisine, un ingrédient est essentiel: une technologie culinaire optimale. Nous avons sciemment choisi le nom de ProfiLine pour notre gamme phare. La technologie de pointe d'Electrolux se cache derrière de nombreux menus de la haute gastronomie. Avec ces appareils, vous pourrez vous aussi cuisiner comme un grand chef. Et ce sans avoir besoin de fournir de trop gros efforts. Les multiples fonctions raffinées sont en effet très simples à utiliser.

Laissez libre cours à votre créativité
Avec la gamme ProfiLine d'Electrolux, votre expérience vous permettra bien vite d'élargir votre palette de recettes maison. Que vous utilisiez Profi Steam, le Teppan Yaki ou le Wok, vous aurez constamment envie de tester de nouvelles créations et nouvelles variantes de vos plats préférés. Lancez-vous – vous maîtriserez si vite l'utilisation des appareils que vous pourrez consacrer toute votre énergie à créer de nouveaux plats. Votre famille et vos amis ne tariront pas d'éloges!

La gamme ProfiLine vous offre l'embarras du choix
Quels que soient vos appareils préférés et la place qu'ils trouveront dans votre cuisine, la gamme ProfiLine met à votre disposition un programme qui offre de nombreuses variantes. Que vous souhaitiez équiper une nouvelle cuisine haut-de-gamme ou simplement moderniser votre pièce avec les meilleurs appareils, la gamme ProfiLine propose d'innombrables possibilités. Les pages suivantes présentent l'ensemble du programme ProfiLine, ainsi que ses caractéristiques techniques. Vous serez ravi(e) de vos nouveaux appareils – qui s'accompagnent d'une assistance sous la forme d'une gamme de services complets, depuis les conseils pour l'installation et le contrôle des fonctions jusqu'au service après-vente rapide en cas de panne.

Le Profi Steam transforme votre cuisine en paradis des gourmets

Le Profi Steam est un des joyaux de la technologie culinaire la plus avancée d'Electrolux – le premier four à vapeur automatique au monde à proposer les fonctions SousVide, la cuisson à plusieurs niveaux d'humidité et le VarioGuide.

Faites passer votre cuisine au niveau supérieur
Ce que la haute gastronomie apprécie depuis longtemps ne manquera pas de vous ravir, vous et vos invités: avec le four combiné Profi Steam, vous créez des expériences gustatives exceptionnelles. Vous n'aurez pas fini d'être étonné(e) par vos créations gastronomiques alliant nouveauté et finesse. Avec le Profi Steam, vous pourrez cuisiner selon vos goûts et vos envies. Le Profi Steam sait tout faire: cuisson à la vapeur, par chaleur alternée, cuisson combinée air chaud et vapeur, grillade avec gril à grande surface.

La cuisson raffinée à plusieurs niveaux d'humidité apporte la touche finale
Un capteur mesure et régule l'humidité dans l'espace de cuisson sur toute la durée de cuisson. Selon le taux d'humidité intrinsèque des aliments et indépendamment de la température, vous pouvez régler le taux d'humidité sur bas, moyen ou élevé. Le Profi Steam s'occupe du reste comme un professionnel inégalé. Le thermomètre à aliments avec calcul de fin de cuisson indique quand le plat est prêt. Un avertissement sonore vous avertit et le four s'arrête automatiquement.

Grâce à ce mode de cuisson à différents taux d'humidité, vous atteindrez des sommets culinaires que vous n'auriez jamais imaginés.

Préparez vos plats SousVide comme les meilleurs chefs
La cuisson sous vide est un art particulièrement raffiné, permettant de préserver de manière optimale les saveurs, les vitamines et minéraux pour une expérience gustative gastronomique:

1. Préparation: lavez, coupez et assaisonnez les ingrédients, puis placez-les dans le sachet de cuisson.

2. Mise sous vide: scellez le sachet dans le tiroir à vide à l'avance ou directement avant la cuisson.

3. Cuisson sous vide: placez le sachet dans votre four vapeur Profi Steam, activez la fonction SousVide et détendez-vous en attendant de pouvoir savourer votre préparation.

4. Servir: faites impression avec une expérience gustative unique et des arômes délicats et pleins de saveur.

Le générateur de vapeur externe fait toute la différence
Placé en dehors de l'enceinte de cuisson, le générateur de vapeur performant garantit, en association avec le détecteur d'humidité, le développement et l'ajustement rapides et précis de la vapeur.

Cuisson normale et à la vapeur grâce à ProfiLine

Le VarioGuide vous procure la sécurité
Pour que vous ne restiez jamais dans le doute, le VarioGuide vous recommande les bonnes valeurs de température, d'humidité et de type de chaleur pour 220 plats. En outre, pour plus de 60 menus préprogrammés, il vous indique les ingrédients et le mode de préparation. Il ne vous reste qu'à choisir ce que vous souhaitez cuisiner – votre appareil ProfiLine adoptera automatiquement les réglages les plus adaptés à votre sélection. Il n'y a pas plus astucieux.

Avec l'écran tactile, pilotez tout sans effort
L'écran tactile de l'appareil ressemble à celui de votre smartphone – il est intuitif, pour que vous puissiez choisir aisément parmi de nombreuses fonctions en les faisant glisser. Très lumineux, l'écran multicolore offre une définition d'une parfaite netteté, qu'il s'agisse de chiffres, de lettres ou de photos animées. En outre, vous pouvez choisir la taille de police et définir vos propres fonctions à accès rapide sur l'écran de départ. Le panneau, au design discret, affiche l'heure et la touche On/Off en mode veille. Plus besoin de lire le mode d'emploi, toutes les fonctions sont présentées clairement.

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

Le four ProfiLine se nettoie tout seul
L'autonettoyage catalytique du modèle EBPL60 permet d'oxyder les particules sales et les éclaboussures de graisse sur le revêtement catalytique sans odeurs et sans émanations toxiques, à une température de plus de 200 °C.

L'autonettoyage par pyrolyse du modèle EB4PL80 réduit tous les résidus à environ 500 °C à l'état de cendres, que vous pourrez facilement essuyer.

Vous n'avez ainsi plus besoin de gratter ni d'utiliser d'aérosols pour le nettoyage du four.

Nouvelle appli «My Electrolux» Votre univers domestique communique avec vous

L'interconnexion entre les hommes et leurs appareils se propage jusqu'à leur domicile.
A compter de l'été 2016, une nouvelle application permettra l'accès à Profi Steam, ainsi qu'à d'autres appareils Electrolux par la suite, en vous simplifiant considérablement la vie.

Vous êtes connecté à votre cuisine – dans toute la maison
Vous pouvez commander vos appareils de cuisine Electrolux tels que Profi Steam à partir de votre smartphone ou de votre tablette, même si vous n'êtes pas dans la cuisine. Vous avez accès aux recettes, aux instructions et aux conseils pour y puiser votre inspiration. En outre, vous pouvez profiter des nombreux services Electrolux et consulter nos dernières actualités directement sur les médias sociaux.

Plusieurs rubriques vous offrent d'innombrables possibilités
L'appli «My Electrolux» comporte plusieurs domaines clés avec de nombreuses fonctions détaillées:

- Savourer: vous y trouverez des recettes avec des photos, des ingrédients et des instructions détaillées pour la cuisson. Une fonction de recherche selon différents critères facilite la recherche de votre menu idéal. Vous découvrirez également tout ce qu'il faut savoir sur le procédé SousVide, la teneur en calories des plats, et bien d'autres choses encore.
- Entretien du linge: à l'automne 2016, les lave-linge et sèche-linge d'Electrolux seront également intégrés dans l'appli.
- Appareils: vous pourrez y consulter tout ce qui concerne vos appareils Electrolux, notamment l'enregistrement, la garantie, les fonctions, les modes d'emploi détaillés. Tout comme nos appareils, l'appli sera régulièrement mise à jour. Vous pourrez, par exemple, y ajouter de nouvelles recettes en fonction de vos préférences.
- Services: cette rubrique vous donne accès à notre boutique en ligne, aux informations sur le service après-vente, à des mises à niveau de logiciels, à des informations produit, ainsi qu'un accès direct à notre centre d'appel dédié à la clientèle.

Découvrez une nouvelle sensation de liberté
La nouvelle appli «My Electrolux» transforme totalement votre rapport au monde domestique. Vous êtes moins tributaire de votre cuisine, en termes de temps et d'espace, mais vous gardez un contrôle total, ce qui vous permet de cuisiner de façon optimale avec vos appareils Electrolux.

Electrolux est un membre Premium d'AllSeen Alliance.

Vous trouverez de plus amples informations sur l'appli «My Electrolux» **à partir de l'été 2016** sur notre site internet electrolux.ch.

VarioGuide Sensor SoftClosing SousVide

EBPL70

Four Profi Steam ProfiLine

Caractéristiques particulières
★ Écran tactile multicolore
★ Commande par smartphone ou tablette*
★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 220 plats
★ Capteur d'humidité pour dosage précis de la vapeur
★ Cuisson SousVide pour aliments sous vide
★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
★ Soft Closing pour une fermeture des portes en douceur

Commande / Équipement
- Écran tactile TFT
- Réglage électronique du four 30 – 230 °C
- Émail Swiss Clean facile à entretenir
- Prise pour plans de cuisson autonomes

Programmes / Fonctions
- 25 modes de chauffage
- 85 recettes préprogrammées
- Cuisson professionnelle du pain
- Automatisme basse température
- Régénération de plats
- Mémoire pour 20 programmes personnels
- Programme de nettoyage à la vapeur

Sécurité
- Sécurité enfants
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant 72 heures

Accessoires
- 1 ensemble de récipients pour cuisson vapeur en acier chromé
- 2 grilles (acier chromé)
- 2 plaques à gâteaux, dont 1 à haut bord
- 1 bon pour un livre de cuisine

Dimensions: H 59,5 / L 59,4 / P 56,7 cm

VarioGuide Sensor SoftClosing SousVide

EB4PL70

Four Profi Steam ProfiLine

Caractéristiques particulières
★ Écran tactile multicolore

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

Commande / Équipement
- Écran tactile TFT
- Réglage électronique du four 30 – 230 °C
- Émail Swiss Clean facile à entretenir

Programmes / Fonctions
- 25 modes de chauffage
- 85 recettes préprogrammées
- Cuisson professionnelle du pain
- Automatisme basse température
- Régénération de plats
- Mémoire pour 20 programmes personnels
- Programme de nettoyage à la vapeur

Sécurité
- Sécurité enfants
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant 72 heures

Accessoires
- 1 ensemble de récipients pour cuisson vapeur en acier chromé
- 2 grilles (acier chromé)
- 2 plaques à gâteaux, dont 1 à haut bord
- 1 bon pour un livre de cuisine
- 1 paire d'équerres de support (accessoires d'encastrement)

Dimensions: H 45,5 / L 59,4 / P 56,7 cm

* Disponible avec la fonction appli à partir de l'été 2016

La gamme ProfiLine brille de mille feux dans toutes les cuisines

Quelle que soit la manière dont vous souhaitez équiper votre cuisine,
les appareils ProfiLine s'adaptent à vos exigences
et se déclinent dans de nombreuses combinaisons toujours élégantes –
en verre noir miroir ou style chromé.

Combinaison d'appareils en juxtaposition
Four Profi Steam ProfiLine EBPL70SP avec tiroir de mise sous vide Profi VACS290SP, four Profi ProfiLine EBPL60SP avec tiroir chauffant WS290SP.

Combinaison d'appareils en superposition
Four Compact ProfiLine EB4PL80CN et four Profi Steam ProfiLine EBPL70CN avec tiroir chauffant WS290CN.

VarioGuide
SoftClosing

EBPL60

Four Profi ProfiLine

Caractéristiques particulières
★ Écran 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

Commande / Équipement
• Écran tactile TFT
• Réglage électronique du four 30 – 300 °C
• Système d'autonettoyage catalytique Swiss-Clean
• Filtre à odeurs, purification de l'air d'évacuation par le filtre à graisse et à odeurs
• Prise pour plans de cuisson autonomes

Programmes / Fonctions
• 18 modes de chauffage
• 60 recettes préprogrammées
• Automatisme basse température
• Régénération de plats
• Mémoire pour 20 programmes personnels
• Programme de rafraîchissement catalytique

Sécurité
• Sécurité enfants
• Façade froide
• Mémoire en cas de panne de courant 72 heures

Accessoires
• 1 grille
• 2 plaques à gâteaux, dont 1 à haut bord

Dimensions: H 59,5 / L 59,4 / P 56,7 cm

VarioGuide
SoftClosing

EB4PL80

Four Compact ProfiLine

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

Commande / Équipement
• Écran tactile
• Réglage électronique du four 30 – 300 °C
• Autonettoyage pyrolytique

Programmes / Fonctions
• 17 modes de chauffage
• 60 recettes préprogrammées
• Automatisme basse température
• Régénération de plats
• Mémoire pour 20 programmes personnels
• Recommandation pyrolyse

Sécurité
• Sécurité enfants avec verrouillage de porte
• Façade froide
• Mémoire en cas de panne de courant 72 heures

Accessoires
• 1 grille
• 2 plaques à gâteaux, dont 1 à haut bord
• 1 paire d'équerres de support (accessoires d'encastrement)

Dimensions: H 45,5 / L 59,4 / P 56,7 cm

Vous aimez cuisiner SousVide? C'est justement pour cela, entre autres, que nous avons les tiroirs de mise sous vide professionnels VACS290 et VACS 140.

Ces dispositifs professionnels de mise sous vide permettent d'obtenir un vide de 99,9 %, c'est-à-dire une cuisson SousVide parfaite. Même les sauces peuvent être mises sous vide. La mise sous vide est également idéale pour la congélation ou la mise en conserve des aliments.

VACS290

Tiroir de mise sous vide Profi

Caractéristiques particulières
★ Idéal pour montage sous le four ou dans la partie inférieure
★ Écran LED
★ Glissière télescopique
★ Système de chambre professionnel pour la mise sous vide de toutes les denrées alimentaires
★ Convient à la cuisson SousVide

Commande / Équipement
• Commande SoftTouch
• Dimensions de la chambre (H / L / P) 10 × 35 × 27 cm
• Chambre en acier inoxydable
• Raccordement pour mise sous vide externe

Programmes / Fonctions
• 5 programmes

• Débit de la pompe 4 m³/h

Accessoires
• 1 plaque pour réduction du volume
• 1 manchon de raccordement pour mise sous vide externe
• 1 ensemble de sachets de mise sous vide

Dimensions: H 29,6 / L 59,4 / P 54,8 cm

VACS140

Tiroir de mise sous vide Profi

Caractéristiques particulières
★ Idéal pour montage sous le four Compact
★ Écran LED
★ Glissière télescopique
★ Système de chambre professionnel pour la mise sous vide de toutes les denrées alimentaires
★ Convient à la cuisson SousVide
★ Système push / push sans poignée

Commande / Équipement
• Commande Touch
• Dimensions de la chambre (H / L / P) 7,2 × 40,6 × 27,6 cm
• Chambre en acier inoxydable
• Raccordement pour mise sous vide externe

Programmes / Fonctions
• 4 programmes
• Fonction marinade
• Débit de la pompe 3 m³/h

Accessoires
• 1 plaque pour réduction du volume
• 1 manchon de raccordement pour mise sous vide externe
• 1 ensemble de sachets de mise sous vide

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

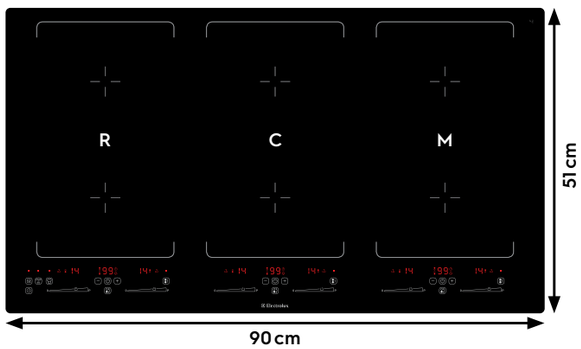
Aperçu des programmes de cuisson et cuisson vapeur

Modèle			EBPL70	EB4PL70	EBPL60	EB4PL80
			Profi Steam	Profi Steam	Katalyt	Pyrolyt
Version	Hauteur	cm	59,5	45,5	59,5	45,5
	Volume (utile) de l'espace de cuisson	l	71	43	71	44
	Classe d'efficacité énergétique		A+	A	A	A
	Variante couleur CN		•	•	•	•
	Variante couleur SP		•	•	•	•
Commande/ Écran	Écran tactile TFT		•	•	•	•
	Système de guidage par menu exclusif / recommandation VarioGuide		•	•	•	•
	Recettes de cuisine préprogrammées		85	85	60	60
	Mémoire pour programmes personnels		20	20	20	20
Chauffage	Vapeur		•	•		
	Air chaud		•	•	•	•
	Chaleur supérieure / inférieure		•	•	•	•
	Gril		•	•	•	•
Équipement	Commande par smartphone ou tablette		•			
	Système Profi Steam (externe)		•	•		
	Capteur d'humidité		•	•		
	Réservoir d'eau amovible		•	•		
	Thermomètre à aliments		•	•	•	•
	Revêtement émail Swiss Clean		•	•		
	Autonettoyage catalytique				•	
	Autonettoyage pyrolytique					•
	Filtre à odeurs (filtre à graisse et à odeurs)				•	
	Soft Closing		•	•	•	•
	Mémoire en cas de panne de courant		72 h	72 h	72 h	72 h
	Prises pour plans de cuisson autonomes		•		•	
	Peut être complété par un dispositif de défournage (accessoires)		•		•	
Fonctions du four	Cuisson vapeur par paliers de 5 °C		•	•		
	Cuisson à différents taux d'humidité (faible / moyen / élevé)		•	•		
	SousVide, cuisson vapeur par paliers de 1 °C		•	•		
	Air chaud		•	•	•	•
	Air chaud ECO		•	•	•	•
	Niveau pizza / tarte		•	•	•	•
	Chaleur supérieure et inférieure		•	•	•	•
	Chaleur inférieure		•	•	•	•
	Gril		•	•	•	•
	Niveau gril 2		•	•	•	•
	Gril à air chaud		•	•	•	•
	Automatisme basse température		•	•	•	•
Fonctions spéciales / supplémentaires	Cuisson professionnelle du pain		•	•	•	
	Régénération		•	•		
	Yaourt		•	•		
	Terminer la cuisson et gratiner		•	•	•	•
	Mets congelés		•	•	•	•
	Décongeler		•	•	•	•
	Stériliser		•	•	•	•
	Sécher		•	•	•	•
	Maintenir au chaud		•	•	•	•
	Faire lever la pâte		•	•	•	•
	Chauffer des assiettes		•	•	•	•
	Programme de nettoyage à la vapeur		•	•		
	Programme de détartrage		•	•		
	Programme de nettoyage pyrolytique					•
	Programme de régénération catalytique				•	

* Disponible avec la fonction appli à partir de l'été 2016

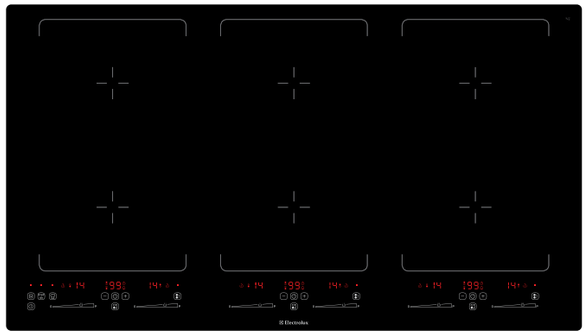
Marquez des points avec une table de cuisson ProfiLine

Un mode Chef, comme dans les cuigrands restaurants, avec trois zones de température – rôtir, cuire, maintenir au chaud – ou jusqu'à six zones de cuisson individuelles: votre cuisine sera à la fête grâce à cet appareil exceptionnel.



Une cuisine de virtuose
Le mode Chef 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 **R**ôtir, **C**uire ou **M**aintenir 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 gril 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.



GK906TSIDO

Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur

Caractéristiques particulières
- ★ 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

Commande / Équipement
- Technologie à induction ultra-moderne: propre, rapide, sûre, économique
- Identification des fonds de casserole et de leur taille
- Toutes les zones de cuisson avec fonction Power
- Stop+Go
- Minuterie éco
- Minuterie CountUp
- Contrôle OptiHeat
- Fonction OffSound
- Fonction verrouillage / restauration
- Sécurité enfants
- Automatisme début de cuisson
- Protection anti-surchauffe
- Arrêt de sécurité en fonction du niveau de puissance

Zones de cuisson
6 zones 180 × 210 mm 3,2 kW

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

Sans cadre, encastrement à fleur ou à plat

Dimensions: H 5,8 / L 90 / P 51 cm / R7

Dimensions des découpes: à fleur L 88,6 / 90,6 / P 49,6 / 51,6 cm
à plat L 88 / P 49 cm

L'inspiration: la partie la plus agréable de la cuisine

Peu importent vos préférences culinaires – asiatique, méditerranéenne ou rustique – avec le Teppan Yaki et le Wok ProfiLine, vous pourrez laisser libre cours à votre créativité.

Développez vos talents culinaires en toute facilité jusqu'à un niveau professionnel
Un gril plat Teppan Yaki à induction, un espace de cuisson wok et un plan de cuisson à induction vous permettent d'exploiter vos talents culinaires comme un professionnel. Que vous souhaitiez concocter un plat oriental, typiquement suisse ou autre, vous pourrez réussir toutes vos préparations.

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

Vous appréciez la légèreté des mets extrême-orientaux?
Avec le gril plat Teppan Yaki, préparez de savoureux menus asiatiques, avec style et dans les règles de l'art. Ou bien avez-vous envie de spécialités du Sud? Aussi faciles à cuisiner que des plats traditionnels suisses? Et si vous mettiez en pratique le concept de «Fusion Kitchen», consistant à créer un nouveau plat à partir de diverses cuisines régionales: alors lancez-vous!

Ici, vous pouvez cuisiner de savoureuses recettes venant d'Asie et d'ailleurs
Dans un wok, les légumes conservent leur croquant et leur saveur et la viande reste juteuse. Vitamines, substances nutritives et minéraux sont préservés. Avec l'élégant plan de cuisson wok à induction à commande intégrée, vous recevrez une superbe poêle wok de 39 cm de diamètre et de 6 litres de contenance.

Plan de cuisson à induction: le complément idéal de votre cuisine
Notre nouveau plan de cuisson à induction GK38TSIDO avec ses zones de cuisson en forme de D ainsi que le classique GK38TSIO constituent le complément polyvalent des autres raffinements de la gamme Electrolux ProfiLine.

TY58TSICN

Teppan Yaki à induction ProfiLine avec commande à curseur

Caractéristiques particulières
★ 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

Commande / Équipement
• Technologie à induction ultra-moderne: rapide, sûre, économique
• 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.
• 2 spatules en acier fin TYWS y compris

Encastrement à fleur ou à plat

Dimensions: H 6,6 / L 58 / P 51 cm / R 7

Dimensions des découpes: à fleur L 56,6 / 58,6 / P 49,6 / 51,6 cm
à plat L 56 / P 49 cm

TY38TSICN

Teppan Yaki à induction ProfiLine avec commande à curseur

Caractéristiques particulières
★ 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

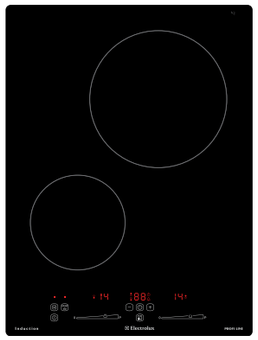
Commande / Équipement
• Technologie à induction ultra-moderne: rapide, sûre, économique
• Minuterie CountUp
• Contrôle OptiHeat
• Fonction OffSound
• Fonction nettoyage
• Fonction verrouillage / restauration
• Sécurité enfants
• Arrêt de sécurité en fonction du niveau de puissance
• Protection anti-surchauffe
• Arrêt automatique 1 – 99 min.
• 2 spatules en acier fin TYWS y compris

Encastrement à fleur ou à plat

Dimensions: H 6,6 / L 38 / P 51 cm / R 7

Dimensions des découpes: à fleur L 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm
à plat L 36 / P 49 cm

Plan de cuisson à induction ProfiLine
GK38TSIO et GK38TSIDO



GK38TSIO

Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur

Caractéristiques particulières
★ 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

Commande / Équipement
- Technologie à induction ultra-moderne: propre, rapide, sûre, économique
- Identification des fonds de casserole et de leur taille
- Toutes les zones de cuisson avec fonction Power
- Mijotage
- Stop+Go
- Minuterie éco
- Minuterie CountUp
- Contrôle OptiHeat
- Fonction OffSound
- Fonction verrouillage / restauration
- Sécurité enfants
- Automatisme début de cuisson
- Protection anti-surchauffe
- Arrêt de sécurité en fonction du niveau de puissance

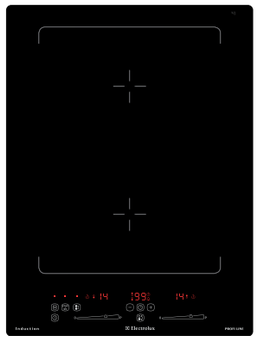
Plan de cuisson

1 zone ø 145 pour diamètre des casseroles 120 – 160 mm	2,5 kW
1 zone ø 210 pour diamètre des casseroles 160 – 240 mm	3,6 kW

Sans cadre, encastrement à fleur ou à plat

Dimensions: H 4,6 / L 38 / P 51 cm / R7

Dimensions des découpes: à fleur L 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm
à plat L 36 / P 49 cm



GK38TSIDO

Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur

Caractéristiques particulières
★ 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
★ 2 zones de cuisson avec bobines en D optimisées pour les cocottes

Commande / Équipement
- Technologie à induction ultra-moderne: propre, rapide, sûre, économique
- Identification des fonds de casserole et de leur taille
- Toutes les zones de cuisson avec fonction Power

- Stop+Go
- Minuterie éco
- Minuterie CountUp
- Contrôle OptiHeat
- Fonction OffSound
- Fonction verrouillage / restauration
- Sécurité enfants
- Automatisme début de cuisson
- Protection anti-surchauffe
- Arrêt de sécurité en fonction du niveau de puissance

Plan de cuisson

2 zones 170 × 265 mm	3,2 kW

Dimensions du fond des casseroles
Sur zone de cuisson individuelle 120 – 210 mm
Sur zone de cuisson avec fonction couplage 220 – 280 mm

Dimensions maximales des poêles ovales (cocottes):
Sur zone de cuisson avec fonction couplage (L × H) 280 × 360 mm

Sans cadre, encastrement à fleur ou à plat

Dimensions: H 6,2 / L 38 / P 51 cm / R7

Dimensions des découpes: à fleur L 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm
à plat L 36 / P 49 cm

Plan de cuisson à induction ProfiLine
WOK38TSIO

WOK38TSIO

Wok à induction ProfiLine avec commande à curseur

Caractéristiques particulières
★ Commande à curseur avec segments rouges
★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise
★ 1 Wok rond à induction avec poêle à manche WOKP6.0, ø 390 mm, 6 litres

Commande / Équipement
- Technologie à induction ultra-moderne: propre, rapide, sûre, économique
- Détecteur de casseroles
- Niveau pleine puissance 3200 W
- Fritture et mijotage
- Minuterie éco
- Minuterie CountUp
- Contrôle OptiHeat
- Fonction OffSound
- Stop+Go
- Protection anti-surchauffe
- Fonction verrouillage / restauration
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité en fonction du niveau de puissance

Sans cadre, encastrement à fleur ou à plat

Dimensions: H 13,2 / L 38 / P 51 cm / R7

Dimensions des découpes: à fleur L 36,6 / 38,6 / P 49,6 / 51,6 cm
à plat L 36 / P 49 cm

Fonctions ProfiLine

	Modèle	GK906TSIDO	TY58TSICN	TY38TSICN	WOK38TSIO	GK38TSIO	GK38TSIDO
Version	Largeur cm	90	58	38	38	38	38
	Encastrement à fleur ou à plat	•	•	•	•	•	•
	Commande à curseur avec segments rouges	•	•	•	•	•	•
Zones de cuisson	14 niveaux de cuisson pour une régulation précise	•			•	•	•
	Nombre de zones de cuisson	6	2 zones de température 50 – 220 °C	2 zones de température 50 – 220 °C	1	2	2
	Toutes les zones de cuisson avec fonction Power	•			•	•	•
	Identification des fonds de casserole et de leur taille	•/•	–/–	–/–	•/–	•/•	•/•
Équipement	Fonction Stop+Go	•			•	•	•
	Minuterie éco	•			•	•	•
	Minuterie CountUp	•	•	•	•	•	•
	Contrôle OptiHeat	•	•	•	•	•	•
	Fonction verrouillage / restauration	•	•	•	•	•	•
	Sécurité enfants	•	•	•	•	•	•
	Réchauffage rapide	•				•	•
	Arrêt de sécurité en fonction du niveau de puissance	•	•	•	•	•	•
	Particularités	Chef-Mode	Fonction de nettoyage	Fonction de nettoyage	Friture et mijotage	Mijotage	Fonction Bridge
	Accessoires gratuits		2 spatules en acier fin TYWS	2 spatules en acier fin TYWS	1 poêle Wok WOKP6.0		

La hotte aspirante pour plan de cuisson permet d'apprécier pleinement la cuisine sans aucun inconvénient

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

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

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.

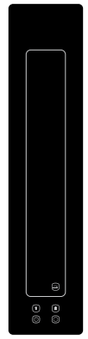
Le filtre à graisse métallique vous facilite la tâche
Avec son degré de séparation optimal de la condensation et des graisses, le filtre multifonction est très efficace et très facile à nettoyer au lave-vaisselle.

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.

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 × 51 cm.

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.



DMPL0140SW

Hotte aspirante pour plan de cuisson ProfiLine

Caractéristiques particulières
- ★ 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 au lave-vaisselle

Puissance
- 1 ventilateur avec un débit jusqu'à 432 m³/h
- Consommation d'énergie annuelle moyenne 98,3 kWh, classe d'efficacité énergétique D

Commande / Affichage
- Commande électronique par clavier tactile
- 2 niveaux de puissance, fonction arrêt différé 15 minutes
- Fermeture automatique de l'ouverture d'aspiration

Équipement
- 1 élément d'aération en verre miroir
- 1 filtre multifonction composé d'un filtre à graisse métallique, d'une plaque de condensation de la vapeur d'eau et d'un bac de rétention pour la graisse et l'eau
- 1 ventilateur
- Système de canaux plats en métal (contenu de la livraison, voir catalogue de planification)
- Évacuation ou recyclage*

Accessoires
- Cassette de recyclage avec filtres à charbons actifs régénérables Long Life (AKFLL80), canal plat (KANAL550), ULSLLF80*
- Canal plat en métal, télescopique de 290 à 550 mm, KANAL550
- Coude 90° pour canal plat, horizontal, en métal BOGEN90
- Filtre à charbons actifs Long Life, régénérable AKFLL80 (par lot de 2)*
- Traverse de connexion pour les appareils encastrables à fleur ProfiLine VTRAVERSE

Dimensions: H 19 / L 11,5 / P 51 cm

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 esthétisme de manière optimale.

La forte puissance d'aspiration libère votre cuisine des fumées
Grâce à leur puissant moteur, une aspiration périphérique et une large zone d'action, les hottes aspirantes de la gamme ProfiLine font circuler un flux d'air supérieur à la moyenne et nettoient l'air 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 ProfiLine, l'entretien est aisé: la surface plate permet d'obtenir facilement une brillance éclatante.

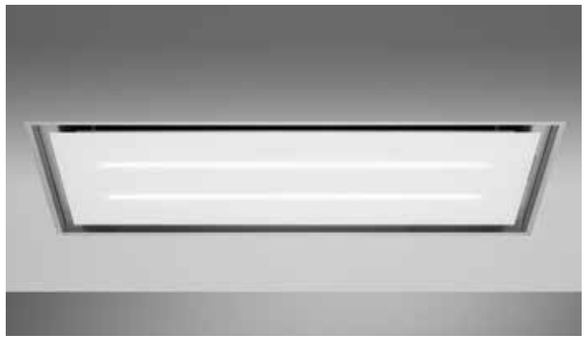
N'oublions pas la télécommande
Avec la télécommande confortable et simple d'utilisation livrée avec les hottes aspirantes d'Electrolux, vous pouvez les allumer et les éteindre en toute facilité: plus besoin de vous mettre sur la pointe des pieds.

Hob2Hood, la commande intelligente (IHPL1240WE)
Grâce à la fonction Hob2Hood intégrée, unique en son genre, Electrolux vous fait cuisiner encore plus confortablement: la hotte est pilotée automatiquement par le plan de cuisson et s'arrête d'elle-même à la fin de la cuisson. Choix de 6 hottes aspirantes et 11 plans de cuisson.

Commande intelligente Hob2Hood						
*Combinaisons possibles / recommandées	**Hotte aspirante**	**IHPL1240WE**	**IUSL1270WE**	**DBGL1030CN**	**DBGL7730CN**	**DBGL5430CN**
Plan de cuisson	Largeur en cm	120	120	99	77	54
GK78TSIO	78	•	•	•	•	
GK78TSIFO	78	•	•	•	•	
GK78TSICN	78	•	•	•	•	
GK78TSHO	78	•	•	•	•	
GK69TSIO	69	•	•	•	•	
GK69TSIFO	69	•	•	•	•	
GK69TSICN	69	•	•	•	•	
GK69TSHO	69	•	•	•	•	
GK653TSIF	65	•	•	•	•	
GK583TSIO	58	•	•	•	•	•
GK58TSHO	58	•	•	•	•	•

*à partir de la version mars 2016 (voir catalogue des appareils encastrables d'Electrolux)

Aérateur de plafond ProfiLine
IHPL1240WE



IHPL1240WE

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

Caractéristiques particulières
★ 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

Puissance
- 1 moteur Inverter jusqu'à 840 m^3/h
- Consommation d'énergie annuelle moyenne 63,7 kWh
- Classe d'efficacité énergétique A
- 2 bandeaux lumineux à LED avec variateur 10 watts, Kelvin 3000, blanc chaud

Commande / Affichage
- Commande électronique via la télécommande ou les boutons poussoirs
- 3 vitesses + vitesse intensive avec affichage, indicateur de saturation du filtre, fonction de marche à vide
- Fonction Hob2Hood

Équipement
- Aspiration périphérique en verre blanc, repliable
- 4 filtres métalliques, lavables en lave-vaisselle
- Raccordement électrique (p.ex. pour clapet motorisé ou moteur d'ouverture de fenêtre fourni par le client)
- Évacuation ou recyclage*

Accessoires
- Filtre à charbons actifs standard EFF62*

Dimensions: H 31,1 / L 120 / P 50 cm

Fours électroménagers

La déclaration de marchandise standardisée ci-après est conforme aux directives publiées par la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques) en collaboration avec des organisations de consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de la CEI (Commission électrotechnique internationale; Comité d'études CE 59).

Société ou marque	**Electrolux**			
Type de construction	**Four encastrable**	**Four**	**Compact**	**Four Compact**
	Profi Steam	**Katalyt**	**Profi Steam**	**Pyrolyt**
Type ou désignation commerciale	**EBPL70**	**EBPL60**	**EB4PL70**	**EB4PL80**
Page d'illustration	6	8	6	8
Données de consommation				
Classe d'efficacité énergétique pour syst. de chauffage [1]				
A+++ (basse consommation), D (consommation élevée)	A+	A	A	A
Consommation d'énergie cuisson conventionnelle kWh/cycle	0,89	0,99	0,85	0,85
Consommation d'énergie air pulsé/chaleur tournante kWh/cycle	0,69	0,88	0,69	0,69
Consommation en mode veille, en marche/arrêt W	0,99/0,49	0,99/0,49	0,99/0,49	0,99/0,49
Consommation d'énergie autonettoyage pyrolitique kWh/cycle	–	–	–	4,2/7,0
Qualités d'utilisation [1]				
Température maximale réglable				
pour chaleur sup./inf., air pulsé/chaleur tournante °C	230/230	300/300	230/230	300/300
Température vapeur °C	50–99	–	50–99	–
Puissance de sortie micro-ondes W	–	–	–	–
Surface maximale du gril cm²	1400	1400	1400	1400
Volume utile de l'espace de cuisson litre	71	71	43	43
Dimensions [2]				
Hauteur cm	58,5–59,6	58,5–59,6	44,8–45,7	44,8–45,7
Largeur cm	56,0–56,8	56,0–56,8	56,0–56,8	56,0–56,8
Profondeur (à partir partie frontale meuble) cm	58,0	58,0	58,0	58,0
Profondeur à porte ouverte (avant partie frontale meuble) cm	44,5	44,5	31,0	31,0
Poids à vide [3] kg	42	37	35	33
Equipement				
Four petit/moyen/grand	–/–/•	–/–/•	–/•/–	–/•/–
Dimensions intérieures Hauteur cm	35,7	35,7	21,6	21,6
Largeur cm	48,0	48,0	48,0	48,0
Profondeur cm	41,6	61,6	41,6	41,6
Eclairage/hublot	•/•	•/•	•/•	•/•
Système de chauffage: Chaleur sup. et inf.	•	•	•	•
Air pulsé	–	–	–	–
Chaleur tournante	•	•	•	•
Micro-ondes	–	–	–	–
Vapeur	•	–	•	–
Autonettoyage catalytique	–	•	–	–
Autonettoyage pyrolytique	–	–	–	–
Grilloir infrarouge existant/à ajouter ultérieurement	•/–	•/–	•/–	•/–
Grilloir moteur/à air pulsé	–/•	–/•	–/•	–/•
Minuterie/programmateur	•/•	•/•	•/•	•/•
Tiroir à ustensiles/chauffable	–/–	–/•	–/–	–/–
Raccordement électrique				
Valeur nominale totale kW	3,5	3,5	3,4	3,4
Valeur de raccordement totale max. kW	3,5	3,5	3,4	3,4
Tension V	400 V 2 N E	400 V 2 N E	400 V 2 N E*	400 V 2 N E*
Ampérage A	2×10	2×10	10	10
Sécurité et service				
Conforme aux normes de sécurité suisses	•	•	•	•
Pays d'origine	DE	DE	PL	PL
Garantie 2 années	•	•	•	•
Service après-vente effectué par Electrolux SA	•	•	•	•
Nom et adresse du fournisseur	Electrolux SA, Badenerstrasse 587, 8048 Zurich			

Explications
- • disponible ou oui – non disponible

[1] Valeurs déterminées conformément à la norme EN 50304/60350.
[2] Espace minimum nécessaire de la niche. Pour les appareils encastrables, voir mesures sur les fiches d'instructions et le prospectus.
[3] Pour les appareils destinés à être encastrés dans des armoires, veuillez vérifier si l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.

* Longueur du câble de raccordement: 2,2 m – commutable sur 230 V = 1×16 A

Remarque: état des données figurant dans le tableau: 01/2016.
Sous réserve de modifications.
L'étiquette-énergie apposée sur le modèle d'exposition fournit des données à jour sur l'efficacité énergétique de l'appareil.

Plans de cuisson à induction et en vitrocéramique

Société ou marque	**Electrolux**											
Type d'appareil	Plans de cuisson à induction avec commande Slider		Plans de cuisson à induction Teppan Yaki avec commande Slider				Plan de cuisson à induction Wok avec commande Slider		Plans de cuisson à induction avec commande Slider			
Type ou désignation commerciale Modèle/Référence	**GK906TSIDO** [1]		**TY58TSICN** [1]		**TY38TSICN** [1]		**WOK38TSIO** [1]		**GK38TSIO** [1]		**GK38TSIDO** [1]	
Page d'illustration	13		15		15		17		16		16	
Dimensions appareil												
Hauteur mm	58		66		66		132		46		62	
Largeur mm	900		580		380		380		380		380	
Profondeur mm	510		510		510		510		510		510	
Dimensions découpe												
Rayon mm	R 10/R 5		R 10/R 5		R 10/R 5		R 10/R 5		R 10/R 5		R 10/R 5	
Largeur mm	906/886		586/566		386/366		386/366		386/366		386/366	
Profondeur mm	516/496		516/496		516/496		516/496		516/496		516/496	
Poids à vide kg	17		16		8		11		7		8	
Equipement zones de cuisson à induction [2] dg ø mm kW	120–210	3,2	500×350 [3]	5,6	300×350 [3]	2,8	Cuvette 300	3,2	120–160	2,5	120–210	3,2
ag ø mm kW	120–210	3,2							160–240	3,6	120–210	3,2
ac ø mm kW	120–210	3,2										
ad ø mm kW	120–210	3,2										
dc ø mm kW	120–210	3,2										
dd ø mm kW	120–210	3,2										
Valeur de raccordement totale kW	400 V 3 N	11,1	400 V 2 N	5,6	230 V/16 A	2,8	230 V/16 A	3,2	230 V/16 A	3,6	230 V/16 A	3,6

[1] Incl. câble de raccordement 1,4 m [2] ø fond de casserole [3] Surface du gril TY

Hottes aspirantes avec ou sans ventilateur intégré

La déclaration de marchandise standardisée ci-après est conforme aux directives publiées par la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques) en collaboration avec des organisations de consommateurs. La déclaration de marchandise est basée sur les normes de la CEI (Commission électrotechnique internationale; Comité d'études CE 59).

Société ou marque	**Electrolux**	
Type d'appareil	**Hotte aspirante pour plan de cuisson**	**Aérateur de plafond**
Type ou désignation commerciale [*] Modèle/Référence	**DMPL0140SW**	**IHPL1240WE**
Page d'illustration	21	23
Données de consommation [*] [1]		
Classe d'efficacité énergétique		
A+ (basse consommation),..., G (consommation élevée)	D	A
Consommation annuelle d'énergie kWh	98,3	63,7
Classe d'efficacité fluidodynamique		
A (efficacité élevée) ....G (faible efficacité)	D	A
Classe d'efficacité lumineuse	–	E
A (efficacité élevée) ....G (faible efficacité)		
Classe d'efficacité de filtration des graisses	G	E
A (efficacité élevée) ....G (faible efficacité)		
Consommation en mode veille		
en marche/arrêt W	–/–	–/0,85
Caractéristiques d'utilisation		
Débit d'air		
Evacuation [2]		
à haute intensité m³/h	–	840
à puissance max. m³/h	432	630
à puissance min. m³/h	320	220
Recyclage [2]		
à haute intensité m³/h	–	295
à puissance max. m³/h	368	260
à puissance min. m³/h	288	200
Pression [2]		
à haute intensité Pa	–	481
à puissance max. Pa	569	–
à puissance min. Pa	–	–
Niveau sonore [3]		
à haute intensité dB(A)	–	75
à puissance max. dB(A)	71	69
à puissance min. dB(A)	64	45
Dimensions [4]		
Hauteur évacution/recyclage cm	–	31,1/31,1
Largeur cm	11,5	120
Profondeur cm	51,5	50
Profondeur en position avancée [5] cm	–	–
Distance min. du plan de cuisson à gaz/électrique cm	–	65/65
Poids [6] kg	29	20,1
Équipement		
Diamètre du raccord d'évacuation mm	–	150
Position du raccord d'évacuation	–	latéral
Clapet de retenue intégré/joint	–/–	–/•
Fonctionnement en mode évacuation/recyclage [7]	•/•	•/•
Type de filtres/nombre	métal/1	métal/4
Utilisation		
interne/externe	•/–	•/–
nombre de vitesses/sans pallier	2/–	4/–
réglage de la puissance électronique/électromécanique	•/–	•/–
Eclairage W		
halogène / LED	–/–	–/•
puissance	–	2×10
Puissance des moteurs W	221	270
Le fabricant est libre de fournir de plus amples informations sur l'équipement.		
Raccordement électrique		
Raccordement électrique V/W	230/221	230/290
Longueur du câble de raccordement m	1,5	1,2
Sécurité et service		
Conformes aux normes de sécurité suisses	•	•
Pays d'origine	DE	IT
Garantie	2 années	2 années
Service après-vente effectué par Electrolux SA		
Nom et adresse du fournisseur	Electrolux SA, Badenerstrasse 587, 8048 Zurich	

Explications
- • disponible/oui – non disponible/non

[1] Valeurs déterminées conformément au règlement UE 65/2014 relatif à l'étiquetage énergétique.
[2] Débit d'air au point de travail selon la norme EN 61591
[3] Niveau sonore dB(A)re 1 pW selon la norme EN 60704-3
[4] Pour les appareils encastrables, voir aussi les dimensions indiquées dans les instructions d'installation et le prospectus
[5] Tiroir entièrement déployé
[6] Poids net, y compris les filtres métalliques (Veuillez vous assurer que l'armoire, le mur ou le plafond supporte le poids de l'appareil.)
[7] Convertible pour fonctionner en mode recyclage

Remarque: état des données figurant dans le tableau: 01/2016.
Sous réserve de modifications.
L'étiquette-énergie apposée sur le modèle d'exposition fournit des données à jour sur l'efficacité énergétique de l'appareil.

Indications
Afin d'assurer une évacuation optimale, veuillez observer les points suivants lors de l'achat et de la mise en place de votre hotte aspirante:

Volume
En principe, le volume d'air d'une pièce devrait être renouvelé 10 à 12 fois par heure.
Exemple: surface (15 m²)×hauteur (2,4 m) = volume (36 m³).
Votre hotte doit assurer une puissance d'évacuation d'env. 360 à 432 m³/h. Le bord inférieur de la hotte ne doit pas être à plus de 1,6 m du sol de la cuisine.

Vous méritez un service irréprochable, tout comme la gamme ProfiLine

L'équipe du service après-vente, très professionnelle, attitrée et joignable en permanence, fait partie de l'offre de services ProfiLine et veille à ce que votre cuisine haut de gamme puisse toujours vous apporter 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(e) d'être servi(e) en priorité en tant que client(e) ProfiLine.

Découvrez nos accessoires supplémentaires pour les fours
Pour l'achat d'un Profi Steam, vous recevrez des plats de grande qualité.

Contactez notre ligne d'assistance
En composant le 044 405 80 80, vous aurez un accès exclusif au Service clientèle Electrolux.

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.

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.

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

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

Venez assister à une séance de cuisine dans un Centre clientèle Electrolux
Vous pourrez faire la cuisine en groupe et obtenir de nombreuses astuces grâce aux conseils professionnels d'Electrolux à Berne, Préverenges, Zurich, Mägenwil ou Saint-Gall.

Nous y serons personnellement et nous ferons un plaisir de vous y rencontrer. Comment pouvons-nous vous aider?

Nous sommes là pour vous servir et prendrons le temps de vous conseiller – veuillez nous contacter au préalable.
Nous pouvons également convenir d'un rendez-vous de conseil dans un Centre clientèle Electrolux en dehors des heures ouvrables.

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 ProfiLine
Tél. 044 405 80 80
Fax 044 405 82 35
verkauf@electrolux.ch

Commande
Appareils: directline@electrolux.ch
Prospectus: prospekte@electrolux.ch

Centres clientèle Electrolux, exposition et conseil

Afin que nous puissions vous consacrer suffisamment de temps, veuillez convenir assez tôt d'un rendez-vous.
Même au-délà des heures d'ouverture officielles, nous vous offrons un conseil personnalisé dans l'un de nos Centres clientèle Electrolux.

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

du lundi au jeudi:
7 h 30 – 17 h
vendredi:
7 h 30 – 16 h 30

Bâle
Birsstrasse 320 B
St. Jakob-Turm
4052 Bâle
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 70
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 80
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 7 h 30 - 12 h / 13 h – 17 h
vendredi 7 h 30 – 12 h / 13 h – 16 h 30

Scannez pour obtenir plus d'informations sur votre smartphone.

ClimatePartner
climatiquement neutre
Impression | ID 53229-1511-1003

FSC www.fsc.org MIXTE Papier issu de sources responsables FSC® C018623

23001 F 2016 01

ProfiLine