



# Elettrodomestici da incasso 2017/2018

Catalogo



Electrolux





## Make Life Delicious

Cucinare è un'attività che va oltre il cibo. È un'esperienza parte del nostro quotidiano, della nostra salute e del nostro benessere. Ruota intorno alla famiglia, agli affetti e ci dà la libertà di esprimere la nostra personalità. C'è più gusto con Electrolux. Scopri di più su [electrolux.it](https://www.electrolux.it)



# MAKE LIFE delicious

## Elettrodomestici da incasso

La nostra collezione	2
Piani cottura	28
Forni	110
Compact Range	152
Prodotti Speciali	158
Cappe	172
Lavatrici e lavasciuga	194
Lavastoviglie	204
Frigoriferi e congelatori	238
Materiali di consumo e accessori	290
Garanzia, servizi e assistenza	304



# Inspiration

Range

Ripensare  
la vita moderna



Prendi gli ingredienti dal frigo, ancora freschi come se li avessi acquistati ieri e non la settimana precedente. Premi un tasto, nulla di più facile, e porti in tavola piatti deliziosi grazie al segreto dello Chef: cucinare con vapore e aria calda insieme. E tutte le pentole, padelle, teglie ed utensili usati per cucinare entreranno facilmente in lavastoviglie con la stessa flessibilità di carico che caratterizza le lavastoviglie professionali dei ristoranti.

Fare il bucato, da lavoro ingrato si trasforma in una piacevole attività, grazie a lavatrici che consentono di decidere la durata del programma e offrono cicli a vapore per dimezzare il tempo di stiratura, e asciugatrici che asciugano delicatamente anche la lana. Goditi i vantaggi della nostra competenza ed esperienza professionale, da oggi a casa tua con la nuova gamma Inspiration. Tante possibilità, tutte intuitive e facili da usare.



# La nostra esperienza professionale

Da 90 anni forniamo  
i più prestigiosi ristoranti  
e le migliori lavanderie  
professionali del mondo.  
Questo perché siamo  
l'unica marca al mondo con  
una gamma completa sia di  
elettrodomestici per la casa  
che di apparecchiature  
professionali.

Uno Chef su due,  
tra quelli citati nella  
Guida Michelin  
Europa, usa  
apparecchiature  
Electrolux nella  
cucina dei propri  
ristoranti.

# La tua nuova cucina

La competenza di Electrolux  
nel settore professionale  
ha consentito di creare  
Inspiration, una nuova  
gamma di elettrodomestici  
caratterizzati da prestazioni  
e funzionalità sviluppate  
e testate per i professionisti.

Oggi anche a casa tua  
perché tu possa esplorarne  
tutte le possibilità.



# Il nostro design focus

Nulla è stato tralasciato. Tutto è stato considerato con attenzione. Nelle linee pulite e nelle curve morbide del progetto scorgerai echi del mondo che ci circonda: architetture moderne, design contemporaneo e le ultime tendenze dell'arredamento d'interni.

Per ottenere il massimo risultato i nostri designer hanno combinato l'eleganza della semplicità con l'uso di materiali puri e texture sofisticate.

.....  
"Avevamo in mente tre parole chiave: moderno, distintivo ed elegante."  
.....

Thomas Johansson  
Design Director,  
Electrolux

# La tua libertà di creare

Scegli la combinazione di elettrodomestici Inspiration che più si addice alla tua personalità, alla tua casa e al tuo stile di vita: tutto si armonizzerà perfettamente grazie ad una linea estetica coordinata.

Le tue scelte avranno anche un altro effetto. Aggiungeranno alla tua cucina un tocco di stile discreto e raffinato.

.....  
"La semplicità estetica dell'intera gamma nasce dal desiderio di mettere in discussione il design precedente, per ridefinire, non per reinventare."  
.....

Luca Comello  
Design Project Manager,  
Electrolux



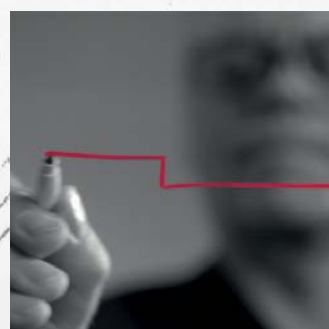


# Una visione in grande stile

Uno degli elementi di design che più caratterizzano la nuova gamma Inspiration è la "flow line", un esclusivo segno grafico che percorre discretamente tutta la gamma, creando un coordinamento estetico all'interno della cucina. Una firma quasi impercettibile che porta grande armonia nella tua casa.

## Abbinamento perfetto

Accostando i diversi elementi della gamma Inspiration ti accorgerai che l'abbinamento è perfetto, sia tra le apparecchiature che con il progetto della cucina, qualunque sia la tua combinazione preferita. Il segno grafico che si ripete aggiunge il tocco finale, mentre la dimensione e le forme di ogni prodotto sono state attentamente studiate perché il risultato sia sempre un insieme perfettamente coordinato.



"Abbiamo creato un'estetica sul pannello comandi di ogni elettrodomestico della collezione Inspiration affinché sia sempre immediatamente riconoscibile. Un segno estetico unico che caratterizza tutti i nostri elettrodomestici per cucinare, conservare e lavare, unendoli tra loro in un insieme armonioso."

Per Börjesson  
Senior Design Manager,  
Electrolux





# Le linee estetiche

Sensibile alle nuove evoluzioni del design ed ai moderni stili dell'abitare, Electrolux propone una collezione di elettrodomestici da incasso caratterizzata da diverse linee estetiche, ciascuna studiata per valorizzare un determinato stile cucina.



## Inspiration Range e Quadro

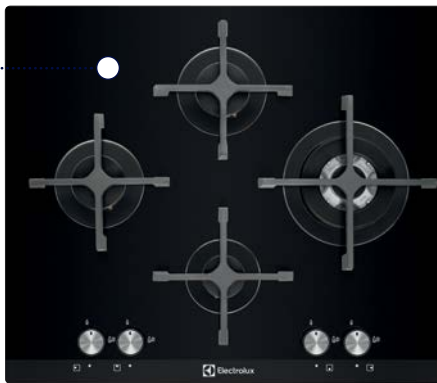
**Lineare, squadrato, distintivo**

Le Linee Inspiration Range e Quadro sono dedicate alle cucine dal design moderno e lineare, in cui prevalgono atmosfere e materiali freddi e tecnologici quali laminati, acciaio e vetro. Quest'ultimo si presenta quale elemento distintivo del frontalino nei modelli Inspiration Range. La Linea Quadro, invece, è un progetto estetico essenziale e squadrato, in cui prevale l'acciaio nel rigore delle linee, nella purezza delle forme e nella linearità delle superfici.

## Full Glass

**Puro, moderno, lineare**

La linea Full Glass è stata studiata per chi desidera enfatizzare con l'eleganza distintiva del vetro la linearità e la purezza formale delle cucine più moderne e minimaliste. Potrai scegliere tra superfici lucide e specchianti, luminose e bianchissime o sofisticate e scure.



## Rustico

**Tradizionale, naturale, caldo**

La Linea Rustico è espressamente pensata per le cucine tradizionali, per chi desidera ricreare atmosfere più calde e familiari, in grado di valorizzare materiali naturali quali il legno, la pietra ed il marmo. Caratterizzati da forme classiche con particolari in bronzo, sono disponibili in estetiche nero ghisa, bianco antico, sabbia, rame e ora anche in finitura inox.



## Soft

**Morbido, arrotondato, curvo**

La Linea Soft è stata progettata per inserirsi perfettamente in ambienti cucina moderni, caratterizzati da linee morbide e volumi arrotondati. La curva è l'elemento formale che scolpisce i volumi e caratterizza ogni dettaglio: dai cruscotti alle maniglie, dalle manopole alle griglie.



# Infinite possibilità

I piani cottura ad induzione Electrolux sono gli alleati più affidabili e performanti per la tua cucina, ideali per darti una mano nella preparazione di piatti ancora più deliziosi.

**Un piano cottura su misura per le tue pentole, non viceversa.** Immagina sia una tela su cui dipingere. Le tue possibilità di sperimentare non avranno più limiti. La nostra gamma di piani cottura ad induzione **Infinite** elimina il vincolo di dover collocare le pentole solo sulla zona della dimensione corrispondente.

Oggi al contrario puoi mettere le pentole dove vuoi, indipendentemente dalla loro forma e dimensione. È sufficiente appoggiarle sopra il segno a forma di croce. Ma non finisce qui: hai anche un controllo del calore veramente efficace. Puoi passare in un attimo dalla bollitura alla cottura lenta senza dover spostare

le pentole, oppure, se hai fretta, utilizzare la funzione potenza aggiuntiva per un riscaldamento super rapido. Inoltre grazie ai comandi one-touch DirectAccess, facendo scorrere un dito sulla barra, puoi regolare il calore in maniera molto più precisa e rapida rispetto ai comandi touch control tradizionali.



## The Professional Connection

Gli Chef devono poter cambiare velocemente le temperature perché cucinano ascoltando lo sfrigolare del cibo, controllandone l'aspetto e gustandone i sapori. Scopri la tecnologia ad induzione a tua disposizione dei piani cottura Infinite.



Modello in foto **KTI 8500 E**  
Per ulteriori dettagli sui piani cottura ad induzione **Infinite** vai a **pagina 92** o visita il sito **electrolux.it**



# Croccante fuori, morbido dentro

Non c'è nulla di più invitante del delizioso profumo del pane appena sfornato che ti accoglie all'ingresso del panificio.

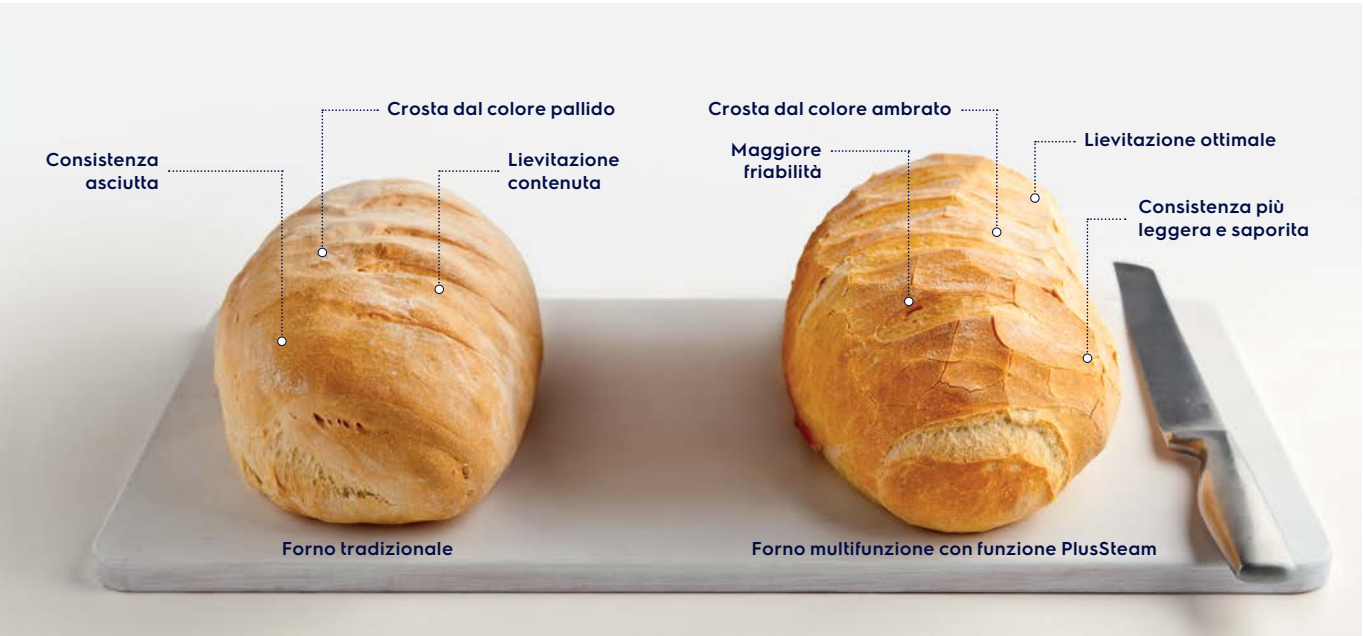
**Come ottenere pane  
croccante fuori  
e morbido dentro?**

Come mai il pane del tuo panettiere è sempre dorato e croccante all'esterno e morbido e leggero all'interno? Grazie al nuovo **forno multifunzione con funzione PlusSteam** di Electrolux, scoprirai il segreto per fare del pane che non avrà nulla da invidiare a quello del panificio di fiducia.

Oltre alla cottura tradizionale e ventilata, il **forno multifunzione** dispone della magica **funzione PlusSteam**. Attivabile al semplice tocco di un tasto, questa funzione aggiunge vapore durante il ciclo di cottura ventilata, dando al tuo pane una doratura croccante all'esterno e una deliziosa consistenza all'interno. Pane, panini e croissant usciranno dal tuo forno deliziosamente croccanti e perfettamente dorati. Tutti crederanno che tu li abbia appena acquistati in panificio!

**Cucina con l'aggiunta  
del vapore**

Cucinare il pane nel forno multifunzione con funzione PlusSteam fa la differenza rispetto a cuocerlo in un forno tradizionale. Non vogliamo che tu creda soltanto alle nostre parole e per questo motivo ti mostriamo i risultati di una prova pratica. È l'immagine a parlare: il filone di pane cotto con l'aggiunta di un tocco di vapore grazie alla funzione **PlusSteam**, risulta più croccante all'esterno, con una consistenza morbida e leggera all'interno. Provare per credere.



**La funzione PlusSteam  
in 5 semplici passaggi**

- 1 Versa 100 ml di acqua nel fondo della cavità prima di accendere il forno
- 2 Seleziona la funzione Cottura Ventilata/PlusSteam e imposta la temperatura adatta alla ricetta
- 3 Premi il tasto PlusSteam per attivare il vapore e preriscalda il forno per 5 minuti
- 4 La spia sul tasto PlusSteam indica che la funzione vapore è attiva
- 5 Dopo 5 minuti di preriscaldamento, il forno raggiunge il giusto livello di umidità e potrai inserire l'impasto per la cottura

Non ti resta che farti avvolgere dal profumo del pane fresco.



Modello in foto **FQ 75 XEV**  
Per maggiori dettagli sul forno multifunzione con funzione **PlusSteam** vai alle **pagine 128-129** o visita il sito **electrolux.it**



# Per un sapore straordinario, aggiungi il vapore

Il vapore abbinato al calore regala alle tue ricette un gusto ed un sapore sorprendente e straordinario. Oggi, questa tecnica di cottura può diventare il tuo delizioso segreto.

**Il tuo delizioso segreto**

Abbinare il vapore al calore ha aiutato molti ristoranti a conquistare le loro stelle Michelin. La cottura a vapore delicato conserva i cibi morbidi e succosi dentro, mentre l'aria calda li rende croccanti e dorati fuori.

Una modalità di cottura non più riservata solo ai professionisti che possono disporre delle giuste attrezzature. Il know-how professionale ora è arrivato anche a casa tua grazie alla gamma di forni CombiSteam. Ti presentiamo: **CombiSteam Pro**, combinabile con il cassetto sottovuoto **CombiVac**, **CombiSteam Deluxe** e **CombiSteam**.

**Grande risultato, piccolo sforzo**

Basta selezionare una delle funzioni a vapore del forno, ce ne sono tre fra cui scegliere, ed il gioco è fatto. Non potrebbe essere più facile preparare piatti tanto prelibati. Oltre a cucinare a vapore, con i forni della gamma CombiSteam puoi arrostiti, grigliare e cucinare a bassa temperatura, come un forno tradizionale.

**A tutto vapore**

I piatti cotti al vapore non solo sono deliziosi, ma anche incredibilmente sani. La cottura a vapore conserva fino al 50% in più delle vitamine e dei minerali rispetto ad altre modalità di cottura. Associando il vapore all'aria calda si dimezzano inoltre i tempi di cottura e si riducono i costi, perché si cucina a temperature più basse.

**Lo sapevi che il vapore:**

Esalta i sapori.

Mantiene i cibi morbidi ed evita che si seccino.

Cucina in modo uniforme anche l'interno.

Trattiene una maggiore quantità di nutrienti, vitamine e minerali.

Utilizza meno grassi e olio per cucinare.

Riduce i tempi di cottura fino al 20%.

I profumi non si mescolano e si possono cucinare contemporaneamente più piatti.

Non serve scongelare: si può mettere il cibo surgelato direttamente in forno.

## Quanto vapore?

Livello del vapore	25% Vapore (Umidità bassa)	40% Vapore (Umidità media)	50% Vapore (Umidità elevata)	100% Vapore	VarioGuide	SousVide	Sensore di umidità	
CombiSteam		●						FullTaste STEAM SYSTEM ●●●
CombiSteam Deluxe		●	●	●	●			FullTaste STEAM SYSTEM ●●●
Compact Range CombiSteam Deluxe		●	●	●	●			FullTaste STEAM SYSTEM ●●●
CombiSteam Pro		●	●	●	●	●	●	FullTaste STEAM SYSTEM ●●●



**The Professional Connection**

La gamma di forni combinati a vapore CombiSteam porta a casa tua la cottura a vapore professionale che abbiamo sviluppato in decenni di collaborazione con gli Chef stellati di tutta Europa.

**Gamma forni CombiSteam**

Per ulteriori dettagli sui forni CombiSteam vai alle pagine 130-132 o visita il sito [electrolux.it](http://electrolux.it)



La cottura SousVide è semplice:



**1. Prepara**  
Lava, taglia a pezzetti gli ingredienti; a piacere aggiungi sale, pepe e spezie



**2. Sottovuoto**  
Sigilla gli ingredienti utilizzando l'apposita busta per il sottovuoto per conservare tutto il sapore



**3. Cottura a vapore**  
Inserisci la busta nel forno CombiSteam Pro e seleziona la funzione SousVide



**4. Sorprendi**  
Servi ai tuoi ospiti piatti dal sapore ancora più intenso

# Un gusto più intenso

Ti sei mai chiesto come fanno i più rinomati Chef del mondo a creare sapori così puri e intensi? Ora anche tu potrai riproporre gli stessi sapori a casa tua utilizzando la loro stessa tecnica di cottura – SousVide.

**Un viaggio nel gusto**

Il pollo più “pollo”, la carne più “carnosa”... immaginate piatti dal sapore così autentico, puro e intenso che ogni boccone sembrerà il primo. Cibo così buono da lasciare i vostri ospiti con il dubbio di trovarsi al tavolo di un ristorante stellato.

**Il segreto è SousVide**, la cottura sottovuoto, una tecnica usata da tempo dai migliori Chef stellati Michelin per ottenere risultati superbi da dedicare alla clientela più esigente. Electrolux porta ora nelle vostre cucine 90 anni di esperienza maturata fianco a fianco coi migliori Chef professionisti.

**Sigilla, cuoci al vapore e gusta**

Nella cucina SousVide gli ingredienti sono sigillati con erbe e sapori in un sacchetto sottovuoto e poi cucinati. In assenza di aria, le reazioni chimiche tra i sapori vengono esaltate al massimo. Grazie alle basse temperature di cottura, il cibo risulta inoltre incredibilmente tenero e succulento. Una volta infornato il tutto, potrete rilassarvi e intrattenere i vostri ospiti, sicuri di poterli sorprendere con i vostri piatti eccezionali.



**The Professional Connection**

Dalla nostra lunga collaborazione con gli Chef stellati di tutto il mondo, sappiamo che quello che più cercano è dare ai loro piatti un tocco unico ed un sapore straordinario. Il forno CombiSteam Pro con il sistema di sigillatura SousVide è stato pensato con questo specifico obiettivo, e si basa su una tecnologia sviluppata per i professionisti più esigenti.



Modelli in foto **EOB 9956 XAX** e **EVD 14900 OX**  
Per ulteriori dettagli sul forno **CombiSteam Pro**, vai a **pagina 136** o visita il sito **electrolux.it**



# Risultati di lavaggio sempre brillanti

Qualunque cosa carichi – dalle pentole più grandi e sporche ai cristalli più delicati – la lavastoviglie **RealLife®** garantisce la massima pulizia, per risultati sempre brillanti.

## Si prende facilmente cura di ogni carico

La lavastoviglie **RealLife®** non risolve solo i problemi del lavaggio quotidiano. Grazie alla sua grande capacità e flessibilità può gestire qualsiasi carico, in ogni occasione.

Potrai scegliere tra il modello da 13 o 15 coperti. Nella versione da 15 coperti, il vassoio portaposate si trova nella parte superiore della lavastoviglie, permettendo così di avere maggior spazio nel cestello inferiore per caricare più stoviglie. I bicchieri vengono lavati delicatamente nel cesto superiore, mentre le pentole sono trattate con più energia in quello inferiore.

## Raggiunge anche gli angoli più difficili

Grazie all'innovativo **Mulinello Satellitare**, la lavastoviglie **RealLife®** pulisce efficacemente anche i carichi più sporchi. A differenza dei mulinelli tradizionali, la sua doppia rotazione assicura la massima pulizia di tutte le stoviglie, anche quelle più difficili da raggiungere.

Non dovrai più lavare a mano i cristalli più delicati; gli speciali supporti **SoftGrip** sostengono in modo stabile i tuoi calici più preziosi per tutto il ciclo di lavaggio. Insieme ai supporti **SoftSpikes®**, che aumentano la stabilità dei bicchieri, ti consentono di ottenere brillanti risultati di lavaggio, garantendo la massima delicatezza.

## Imposta il miglior ciclo di lavaggio in base al carico

Il programma intelligente **AutoFlex®** utilizza appositi sensori per determinare il livello di carico di **RealLife®** e il grado di sporco delle stoviglie e impostare poi il ciclo migliore per farle brillare. **AutoFlex®** è il programma automatico più preciso e con l'intervallo di temperatura più ampio (da 45 a 70 °C) per risultati di lavaggio superiori garantiti. Il risultato? Alte prestazioni di lavaggio, con minimi consumi di energia, acqua e tempo.



Modello in foto **TT 1013 R5**  
Scegli tra i modelli da 13 e 15 coperti. Per ulteriori dettagli sulle lavastoviglie **RealLife®** vai alle **pagine 220-226** o visita il sito **electrolux.it**



# La lavastoviglie che rivoluziona la cucina

Un nuovo modo di caricare i piatti in lavastoviglie,  
all'insegna della massima comodità.  
La prima lavastoviglie al mondo  
con il cesto inferiore a sollevamento facilitato.

**Con ComfortLift® l'after  
party è ancora più facile**

Il party è finito e anche gli ultimi ospiti se ne sono andati. È stata una serata memorabile, ora non resta che caricare la lavastoviglie. Nella tua cucina Electrolux gli elettrodomestici dalla tecnologia intelligente si prendono cura di ogni tua esigenza in qualsiasi momento dell'avventura culinaria, anche quando sei alle prese con questa incombenza di fine giornata.

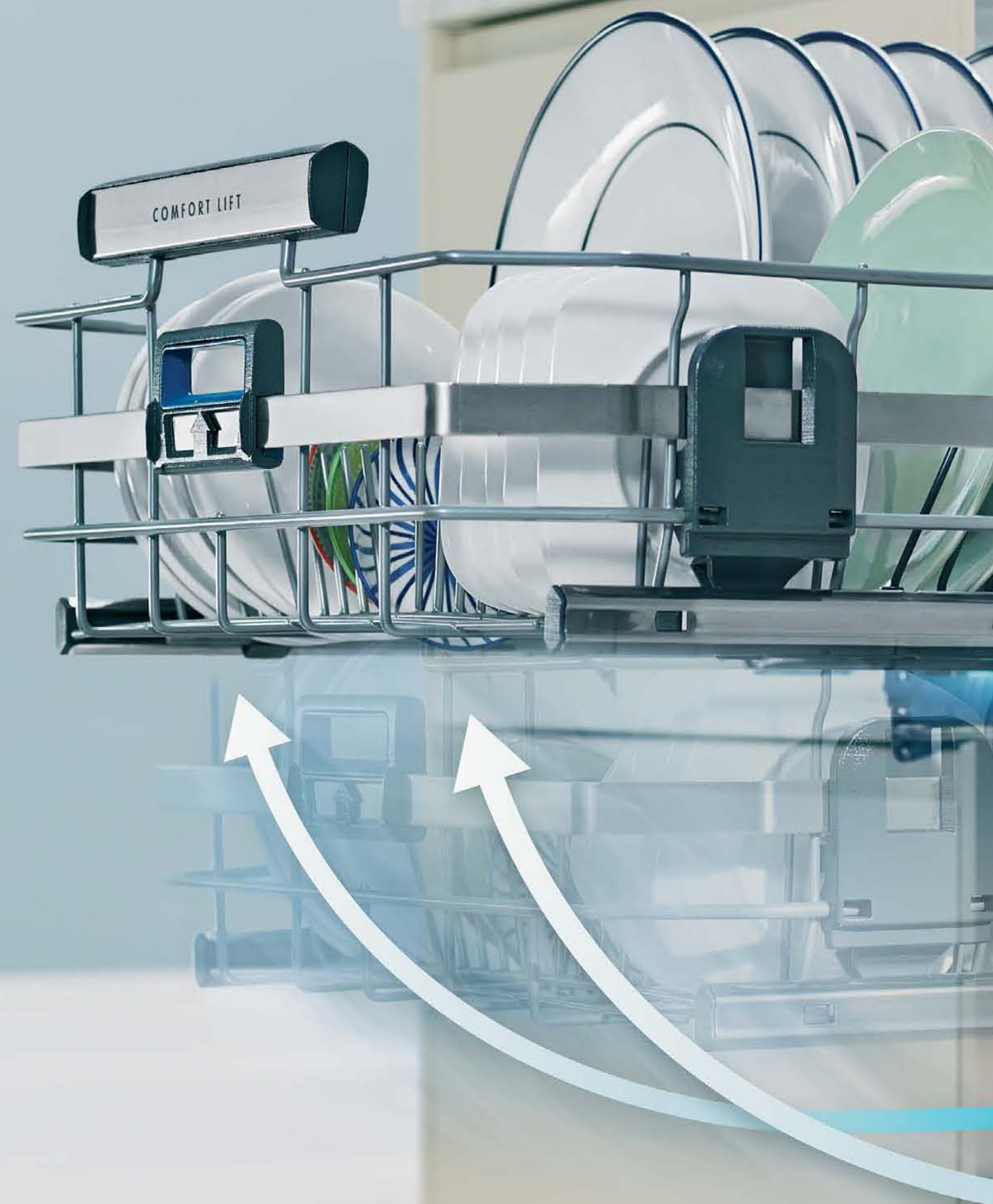
La lavastoviglie **ComfortLift®** dà un nuovo significato all'attività quotidiana di caricare e scaricare la lavastoviglie.

È la prima lavastoviglie che facilita l'accesso ai piatti grazie ad un meccanismo esclusivo che consente di sollevare delicatamente il cesto inferiore ad un'altezza più comoda.

Così puoi caricare i piatti in un attimo, per poi riportare il cesto nella sua posizione originaria, con un semplice e facile movimento. Che si tratti di inserire in lavastoviglie una pila infinita di piatti dopo una festa con gli amici, o anche solo le tazze della colazione, questa innovazione tecnologica è così semplice e pratica che presto ti chiederai come hai potuto farne a meno.



Modello in foto **TT 2005 CL**  
Per ulteriori dettagli sulla  
lavastoviglie **ComfortLift®**  
vai a **pagina 226** o visita il sito  
**electrolux.it**





# Freschezza straordinaria Sapore più intenso

Quando prendi gli ingredienti per cucinare hai bisogno che siano i migliori possibili. Appena colti? No, freschi di frigo.

Sappiamo che il cibo fresco è sano e saporito, ma come mantenere freschi gli alimenti più delicati fino al momento di gustarli? Il problema nei frigoriferi No Frost tradizionali è che l'umidità è tenuta ad un livello troppo basso e il cibo si secca, perdendo sapore rapidamente. Fino ad oggi l'alternativa era acquistare i cibi freschi ogni giorno.

**Due volte più intelligente**  
I nostri frigocongelatori **FreshPlus** funzionano diversamente, con due sistemi di raffreddamento separati, uno per il frigo e l'altro per il congelatore. La tecnologia **TwinTech®**

garantisce nel vano frigo il clima ottimale per una freschezza che dura più a lungo, evitando allo stesso tempo la creazione di brina nel congelatore. Come si dice: due è meglio di uno.

**Più freschi, più a lungo**  
Questa non è una frase pubblicitaria: FreshPlus è certificato dall'istituto indipendente SGS come il migliore per la conservazione della naturale freschezza dei cibi. Paragonato ai modelli No Frost tradizionali mantiene più a lungo la freschezza dei cibi freschi: i test dimostrano, per esempio, che i funghi restano freschi per ben sei giorni in più.



**The Professional Connection**  
Tutti i nostri frigocongelatori FreshPlus sono dotati della tecnologia di raffreddamento TwinTech®, ispirata ai frigoriferi utilizzati nelle cucine dei ristoranti.



Modello in foto **FI 22/13 DV**  
Per ulteriori dettagli sui frigocongelatori **FreshPlus** con **TwinTech®** vai a **pagina 270** o visita il sito **electrolux.it**

Conservare il vino alla temperatura ideale e nelle giuste condizioni può fare la differenza quando si gusta un bicchiere di vino, bianco o rosso che sia. Fortunatamente, non è difficile da realizzare.

## Cosa servire?

Le nostre cantine vino sanno quanto sia importante il vostro vino, sanno che i cambiamenti di temperatura e di luce possono dare luogo a reazioni chimiche all'interno della bottiglia. Bisogna saper mantenere le condizioni ideali, e per questo la cantina dispone di un controllo preciso della temperatura.

La porta in vetro e acciaio inox inoltre protegge le bottiglie dai raggi UV. Non importa quale sia il tuo vino preferito, la cantina vino Electrolux saprà prendersene cura.

## Consigli dagli esperti

Gli intenditori del settore consigliano di servire il vino alle seguenti temperature:

- Champagne e vini frizzanti: da +6 a +8 °C
- Bianchi: da +10 a +12 °C
- Rosé: da +16 °C
- Rossi: da +16 a +19 °C



**The Professional Connection**  
Nelle funzioni delle nostre cantine per vino potrete trovare tutto il sapere dei migliori sommelier. Il nostro sistema di raffreddamento evita persino le vibrazioni che potrebbero disturbare i sedimenti nella bottiglia e rovinare un buon vino. Mettetevi comodi e assaporate il piacere!



Modello in foto **ERW 1573 AOA**  
Per ulteriori dettagli sulle cantine vino vai a **pagina 249** o visita il sito **electrolux.it**

# Servito a regola d'arte

Alla gente piace il vino, ma al vino come piace essere trattato? Chiedilo ad un sommelier oppure metti una bottiglia nella tua cantina per vino Electrolux.



# Ogni cosa al posto giusto

Ti presentiamo i nuovi frigoriferi **CustomFlex®** di Electrolux che consentono di personalizzare completamente lo spazio in base alle proprie esigenze, grazie all'interno porta attrezzabile con contenitori e mensole intercambiabili. Puoi così godere della massima flessibilità, organizzando

la porta del frigorifero in totale libertà e sulla base delle tue necessità per trovare tutto, facilmente.

**CustomFlex®** è la migliore soluzione per conservare i tuoi ingredienti segreti. I contenitori sono facilmente removibili e possono essere portati dal frigorifero direttamente alla tavola!



Modello in foto **ENN 2854 AFW**  
Per maggiori dettagli sui modelli **CustomFlex®** vai alle **pagine 267 - 268** o visita il sito **electrolux.it**

## Suggerimento #1

### Cipolle

Avvolgi le cipolle in carta da cucina e conservale in un contenitore sulla controporta per mantenerle fresche e asciutte.

## Suggerimento #2

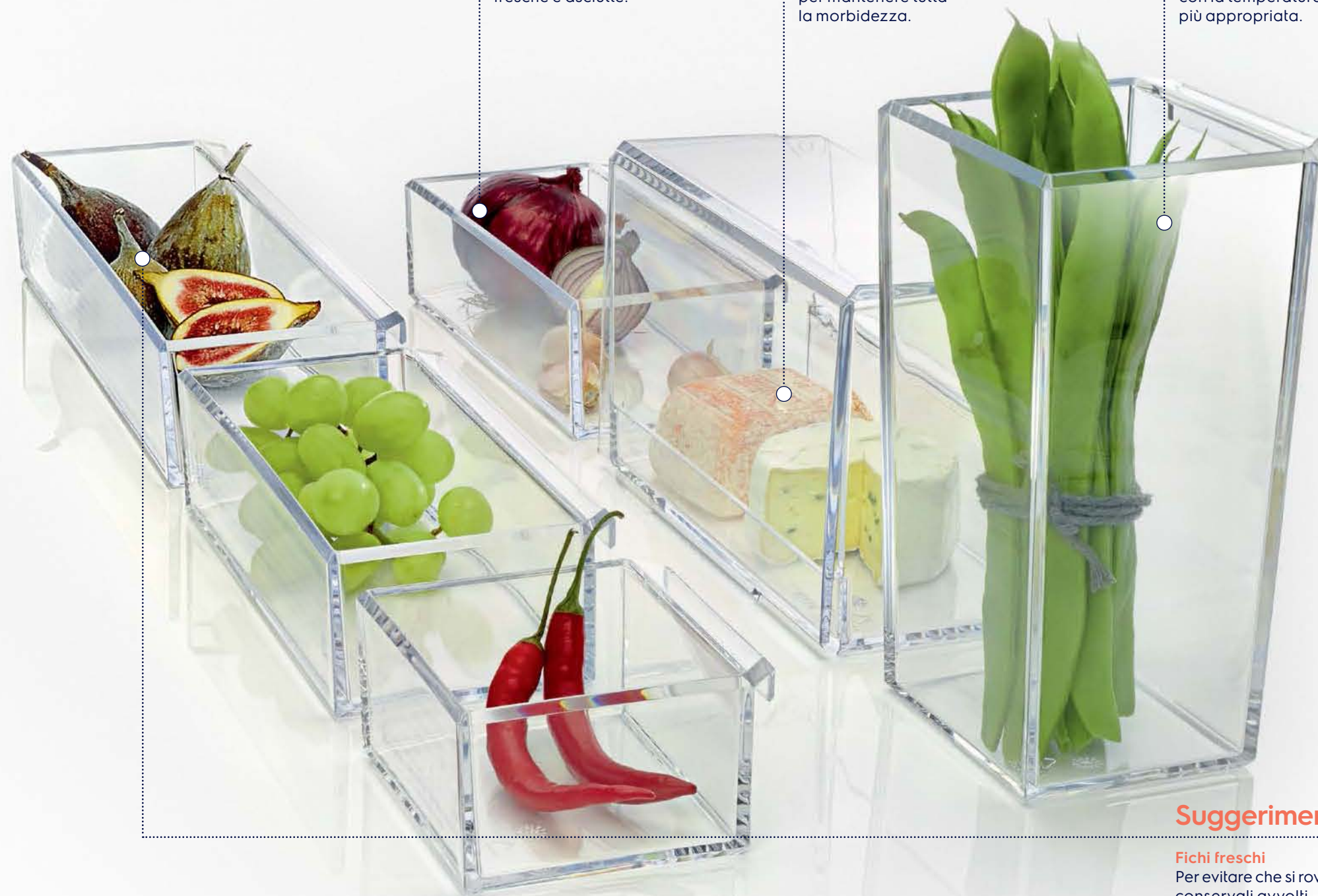
### Formaggio a pasta molle

Conserva il formaggio a pasta molle nella sua confezione e all'interno di un contenitore per mantenere tutta la morbidezza.

## Suggerimento #3

### Fagiolini freschi

I fagiolini mantengono le loro proprietà ad una temperatura di 5-7°C. Conservali nel contenitore con la temperatura più appropriata.



## Suggerimento #4

### Fichi freschi

Per evitare che si rovinino, conservali avvolti nella pellicola trasparente all'interno di uno dei contenitori.





# Piani cottura

## Sapori straordinari, ogni giorno



### Piani a gas

Domino .....	36
Slim Profile .....	40
UltraFlat.....	54
Gas on Glass .....	58
Filotop.....	66
Quadro .....	68
Soft.....	71
Rustico.....	82



### Piani elettrici e ad induzione

Elettrici.....	86
Induzione.....	88



# Piani cottura

## Cosa c'è di nuovo

Scopri tutte le novità dei piani cottura Electrolux, una gamma studiata per offrirti la massima flessibilità in cucina, adattandosi al tuo modo di cucinare.

### Si adatta a come cucini

Pentole e padelle possono essere di diverse misure. Per quale motivo non potrebbero essere altrettanto diversi i bruciatori del tuo piano a gas? Il nuovo piano a gas **BridgeBurner** dispone di speciali bruciatori semirapidi che puoi trasformare in un unico bruciatore molto più grande e potente. La soluzione ideale per utilizzare la pesciera o per grigliare, **BridgeBurner** ti dà la flessibilità di cucinare ciò che desideri, come vuoi tu.

### Il piano offre 3 diverse modalità di cottura:



**Opzione 01**  
BridgeBurner, per cucinare pietanze che richiedono la pesciera o lunghe casseruole.



**Opzione 02**  
Due bruciatori semirapidi, ideali per l'abituale uso quotidiano<sup>[1]</sup>.



**Opzione 03**  
Plancha, perfetta per grigliare qualsiasi pietanza, tutto l'anno<sup>[2]</sup>.

[1] I bruciatori semirapidi sono inclusi nel piano cottura BridgeBurner  
[2] La Plancha richiede un pre-trattamento prima del primo utilizzo.  
Per ulteriori informazioni, si consiglia di controllare il manuale d'uso.



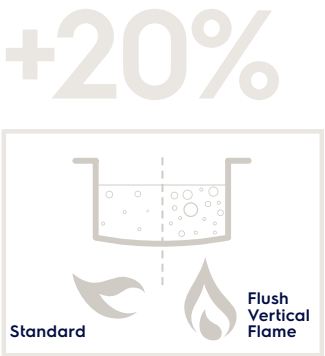
**Piani cottura Slim Profile**  
Nuova gamma di piani cottura a gas, progettati per inserirsi perfettamente in ambienti cucina moderni, in cui prevalgono atmosfere e materiali freddi e tecnologici. Una gamma completa per dimensioni, finiture e funzionalità.



**EasyClean**  
Il nuovo trattamento **EasyClean** assicura la massima facilità in pulizia, consentendoti di eliminare i residui di cibo con un semplice colpo di spugna.



**Flush VerticalFlame**  
Ispirato dalla collaborazione con i professionisti, il piano **VerticalFlame** aggiunge un tocco di esclusività in cucina. Grazie alla fiamma che raggiunge direttamente il fondo della pentola, per una cottura più uniforme, si riducono i tempi ed i consumi di energia del 20% rispetto a quanto richiesto dalla normativa europea.



### Oggetti di design

La nostra gamma **Gas on Glass** ti permette di abbinare i piani cottura ai forni con la massima attenzione per ogni dettaglio estetico. Puoi scegliere tra superfici lucide e specchiate, luminose e bianche o sofisticate e scure, in completa sintonia con le tendenze cromatiche e materiche delle nuove cucine di oggi.



### Minimo design, massimo stile

I nuovi piani **UltraFlat** sono costituiti da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm. Sono l'ideale per inserirsi nelle cucine più moderne e di tendenza, abbinabili con i lavelli dagli spessori più sottili, conferendo un'idea di linearità e pulizia.



### Infinte possibilità

I nostri piani cottura a induzione **Infinite** eliminano il vincolo di dover collocare la pentola solo sulla zona cottura della dimensione corrispondente. Oggi, al contrario, puoi mettere le pentole dove vuoi, indipendentemente dalla loro forma, per la massima flessibilità.

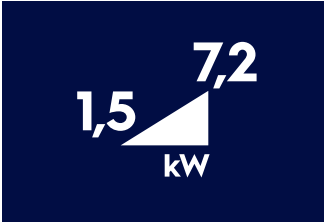


### Ideale per la pesciera

Con la funzione **Bridge** potrai usare pentole più grandi, dalla forma rettangolare o ovale, posizionandole verticalmente fra due zone di cottura.

### Massima versatilità

Non serve più alzare o abbassare la temperatura mentre cucini, grazie a **PowerSlide** basta spostare la pentola sulla zona cottura più fredda oppure sfruttare le temperature preimpostate per ottenere risultati deliziosi.



### Assorbimento regolabile

I normali piani ad induzione hanno un assorbimento massimo di circa 7 kW. Con i nuovi piani ad induzione Electrolux potrai regolare tu l'**assorbimento del piano** da **1,5 a 7,2 kW**. Sono la soluzione ideale per gli impianti domestici italiani: evitano di far saltare il contatore e consentono di risparmiare allo stesso tempo energia.



### Hob²Hood

Regolare la ventilazione della cappa mentre si cucina può essere fonte di distrazione. Grazie alla funzione **Hob²Hood** potrai concentrarti esclusivamente sulla preparazione dei tuoi piatti, azionando il sistema di areazione e le luci della cappa direttamente dal piano.



# Piani a gas

## Cosa c'è da sapere

Flessibilità, stabilità e facilità di pulizia.  
Cucinare con i piani cottura a gas Electrolux non è mai stato così semplice.  
Ecco alcune fra le caratteristiche più importanti della nostra gamma.



Bruciatore  
BridgeBurner  
con Plancha



Bruciatore  
SideWok

Griglie in ghisa

Trattamento  
EasyClean

EASYCLEAN ✓

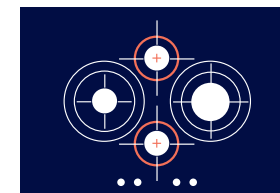


### Brillantezza acciaio

Il nuovo trattamento **EasyClean** assicura la massima facilità di pulizia dell'acciaio, impedendo ai residui di cibo di attaccarsi. Per rimuovere rapidamente lo sporco, è sufficiente passare una spugna inumidita con acqua. La superficie trattata resta sempre brillante, senza macchie, graffi e ingiallimento, mantenendo il piano perfetto nel tempo.

### Più spazio per creare

**CrossCook** è una disposizione innovativa dei bruciatori che consente di avere un maggior spazio di cottura per pentole più larghe e di cucinare in modo più facile e sicuro.



### Risultati professionali

Il potente bruciatore **Wok** è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate, per risultati paragonabili a quelle delle cucine professionali. Assicura tempi di riscaldamento brevi ed una migliore distribuzione del calore per una cottura più uniforme. Inoltre, la nuova collocazione laterale **SideWok**, permette un utilizzo più facile ed ergonomico del piano, sia per lo spostamento delle pentole alte e pesanti, sia nel seguire le varie fasi di cottura.



Il bruciatore Wok si presenta nelle versioni tripla o doppia corona. Nella maggior parte dei piani presenti in gamma, indipendentemente dalla variante, la potenza sviluppata dai bruciatori raggiunge 4 kW. Inoltre, il bruciatore Wok doppia corona è del 10% più efficiente rispetto alla versione con tripla corona, per risultati di cottura rapidi e gustosi.

### Bruciatori Fiamma Pura

Migliorano il processo di combustione, garantendo una distribuzione della fiamma più uniforme e riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto ai limiti di legge.

### Sicurgas

Un sistema di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma. È garantita così la massima sicurezza e praticità d'uso.

### Una migliore stabilità e resistenza

Le speciali griglie in ghisa sono caratterizzate dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole e una durata più lunga nel tempo.

### Facilità di installazione

**Snap In** è il nuovo sistema di fissaggio facilitato che consente di inserire in modo rapido e semplice il piano cottura nel top della cucina. Grazie alle mollette autocentranti, è sufficiente posizionare il piano sul foro per una perfetta installazione.





# Piani ad induzione

## Cosa c'è da sapere

Rapidità, efficienza, sicurezza.  
I piani cottura ad induzione Electrolux sono l'alleato più affidabile e performante in cucina, a garanzia di risultati deliziosi. Ecco alcune fra le caratteristiche più importanti della nostra gamma.



### Libertà di cottura

Piano ad induzione InfinitePro®

### Cucina in libertà

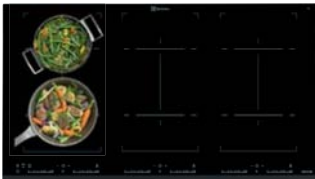
La tecnologia ad induzione scalda solo il fondo della pentola. Richiede pentole con un diametro minimo di 12 cm e fondo in materiale ferroso, come le comuni pentole in acciaio, in acciaio smaltato o in ghisa. Puoi usare anche la pesciera posizionandola verticalmente fra 2 zone di cottura.

### Cinque motivi per scegliere l'induzione

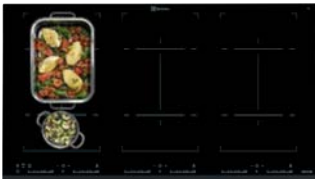
- 1 Estrema rapidità:** l'induzione scalda direttamente il fondo della pentola riducendo i tempi di cottura.
- 2 Controllo:** puoi modificare il calore in modo preciso e istantaneo.
- 3 Massima efficienza:** il calore viene generato direttamente sulla pentola, senza dispersioni.
- 4 Facilità di pulizia:** il piano di cottura rimane freddo e se un liquido fuoriesce non c'è rischio che si bruci o cristallizzi.
- 5 Sicurezza totale:** le zone cottura si attivano solo a contatto con la pentola e la superficie del piano resta fredda, perché il calore si genera solo sul fondo della pentola.

### Funzione Bridge

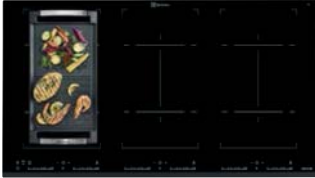
**Utilizzo abituale:**  
Ideale con pentole e padelle di normali dimensioni.



**Bridge, soluzione numero 1:**  
Ideale quando si utilizzano pentole di grandi dimensioni ed è possibile avvalersi di due aree contemporaneamente.



**Bridge, soluzione numero 2:**  
Ideale quando si hanno pentole extralarge (come la plancha grill o la pesciera), per combinare tutti e due i segmenti.



### PowerSlide

Sposta la pentola tra le tre zone a temperatura preimpostata per riscaldare velocemente (temperatura elevata), cucinare (temperatura media) o mantenere in caldo (temperatura minima), proprio come fanno gli Chef professionisti.

### Riscalda velocemente

Temperatura elevata per riscaldare velocemente le pietanze.

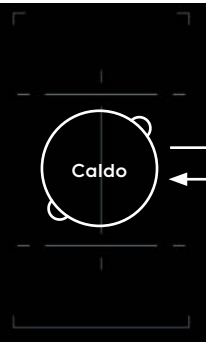
### Cucina a fuoco lento

Temperatura media costante per cuocere le pietanze.

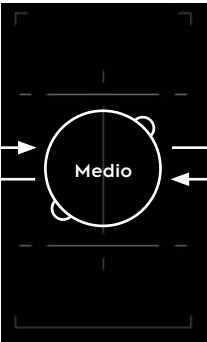
### Mantiene in caldo

Temperatura minima per mantenere in caldo le pietanze senza il rischio che si cuociano eccessivamente.

### Riscalda



### Cucina



### Mantiene in caldo



### Comandi DirectAccess

Facendo scorrere il dito sopra la barra orizzontale, potrai impostare il calore che preferisci e il tuo piano cottura farà il resto. I nostri piani offrono il miglior controllo insieme ad un risparmio di tempo.



Domino - Linea Quadro

PQX 310 UV

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti

Risultati professionali

Il potente bruciatore tripla corona è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



PQX 310 UV



PQX 320 V

Caratteristiche

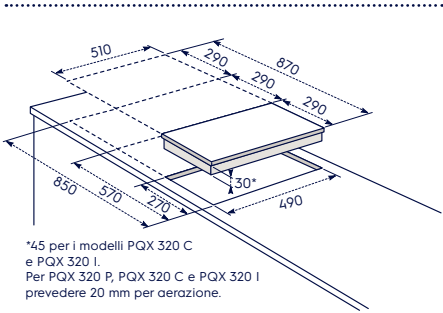
- 1 fuoco **gas** - Domino - Quadro - 30 cm
- Bruciatore Fiamma Pura
- 1 bruciatore **Wok** doppia corona
- Griglia speciale in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

PQX 320 V

- 2 fuochi **gas**

- Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) KIT DOMINO

Specifiche tecniche



\*45 per i modelli PQX 320 C e PQX 320 I.  
Per PQX 320 P, PQX 320 C e PQX 320 I prevedere 20 mm per aerazione.

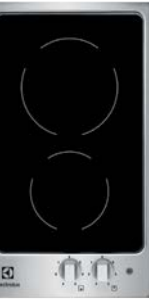
Domino - Linea Quadro

PQX 320 C

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti.

Una superficie completamente liscia

Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

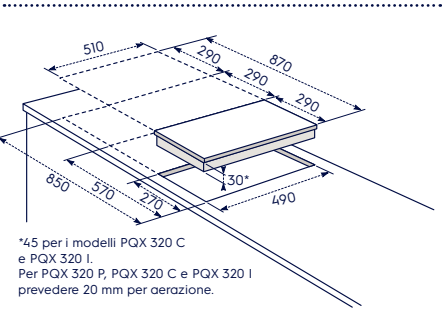


Caratteristiche

- Vetroceramica elettrico - Domino - Quadro - 30 cm
- 2 zone di cottura
- Potenza regolabile su 6 livelli
- Spia di funzionamento
- Assorbimento massimo 2,9 kW
- Estetica inox/manopole finitura inox

- Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) KIT DOMINO

Specifiche tecniche



\*45 per i modelli PQX 320 C e PQX 320 I.  
Per PQX 320 P, PQX 320 C e PQX 320 I prevedere 20 mm per aerazione.

Domino - Linea Quadro

PQX 320 P

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti.

Cottura più omogenea

La piastra elettrica garantisce una distribuzione ottimale del calore con tempi di cottura più rapidi.

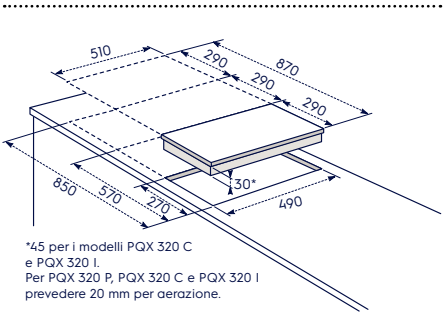


Caratteristiche

- 2 piastre **elettriche** - Domino - Quadro - 30 cm
- Accensione integrata nella manopola
- Regolazione della temperatura su 6 livelli
- Spia di funzionamento
- Estetica inox/manopole finitura inox

- Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) KIT DOMINO

Specifiche tecniche



\*45 per i modelli PQX 320 C e PQX 320 I.  
Per PQX 320 P, PQX 320 C e PQX 320 I prevedere 20 mm per aerazione.

Domino - Linea Quadro

PQX 320 I

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti.

Risultati professionali

Con l'induzione si possono effettuare le cotture più delicate, come far sciogliere il cioccolato, o alla massima potenza, per far bollire l'acqua in poco tempo.

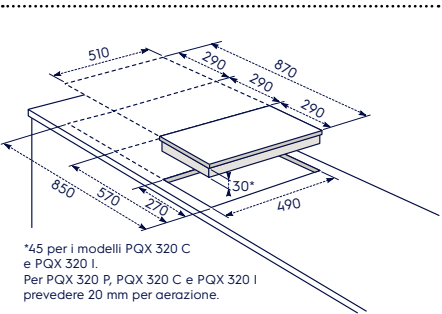


Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - Domino - Quadro - 30 cm
- 2 zone di cottura
- Potenza regolabile su 9 livelli
- Spia di funzionamento
- Assorbimento massimo 3,2 kW
- Estetica inox/manopole finitura inox

- Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) KIT DOMINO

Specifiche tecniche



\*45 per i modelli PQX 320 C e PQX 320 I.  
Per PQX 320 P, PQX 320 C e PQX 320 I prevedere 20 mm per aerazione.



Domino - Linea Quadro

EGC 3322 NVK

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l’emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

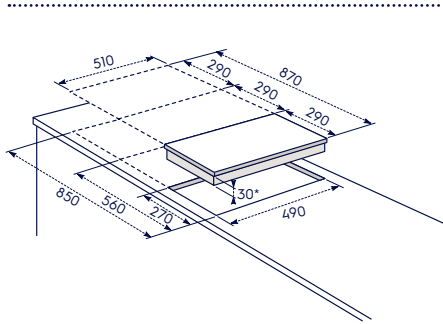
Interrompe l’erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Caratteristiche

- 2 fuochi gas - Domino - Quadro - 30 cm
- Bruciatore Fiamma Pura
- Griglia in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica cristallo temprato nero/ manopole finitura inox
- Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) KIT DOMINO

Specifiche tecniche



Domino - Linea Quadro

EHF 3320 NOK

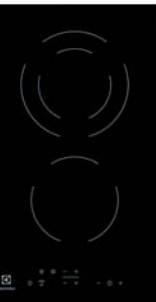
Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti

Una superficie completamente liscia

Realizzato in vitroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione

Funzione Stop + Go

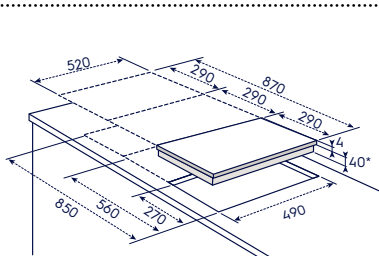
Ti permette di interrompere brevemente la cottura con un semplice tocco.



Caratteristiche

- Vetroceramica elettrico - Domino - Quadro - 30 cm
- 2 zone cottura di cui una a doppio circuito
- Controllo elettronico Touch Control
- Display digitale
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazione di cottura
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spia calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Assorbimento massimo 2,9 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera
- Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) KIT DOMINO

Specifiche tecniche



\*Per i modelli EHF 3320 NOK e EHH 3320 NOK prevedere 20 mm per aerazione.

Domino - Linea Quadro

EGC 3313 NVK

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l’ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Sicurezza Sicurgas

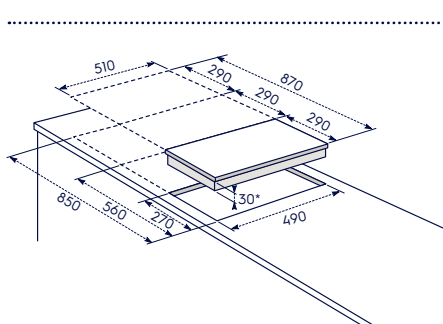
Interrompe l’erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Caratteristiche

- 1 fuoco gas - Domino - Quadro - 30 cm
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglia in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica cristallo temprato nero/ manopole finitura inox
- Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) KIT DOMINO

Specifiche tecniche



Domino - Linea Quadro

EHH 3320 NOK

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti

Ottimi risultati, in tempi dimezzati

Con l’induzione si possono effettuare le cotture più delicate, come far sciogliere il cioccolato, o alla massima potenza, per far bollire l’acqua in poco tempo.

Funzione Stop + Go

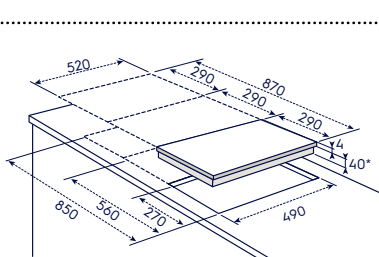
Ti permette di interrompere brevemente la cottura con un semplice tocco.



Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - Domino - Quadro - 30 cm
- 2 zone cottura
- Controllo elettronico Touch Control
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Display digitale
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazione di cottura
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spia calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Assorbimento massimo 3,6 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera
- Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) KIT DOMINO

Specifiche tecniche



\*Per i modelli EHF 3320 NOK e EHH 3320 NOK prevedere 20 mm per aerazione.



Linea Slim Profile

PQ 640 X

Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Bruciatori Fiamma Pura

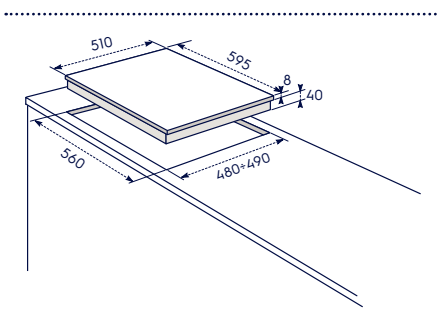
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.



Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K

Specifiche tecniche



Linea Slim Profile

PQ 640 OX

Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

Bruciatori Fiamma Pura

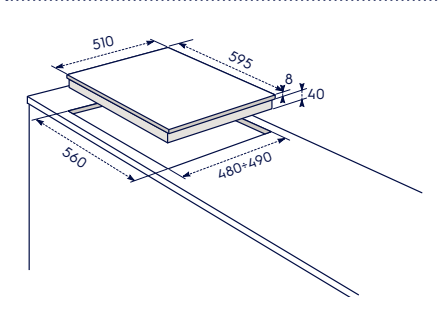
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.



Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K

Specifiche tecniche



Linea Slim Profile

PQ 640 UX

Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura

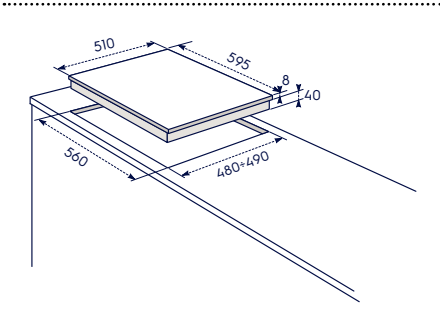
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.



Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K

Specifiche tecniche



Linea Slim Profile

PQ 640 UOX

Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

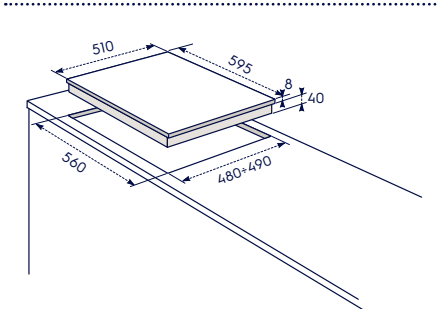


Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm
- Profilo 8 mm
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K

Specifiche tecniche





CrossCook - Linea Slim Profile

PQ 645 X

Il piano cottura da 60 cm  
con 4 fuochi per risultati deliziosi



Benefit / Caratteristiche

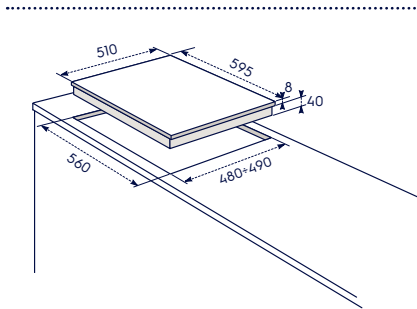
**Design esclusivo**  
Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

**Più spazio per cucinare**  
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

- 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K

Specifiche tecniche



CrossCook - Linea Slim Profile

PQ 645 UOX

Il piano cottura da 60 cm  
con 4 fuochi per risultati deliziosi



Benefit / Caratteristiche

**Design esclusivo**  
Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

**Più spazio per cucinare**  
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

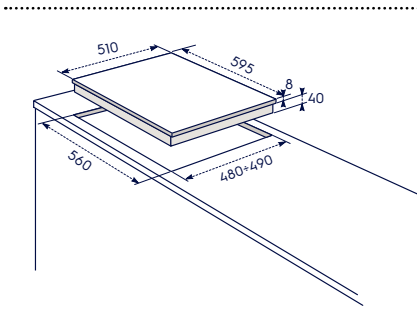
**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

- 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

PQ 645 UX

- Griglie speciali in estetica nera
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL60K

Specifiche tecniche



PQ 645 UX



EasyClean - Linea Slim Profile

PQ 645 UXC

Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi

Facile da pulire

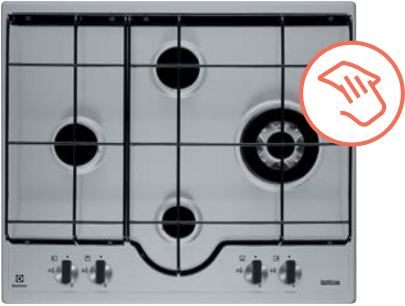
L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

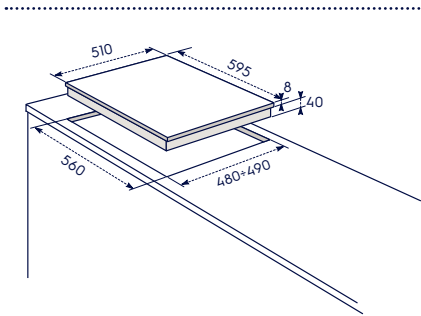


Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Disposizione bruciatori CrossCook
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHL60K

Specifiche tecniche



EasyClean - Linea Slim Profile

PQ 645 UOXC

Il piano cottura da 60 cm con 4 fuochi per risultati deliziosi

Facile da pulire

L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Una migliore stabilità e resistenza

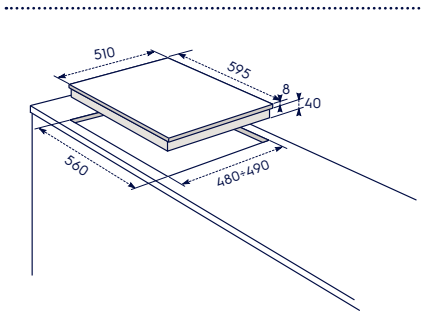
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Slim Profile - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Disposizione bruciatori CrossCook
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHL60K

Specifiche tecniche



Piano cottura Slim Profile

Con trattamento EasyClean

PQ 645 UOXC



Linea Slim Profile

PQ 750 X

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi

**Design esclusivo**  
Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

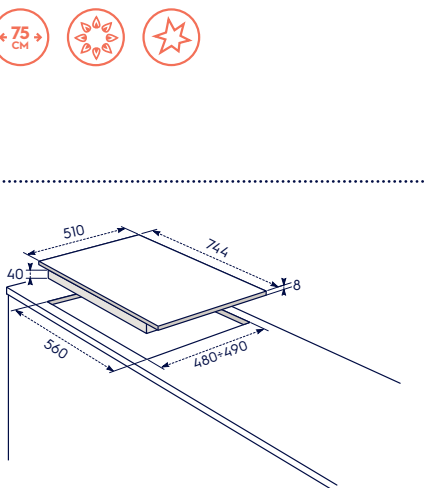
**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Caratteristiche

- 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL75K

Specifiche tecniche



Linea Slim Profile

PQ 755 UX

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi

**Design esclusivo**  
Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

**L'ideale per cotture rapide**  
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

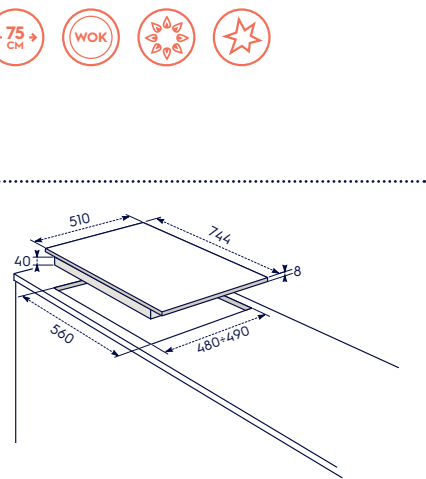
**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Caratteristiche

- 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore SideWok doppia corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL75K

Specifiche tecniche



Linea Slim Profile

PQ 750 UOX

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi

**Design esclusivo**  
Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

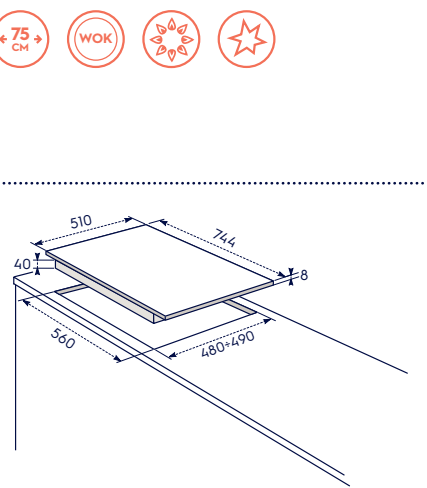


Caratteristiche

- 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

- PQ 750 UX**
- Griglie speciali in estetica nera
  - Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL75K

Specifiche tecniche



PQ 750 UX

Linea Slim Profile

PQ 755 UOX

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi

**Design esclusivo**  
Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

**L'ideale per cotture rapide**  
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

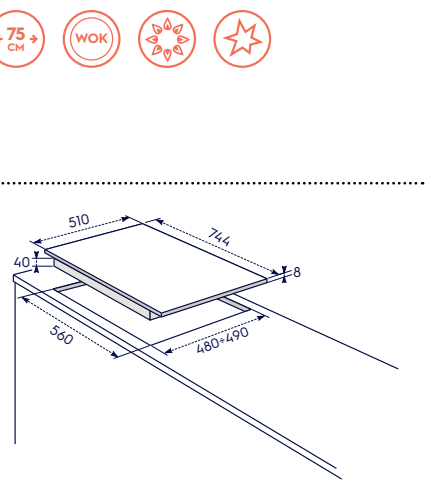


Caratteristiche

- 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore SideWok doppia corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL75K

Specifiche tecniche





EasyClean - Linea Slim Profile

PQ 755 UXC

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi

Facile da pulire

L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

L'ideale per cotture rapide

Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

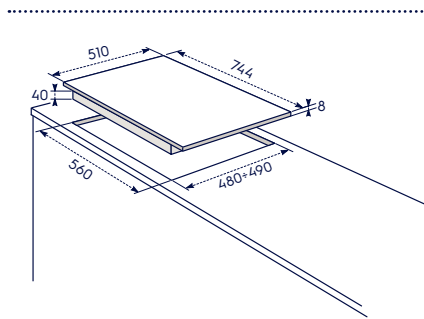


Caratteristiche

- 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore SideWok doppia corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL75K

Specifiche tecniche



EasyClean - Linea Slim Profile

PQ 755 UOXC

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi

Design esclusivo

Slim Profile è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Facile da pulire

L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

Una migliore stabilità e resistenza

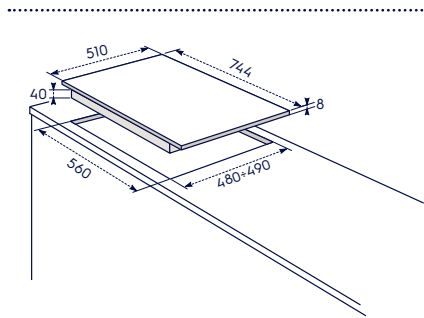
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

Caratteristiche

- 5 fuochi gas - Slim Profile - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore SideWok doppia corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé EHLSL75K

Specifiche tecniche



Piano cottura Slim Profile

Con trattamento EasyClean

PQ 755 UOXC



BridgeBurner - Linea Slim Profile

EGH 6349 BOX

Il nuovo piano a gas BridgeBurner ti dà la flessibilità necessaria per cucinare tutto quello che desideri



BridgeBurner - Linea Slim Profile

EGH 6349 GOX

Il nuovo piano a gas BridgeBurner ti dà la flessibilità necessaria per cucinare tutto quello che desideri



Benefit / Caratteristiche

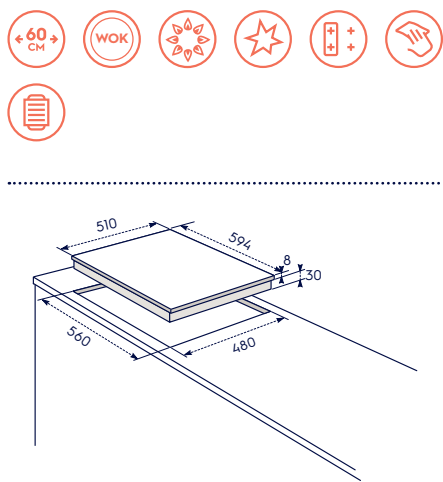
**Si adatta al tuo modo di cucinare**  
I nuovi bruciatori BridgeBurner si possono trasformare in un'unica zona di cottura più grande.

**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

- 4 fuochi gas – **BridgeBurner - Slim Profile - 60 cm**
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- 1 bruciatore BridgeBurner\*
- Griglie in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox **EasyClean**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

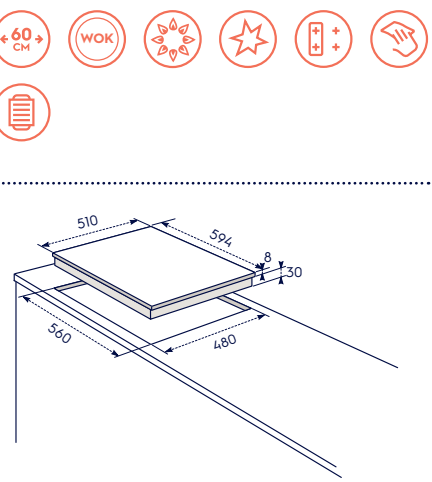
**Si adatta al tuo modo di cucinare**  
I nuovi bruciatori BridgeBurner si possono trasformare in un'unica zona di cottura più grande.

**Scopri sapori intensi**  
BridgeBurner è dotato di Plancha Grill posizionabile su due fuochi, per sfruttare maggiormente la distribuzione uniforme del calore. Perfetto per cucinare pesce, carne e asparagi.

**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

- 4 fuochi gas – **BridgeBurner - Slim Profile - 60 cm**
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- 1 bruciatore BridgeBurner\*
- Plancha Grill per cottura alla griglia inclusa
- Griglie in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox **EasyClean**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



\*Il primo bruciatore che unisce 2 zone cottura a gas. Sostituibile in alternativa con i 2 bruciatori semirapidi presenti all'interno della confezione

\*Il primo bruciatore che unisce 2 zone cottura a gas. Sostituibile in alternativa con i 2 bruciatori semirapidi presenti all'interno della confezione



BridgeBurner - Linea Slim Profile

EGH 7459 GOX

Il nuovo piano a gas BridgeBurner  
ti dà la flessibilità necessaria  
per cucinare tutto quello che desideri



Benefit / Caratteristiche

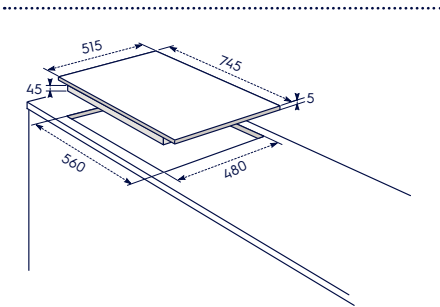
**Si adatta al tuo modo di cucinare**  
I nuovi bruciatori BridgeBurner  
si possono trasformare in un'unica zona  
di cottura più grande.

**Scopri sapori intensi**  
BridgeBurner è dotato di Plancha Grill  
posizionabile su due fuochi,  
per sfruttare maggiormente  
la distribuzione uniforme del calore.  
Perfetto per cucinare pesce, carne  
e asparagi.

**L'ideale per cotture rapide**  
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale  
per ottenere cotture molto più rapide e  
per le preparazioni che richiedono una  
fiamma molto vivace.

- 5 fuochi gas - BridgeBurner - Slim Profile - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore SideWok doppia corona
- 1 bruciatore BridgeBurner\*
- Plancha Grill per cottura alla griglia inclusa
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox EasyClean/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



\*Il primo bruciatore che unisce 2 zone  
cottura a gas. Sostituibile in alternativa  
con i 2 bruciatori semirapidi presenti  
all'interno della confezione.



Piano cottura  
BridgeBurner

Con trattamento  
EasyClean

EGH 7459 GOX



Linea UltraFlat

EGS 6648 NOX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Minimo design, massimo stile

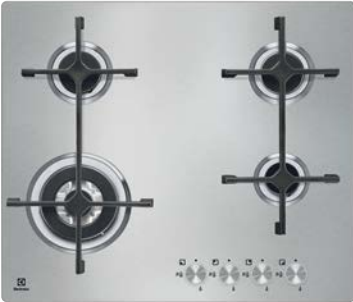
Costituito da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm, si inserisce perfettamente nelle cucine più moderne e di tendenza.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

Sicurezza Sicurgas

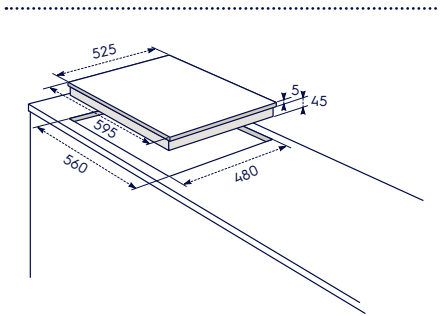
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Caratteristiche

- 4 fuochi - **UltraFlat** - 60 cm
- Profilo 5 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie singole in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



Linea UltraFlat

EGU 6648 LXX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Minimo design, massimo stile

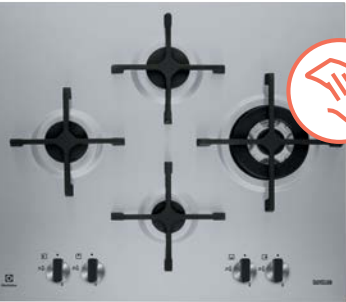
Costituito da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm, si inserisce perfettamente nelle cucine più moderne e di tendenza.

Facile da pulire

L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

Più spazio per cucinare

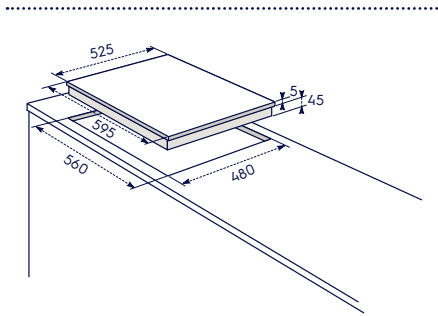
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.



Caratteristiche

- 4 fuochi - **UltraFlat** - 60 cm
- Profilo 5 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- Griglie singole in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox **EasyClean**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



Linea UltraFlat

EGU 7658 NOX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Minimo design, massimo stile

Costituito da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm, si inserisce perfettamente nelle cucine più moderne e di tendenza.

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza

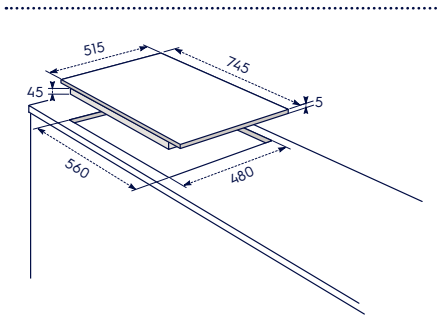
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.



Caratteristiche

- 5 fuochi - **UltraFlat** - 75 cm
- Profilo 5 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie singole in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



Linea UltraFlat

EGS 7658 SXX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Minimo design, massimo stile

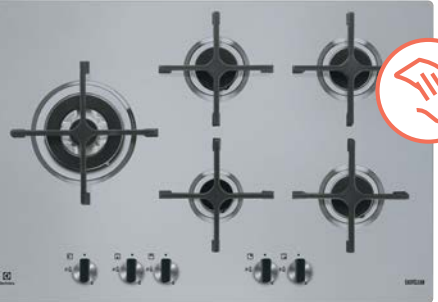
Costituito da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm, si inserisce perfettamente nelle cucine più moderne e di tendenza.

Facile da pulire

L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

L'ideale per cotture rapide

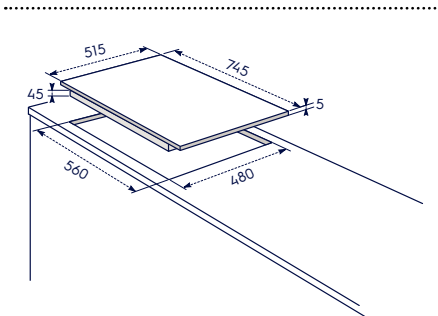
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.



Caratteristiche

- 5 fuochi - **UltraFlat** - 75 cm
- Profilo 5 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore SideWok tripla corona
- Griglie singole in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox **EasyClean**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche





Linea UltraFlat - VerticalFlame

PQF 645 UOX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Ultra piatto ed ultra elegante

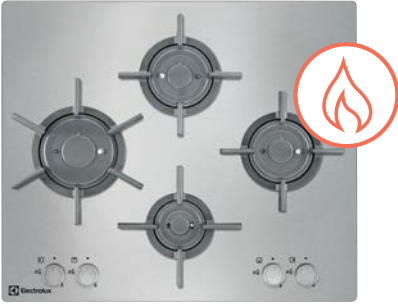
Il piano è costruito su un unico foglio di acciaio inox per integrarsi perfettamente nelle cucine più moderne dal design minimalista.

Più spazio per cucinare

CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

Alta efficienza energetica

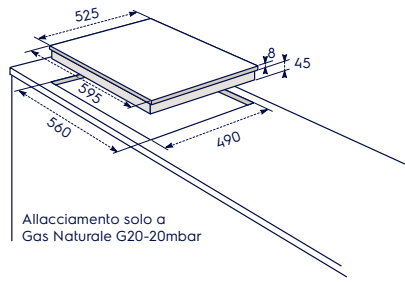
Il nuovo bruciatore a filo dirige la fiamma direttamente sul fondo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.



Caratteristiche

- 4 fuochi - UltraFlat - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Flush VerticalFlame
- Disposizione bruciatori CrossCook
- Griglie singole in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar
- Estetica inox/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



Linea UltraFlat - VerticalFlame

PQF 750 UOX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Ultra piatto ed ultra elegante

Il piano è costruito su un unico foglio di acciaio inox per integrarsi perfettamente nelle cucine più moderne dal design minimalista.

Alta efficienza energetica

Il nuovo bruciatore a filo dirige la fiamma direttamente sul fondo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.

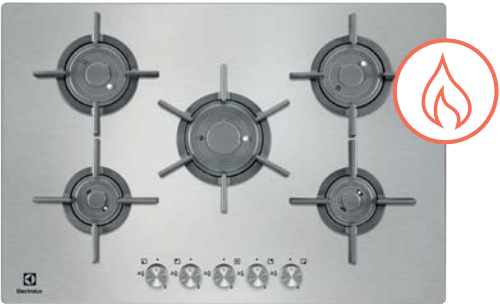
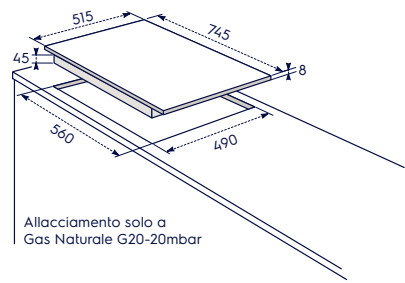
Maggior stabilità e durata

Le griglie in ghisa singole conferiscono al piano prestazioni professionali, maggior stabilità e durata nel tempo.

Caratteristiche

- 5 fuochi - UltraFlat - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Flush VerticalFlame
- Griglie singole in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar
- Estetica inox/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



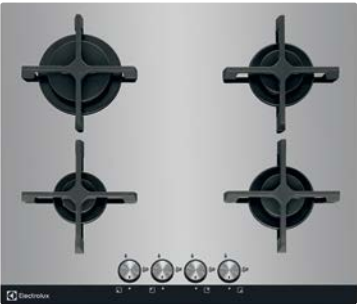
PQF 750 UOX



Linea Gas on Glass

PVNS 641 OV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative



Benefit / Caratteristiche

**Un oggetto di design**  
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

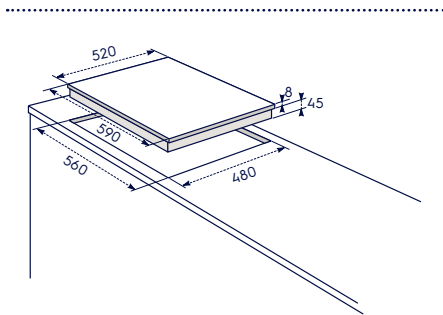
**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

- 4 fuochi - Gas on Glass - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie singole in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica cristallo temprato specchiante/manopole nere con inserto inox

**PVB 641 OV** - cristallo temprato bianco/manopole bianche con inserto inox  
**PVN 641 OV** - cristallo temprato nero/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PVB 641 OV



PVN 641 OV

Linea Gas on Glass

PVB 645 UOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative



Benefit / Caratteristiche

**Un oggetto di design**  
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

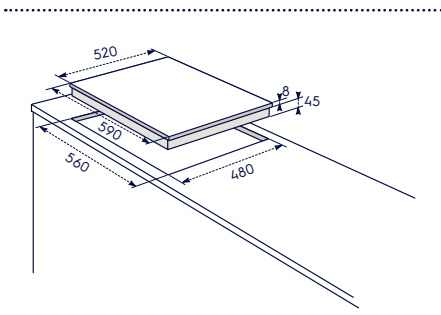
**Più spazio per cucinare**  
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

- 4 fuochi - Gas on Glass - 60 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Disposizione bruciatori CrossCook
- Griglie singole in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato bianco/manopole bianche con inserto inox

**PVN 645 UOV** - cristallo temprato nero/manopole finitura inox  
**PVNS 645 UOV** - cristallo temprato specchiante/manopole nere con inserto inox

Specifiche tecniche



PVN 645 UOV



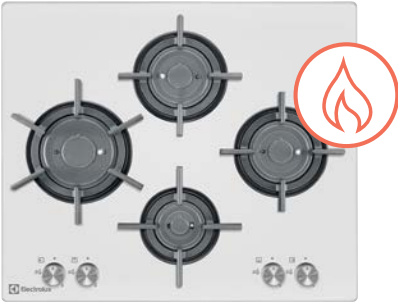
PVNS 645 UOV



Linea Gas on Glass - VerticalFlame

PVF 645 UOB

Il piano a gas in cristallo temprato dal design esclusivo, facile da pulire ed estremamente efficiente



Benefit / Caratteristiche

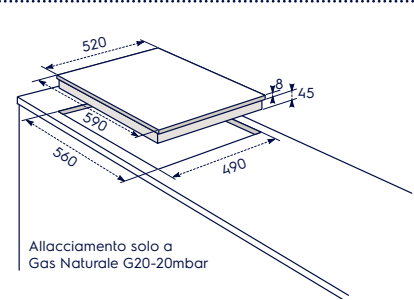
**Un oggetto di design**  
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

**Più spazio per cucinare**  
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

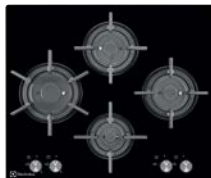
**Alta efficienza energetica**  
Il nuovo bruciatore a filo VerticalFlame dirige la fiamma direttamente sul fondo della pentola, riducendo il tempo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.

- 4 fuochi - **Gas on Glass** - 60 cm
  - Profilo 8 mm
  - Bruciatori **Flush VerticalFlame**
  - Disposizione bruciatori **CrossCook**
  - **Griglie singole in ghisa**
  - Accensione integrata nella manopola
  - Sicurezza Sicurgas
  - Sistema di installazione facilitata Snap In
  - **Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar**
  - Estetica cristallo temprato bianco/manopole bianche con inserto inox
- PVF 645 UON** - cristallo temprato nero/manopole nere con inserto inox  
**PVF 645 UONS** - cristallo temprato specchiante/manopole nere

Specifiche tecniche



Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar



PVF 645 UON

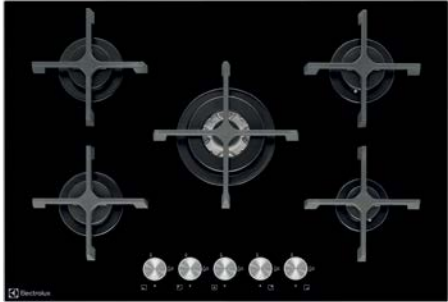


PVF 645 UONS

Linea Gas on Glass

PVN 750 UOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative



Benefit / Caratteristiche

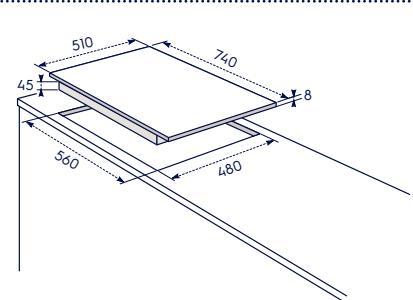
**Un oggetto di design**  
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

- 5 fuochi - **Gas on Glass** - 75 cm
  - Profilo 8 mm
  - Bruciatori Fiamma Pura
  - **1 bruciatore Wok** tripla corona
  - **Griglie singole in ghisa**
  - Accensione integrata nella manopola
  - Sicurezza Sicurgas
  - Sistema di installazione facilitata Snap In
  - Estetica cristallo temprato nero/manopole finitura inox
- PVB 750 UOV** - cristallo temprato bianco/manopole bianche con inserto inox  
**PVNS 750 UOV** - cristallo temprato specchiante/manopole nere con inserto inox

Specifiche tecniche



PVB 750 UOV



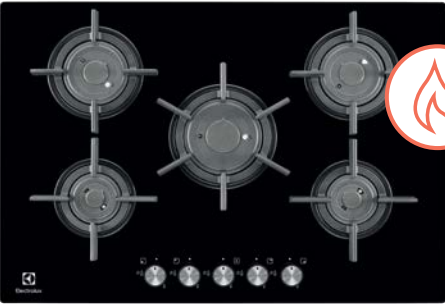
PVNS 750 UOV



Linea Gas on Glass - VerticalFlame

PVF 750 UON

Il piano a gas in cristallo temprato dal design esclusivo, facile da pulire ed estremamente efficiente



Benefit / Caratteristiche

**Un oggetto di design**  
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

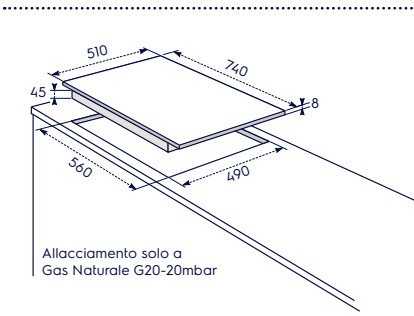
**Alta efficienza energetica**  
Il nuovo bruciatore a filo VerticalFlame dirige la fiamma direttamente sul fondo della pentola, riducendo il tempo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.

**Maggiore stabilità e durata**  
Le griglie in ghisa singole conferiscono al piano prestazioni professionali, garantendo maggior stabilità e durata nel tempo.

- 5 fuochi gas - Gas on Glass - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori **Flush VerticalFlame**
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- **Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar**
- Estetica cristallo temprato nero/manopole nere con inserto inox

**PVF 750 UONS** - cristallo temprato specchiante/manopole nere  
**PVF 750 UOB** - cristallo temprato bianco/manopole bianche con inserto inox

Specifiche tecniche



Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar



PVF 750 UONS



PVF 750 UOB



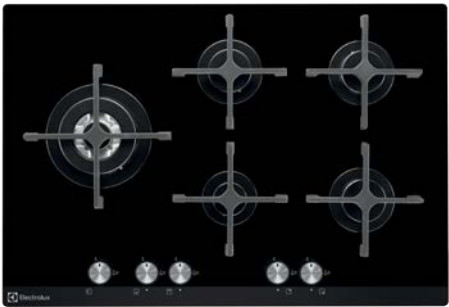
PVF 750 UOB



Linea Gas on Glass

PVN 755 UOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative



Benefit / Caratteristiche

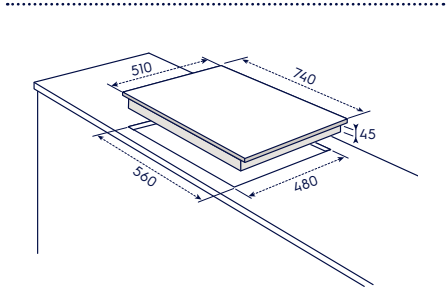
**Un oggetto di design**  
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

**L'ideale per cotture rapide**  
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

- 5 fuochi - Gas on Glass - 75 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore SideWok tripla corona
- Griglie singole in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato nero/ manopole finitura inox

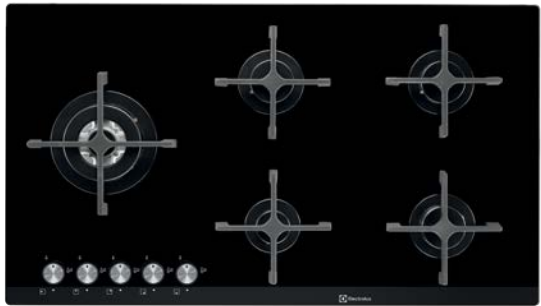
Specifiche tecniche



Linea Gas on Glass

PVN 955 UOV

Il piano dall'estrema flessibilità di cottura



Benefit / Caratteristiche

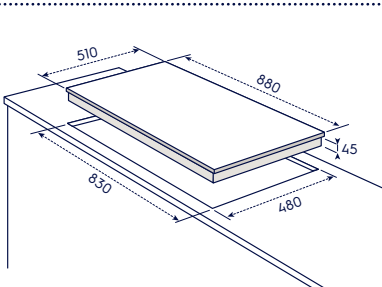
**Un oggetto di design**  
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

**L'ideale per cotture rapide**  
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

- 5 fuochi - Gas on Glass - 90 cm
- Profilo 8 mm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore SideWok tripla corona
- Griglie singole in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato nero/ manopole finitura inox

Specifiche tecniche





Filotop - Linea Quadro

FX 075 OV

Per le cucine più attuali e di tendenza



Benefit / Caratteristiche

**Il piano che valorizza il top della cucina**  
L'incasso a filo consente di creare fra il piano cottura e il top della cucina una superficie unica e lineare.

**Risultati professionali**

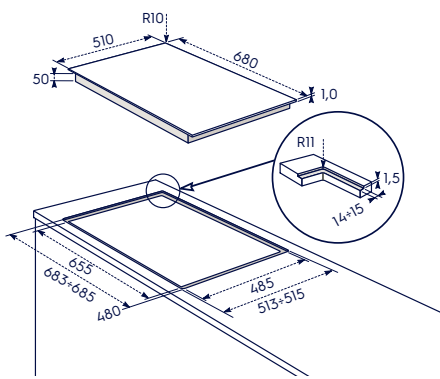
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

**Una migliore stabilità e resistenza**

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

- 5 fuochi gas - Filotop - Quadro - 70 cm
- Incasso a filo
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



FX 075 OV



Linea Quadro

PQX 641 UOV

Il piano cottura a gas da 60 cm  
con 4 fuochi per risultati deliziosi



Benefit / Caratteristiche

**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

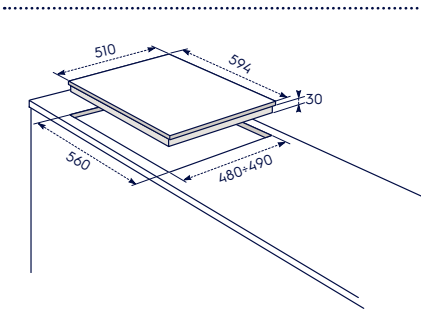
**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 4 fuochi gas - Quadro - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Griglie in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

**PQX 641 UV**  
• Griglie speciali in estetica nera

Specifiche tecniche



PQX 641 UV



PQX 641 UOV



Linea Quadro

PQX 751 UOV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide



Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok tripla corona è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Sicurezza Sicurgas

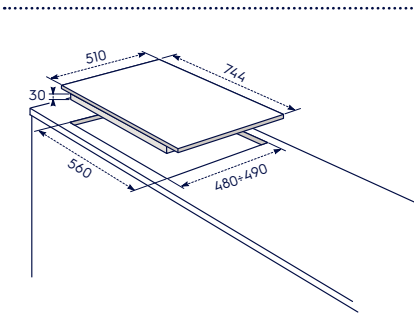
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

PQX 751 UV

- Griglie speciali in estetica nera

Specifiche tecniche



PQX 751 UV

Linea Quadro

EHS 6940 HOX

Il piano cottura da usare giorno dopo giorno

Un alleato affidabile

Il piano elettrico è lo strumento che viene in aiuto per cucinare qualsiasi portata.

Cottura più omogenea

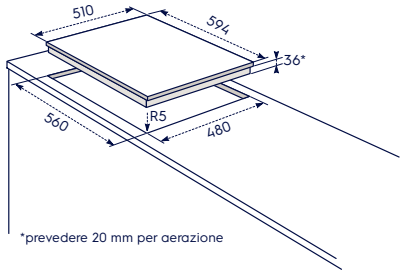
La piastra elettrica garantisce una distribuzione ottimale del calore con tempi di cottura più rapidi.



Caratteristiche

- 4 piastre elettriche - Quadro - 60 cm
- Accensione integrata nella manopola
- Spia di funzionamento
- Estetica inox/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



Linea Soft

PXL 631 V

Per la massima flessibilità di cottura

Cottura flessibile

La piastra elettrica garantisce una distribuzione ottimale del calore e tre bruciatori Fiamma Pura consentono una fiamma più uniforme nel rispetto dell'ambiente.

Comandi laterali

Le manopole sono state disposte lateralmente, rimanendo fredde al tocco.

Sicurezza Sicurgas

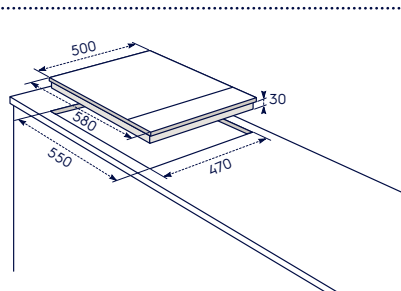
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Caratteristiche

- 3 fuochi gas e 1 piastra elettrica - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Spia di funzionamento piastra
- Estetica inox/manopole nere

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato in estetica nera CONER 60 L/2

Specifiche tecniche





Linea Soft

PTL 64 V

Per la massima flessibilità di cottura



Benefit / Caratteristiche

**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

**Comandi laterali**  
Le manopole sono state disposte lateralmente, rimanendo fredde al tocco.

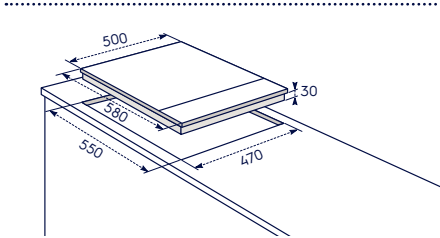
**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 4 fuochi gas - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica terra di Francia/manopole nere

**PXL 64 V** - inox/manopole nere  
**PXL 64 DV** - inox antigraffio/manopole nere  
**PNL 64 V** - nera/manopole nere  
**PBL 64 V** - bianca/manopole nere

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato in estetica nera CONER 60 L/2

Specifiche tecniche



PXL 64 V - PXL 64 DV



PNL 64 V



PBL 64 V

Linea Soft

PX 640 XV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Linea Soft

PN 640 V

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



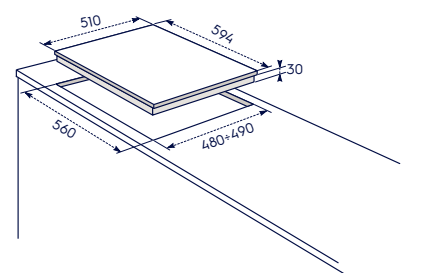
Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

**PX 640 DV** - inox antigraffio/manopole finitura inox

- Disponibile come optional kit griglie ghisa e coprispartifiamma nero ghisa GHISA 60-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



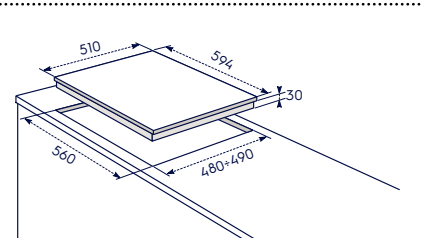
Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica nera/manopole nere

**PB 640 V** - bianca/manopole nere  
**PT 640 V** - terra di Francia/manopole nere

- Disponibile come optional kit griglie ghisa e coprispartifiamma nero ghisa GHISA 60-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



PB 640 V



PT 640 V



Linea Soft

PX 640 XXV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati



Benefit / Caratteristiche

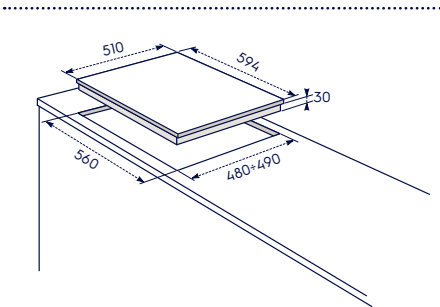
**Effetto specchiante**  
Grazie all'originale finitura Bright, l'acciaio è sottoposto ad uno speciale trattamento che rende la superficie particolarmente luminosa e brillante.

**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 4 fuochi gas - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- Griglie e coprispartifiamma cromati
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica acciaio Bright/manopole finitura cromate
- Disponibile come optional kit griglie e coprispartifiamma smaltati neri GRISMA 60-S; kit griglie ghisa GHISA 60-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



Linea Soft

PX 640 UV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Linea Soft

PX 640 UOV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



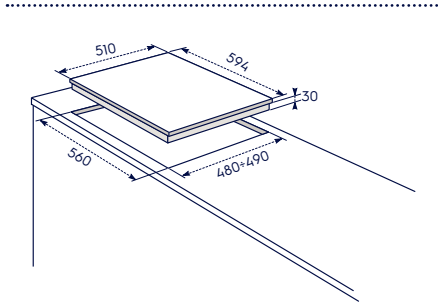
Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

PT 640 UV - terra di Francia/manopole nere

- Disponibile come optional kit griglie ghisa GHISA 60-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



PT 640 UV

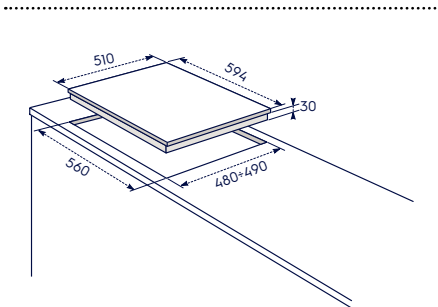
Caratteristiche

- 4 fuochi gas - Soft - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

PX 640 OV

- Senza bruciatore Wok tripla corona
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



PX 640 OV



Linea Soft

PX 750 XXV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati



Benefit / Caratteristiche

- Effetto specchiante**  
Grazie all’originale finitura Bright, l’acciaio è sottoposto ad uno speciale trattamento che rende la superficie particolarmente luminosa e brillante.

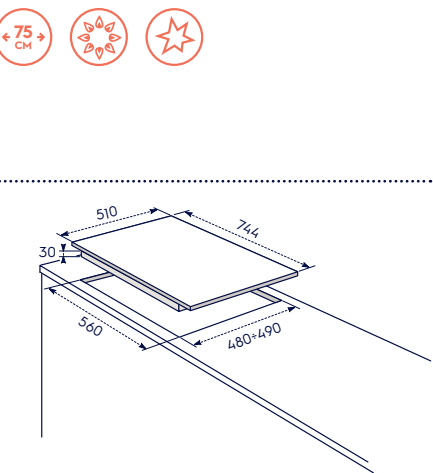
**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l’emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l’erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.
- 5 fuochi **gas - Soft - 75 cm**
  - Bruciatori Fiamma Pura
  - Griglie e copriscartifiamma cromati
  - Accensione integrata nella manopola
  - Sicurezza Sicurgas
  - Estetica acciaio Bright/manopole finitura cromate

**PX 750 XV** - inox/manopole finitura inox  
**PX 750 DV** - inox antigraffio/manopole finitura inox

  - Disponibile come optional kit griglie in ghisa GHISA 75-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S75N

Specifiche tecniche



PX 750 XV

Linea Soft

PX 750 UV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l’ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l’emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l’erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Linea Soft

PN 750 UV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l’ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

**Bruciatori Fiamma Pura**  
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l’emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

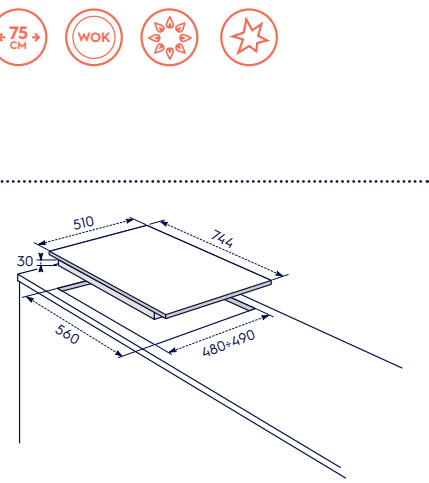
**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l’erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Caratteristiche

- 5 fuochi **gas - Soft - 75 cm**
  - Bruciatori Fiamma Pura
  - 1 bruciatore **Wok** tripla corona
  - Griglie speciali in estetica nera
  - Accensione integrata nella manopola
  - Sicurezza Sicurgas
  - Estetica inox/manopole finitura inox
- Disponibile come optional kit griglie in ghisa GHISA 75-S2; co perchio in vetro temprato fumé CO-S75N

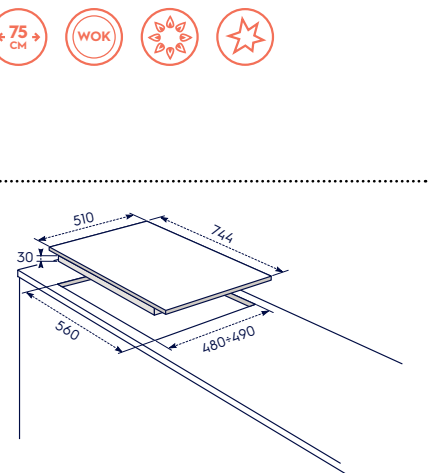
Specifiche tecniche



Caratteristiche

- 5 fuochi **gas - Soft - 75 cm**
  - Bruciatori Fiamma Pura
  - 1 bruciatore **Wok** tripla corona
  - Griglie speciali in estetica nera
  - Accensione integrata nella manopola
  - Sicurezza Sicurgas
  - Estetica nera/manopole nere
- PB 750 UV** - bianca/manopole nere  
**PT 750 UV** - terra di Francia/manopole nere
- Disponibile come optional kit griglie in ghisa e copriscartifiamma nero ghisa GHISA 75-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S75N

Specifiche tecniche



PT 750 UV



PB 750 UV



Linea Soft

PX 750 UOV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati



Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Sicurezza Sicurgas

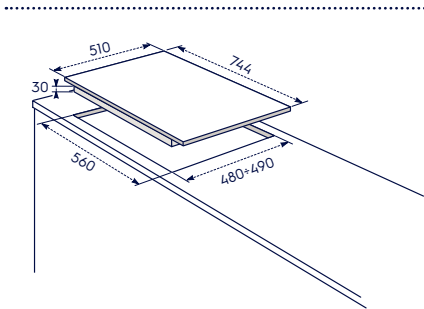
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 5 fuochi gas - Soft - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica inox/manopole finitura inox

PX 750 OV

- Senza bruciatore Wok doppia corona
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S75N

Specifiche tecniche



PX 750 OV



PX 750 UOV



Linea Soft

PX 960 UV

Estrema flessibilità di cottura



PX 960 UV - PX 960 DUV

Benefit / Caratteristiche

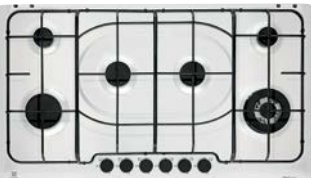
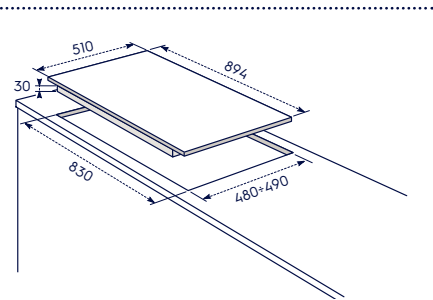
**Largo 90 cm**  
Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

**Sicurezza Sicurgas**  
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 6 fuochi gas - Soft - 90 cm
  - Bruciatori Fiamma Pura
  - 1 bruciatore Wok tripla corona
  - Griglie speciali in estetica nera
  - Accensione integrata nella manopola
  - Sicurezza Sicurgas
  - Estetica inox/manopole finitura inox
- PX 960 DUV** - inox antigraffio/  
manopole finitura inox  
**PB 960 UV** - bianca/manopole nere  
**PT 960 UV** - terra di Francia/manopole nere
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S90N

Specifiche tecniche



PB 960 UV



PT 960 UV

Linea Soft

PX 960 XXUV

**Il piano da 90 cm con esclusiva finitura in acciaio**

**Effetto specchiante**  
Grazie all'originale finitura Bright, l'acciaio è sottoposto ad uno speciale trattamento che rende la superficie particolarmente luminosa e brillante.

**Largo 90 cm**  
Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

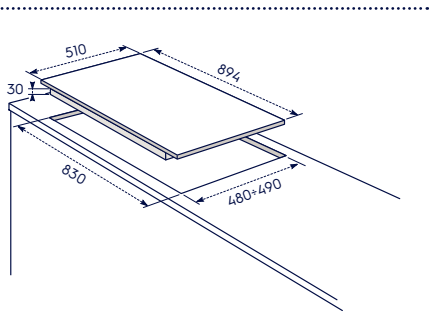
**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.



Caratteristiche

- 6 fuochi gas - Soft - 90 cm
  - Bruciatori Fiamma Pura
  - 1 bruciatore Wok tripla corona
  - Griglie e coprispartifiamma cromati
  - Accensione integrata nella manopola
  - Sicurezza Sicurgas
  - Estetica acciaio Bright /manopole finitura cromate
- Disponibile come optional kit griglie e coprispartifiamma smaltati neri GRISMA 90-S; coperchio in vetro temprato fumé CO-S90N

Specifiche tecniche



Linea Soft

PX 960 UOV

**Estrema flessibilità di cottura**

**Largo 90 cm**  
Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

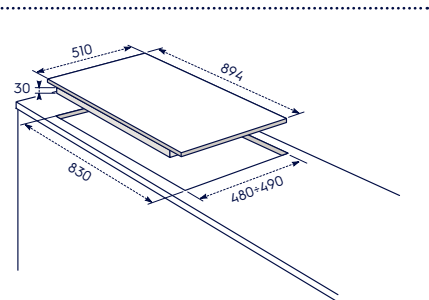
**Risultati professionali**  
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

**Una migliore stabilità e resistenza**  
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Caratteristiche

- 6 fuochi gas - Soft - 90 cm
  - Bruciatori Fiamma Pura
  - 1 bruciatore Wok tripla corona
  - Griglie speciali in ghisa
  - Accensione integrata nella manopola
  - Sicurezza Sicurgas
  - Estetica inox/manopole finitura inox
- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S90N

Specifiche tecniche





Linea Rustico

PS 640 RUV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine più tradizionali



Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

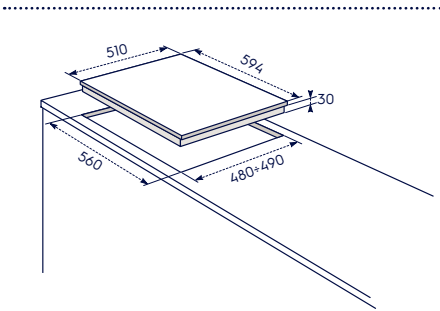
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 4 fuochi gas - Rustico - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica sabbia/manopole finitura bronzo

PN 640 RUV - nero ghisa/manopole finitura bronzo

- Disponibile come optional kit griglie ghisa e coprispartifiamma nero ghisa GHISA 60-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



PN 640 RUV

Linea Rustico

PR 640 RUOV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine più tradizionali



Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 4 fuochi gas - Rustico - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica rame/manopole finitura bronzo

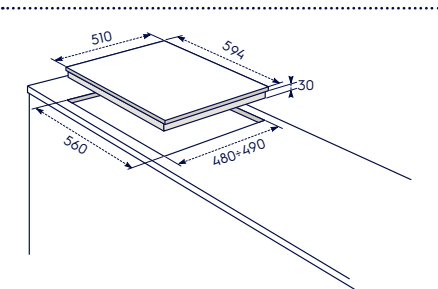
PS 640 RUOV - sabbia/manopole finitura bronzo

PBA 640 RUOV - bianco antico/manopole finitura bronzo

PN 640 RUOV - nero/manopole finitura bronzo

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S60N

Specifiche tecniche



PS 640 RUOV



PBA 640 RUOV



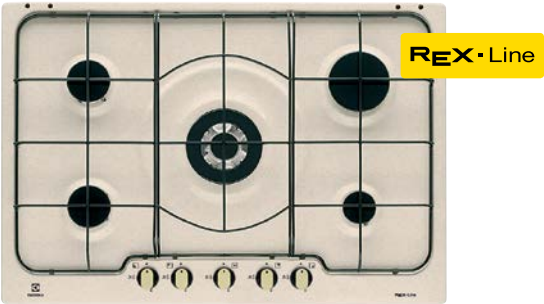
PN 640 RUOV



Linea Rustico

PS 750 RUV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine più tradizionali



Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura

Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas

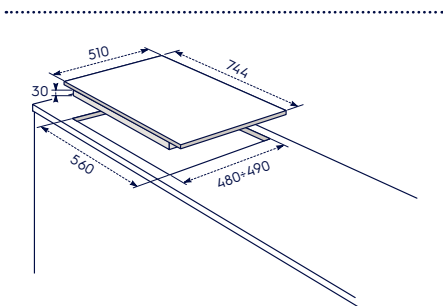
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- 5 fuochi gas - Rustico - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica sabbia/manopole finitura bronzo

PN 750 RUV - nero ghisa/manopole finitura bronzo

- Disponibile come optional kit griglie ghisa GHISA 75-S2; coperchio in vetro temprato fumé CO-S75N

Specifiche tecniche



PN 750 RUV

Linea Rustico

PN 750 RUOV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine più tradizionali

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza

Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Caratteristiche

- 5 fuochi gas - Rustico - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok doppia corona
- Griglie speciali in ghisa
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica nero ghisa/manopole finitura bronzo

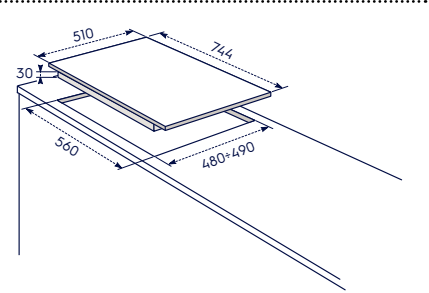
PBA 750 RUOV - bianco antico/manopole finitura bronzo

PS 750 RUOV - sabbia/manopole finitura bronzo

PR 750 RUOV - rame/manopole finitura bronzo

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S75N

Specifiche tecniche



Linea Rustico

PS 960 RUV

Estrema flessibilità di cottura

Largo 90 cm

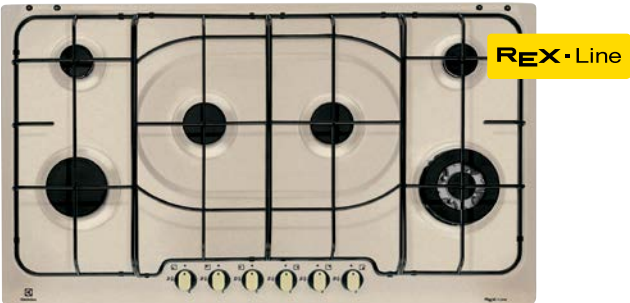
Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

Risultati professionali

Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Sicurezza Sicurgas

Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



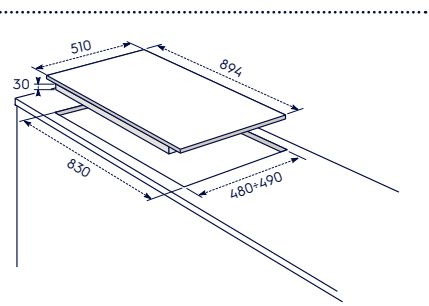
Caratteristiche

- 6 fuochi gas - Rustico - 90 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- 1 bruciatore Wok tripla corona
- Griglie speciali in estetica nera
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica sabbia/manopole finitura bronzo

PN 960 RUV - estetica nero ghisa/manopole finitura bronzo

- Disponibile come optional coperchio in vetro temprato fumé CO-S90N

Specifiche tecniche



PN 960 RUV



Vetroceramica elettrico

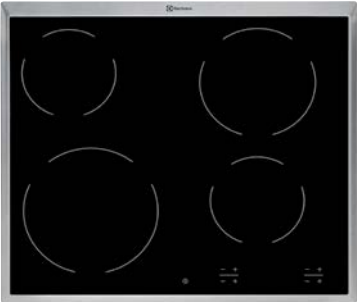
KT 6400 X

Il piano facile da pulire

**Una superficie completamente liscia**  
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

**Nessun rischio di possibili scottature**  
Le spie sul piano indicano il calore residuo di ciascuna zona cottura fino a quando la temperatura non scende sotto il livello di sicurezza.

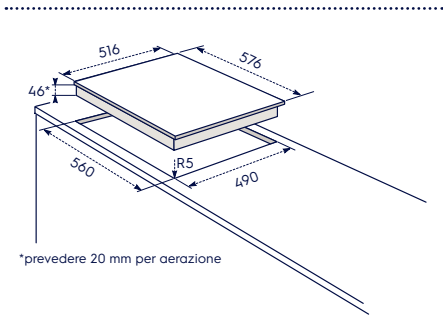
**Sicurezza bambini**  
Blocca il funzionamento del piano. Ideale per evitare che i bambini giocando con i tasti possano accendere accidentalmente il piano.



Caratteristiche

- **Vetroceramica elettrico - 60 cm**
- **4 zone cottura**
- Controllo elettronico **Touch Control**
- Display digitale
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Assorbimento massimo 6,5 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



\*prevedere 20 mm per aerazione

Vetroceramica elettrico Keramik

KT 8421 XE

Il piano facile da pulire



Vetroceramica elettrico Keramik

KT 6421 XE

Il piano facile da pulire

**Una superficie completamente liscia**  
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

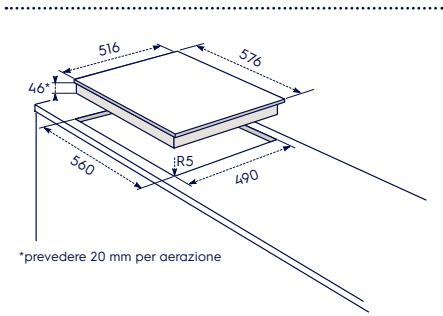
**L'ideale per gli impianti italiani**  
Con un assorbimento massimo di 2,8 kW, evita di far saltare il contatore, risparmiando allo stesso tempo energia.

**Rapido e preciso**  
Con DirectAccess basta sfiorare i comandi per regolare la potenza erogata.

Caratteristiche

- **Vetroceramica elettrico Keramik - 60 cm**
- **4 zone cottura** di cui 1 a triplo circuito e 1 estensibile
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Assorbimento massimo 2,8 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



\*prevedere 20 mm per aerazione

Benefit / Caratteristiche

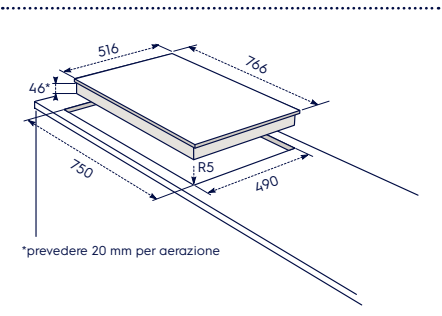
**Una superficie completamente liscia**  
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

**L'ideale per gli impianti italiani**  
Con un assorbimento massimo di 2,8 kW, evita di far saltare il contatore, risparmiando allo stesso tempo energia.

**Rapido e preciso**  
Con DirectAccess basta sfiorare i comandi per regolare la potenza erogata.

- **Vetroceramica elettrico Keramik - 80 cm**
- **4 zone cottura** di cui 1 a triplo circuito, 1 a doppio circuito, 1 estensibile
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Assorbimento massimo 2,8 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



\*prevedere 20 mm per aerazione



Induzione

KTI 6430 E

Assorbimento massimo 3,0 kW

L'ideale per gli impianti italiani

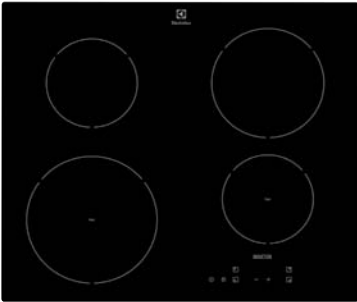
Evita di far saltare il contatore, risparmiando allo stesso tempo energia.

Estremamente rapido

L'induzione scalda direttamente il fondo della pentola, riducendo notevolmente i tempi di cottura.

Risparmia tempo

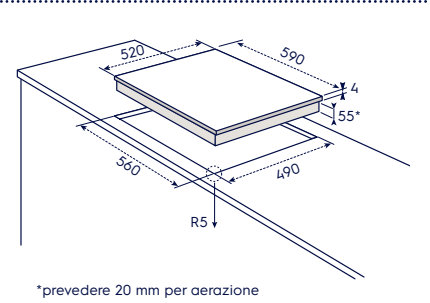
Con la funzione potenza aggiuntiva potrai raggiungere più velocemente temperature elevate, ideale per portare ad ebollizione un'elevata quantità d'acqua.



Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 60 cm
- 4 zone cottura
- Controllo elettronico con comandi **Touch Control**
- Display digitale
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Blocco impostazioni di cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Assorbimento massimo 3,0 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



Induzione - Infinite

KTI 6500 XE

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani

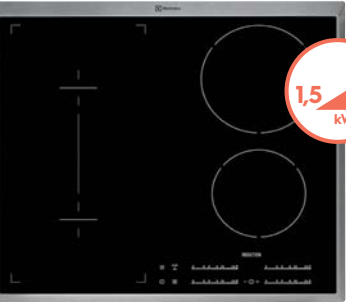
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Libera la tua creatività

Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

Una zona cottura più ampia

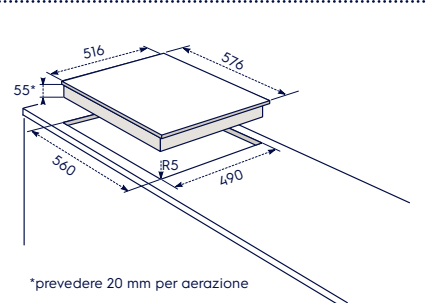
Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.



Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 60 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura di cui 2 Infinite
- Funzione **Bridge**
- **Connessione Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



Induzione

KTI 6450 E

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani

Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Funzione potenza aggiuntiva

Potrai portare rapidamente ad ebollizione un'elevata quantità d'acqua.

Rapido e preciso

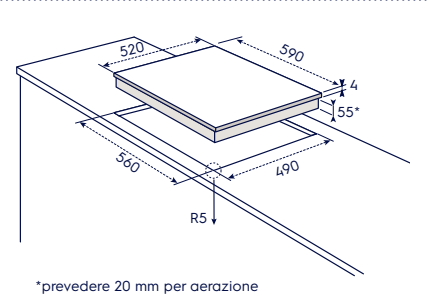
Con DirectAccess basta sfiorare i comandi per regolare la potenza erogata.



Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 60 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



Induzione - Infinite

KTI 6500 E

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani

Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Libera la tua creatività

Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

Una zona cottura più ampia

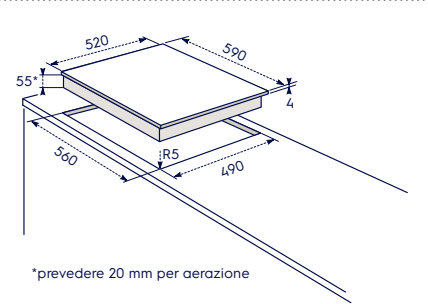
Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.



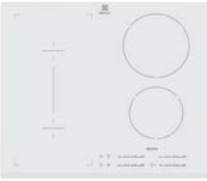
Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 60 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura di cui 2 Infinite
- Funzione **Bridge**
- **Connessione Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



KTI 6500 BE - Estetica bianca



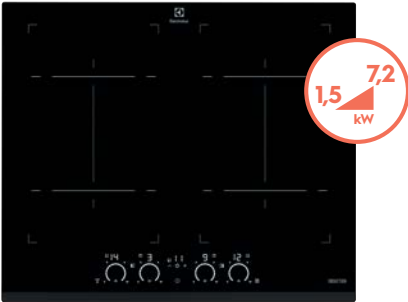
KTI 6500 BE



Induzione - Infinite

KTI 6521 E

Regola tu l’assorbimento massimo



Benefit / Caratteristiche

**L’ideale per gli impianti italiani**  
Regola l’assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

**Libera la tua creatività**

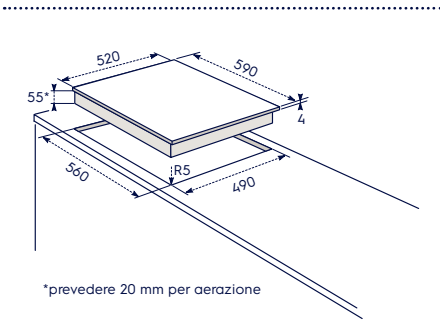
Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

**Una zona cottura più ampia**

Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l’uso della pesciera e pentole rettangolari.

- Vetroceramica ad induzione - 60 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura Infinite
- Funzione **Bridge**
- Controllo elettronico con comandi **Rotary TouchSlider**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



Induzione

KTI 8450 E

Regola tu l’assorbimento massimo



Benefit / Caratteristiche

**L’ideale per gli impianti italiani**  
Regola l’assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

**Funzione potenza aggiuntiva**

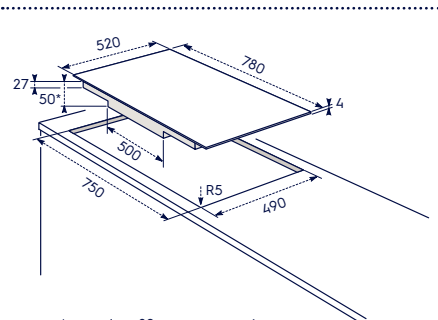
Potrai portare rapidamente ad ebollizione un’elevata quantità d’acqua.

**Rapido e preciso**

Con DirectAccess basta sfiorare i comandi per regolare la potenza erogata.

- Vetroceramica ad induzione - 80 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura
- Controllo elettronico con comandi **TouchSlider**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche





Induzione - Infinite

KTI 8500 E

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani

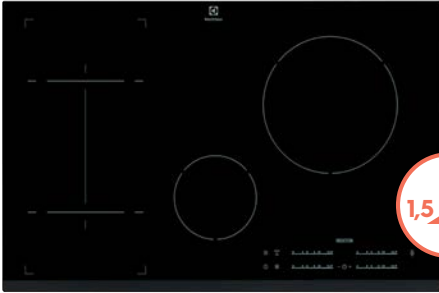
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Libera la tua creatività

Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

Una zona cottura più ampia

Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.



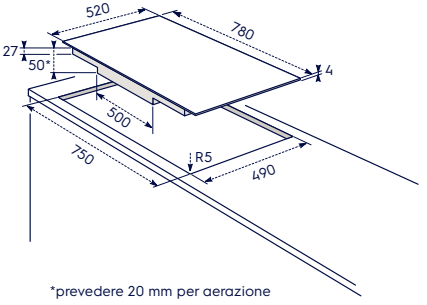
1,5 7,2 kW

Caratteristiche

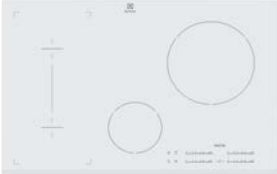
- Vetroceramica ad induzione - 80 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura di cui 2 Infinite
- Funzione **Bridge**
- **Connessione Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

KTI 8500 BE - Estetica bianca

Specifiche tecniche



\*prevedere 20 mm per aerazione



KTI 8500 BE

Induzione - InfinitePro®

KTI 8700 E

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani

Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Libera la tua creatività

Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

Una zona cottura più ampia

Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.



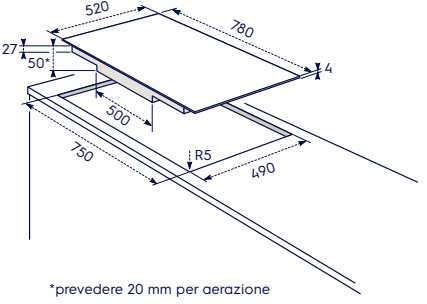
1,5 7,2 kW

Caratteristiche

- Vetroceramica ad induzione - 80 cm
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- 4 zone cottura **Infinite**
- Funzione **Bridge\***
- **Connessione Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

\* Interesse solo le zone cottura presenti sul lato sinistro del piano

Specifiche tecniche



\*prevedere 20 mm per aerazione

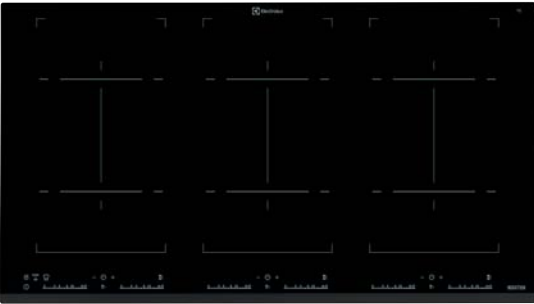


KTI 8500 E

Induzione - InfinitePro®

EHH 9967 FOZ

Il piano cottura ad induzione da 90 cm degli Chef professionisti



Benefit / Caratteristiche

Cottura professionale

Sposta le pentole anzichè regolare il livello di potenza. La nuova funzione PowerSlide permette di avere tre zone cottura con diversi livelli predefiniti di temperatura (ad esempio molto caldo, caldo, mantenimento in caldo).

La zona cottura si espande ad un semplice tocco

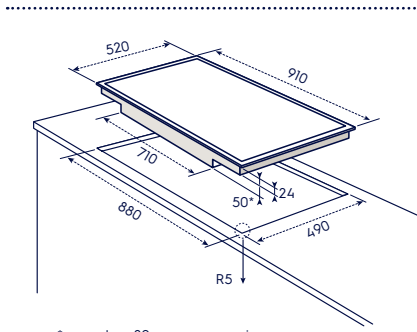
Quando devi cucinare grandi quantità di cibo oppure semplicemente usare pentole più grandi per una cena o un evento speciale, la funzione Bridge unisce due zone cottura creandone una più ampia, lasciandoti la possibilità di regolare la temperatura e i tempi delle due zone cottura unite.

Rapido e preciso

Grazie a DirectAccess con slider control, con un solo tocco puoi impostare in modo facile e veloce l'esatta temperatura di cui hai bisogno.

- **Vetroceramica ad induzione - 90 cm**
- **6 zone cottura Infinite**
- Funzione **PowerSlide**
- Funzione **Bridge**
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Assorbimento massimo 11,1 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



\*prevedere 20 mm per aerazione





Induzione - GemLine™ Infinite

EQL 4520 BOZ

GemLine™ ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti.

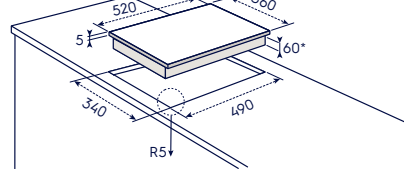
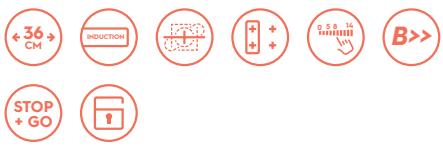
Le nuove zone di cottura Infinite ti offrono una maggiore flessibilità.



Caratteristiche

- **Vetroceramica ad induzione - 36 cm**
- **2 zone cottura Infinite**
- Funzione **Bridge**
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- **Assorbimento massimo 3,7 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



\*prevedere 20 mm per aerazione

Induzione - GemLine™ Paella

EQH 4512 BOZ

GemLine™ ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti.

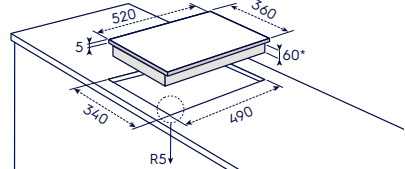
Zona cottura Paella da 28 cm ideale per pentole grandi.



Caratteristiche

- **Vetroceramica ad induzione - 36 cm**
- **1 zona cottura Paella**
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop + Go**
- Blocco impostazioni cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- **Assorbimento massimo 3,7 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica nera

Specifiche tecniche



\*prevedere 20 mm per aerazione

Induzione - GemLine™ Teppan Yaki

EQT 4520 BOZ

GemLine™ ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo, con strumenti ispirati dai professionisti.

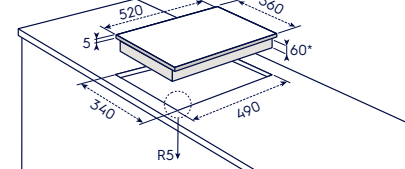
La tecnologia thickfilm InfiHeat garantisce una distribuzione ottimale del calore. Ideale per grigliare e friggere.



Caratteristiche

- **Teppan Yaki - 36 cm**
- **2 zone cottura InfiHeat**
- Funzione **Bridge**
- Regolazione elettronica della temperatura da 0 a 220 °C
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Blocco impostazioni di cottura
- Indicatore tempo di cottura trascorso
- Programmatore fine cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Assorbimento massimo 2,8 kW**
- Sistema di installazione facilitata Snap In
- Estetica inox/grigio scuro

Specifiche tecniche



\*prevedere 20 mm per aerazione



EQL 4520 BOZ - EQT 4520 BOZ - EQH 4512 BOZ



Linea Quadro

30 cm



Linea Slim Profile

60 cm



PQ 640 X PQ 640 UX PQ 640 OX PQ 640 UOX

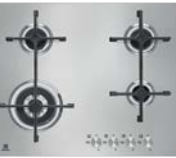


PQ 645 X PQ 645 UOX PQ 645 UX PQ 645 UXC EasyClean



PQ 645 UOXC EasyClean EGH 6349 BOX EasyClean, BridgeBurner EGH 6349 GOX EasyClean, BridgeBurner/Plancha

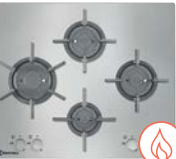
Linea UltraFlat



EGS 6648 NOX



EGU 6648 LXX EasyClean



PQF 645 UOX Flush VerticalFlame

Induzione

36 cm



EQL 4520 BOZ Infinite EQH 4512 BOZ Paella EQT 4520 BOZ Teppan Yaki

Linea Gas on Glass



PVNS 641 OV PVB 641 OV PVN 641 OV



PVNS 645 UOV PVB 645 UOV PVN 645 UOV



PVF 645 UONS Flush VerticalFlame PVF 645 UOB Flush VerticalFlame PVF 645 UON Flush VerticalFlame

Linea Quadro



PQX 641 UOV PQX 641 UV



EHS 6940 HOX

Filotop - Linea Quadro - 70 cm



FX 075 OV

75 cm



PQ 750 X PQ 750 UX PQ 750 UOX



PQ 755 UX PQ 755 UOX PQ 755 UXC EasyClean



PQ 755 UOXC EasyClean EGH 7459 GOX EasyClean, BridgeBurner/Plancha



EGU 7658 NOX



PQF 750 UOX Flush VerticalFlame



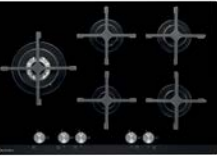
EGS 7658 SXX EasyClean



PVNS 750 UOV PVB 750 UOV PVN 750 UOV



PVF 750 UONS Flush VerticalFlame PVF 750 UOB Flush VerticalFlame PVF 750 UON Flush VerticalFlame



PVN 755 UOV



PQX 751 UOV PQX 751 UV

90 cm



PVN 955 UOV



Linea Soft

60 cm



PXL 631 V  
Piastra elettrica

PXL 64 V

PXL 64 DV  
Antigraffio

PBL 64 V

PNL 64 V

PTL 64 V



PX 640 XV

PX 640 DV  
Antigraffio

PX 640 UV

PX 640 OV

PX 640 UOV



PX 640 XXV

PB 640 V

PN 640 V

PT 640 V

PT 640 UV

75 cm



PX 750 XV

PX 750 DV  
Antigraffio

PX 750 OV

PX 750 UV

PX 750 UOV



PX 750 XXV  
Antigraffio

PB 750 UV

PN 750 UV

PT 750 UV

90 cm



PX 960 UV

PX 960 DUV  
Antigraffio

PX 960 UOV



PX 960 XXUV

PB 960 UV

PT 960 UV

Linea Rustico



PS 640 RUV

PS 640 RUOV



PBA 640 RUOV

PN 640 RUV



PN 640 RUOV

PR 640 RUOV



PS 750 RUV

PS 750 RUOV



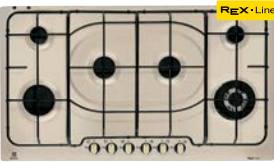
PBA 750 RUOV

PN 750 RUV



PN 750 RUOV

PR 750 RUOV



PS 960 RUV



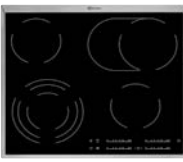
PN 960 RUV

Elettrici

60 cm



KT 6400 X



KT 6421 XE  
Keramik, assorb.  
max. 2,8 kW

Induzione



KTI 6430 E  
Assorb. max. 3,0 kW

KTI 6500 XE  
Assorb. max. regol.  
da 1,5 a 7,2 kW



KTI 6500 E  
Assorb. max. regol.  
da 1,5 a 7,2 kW

KTI 6500 BE  
Assorb. max. regol.  
da 1,5 a 7,2 kW



KTI 6450 E  
Assorb. max. regol.  
da 1,5 a 7,2 kW

KTI 6521 E  
Assorb. max. regol.  
da 1,5 a 7,2 kW

80 cm

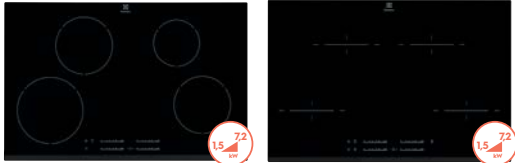


KT 8421 XE  
Elettrico Keramik,  
assorb. max. 2,8 kW



KTI 8500 BE  
Assorb. max. regol.  
da 1,5 a 7,2 kW

KTI 8500 E  
Assorb. max. regol.  
da 1,5 a 7,2 kW



KTI 8450 E  
Assorb. max. regol.  
da 1,5 a 7,2 kW

KTI 8700 E  
Assorb. max. regol.  
da 1,5 a 7,2 kW

90 cm



EHH 9967 FOZ  
Assorb. max. 11,1 kW

Piani cottura gas

	PQX 310 UV inox	PQX 320 V inox	PQX 320 P inox	EGC 3322 NVK nero	EGC 3313 NVK nero	PQ 640 X inox
Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	PQX 310 UV	PQX 320 V	PQX 320 P	EGC 3322 NOV	EGC 3313 NOV	PQ 640 X
Larghezza (cm)	30	30	30	30	30	60
Tipologia	gas 1 fuoco	gas 2 fuochi	2 piastre elettriche	gas 2 fuochi	gas 1 fuoco	gas 4 fuochi
Comandi	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola	.	.	.	.	.	.
Sicurezza Sicurgas	.	.	-	.	.	.
Griglie in ghisa	-	-	-	.	.	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario (kW)	-	1 da 1	-	1 da 1	-	1 da 1
semirapido (kW)	-	-	-	-	-	2 da 2
rapido (kW)	-	1 da 3	-	1 da 1	-	1 da 3
Wok (kW)	1 da 4	-	-	-	1 da 3,8	-
Potenza piastra elettrica (kW)	-	-	1 da 1,5 e 1 da 1	-	-	-
BridgeBurner/Plancha	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Frequenza (V)	50	50	50	50/60	50/60	50/60
Tensione (Hz)	230 1F	230 1F	230 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Certificazioni	CE	CE	CE	UL, DEMKO	UL, DEMKO	CE

PQ 640 UX inox	PQ 640 OX inox	PQ 640 UOX inox	PQ 645 X inox	PQ 645 UOX inox	PQ 645 UX inox	PQ 645 UXC inox EasyClean	PQ 645 UOXC inox EasyClean
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
PQ 640 UX	PQ 640 OX	PQ 640 UOX	PQ 645 X	PQ 645 UOX	PQ 645 UX	PQ 645 UXC	PQ 645 UOXC
60	60	60	60	60	60	60	60
gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi
frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
.	.	.	.	.	.	.	.
.	.	.	.	.	.	.	.
-	.	.	-	.	-	-	.
1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
2 da 2	2 da 2	2 da 2	1 da 1 e 1 da 2	1 da 1 e 1 da 2	1 da 1 e 1 da 2	2 da 2	1 da 1 e 1 da 2
-	1 da 3	1 da 3	1 da 3	-	-	-	-
1 da 4	-	1 da 4	-	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

Piani cottura gas

	PQ 750 X inox	PQ 750 UOX inox	PQ 750 UX inox	PQ 755 UX inox	PQ 755 UOX inox	PQ 755 UXC inox EasyClean
Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	PQ 750 X	PQ 750 UOX	PQ 750 UX	PQ 755 UX	PQ 755 UOX	PQ 755 UXC
Larghezza (cm)	75	75	75	75	75	75
Tipologia	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi
Comandi	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola	.	.	.	.	.	.
Sicurezza Sicurgas	.	.	.	.	.	.
Griglie in ghisa	-	.	-	-	.	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario (kW)	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
semirapido (kW)	2 da 2	2 da 2	2 da 2	1 da 1 e 1 da 2	1 da 1 e 1 da 2	1 da 1 e 1 da 2
rapido (kW)	2 da 3	1 da 3	1 da 3	1 da 3	1 da 3	1 da 3
Wok (kW)	-	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4
Potenza piastra elettrica (kW)	-	-	-	-	-	-
BridgeBurner/Plancha	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Frequenza (V)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensione (Hz)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE	CE	CE

PQ 755 UOXC inox EasyClean	EGH 6349 BOX inox EasyClean	EGH 6349 GOX inox EasyClean	EGH 7459 GOX inox EasyClean	EGS 6648 NOX inox	EGU 7658 NOX inox	EGU 6648 LXX inox EasyClean	EGS 7658 SXX inox EasyClean
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
PQ 755U OXC	EGH 6349 BOX	EGH 6349 GOX	EGH 7459 GOX	EGS 6648 NOX	EGU 7658 NOX	EGU 6648 LXX	EGS 7658 SXX
75	60	60	75	60	75	60	75
gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi
frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
.	.	.	.	.	.	.	.
.	.	.	.	.	.	.	.
.	.	.	.	.	.	.	.
1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	-	1 da 1	-	1 da 1
1 da 1 e 1 da 2	2 da 2 (componibile in 1 BridgeBurner)	2 da 2 (componibile in 1 BridgeBurner)	2 da 2 (componibili in 1 bruciatore BridgeBurner)	3 da 2	3 da 2	3 da 2	3 da 2
1 da 3	-	-	1 da 3	-	-	-	-
1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4
-	-	-	-	-	-	-	-
-	./-	./.	./.	-	-	-	-
50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

Accessori opzionali

PROF-INOX  
Nr. 10 profili acciaio per ricoprimento  
bordo ripiano



# Piani cottura gas

Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	PQF 645 UOX	PQF 750 UOX	PVN 641 OV PVNS 641 OV PVB 641 OV	PVN 645 UOV PVNS 645 UOV PVB 645 UOV	PVF 645 UON PVF 645 UONS PVF 645 UOB	PVN 750 UOV PVNS 750 UOV PVB 750 UOV
Larghezza (cm)	60	75	60	60	60	75
Tipologia	gas 4 fuochi Flush VerticalFlame	gas 5 fuochi Flush VerticalFlame	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi Flush VerticalFlame	gas 5 fuochi
Comandi	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola	.	.	.	.	.	.
Sicurezza Sicurgas	.	.	.	.	.	.
Griglie in ghisa	.	.	.	.	.	.
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario (kW)	1 da 1	2 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
semirapido (kW)	2 da 2	2 da 2	2 da 1,9	2 da 1,9	1 da 1 e 1 da 2	3 da 1,9
rapido (kW)	1 da 2,9	1 da 2,9	1 da 2,7	-	1 da 2,9	-
Wok (kW)	-	-	-	1 da 3,8	-	1 da 3,8
Potenza piastra elettrica (kW)	-	-	-	-	-	-
BridgeBurner/Plancha	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Frequenza (V)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensione (Hz)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE	CE	CE

PVF 750 UON nero PVF 750 UONS specchiante PVF 750 UOB bianco	PVN 755 UOV nero	PVN 955 UOV nero	FX 075 OV inox	PQX 641 UOV inox	PQX 641 UV inox	PQX 751 UOV inox
Electrolux PVF 750 UON PVF 750 UONS PVF 750 UOB	Electrolux PVN 755 UOV	Electrolux PVN 955 UOV	Electrolux FX 075 OV	Electrolux PQX 641 UOV	Electrolux PQX 641 UV	Electrolux PQX 751 UOV
75 gas 5 fuochi Flush VerticalFlame frontali	75 gas 5 fuochi frontali	90 gas 5 fuochi frontali	70 gas 5 fuochi frontali	60 gas 4 fuochi frontali	60 gas 4 fuochi frontali	75 gas 5 fuochi frontali
.	.	.	.	.	.	.
.	.	.	.	.	.	.
.	.	.	.	.	-	.
2 da 1 2 da 2 1 da 2,9 - - -	1 da 1 1 da 1 e 2 da 1,9 - 1 da 3,8 - -	1 da 1 1 da 1 e 2 da 1,9 - 1 da 3,8 - -	1 da 1 2 da 2 1 da 2,8 1 da 4 - -	1 da 1 2 da 2 - 1 da 4 - -	1 da 1 2 da 2 - 1 da 4 - -	1 da 1 2 da 2 1 da 3 1 da 4 - -
50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE

# Piani cottura gas

PQX 751 UV inox	EHS 6940 HOX inox	PXL 631 V inox	PXL 64 V inox PXL 64 DV inox antigraffio PBL 64 V bianco PNL 64 V nero PTL 64 V terra di Francia	PX 640 XV inox PX 640 DV inox antigraffio PB 640 V bianco PN 640 V nero PT 640 V terra di Francia	PX 640 XXV <sup>⓪</sup> acciaio Bright
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	PQX 751 UV	EHS 6940 HOX	PXL 631 V	PXL 64 V PXL 64 DV PBL 64 V PNL 64 V PTL 64 V	PX 640 XV PX 640 DV PB 640 V PN 640 V PT 640 V
Larghezza (cm)	75	60	60	60	60
Tipologia	gas 5 fuochi	4 piastre elettriche	gas 3 fuochi +1 piastra elettrica laterali	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi
Comandi	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola	.	.	.	.	.
Sicurezza Sicurgas	.	-	.	.	.
Griglie in ghisa	-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas					
ausiliario (kW)	1 da 1	-	1 da 1	1 da 1	1 da 1
semirapido (kW)	2 da 2	-	1 da 2	2 da 2	2 da 2
rapido (kW)	1 da 3	-	1 da 3	1 da 3	1 da 3
Wok (kW)	1 da 4	-	-	-	-
Potenza piastra elettrica (kW)	-	2 da 2 2 da 1,5	1 da 1,5	-	-
BridgeBurner/Plancha	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche					
Frequenza (V)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensione (Hz)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE	CE

PX 640 UV inox PT 640 UV terra di Francia	PX 640 UOV inox	PX 640 OV inox	PX 750 XV inox PX 750 DV inox antigraffio PX 750 XXV <sup>⓪</sup> acciaio Bright	PX 750 UV inox PB 750 UV bianco PN 750 UV nero PT 750 UV terra di Francia	PX 750 UOV inox	PX 750 OV inox
Electrolux PX 640 UV PT 640 UV	Electrolux PX 640 UOV	Electrolux PX 640 OV	Electrolux PX 750 XV PX 750 DV PX 750 XXV	Electrolux PX 750 UV PB 750 UV PN 750 UV PT 750 UV	Electrolux PX 750 UOV	Electrolux PX 750 OV
60 gas 4 fuochi frontali . . -	60 gas 4 fuochi frontali . . .	60 gas 4 fuochi frontali . . .	75 gas 5 fuochi frontali . . - .	75 gas 5 fuochi frontali . . - .	75 gas 5 fuochi frontali . . .	75 gas 5 fuochi frontali . . .
1 da 1 2 da 2 - 1 da 4 - - .	1 da 1 2 da 2 - 1 da 4 - - .	1 da 1 2 da 2 1 da 3 - - - .	1 da 1 2 da 2 2 da 3 - - - .	1 da 1 2 da 2 1 da 3 1 da 4 - - .	1 da 1 2 da 2 1 da 3 1 da 4 - - .	1 da 1 2 da 2 2 da 3 - - - .
50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE	50/60 220/240 1F CE

<sup>⓪</sup> Le griglie e i coprispartifiamma in acciaio Bright tendono a scurirsi con l’uso.  
Electrolux mette a disposizione come optional un kit sostitutivo di griglie e coprispartifiamma smaltati neri

Piani cottura  
gas

Caratteristiche principali					
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	PX 960 UV PX 960 DUV PB 960 UV PT 960 UV	PX 960 XXUV	PX 960 UOV	PS 640 RUV PN 640 RUV	PBA 640 RUOV bianco antico PN 640 RUOV nero PS 640 RUOV sabbia PR 640 RUOV rame
Larghezza (cm)	90	90	90	60	60
Tipologia	gas 6 fuochi	gas 6 fuochi	gas 6 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi
Comandi	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola	-	-	-	-	-
Sicurezza Sicurgas	-	-	-	-	-
Griglie in ghisa	-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas					
ausiliario (kW)	2 da 1	2 da 1	2 da 1	1 da 1	1 da 1
semirapido (kW)	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2
rapido (kW)	1 da 3	1 da 3	1 da 3	-	-
Wok (kW)	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4
Potenza piastra elettrica (kW)	-	-	-	-	-
BridgeBurner/Plancha	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche					
Frequenza (V)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensione (Hz)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE	CE

Piani cottura  
gas

Caratteristiche principali			
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	PS 750 RUV PN 750 RUV	PBA 750 RUOV PN 750 RUOV PS 750 RUOV PR 750 RUOV	PN 960 RUV PS 960 RUV
Larghezza (cm)	75	75	90
Tipologia	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 6 fuochi
Comandi	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola	-	-	-
Sicurezza Sicurgas	-	-	-
Griglie in ghisa	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas			
ausiliario (kW)	1 da 1	1 da 1	2 da 1
semirapido (kW)	2 da 2	2 da 2	2 da 2
rapido (kW)	1 da 3	1 da 3	1 da 3
Wok (kW)	1 da 4	1 da 4	1 da 4
Potenza piastra elettrica (kW)	-	-	-
BridgeBurner/Plancha	-	-	-
Caratteristiche tecniche			
Frequenza (V)	50/60	50/60	50/60
Tensione (Hz)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Certificazioni	CE	CE	CE

Piani cottura  
elettrici/  
induzione

Caratteristiche principali					
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	PQX 320 C	PQX 320 I	EHF 3320 NOK	EHH 3320 NOK	KT 6400 X
Tipologia	vetroceramica elettrico	vetroceramica induzione	vetroceramica elettrico	vetroceramica induzione	vetroceramica elettrico
Larghezza (cm)	30	30	30	30	60
Zone di cottura elettriche	2 zone cottura	2 zone cottura	2 zone cottura	2 zone cottura	4 zone cottura
Controllo					
Comandi	a manopola	a manopola	Touch Control	Touch Control	Touch Control
Spia calore residuo	-	-	-	-	-
Sicurezza bambino	-	-	-	-	-
Riscaldamento rapido automatico	-	-	-	-	-
Funzione PowerSlide	-	-	-	-	-
Funzione Bridge	-	-	-	-	-
Funzione potenza aggiuntiva	-	-	-	-	-
Funzione Stop + Go	-	-	-	-	-
Blocco impostazioni	-	-	-	-	-
Contaminuti	-	-	-	-	-
Programmatore di fine cottura	-	-	-	-	-
Connessione cappa-piano Hob²Hood	-	-	-	-	-
Potenza sviluppata delle zone di cottura					
anteriore sx (kW)	1,2	1,4	-	-	2,3
dimensione anteriore sx (mm)	145	140	-	-	210
anteriore centrale (kW)	-	-	1,2	1,8/2,5	-
dimensione anteriore centrale (mm)	-	-	145	180	-
anteriore dx (kW)	-	-	-	-	1,2
dimensione anteriore dx (mm)	-	-	-	-	145
posteriore sx (kW)	1,7	1,8	-	-	1,2
dimensione posteriore sx (mm)	180	180	-	-	145
posteriore centrale (kW)	-	-	1,7	1,8/2,5	-
dimensione posteriore centrale (mm)	-	-	120/180	180	-
posteriore dx (kW)	-	-	-	-	1,8
dimensione posteriore dx (mm)	-	-	-	-	180
Caratteristiche tecniche					
Potenza massima assorbita (kW)*	2,9	3,2	2,9	3,6	6,5
Frequenza (V)	50	50	50/60	50/60	50/60
Tensione (Hz)	230 1F	230 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F
Certificazioni	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL



Piani cottura  
elettrici/  
induzione

Caratteristiche principali	KT 6421 XE cornice inox	KT 8421 XE cornice inox	KTI 6430 E nero	KTI 6450 E nero	KTI 6500 XE cornice inox	KTI 6500 E nero KTI 6500 BE bianco
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	KT 6421 XE	KT 8421 XE	KTI 6430 E	KTI 6450 E	KTI 6500 XE	KTI 6500 E KTI 6500 BE
Tipologia	vetroceramica elettrico	vetroceramica elettrico	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione
Larghezza (cm)	60	80	60	60	60	60
Zone di cottura elettriche	4 zone cottura di cui 1 a triplo circuito e 1 estensibile	5 zone cottura di cui 1 a triplo circuito, 1 a doppio circuito e 1 estensibile	4 zone cottura	4 zone cottura	4 zone cottura di cui 2 Infinite	4 zone cottura di cui 2 Infinite
Controllo						
Comandi	DirectAccess	DirectAccess	Touch Control	DirectAccess	DirectAccess	DirectAccess
Spia calore residuo	•	•	•	•	•	•
Sicurezza bambino	•	•	•	•	•	•
Riscaldamento rapido automatico	•	•	-	•	•	•
Funzione PowerSlide	•	•	-	-	-	-
Funzione Bridge	-	-	-	-	•	•
Funzione potenza aggiuntiva	-	-	•	•	•	•
Funzione Stop + Go	•	•	-	•	•	•
Blocco impostazioni	•	•	•	•	•	•
Contaminuti	•	•	•	•	•	•
Programmatore di fine cottura	•	•	•	•	•	•
Connessione cappa-piano Hob²Hood	-	-	-	-	•	•
Potenza sviluppata delle zone di cottura						
anteriore sx (kW)	0,8/1,6/2,3	0,7/1,7	2,3/2,8	2,3/3,6	2,3/3,2	2,3/3,2
dimensione anteriore sx (mm)	120/175/210	120/180	210	210	210	210
anteriore centrale (kW)	-	-	-	-	-	-
dimensione anteriore centrale (mm)	-	-	-	-	-	-
anteriore dx (kW)	1,2	1,4/2,2	1,2/1,8	1,4/2,5	1,4/2,5	1,4/2,5
dimensione anteriore dx (mm)	145	170/265	145	145	145	145
posteriore sx (kW)	1,2	1,2	1,2	1,8/2,8	2,3/3,2	2,3/3,2
dimensione posteriore sx (mm)	145	145	145	180	210	210
posteriore centrale (kW)	-	-	-	-	-	-
dimensione posteriore centrale (mm)	-	-	-	-	-	-
posteriore dx (kW)	1,5/2,4	1,5/1,95/2,4	1,8	1,8/2,8	1,8/2,8	1,8/2,8
dimensione posteriore dx (mm)	170/265	145/210/270	180	180	180	180
Caratteristiche tecniche						
Potenza massima assorbita (kW)*	2,8	2,8	3,0	Regolabile da 1,5 a 7,2	Regolabile da 1,5 a 7,2	Regolabile da 1,5 a 7,2
Frequenza (V)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Tensione (Hz)	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F
Certificazioni	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL

KTI 6521 E nero	KTI 8450 E nero	KTI 8500 E nero KTI 8500 BE bianco	KTI 8700 E nero	EGH 9967 FOZ nero	EQL 4520 BOZ nero	EQH 4512 BOZ nero	EQT 4520 BOZ nero
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
KTI 6521 E	KTI 8450 E	KTI 8500 E KTI 8500 BE	KTI 8700 E	EGH 9967 FOZ	EQL 4520 BOZ	EQH 4512 BOZ	EQT 4520 BOZ
vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione
60	80	80	80	90	36	36	36
4 zone cottura	4 zone cottura	4 zone cottura di cui 2 Infinite	4 zone Infinite	6 zone cottura Infinite	2 zone cottura Infinite	1 zona cottura Paella	2 zone cottura InfiHeat
Rotary Touch Slider	Touch Slider	DirectAccess	DirectAccess	DirectAccess	DirectAccess	DirectAccess	DirectAccess
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	•	-	-	-
•	•	•	(fuochi anteriore e posteriore sx)	•	•	-	-
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	-	•	-
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	-
-	•	•	•	-	-	-	-
2,3/3,2	2,3/3,6	2,3/3,2	2,3/3,2	2,3/3,2	-	-	-
210	210	210	210	180/210	-	-	-
-	-	-	-	2,3/3,2	2,3/3,2	-	0,9
-	-	-	-	180/210	170/265	-	145
2,3/3,2	1,8/2,8	1,4/2,5	2,3/3,2	2,3/3,2	-	-	-
210	180	145	210	180/210	-	-	-
2,3/3,2	1,8/2,8	2,3/3,2	2,3/3,2	2,3/3,2	-	-	-
210	180	210	210	180/210	-	-	-
-	-	-	-	2,3/3,2	2,3/3,2	1,8/2,8/3,5/3,7	0,9
-	-	-	-	180/210	170/265	180/280	145
2,3/3,2	1,4/2,5	2,4/3,6	2,3/3,2	2,3/3,2	-	-	-
210	145	240	210	180/210	-	-	-
Regolabile da 1,5 a 7,2	Regolabile da 1,5 a 7,2	Regolabile da 1,5 a 7,2	Regolabile da 1,5 a 7,2	11,1	3,7	3,7	2,8
50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F
CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL, WABE	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL	CE, DEMKO, UL



# Forni

## Libertà gastronomica giorno dopo giorno



### Forni combinati a vapore

PlusSteam .....	128
CombiSteam .....	130
CombiSteam Deluxe .....	134
CombiSteam Pro .....	136



### Forni multifunzione

Quadro e Inspiration Range.....	138
Full Glass .....	145
Soft.....	146
NewCountry .....	147
Rustico.....	148
Gas.....	150



### Compact Range

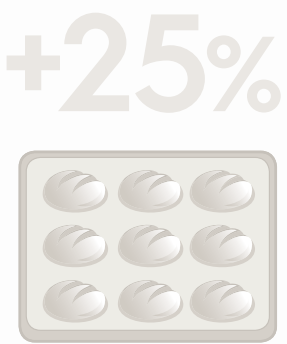
CombiSteam Deluxe .....	152
Cassetto scaldavivande .....	152
Microonde.....	156
Macchina caffè .....	158
TV.....	158
Cantina vino .....	159
Lampada scaldavivande .....	159



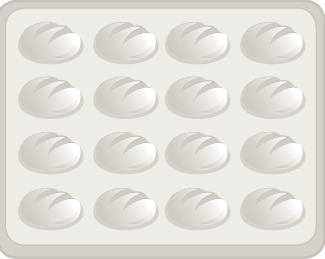
# Forni multifunzione

## Cosa c'è di nuovo

Scopri le ultimissime novità tra cui la massima flessibilità dei forni InfSpace® che Electrolux porta in cucina per farti ottenere grandi risultati, anche a casa tua.



**Libertà di creare**  
I nuovi forni della collezione Electrolux hanno una cavità da 72 litri che offre **il 25% di spazio in più** rispetto a quella di un forno tradizionale, mantenendo le stesse dimensioni esterne. Avrai a tua disposizione lo spazio di cottura più flessibile per cucinare un enorme arrosto oppure tanti deliziosi piatti contemporaneamente.



**Cucina più piatti contemporaneamente**  
La maxi teglia offre una superficie **più ampia del 25%** rispetto alle teglie tradizionali: potrai preparare tantissime deliziose prelibatezze e cucinare i cibi più grandi, con la certezza di una cottura sempre uniforme.



**Cottura multilivello**  
La gamma di forni Electrolux ti consente di cucinare in modo uniforme grazie alla ventilazione interna, ispirata a quella delle apparecchiature professionali. Potrai infornare le tue pietanze su qualsiasi livello, per grandi risultati.



**A modo tuo**  
Seleziona il programma **MyFavourite** per impostare direttamente le tue ricette preferite.

**Fredda al tocco**  
Anche se l'interno è caldo, la porta del forno ha solo 20 °C in più rispetto alla temperatura ambiente.



**Classe energetica A+**  
La normativa europea introduce nuove etichettature energetiche con informazioni più chiare e dettagliate, per guidarti al meglio all'acquisto del forno più efficiente. All'interno della nuova gamma Electrolux sono presenti diversi modelli in classe **A+**.

A+



**Facilità di pulizia**  
Operazioni di pulizia ancora più facili con la nuova controporta liscia con vetri estraibili e priva di interstizi. Il vetro interno è facilmente removibile in totale sicurezza.



**Tutto illuminato**  
La nuova illuminazione alogena consente di vedere perfettamente ciò che si sta preparando, in modo da poter controllare la cottura senza dover aprire la porta del forno.

**Guarda se è pronto**  
La finestra del forno è del 20% più grande rispetto a quella dei forni tradizionali.



**Il suono del silenzio**  
Grazie all'innovativo sistema **VelvetClosing®**, la porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.

**Installazione Best In Class**  
I forni multifunzione **InfSpace®** richiedono uno spazio per l'areazione ridotto rispetto sia ad altri modelli della gamma Electrolux, sia a modelli della concorrenza presenti sul mercato. Proprio grazie al sistema di installazione **PerfectFit**, puoi facilmente sostituire il tuo vecchio forno, senza dover apportare modifiche ai mobili della cucina.





# Forni InfiSpace®

## Cosa c'è da sapere

Potrai cucinare un enorme arrosto, con tanti contorni diversi oppure tre piatti contemporaneamente, e in un unico forno. Oggi tutto ciò è realtà, grazie ai nuovi forni InfiSpace®.



Più grande del 25% rispetto alle teglie tradizionali

25% più grande  
La teglia InfiSpace® è più ampia del 25% rispetto alle teglie tradizionali per preparare tantissime deliziose prelibatezze in un'unica infornata.

Teglia InfiSpace®  
43 x 34 cm

Teglia standard



**The Professional Connection**  
La gamma di forni InfiSpace® porta a casa tua la possibilità di cucinare in modo potente e uniforme grazie alla nuova ventilazione interna UltraFanPlus, ispirata a quella delle apparecchiature professionali. Inforna le tue pietanze su qualsiasi livello, per grandi risultati.

### Lo spazio di cottura più flessibile

Grazie ad una riprogettazione della cavità, la capacità interna è aumentata del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, mantenendone però le stesse dimensioni esterne.



Capacità standard

La nuova cavità XL InfiSpace® con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

XL



Capacità InfiSpace®

### UltraFanPlus

Potrai cucinare in modo omogeneo su qualsiasi livello. La nuova ventilazione interna permette di far circolare l'aria in modo più uniforme per grandi risultati di cottura. Anche su più livelli contemporaneamente.



Standard



UltraFanPlus  
25% più grande

### Che cosa bolle in pentola?

Puoi controllare con più facilità il livello di cottura raggiunto e senza dover aprire il forno. Con la finestra del forno più grande del 20% avrai una visione completa del processo di cottura, anche con un solo sguardo. Grazie alla nuova luce alogena tutti i piatti saranno ben visibili, anche con cotture multilivello.

+20%



### Cottura multilivello

La cavità più grande e il nuovo sistema di ventilazione UltraFanPlus offrono risultati di cottura eccellenti anche con cotture multilivello. Potrai cucinare più piatti contemporaneamente fino a 3 livelli senza mescolare sapori e odori e con la garanzia di cotture omogenee.



### Estrai le teglie con facilità

Le guide telescopiche a livello variabile permettono di inserire ed estrarre facilmente le pietanze, servendole direttamente dal forno. Inoltre, le guide si possono spostare con praticità, per posizionare le teglie al livello che preferite.



# Libertà gastronomica

I nuovi forni multifunzione di Electrolux sono l'ideale sia per i cuochi più esigenti, sia per quelli con meno esperienza. Scopri il programmatore e le funzionalità che fanno per te, per preparare deliziose prelibatezze.

### Display a colori TFT

Qualunque cosa tu voglia fare, l'innovativo **display luminoso a colori TFT** (Thin Film Transistor), la rende facile. E' l'interfaccia più intelligente che esista per un forno e ti guida in modo semplice passo dopo passo. Conosce perfino squisite ricette.



### Touch Control

È un programmatore elettronico che consente di impostare con semplicità il metodo di cottura, la temperatura desiderata, la durata ed anche l'ora di inizio e fine cottura. Per facilitare l'uso del forno, il programmatore, in base alla funzione impostata, suggerisce la temperatura ideale che può comunque essere modificata dall'utente. Il controllo elettronico consente assoluta precisione nel raggiungere e mantenere con continuità la temperatura impostata.

### Inizio-fine cottura

È un programmatore elettronico che consente di impostare con semplicità:

- la durata della cottura, al termine della quale il forno si spegne automaticamente dopo un segnale acustico;
- l'ora di fine cottura, allo scoccare della quale il forno si spegne automaticamente dopo il segnale acustico;
- la durata della cottura/l'ora di fine cottura per programmare l'accensione ritardata del forno ed il suo spegnimento.

### Contaminuti

Consente di impostare, ruotando la manopola, la durata di cottura. Terminato il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Il contaminuti non interrompe la cottura.

### Fine cottura

Permette di programmare la fine della cottura. Al termine del periodo di tempo impostato, il programmatore spegne automaticamente il forno ed emette un segnale acustico.

### Electronic Gas Control

Nei forni a gas la temperatura può essere impostata da soli 50 °C fino a 250 °C. È l'ideale per le pietanze che richiedono basse temperature con il vantaggio del risparmio energetico.



### CountUp Timer

Si attiva automaticamente quando si accende il forno e fornisce il tempo effettivo che si sta impiegando per la cottura.



### Programma MyFavourite

Con **MyFavourite** puoi memorizzare la modalità di cottura che utilizzi più frequentemente, per poter accedere velocemente alla ricetta che preferisci.



### Il pilota automatico in cucina

L'esclusiva funzione **VarioGuide** permette di accedere intuitivamente ai programmi di cottura comprendenti almeno 220 piatti diversi. Per ciascun piatto selezionato il forno imposta automaticamente i valori corretti di temperatura e umidità, e il tempo di cottura.

### Termosonda FoodProbe

Gli Chef utilizzano la termosonda nelle loro preparazioni per sapere quando il cibo ha raggiunto la giusta temperatura interna. **FoodProbe** ti consente di ottenere gli stessi risultati a casa tua. Posizionata sulla parte frontale del forno, ti aiuta nell'ottenere grandi risultati nella cottura di carne, arrostiti, pesce, pane, torte e molto altro.



### Come funziona FoodProbe

Quando la temperatura rilevata raggiunge l'impostazione iniziale, il forno si spegne automaticamente dopo averti avvisato con allarme sonoro: ideale per carni di grosso spessore per le quali potrai scegliere la cottura al sangue, media o ben cotta, per ottenere cotture sempre perfette. Non c'è rischio di cucinare troppo o troppo poco i piatti.

### Heat & Hold (Pronto da servire)

Una volta ultimata la cottura, il forno rimane acceso per 30 minuti ad una temperatura intorno agli 80 °C, per mantenere caldo il cibo. Può essere selezionato con qualsiasi modalità di cottura.

### Prolunga cottura

È un'opzione che permette, una volta terminata la funzione impostata in precedenza, di proseguire con la cottura per un ulteriore periodo di tempo.

### Riscaldamento rapido automatico

Disponibile su alcuni modelli, si attiva automaticamente riducendo al minimo il tempo di riscaldamento del forno. È una soluzione particolarmente utile quando le temperature richieste sono molto alte.

### Set + Go (Imposta e vai)

È un'opzione che consente di preimpostare il forno, definendo modalità di cottura, temperatura e durata e di avviarlo in un secondo momento premendo un semplice tasto.



# Funzioni cottura

Scopri le modalità di cottura a tua disposizione.  
Potrai ottenere grandi risultati anche a casa tua con facilità.



**Cottura tradizionale**  
La funzione è adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto, consente una cottura rapida ed uniforme su un solo livello alla volta. Ideale per sformati, dolci secchi e arrosti.



**Cottura finale**  
La funzione in cui è attiva solo la resistenza inferiore. Consigliata per ultimare la cottura di torte, pizze e crostate, rendendone croccante il fondo.



**Rosolatura**  
La funzione in cui è attiva solo la resistenza superiore. Consigliata per rosolare e gratinare con delicatezza.



**Pizza**  
Cottura su un livello per piatti con basi croccanti come Pizza e Quiche. Impostare la temperatura del forno di 20-40°C in meno rispetto alla cottura tradizionale.



**Cottura a ventilazione forzata con resistenza posteriore + ventola**  
La funzione consente di cuocere contemporaneamente cibi diversi, infornati su più livelli, senza mescolare odori e sapori. Impostare la temperatura del forno 20-40°C in meno rispetto alla cottura tradizionale.



**Cottura a ventilazione forzata con resistenza superiore ed inferiore + ventola**  
La funzione consente di cuocere contemporaneamente cibi diversi, infornati su più livelli, senza mescolare odori e sapori. Ideale soprattutto per sformati, dolci e arrosti.



**Slowcooking/Cottura ventilata delicata**  
La funzione slow cooking/ cottura ventilata delicata, è ideale per preparare arrosti particolarmente teneri e saporiti. Dopo una breve cottura a 90 °C, i cibi vengono cotti lentamente a 80 °C.



**Cottura eco ventilata**  
La funzione abbina la ventola alla resistenza circolare posteriore creando una circolazione forzata di aria calda ideale per dolci secchi e sformati.



**Grill ventilato/Doppio grill ventilato**  
La funzione abbina il grill alla ventola e consente di grigliare anche carni di grosso spessore come, ad esempio, lo stinco di maiale.



**Grill ECO**  
Quando viene usata questa funzione in fase di cottura è possibile ottimizzare il consumo energetico. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura presenti sul libretto istruzione del forno con la funzione cottura equivalente (Turbo Grilling).



**Cottura grill rapido**  
La funzione abbina il grill alla resistenza superiore. Consigliata per cucinare carne di piccolo o medio spessore, come salsicce o costine, in grande quantità.



**Cottura grill**  
La funzione attiva solo il grill. Consigliata per cucinare carni di piccolo e medio spessore come bacon, salsicce e costine.



**Girarrosto**  
Al grill standard si aggiunge il girarrosto che prevede l'utilizzo dello spiedo con le forchette e del supporto in dotazione. E' l'ideale per la cottura di pollame e pezzi di carne di grossa taglia.



**Scongellamento**  
La funzione attiva solo la ventola. Consigliata per scongelare rapidamente, senza modificare il gusto o perdere le proprietà nutritive.



**Carne**  
Funzione ideale per ottenere arrosti molto morbidi e succosi.



**Scaldavivande**  
La funzione è ideale per tenere in caldo le pietanze già cotte con una temperatura interna costante di 80 °C.

## Funzioni speciali

I forni elettronici più evoluti sono dotati di speciali funzioni di cottura:



**Pane**  
La funzione abbina vapore e aria calda per ottenere i migliori risultati nella cottura del pane.



**Gratinato**  
La funzione è consigliata per gratinare lasagne, sformati e verdure.



**Lievitazione pasta**  
La funzione abbina vapore e calore per far lievitare meglio e più rapidamente l'impasto, evitando che la superficie si asciughi e mantenendo la pasta elastica.



**Scaldapiatti**  
La funzione è consigliata per riscaldare i piatti alla temperatura di 70 °C, ideale per il servizio.



**Marmellate/Conservate**  
La funzione è ideale per preparare in modo semplice marmellate e conserve.



**Asciugatura**  
La funzione è studiata per essiccare frutta e verdura tagliata a fette.



**Yogurt**  
Questa funzione può essere usata per preparare lo yogurt. La lampada viene spenta durante questa funzione per tenere bassa la temperatura.



**Cibi congelati**  
La funzione consente di rendere dorati e croccanti i cibi precotti, come patatine fritte, croquette e involtini primavera.

## Funzioni specifiche per microonde



**Cottura combinata microonde + ventilata**  
Associando l'azione del microonde alla cottura ventilata, si cucina in tempi velocissimi con gli stessi risultati della cottura tradizionale.



**Cottura combinata microonde + grill**  
Per cuocere in un'unica sequenza piatti che richiedono la gratinatura, senza dover attendere che sia finita la fase della cottura a microonde. Soluzione ideale per arrosti, pollame, spiedini e piatti gratinati che resteranno morbidi e succosi all'interno e croccanti in superficie.



**Cottura a microonde**  
Consente di cuocere i cibi in modo uniforme e in tempi molto brevi rispetto alle cotture tradizionali. Potrai regolare la potenza del microonde in base alle diverse esigenze: i livelli più bassi sono ideali per scongelare i cibi o per cuocere lentamente pasta, dolcetti e creme pasticcere; i livelli più alti sono invece ideali per una cottura rapida o per riscaldare liquidi, come le minestre o le bevande calde.



**Grill ventilato**  
Per grigliare in modo uniforme anche la carne di grosso spessore.

## Funzioni specifiche per la macchina da caffè



**1 tazzina di caffè**



**2 tazzine di caffè**



**Servi fino a 6 caffè**  
Potrai preparare fino a 6 caffè alla volta direttamente nella caraffa termica.



**Erogazione acqua calda**



**Erogazione vapore**  
Permette di preparare un vero cappuccino all'italiana. Il vapore prodotto scalda, infatti, il latte e permette di ottenere una schiuma cremosa. Ideale anche per la preparazione della cioccolata o di qualsiasi altra bevanda che richieda latte caldo.



**Funzione Aroma**  
Potrai scegliere la quantità di caffè da macinare per ottenere un caffè aromatico e gustoso secondo i gusti personali.

**Funzione Auto Start**  
Imposta l'orario al quale la macchina si accenderà. Dovrai poi selezionare un solo tasto per avere il caffè pronto all'ora che desideri.



# Sicurezza e facilità di pulizia

I nuovi forni Electrolux sono dotati di dispositivi per la massima sicurezza dei tuoi mobili e di utili prestazioni che rendono le operazioni di pulizia ancora più facili.

### La tecnologia al servizio della sicurezza

I mobili a contatto con il forno non corrono più il rischio di surriscaldarsi, grazie all'utilizzo abbinato di materiali isolanti ecologici, della muffola sospesa e della ventilazione tangenziale.

### Spegnimento automatico di sicurezza

Si attiva se, dopo un determinato periodo di tempo, il forno non viene spento o le impostazioni non vengono modificate. Si evitano così sprechi di energia ed inutili surriscaldamenti.

Spegnimento dopo h:	
250-300 °C	3,0
200-250 °C	5,5
120-200 °C	8,5
30-120 °C	12,5
Temperatura	



**Sicurezza bambini**  
Per evitare che i bambini possano accendere il forno rischiando di scottarsi, i forni con programmatore elettronico Touch Control sono dotati di un dispositivo che blocca l'accensione del forno.



### Ventilazione tangenziale e radiale

Entrambe le tipologie di ventilazione si basano su un sistema forzato di circolazione d'aria, in entrata e poi in uscita. L'aria fredda, prelevata dall'esterno del forno, passa attraverso i vetri della porta per avvolgere poi le pareti esterne della muffola. In seguito viene espulsa dalle asole frontali del forno, raffreddando contemporaneamente la maniglia della porta ed il pannello comandi. Indipendentemente dalla tipologia di ventilazione, avrai la garanzia di basse temperature frontali e laterali per una sicurezza totale dei mobili circostanti.



### Il suono del silenzio

Una volta aperto il forno, non è necessario accompagnare la porta fino alla sua completa chiusura, perché grazie all'innovativo sistema **VelvetClosing®**, la porta si chiude delicatamente e silenziosamente.



### CoolDoor

Grazie all'utilizzo di vetri ipotermici termoriflettenti, il calore viene trattenuto all'interno del forno: la temperatura della porta diminuisce evitando possibili scottature e il calore prodotto viene sfruttato totalmente per la cottura. I modelli **CoolDoor Plus** e **Xtra** (con tre e quattro vetri interni) assicurano temperature frontali ancora più basse.

### Sistemi di pulizia

#### Autopulizia a pirolisi

È un sistema che sfrutta l'azione del calore per la pulizia della cavità del forno. La temperatura interna viene portata a circa 500 °C in modo da bruciare tutti i residui di grasso depositati sulle pareti interne e sulla porta. Basta poi passare un panno umido per rimuovere i residui inceneriti, senza dover usare alcun detergente. L'assorbimento è inferiore ai 3 kWh ed il ciclo costa meno di un caffè.

#### Funzione Pyrotime

Il forno suggerisce di attivare un ciclo di pulizia pirolitico dopo un numero significativo di cotture e sulla base di quanto tempo è passato dall'ultimo effettuato.



#### Pulizia a vapore

Tenere il forno a vapore pulito è facile: il programma di pulizia a vapore rimuove con facilità tutte le macchie e le incrostazioni grazie all'azione delicata del vapore.

#### Funzione Aqua Cleaning

Consente di sfruttare l'azione del vapore per rimuovere con facilità i residui di grasso dal forno. È sufficiente versare 3 dl di acqua sul fondo di tutti i forni **InfSpace®** (2 dl per il forno **PlusSteam**) e riscaldare a 90 °C per 30 minuti; quando il forno si è raffreddato, basta passare con un panno umido.



#### Smalto Clear'n Clean

L'innovativo smalto **"Clear'n Clean"** che riveste le pareti interne dei forni ha una struttura vetrosa che rende la superficie della muffola antiaderente e facile da pulire.



#### Inox antimpronta

Tutti i forni inox sono sottoposti ad uno speciale trattamento antimpronta che lascia la superficie esterna sempre pulita e senza aloni. La superficie risulta più facile da pulire e mantiene la sua lucentezza più a lungo nel tempo.

#### Pareti interne lisce

Le pareti interne della cavità sono caratterizzate da angoli arrotondati, per facilitare la rimozione dello sporco, e dalla assenza di viti ed interstizi dove possono formarsi incrostazioni e depositi. Le griglie che supportano le teglie sono facilmente rimovibili, per agevolare la pulizia delle pareti laterali lisce. Alcuni modelli sono dotati di grill basculante per pulire comodamente la superficie superiore della cavità.



### Controporta liscia con vetri interni removibili

Potrai pulire il forno in modo più semplice e veloce. La nuova controporta è completamente liscia, senza interstizi e i vetri interni possono essere rimossi facilmente, senza l'utilizzo di attrezzi. Non dovrai più sganciare l'intera porta del forno.



# Forni CombiSteam

## Cosa c'è di nuovo

Gli Chef abbinano vapore e calore per trasformare gli ingredienti di tutti i giorni in piatti straordinari. Da oggi, scopri un nuovo mondo di sapore con la nuova gamma di forni combinati a vapore CombiSteam, per risultati eccellenti direttamente a casa tua.



**La doratura più croccante**  
Qual'è il segreto per creare torte dalla deliziosa doratura? Scegliere il forno multifunzione con funzione **PlusSteam**, che apporta alla modalità di cottura ventilata la giusta umidità per un'ottimale lievitazione ed una doratura croccante dei panificati (pane, torte, muffin e brioches), semplicemente versando un po' d'acqua nel fondo della cavità.



- Come usare PlusSteam in 5 semplici passaggi:**
- 1 Versare 100ml di acqua nell'apposito serbatoio prima di accendere il forno
  - 2 Selezionare la funzione cottura ventilata e impostare la temperatura adatta alla ricetta
  - 3 Premere il tasto PlusSteam per attivare il vapore e preriscaldare il forno per 5 minuti
  - 4 La spia sul tasto PlusSteam indica che la funzione vapore è attiva
  - 5 Dopo 5 minuti di preriscaldamento, il forno raggiunge il giusto livello di umidità ed è possibile inserire l'impasto per la cottura.
- Non resta che lasciarsi avvolgere dal profumo del pane fresco.



**Esalta il pieno gusto dei cibi**  
Grazie all'innovativo **FullTaste System** di Electrolux è possibile scegliere il forno con funzione a vapore più adatto alle tue esigenze. Questi forni garantiscono la combinazione ideale di vapore, umidità e calore per esaltare il gusto e la consistenza dei tuoi piatti. Potrai scegliere tra performance standard, avanzate o professionali.

**Forno CombiSteam**  
Con questo forno puoi aggiungere la giusta quantità di vapore (**25% vapore**) all'aria calda per dare alle tue ricette una consistenza ed un profumo senza eguali. I tuoi ospiti ne saranno piacevolmente sorpresi. **CombiSteam** è ideale per torte e carni morbide e succose dentro, croccanti e dorate fuori.



**Forno CombiSteam Deluxe**  
Potrai arrostiti, grigliare, cucinare a bassa temperatura e a vapore come con un vero forno professionale. Con **CombiSteam Deluxe**, puoi combinare l'aria calda con **3 livelli di cottura a vapore (25%, 50% e 100% vapore)**, garantendo la massima conservazione di tutto il sapore ed il contenuto vitaminico, con risultati eccellenti e sani.



**Forno CombiSteam Pro**  
Dotato delle più evolute funzioni, è il forno per cucinare come gli Chef Professionisti. **CombiSteam Pro** presenta l'innovativo **sensore di umidità**, che garantisce il giusto livello di vapore, **4 livelli di cottura a vapore (25%, 40%, 50% e 100% vapore)** e la funzione cottura **SousVide**, per esaltare il sapore del cibo come mai prima d'ora.



**Cassetto SousVide CombiVac**  
Grazie al cassetto sottovuoto, potrai sperimentare la cottura **SousVide**, per catturare e concentrare tutto il delizioso sapore del cibo all'interno di un sacchetto sottovuoto e cucinare pietanze da un gusto ancora più intenso.



**Cottura sottovuoto**  
Tutti gli ingredienti, insieme alle spezie e agli aromi, vengono cotti a bassa temperatura all'interno di una busta sottovuoto. Questo tipo di cottura accentua il sapore, la fragranza e la consistenza dei piatti.

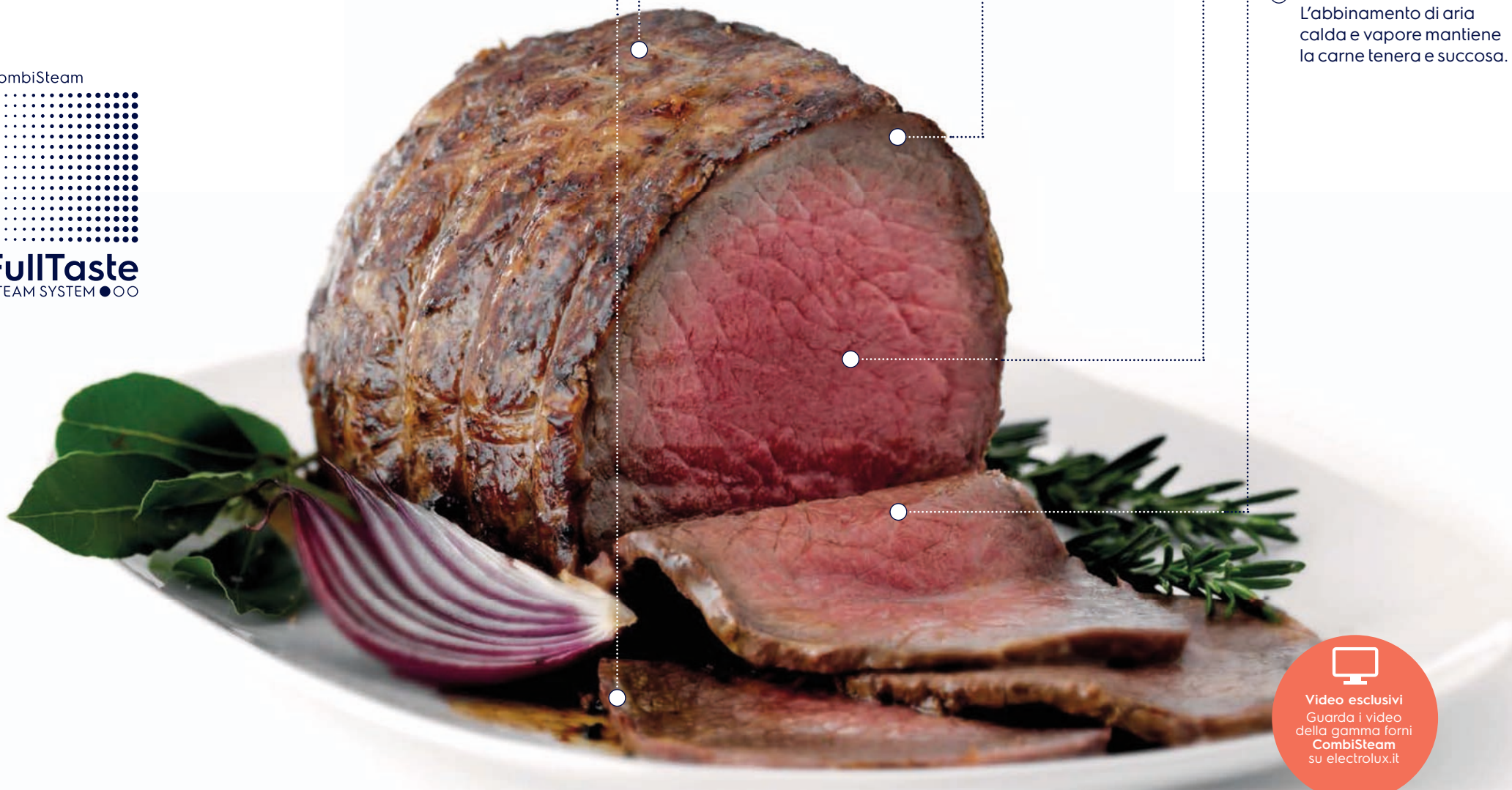




# Forni CombiSteam

## Cosa c'è da sapere

Scopri come le innovazioni nella gamma dei forni combinati a vapore ti permettono di creare piatti ancora più gustosi a casa tua, garantendo la combinazione ideale di vapore, umidità e calore per esaltare il gusto e la consistenza dei tuoi piatti.



- Gusto**  
La cottura a vapore esalta i sapori, mantiene i cibi morbidi ed evita che si seccino, trattenendo una maggiore quantità di nutrienti, vitamine e minerali.
- Doratura croccante**  
La combinazione di aria calda e vapore conferisce alla carne una croccante doratura.

- Nessuna perdita di peso**  
L'aggiunta del vapore consente di limitare la perdita di peso della carne durante la cottura.
- Colori invitanti**  
Combinando il vapore al calore, potrai cucinare la carne a puntino, secondo i tuoi gusti, al sangue o ben cotta.
- Morbidezza**  
L'abbinamento di aria calda e vapore mantiene la carne tenera e succosa.



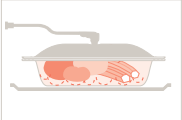
### Funzioni a vapore

- Cottura solo vapore (Vapore 100%)**  
Il vapore abbinato ad una temperatura massima di 99°C è ideale per preparare pesce, riso, couscous, verdure, frutta.
- Umidità elevata (50% Vapore)**  
Livello elevato di umidità. Si ottiene combinando vapore e aria calda ed è ideale per cuocere flan dolci e salati, sformati, dessert al cucchiaio, panini dolci. Per utilizzare questa funzione, impostare una temperatura tra i 50°C e 130°C.
- Umidità media (40% Vapore)**  
Livello medio di umidità. Si ottiene combinando vapore e aria calda ed è ideale per cuocere sformati, pasticci, timballi, brasati. Per utilizzare questa funzione, impostare una temperatura tra i 50°C e 200°C.
- Umidità bassa (25% Vapore)**  
Livello basso di umidità combinando vapore e aria calda ed è ideale per cuocere pane, primi piatti in teglia, gratinati, carne/pesce/verdure arrostiti, torte dolci e salate, biscotti. Per utilizzare questa funzione, impostare una temperatura tra i 50°C e 230°C.
- Cottura SousVide - sottovuoto**  
Cottura sottovuoto con vapore a basse temperature per carne, pesce, frutti di mare, verdure e frutta. Il cibo deve essere chiuso ermeticamente in sacchetti di plastica per questa funzione.
- Rigenerazione a vapore**  
La funzione abbina calore e vapore per riscaldare, direttamente su piatto da portata, piatti precotti con un risultato pari a quello di una pietanza appena sfornata.

**Serbatoio dell'acqua estraibile**  
Il serbatoio si estrae facilmente per agevolare il riempimento dell'acqua. Quando il cassetto è vuoto, viene emesso un segnale acustico. Basta premere il serbatoio per estrarlo, riempirlo d'acqua e continuare la cottura.



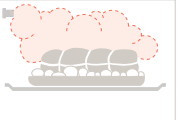
### 3 modalità di cottura a vapore con il forno CombiSteam:



Con pirofila  
S.STEAMKIT



Con iniettore



Diffuso all'interno  
della cavità

- Sensore di umidità**  
Il sensore di umidità del forno **CombiSteam Pro** regola automaticamente e con la massima precisione la fuoriuscita di vapore durante la cottura, per piatti sempre ben cotti e teneri.

**La cottura sottovuoto in quattro semplici passi**  
Scopri nuovi gusti e sapori intensi grazie alla cottura sottovuoto a bassa temperatura, per risultati sempre deliziosi.

- 1. Prepara:** lava, taglia, aggiungi sale, pepe e spezie.
- 2. Sigilla:** tutto nel cassetto per la cottura sottovuoto per conservare il sapore.
- 3. Cuoci a vapore:** inserisci il cibo nel forno CombiSteam Pro e seleziona la funzione SousVide.
- 4. Stupisci:** servi ai tuoi ospiti cibi morbidi e dal sapore sorprendentemente intenso.



La cottura sottovuoto è ideale per la carne, il pesce, i frutti di mare, le verdure e la frutta.



# Scopri il forno a vapore più adatto a te

Il vapore abbinato al calore regala alle tue ricette un gusto sorprendente. Oggi questa tecnica può diventare il tuo delizioso segreto di cottura.

**Vapore + calore insieme**  
I forni della gamma CombiSteam e PlusSteam abbinano ai programmi vapore tutte le funzioni tradizionali di un forno multifunzione. Prova la cottura combinata a vapore anche per riscaldare cibi precotti o avanzi del giorno prima, per portare in tavola la fragranza di piatti appena sfornati.

Scegli la combinazione di vapore e calore che fa per te

## CombiSteam Pro

**Consigliato agli Chef amatoriali**  
Il forno per chi vuole utilizzare le stesse tecniche di cottura degli Chef, come la cottura **SousVide** (sottovuoto) o la combinazione di vapore e calore con diversi livelli di umidità. **CombiSteam Pro** è ideale per preparare tutto quello che la creatività suggerisce, esaltando sapore, fragranza e consistenza dei cibi anche a basse temperature e preservando elementi nutritivi, vitamine e minerali.



Pane, pizze, torte e biscotti



Sformati, lasagne e gratinati



Carne, pesce e verdure arrosto



Riso, carne, pesce e verdure a vapore



Creme, flan e dolci al cucchiaio



Carne, pesce e verdure sottovuoto



## CombiSteam Deluxe

**Consigliato a chi adora la cucina a vapore**  
Il forno per chi ama sperimentare nuove tecniche e modalità di cottura. Le funzioni umidità bassa e media sono consigliate per cucinare ed arrostiti con il vapore le pietanze più diverse: lasagne e sformati, torte dolci e salate, pesci e carni, creme e flan. La funzione 100% vapore di **CombiSteam Deluxe** è ideale per cucinare riso, ravioli, carni, pesci, crostacei e verdure.



## CombiSteam

**Consigliato a chi ama la cucina della tradizione**  
Il forno per chi ama cucinare in forno i piatti della tradizione: sformati, lasagne, torte, pane, focacce e arrostiti di tutti i tipi, dalla carne al pesce. Con **CombiSteam**, un basso livello di umidità abbinato al calore consente, infatti, di avere una cottura perfetta al cuore e una croccante doratura esterna mantenendo la naturale umidità dei cibi, preservandone il sapore naturale, la forma ed il colore.



## PlusSteam

**Consigliato a chi prepara torte e pane fatte in casa**  
Il forno ideale per pane, torte, focacce, brioche e tante altre deliziose preparazioni lievitate. **PlusSteam** è una funzione ispirata alla saggezza della cucina della tradizione, che suggeriva di aggiungere nel forno un pentolino di acqua. Un risultato oggi alla portata di tutti, anche dei meno esperti, perché per creare una nuvola di vapore basta premere un pulsante.



\* Accessorio non incluso. In vendita sul sito [ricambi.electrolux.it](http://ricambi.electrolux.it)



PlusSteam - Linea Quadro

FQ 75 XEV

La doratura più croccante



8 funzioni



Benefit / Caratteristiche

Una deliziosa doratura

La funzione PlusSteam aggiunge la giusta umidità alla cottura prescelta per un’ottimale lievitazione ed una doratura croccante dei panificati.

Più spazio per creare

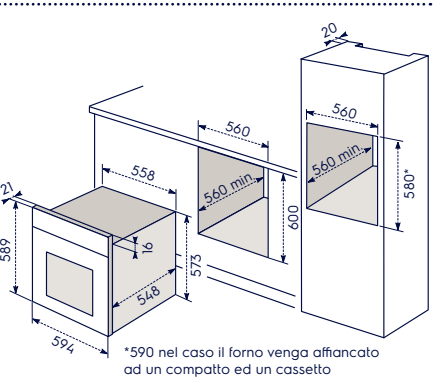
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

Risultati di cottura professionali

Potrai cucinare in modo omogeneo su qualsiasi livello. La nuova ventola XL distribuisce il calore più uniformemente, consentendoti di cucinare anche su più livelli contemporaneamente, con grandi risultati.

- Multiotto con funzione PlusSteam - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto “Clear’n Clean”
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



PlusSteam Pirolitico - Linea Quadro

FQP 95 XEV

La doratura più croccante



9 funzioni



Benefit / Caratteristiche

Una deliziosa doratura

La funzione PlusSteam aggiunge la giusta umidità alla cottura prescelta per un’ottimale lievitazione ed una doratura croccante dei panificati.

Il forno che si pulisce da solo

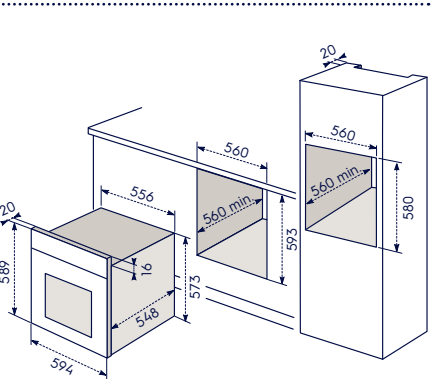
La temperatura interna viene portata a 500 °C per bruciare tutti i residui di grasso, che possono essere poi rimossi con una semplice spugna.

Più spazio per creare

La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

- Multinove Pirolitico con funzione PlusSteam - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole Push/pull
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto “Clear’n Clean”
- 2 cicli pirolitici (breve e lungo)
- Funzione Pyrotime con contacicli
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Forno PlusSteam

Funzione: PlusSteam

CombiSteam - Linea Quadro

FQV 73 XEV  
Il sapore più gustoso



Benefit / Caratteristiche

**Quando il gusto si trasforma in delizia**  
Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

**Più gustosa**  
Aggiungere un tocco di vapore al calore del forno, consente non solo di avere piatti croccanti all'esterno, ma anche morbidi e succulenti all'interno.

**Più sana**  
La cottura a vapore è molto più sana. Il cibo non perde vitamine, elementi nutritivi e sali minerali. Consente di cucinare con meno grassi e condimenti.

**Più rapida**  
Riduce i tempi di cottura fino al 20%. La cottura a vapore è veloce, comoda e versatile.

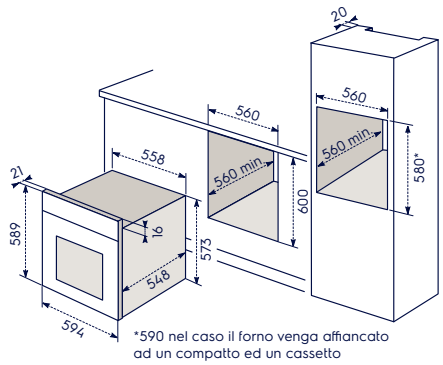


S.STEAMKIT

- Multiotto con funzione combinata a vapore - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- 8 funzioni di cui 1 a vapore (25%)
- Programmatore elettronico inizio-fine cottura con display digitale
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

- Disponibile come optional Set vapore contenente teglia dietetica, sonda vapore e iniettori S.STEAMKIT

Specifiche tecniche



CombiSteam - Inspiration Range

EOB 6640 AAX  
Il sapore più gustoso



Benefit / Caratteristiche

**Quando il gusto si trasforma in delizia**  
Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

**Più gustosa**  
Aggiungere un tocco di vapore al calore del forno, consente non solo di avere piatti croccanti all'esterno, ma anche morbidi e succulenti all'interno.

**Più sana**  
La cottura a vapore è molto più sana. Il cibo non perde vitamine, elementi nutritivi e sali minerali. Consente di cucinare con meno grassi e condimenti.

**Più rapida**  
Riduce i tempi di cottura fino al 20%. La cottura a vapore è veloce, comoda e versatile.



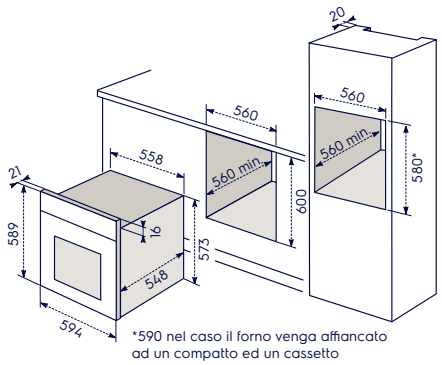
S.STEAMKIT

- Multinove con funzione combinata a vapore - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- 9 funzioni di cui 1 a vapore (25%)
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

- Disponibile come optional Set vapore contenente teglia dietetica, sonda vapore e iniettori S.STEAMKIT

**Lo sapevi che...?**  
Un tocco di vapore riesce a fare magie quando è combinato alle tradizionali modalità di cottura in forno. Per saperne di più, vai alla pagina 122-123.

Specifiche tecniche





CombiSteam - Inspiration Range

EOB 6840 BAX

Il sapore più gustoso



13 funzioni di cui 1 a vapore + 8 funzioni speciali  
+ riscaldamento rapido automatico



Benefit / Caratteristiche

**Quando il gusto si trasforma in delizia**  
Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

**Più gustosa**  
Aggiungere un tocco di vapore al calore del forno, consente non solo di avere piatti croccanti all'esterno, ma anche morbidi e succulenti all'interno.

**Più sana**  
La cottura a vapore è molto più sana. Il cibo non perde vitamine, elementi nutritivi e sali minerali. Consente di cucinare con meno grassi e condimenti.

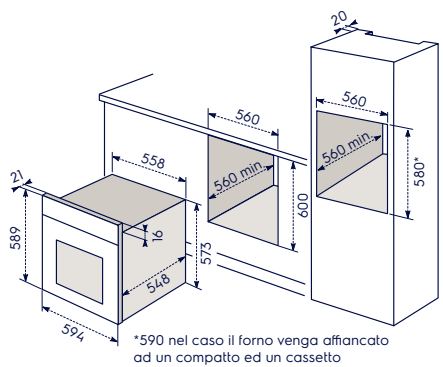
**Più rapida**  
Riduce i tempi di cottura fino al 20%. La cottura a vapore è veloce, comoda e versatile.



S.STEAMKIT

- **Multitredici con funzioni a vapore - Inspiration Range**
- **Infospace® - vano cottura XL**
- **Teglia Infospace® - 25% più grande**
- **13 funzioni cottura di cui 1 a vapore (25%)**
- **8 funzioni speciali:** pane, gratinato, lievitazione pasta, asciugatura, scaldapiatti, marmellate/conserv, cibi congelati, rigenerazione a vapore
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico
- Touch Control con **display LCD**
- Ricettario con 77 ricette preimpostate
- **Programma MyFavourite**
- Funzione **Heat & Hold** (pronto da servire)
- Funzione **Set + Go** (imposta e vai)
- Funzione **Prolunga cottura**
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Cavit  con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



- Disponibile come optional Set vapore contenente teglia dietetica, sonda vapore e iniettori S.STEAMKIT



Forno CombiSteam

Funzione Vapore: Umidit  bassa

EOB 6840 BAX

CombiSteam Deluxe - Inspiration Range

EOB 8847 AAX

Molto più che gustoso. Straordinario.



14 funzioni cottura di cui 3 a vapore + 8 funzioni speciali  
+ riscaldamento rapido automatico



Benefit / Caratteristiche

**Il sapore più gustoso**  
Il forno CombiSteam Deluxe, con il sistema vapore FullTaste, ti permette di esaltare al massimo il sapore del tuo cibo. Funziona come un forno tradizionale, ma ti offre in più il beneficio della cottura a vapore.

**Solo vapore**  
Sano, gustoso e rapido. Con la funzione 100% vapore si conservano più vitamine e si esalta tutto il sapore dei piatti, per risultati sani e deliziosi.

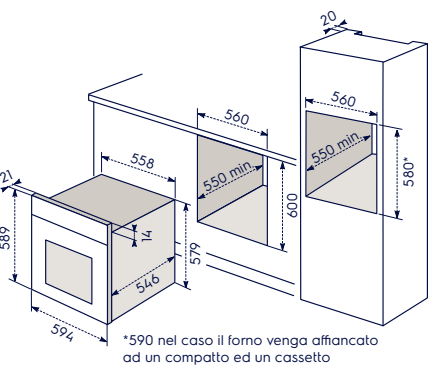
**50% vapore più calore**  
50/50 è il miglior modo per cucinare il cibo con un'elevata percentuale di umidità, per preservare tutto il sapore e la tenerezza dei tuoi piatti.

**25% vapore più calore**  
Aggiungendo un tocco di vapore, potrai ottenere risultati deliziosi - cibi morbidi dentro, croccanti e dorati fuori.

• Disponibile optional Set di 2 teglie dietetiche in acciaio per cucinare a vapore GBS325

- **Multiquattordici con funzioni a vapore - Inspiration Range**
- **InfiSpace® - vano cottura XL**
- **Teglia InfiSpace® - 25% più grande**
- **14 funzioni cottura di cui 3 a vapore** (100%, 50%, 25% vapore)
- **8 funzioni speciali:** pane, gratinato, lievitazione pasta, scaldapiatti, marmellate/conserve, asciugatura, cibi congelati, rigenerazione a vapore
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico
- Touch Control con **display LCD**
- Ricettario **VarioGuide** con 180 ricette preimpostate
- **Programma MyFavourite**
- **Termosonda FoodProbe**
- Funzione **Heat & Hold** (pronto da servire)
- Funzione **Set + Go** (imposta e vai)
- Funzione **Prolunga cottura**
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- **2 cicli di pulizia a vapore** (+ decalcificazione)
- Cavit  con smalto "Clear'n Clean"
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Guide laterali **EasyEntry**
- Doppia luce alogena
- 1 leccarda - 2 griglie - 3 lamiere dolci

Specifiche tecniche



- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica inox antimpronta

\*590 nel caso il forno venga affiancato ad un compatto ed un cassetto

Lo sapevi che...?  
Il forno **CombiSteam Deluxe** è disponibile anche nella versione compatta, h. 45 cm.  
Scopri di più a pagina 152.



Forno  
CombiSteam  
Deluxe

Funzione  
Vapore:  
Umidità bassa,  
elevata,  
100% vapore

EVY 9847 AAX - EOB 8847 AAX



CombiSteam Pro - Inspiration Range

EOB 9956 XAX

Ogni piatto, un'esperienza straordinaria

Esalta i sapori che ami

Combina vapore, umidità e calore per esaltare a pieno il gusto dei tuoi cibi.

Esplora nuovi sapori

Con la funzione SousVide cucini a bassa temperatura i tuoi piatti, combinandoli a erbe e aromi, per un gusto ed una consistenza impareggiabili.

Sensore di umidità

Il sensore di umidità di derivazione professionale garantisce sempre il giusto livello di vapore in base alla cottura.



16 funzioni cottura di cui 1 SousVide e 4 a vapore  
+ 9 funzioni speciali  
+ riscaldamento rapido automatico



Cassetto SousVide CombiVac

EVD 14900 OX

Conserva tutto il sapore

Tecnologia SousVide

Sigilla tutto il sapore nei sacchetti sottovuoto.

Organizzati in anticipo

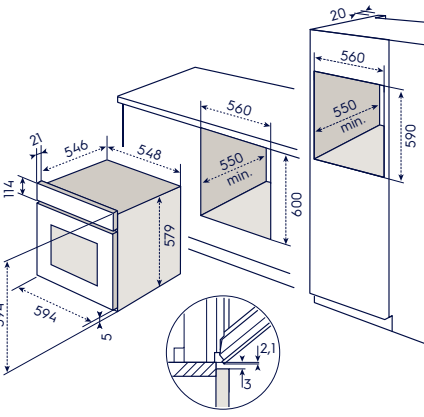
Prepara in anticipo i piatti, sigillali e poi cucinali quando serve.



Caratteristiche

- Multisedici con funzioni a vapore - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- 16 funzioni cottura di cui 1 SousVide e 4 a vapore (100%, 50%, 40%, 25% vapore)
- 9 funzioni speciali: rigenerazione a vapore, pane, gratinato, lievitazione pasta, asciugatura, cibi congelati, scaldapiatti, yoghurt, marmellate/conserven
- Riscaldamento rapido automatico
- Sensore di umidità
- Programmatore elettronico TouchControl con display a colori TFT da 4,2"
- Ricettario VarioGuide: più di 220 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- Termosonda FoodProbe
- Funzione Heat & Hold (pronto da servire)
- Funzione Set + Go (imposta e vai)
- Funzione Prolunga cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cool Door Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 2 cicli di pulizia a vapore (+ decalcificazione)
- Guide laterali EasyEntry
- Doppia luce alogena
- 1 leccarda - 2 griglie - 3 lamiere dolci - 1 set teglia per cottura a vapore
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche

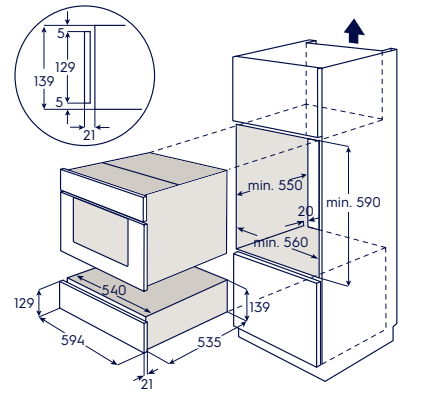


- Disponibile optional Set di 2 teglie dietetiche in acciaio per cucinare a vapore GBS325

Caratteristiche

- Cassetto per il sottovuoto a campana h. 14 cm
- Sistema sottovuoto con pompa ad olio portata 3 mc/h
- 3 programmi solo sottovuoto + 1 solo sigillatura
- Funzione marinatura/infusione
- Sigillatura impostabile in 3 tempi per buste di diverso spessore
- Comandi Soft Touch
- Creazione sottovuoto di liquidi
- Possibilità di utilizzo della maggior parte delle buste in commercio
- Camera sottovuoto in acciaio
- Dimensione vasca interna: 408x276x72 mm (lpxh)
- Piastra per riduzione altezza cavità (per confezionamento di prodotti molto bassi)
- 25 buste medie (200x300 mm) e 25 buste grandi (250x350 mm) per cottura e conservazione (-40/+100 °C)
- Apertura push/pull
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Forno CombiSteam Pro

Funzione Vapore: Umidità bassa, media, elevata, 100% vapore e SousVide

EOB 9956 XAX - EVD 14900 OX

Pirolitico - Linea Quadro

FQP 93 XE

Si pulisce da solo con un semplice tocco

**Operazioni di pulizia più semplici**  
La temperatura interna viene portata a 500°C per bruciare tutti i residui di grasso.

**Più spazio per creare**  
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.



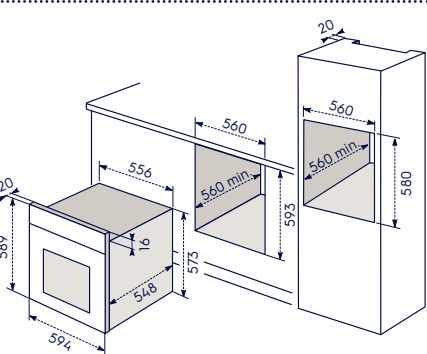
9 funzioni



Caratteristiche

- Multinove pirolitico - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 2 cicli pirolitici (breve e lungo)
- Funzione Pyrotime con contacicli
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Pirolitico - Inspiration Range

EOC 5740 BAX

Si pulisce da solo con un semplice tocco



12 funzioni + riscaldamento rapido automatico



Pirolitico - Inspiration Range

EOC 5640 AAX

Si pulisce da solo con un semplice tocco

**Operazioni di pulizia più semplici**  
La temperatura interna viene portata a 500°C per bruciare tutti i residui di grasso.

**Più spazio per creare**  
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.



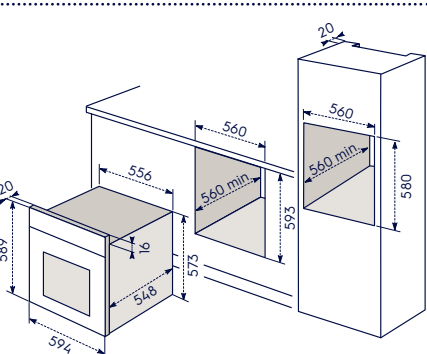
8 funzioni + riscaldamento rapido automatico



Caratteristiche

- Multiotto pirolitico - Funzione Pizza - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 2 cicli pirolitici (breve e lungo)
- Funzione Pyrotime con contacicli
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

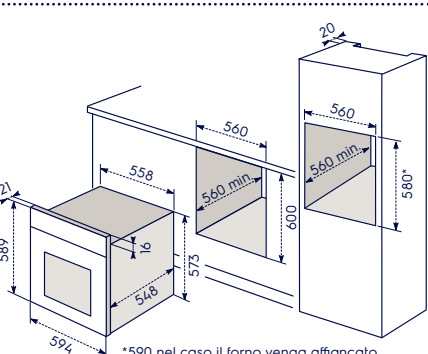
**Il forno che si pulisce da solo**  
La temperatura interna viene portata a 500 °C per bruciare tutti i residui di grasso, che possono essere poi rimossi con una semplice spugna.

**Più spazio per creare**  
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

**Risultati di cottura professionali**  
Potrai cucinare in modo omogeneo su qualsiasi livello. La nuova ventola XL distribuisce il calore più uniformemente, consentendoti di cucinare anche su più livelli contemporaneamente, con grandi risultati.

- Multidodici pirolitico - Funzione Pizza - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico
- Touch Control con display LCD
- Ricettario con 9 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 3 cicli pirolitici (breve, medio, lungo)
- Funzione Pyrotime con contacicli
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



\*590 nel caso il forno venga affiancato ad un compatto ed un cassetto



Tradizionale - Linea Quadro

FQ 13 N

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



5 funzioni

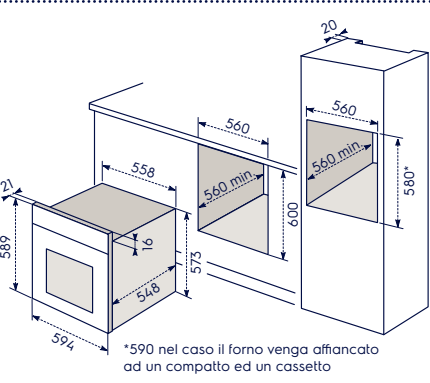


Caratteristiche

- Tradizionale - Quadro - 5 funzioni
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Contaminuti
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto “Clear’n Clean”
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Estetica nera

FQ 13 X - inox antimpronta  
FQ 13 B - bianca

Specifiche tecniche



FQ 13 X

FQ 13 B

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 63 NE

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



5 funzioni

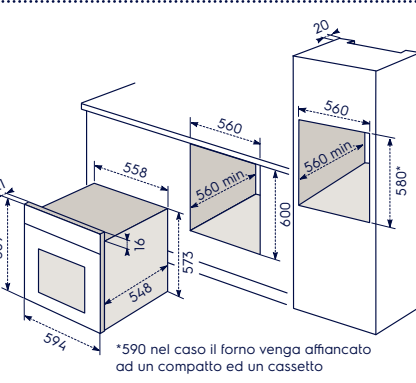


Caratteristiche

- Multicinqe - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto “Clear’n Clean”
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Estetica nera

FQ 63 BE - bianca  
FQ 63 XE - inox antimpronta

Specifiche tecniche



FQ 63 BE

FQ 63 XE

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 53 X

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



5 funzioni

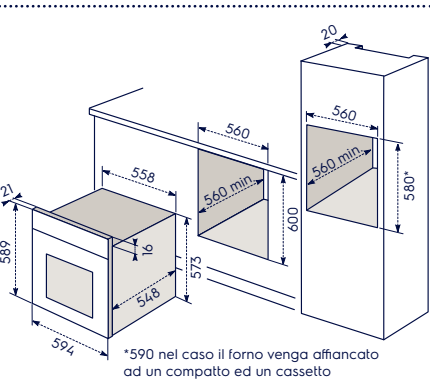


Caratteristiche

- Multicinqe - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Contaminuti
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto “Clear’n Clean”
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

FQ 53 B - bianca  
FQ 53 N - nera

Specifiche tecniche



FQ 53 B

FQ 53 N

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 73 BEV

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

VelvetClosing®

La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.



7 funzioni

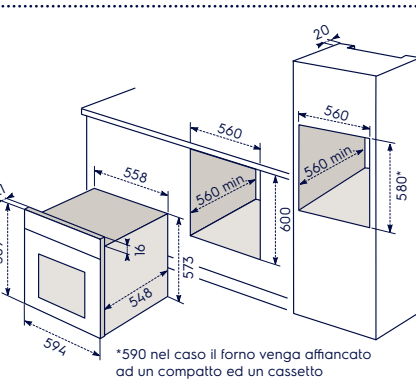


Caratteristiche

- Multiset - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto “Clear’n Clean”
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A
- Estetica bianca

FQ 73 NEV - nera  
FQ 73 NSEV - specchiante

Specifiche tecniche



FQ 73 NEV

FQ 73 NSEV

E-Motion® Handle - Linea Quadro

FQ 73 IXEV

La maniglia sarà invisibile  
fino a quando non ne avrai bisogno

Maniglia esclusiva

Scompare all'interno della porta  
del forno per esaltarne la linearità.

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato  
per cucinare più pietanze insieme.



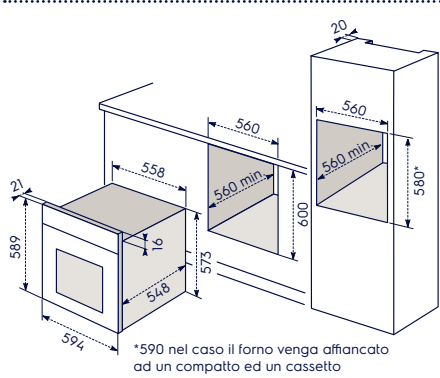
7 funzioni



Caratteristiche

- Multisetto - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Maniglia integrata push/push E-Motion®
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear 'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



\*590 nel caso il forno venga affiancato ad un compatto ed un cassetto

InfiSpace® - Inspiration Range

EOB 5440 BAX

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato  
per cucinare più pietanze insieme.

VelvetClosing®

La porta si chiude silenziosamente  
e senza alcuno sforzo.



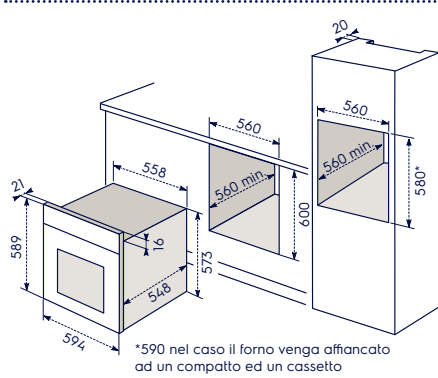
8 funzioni



Caratteristiche

- Multiotto - Funzione Pizza - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear 'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



\*590 nel caso il forno venga affiancato ad un compatto ed un cassetto

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 93 NEV

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato  
per cucinare più pietanze insieme.

VelvetClosing®

La porta si chiude silenziosamente  
e senza alcuno sforzo.



9 funzioni

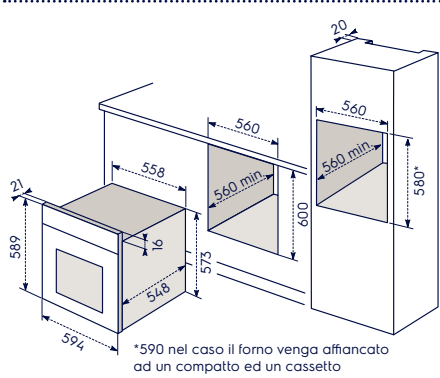


Caratteristiche

- Multinove - Funzione Pizza - Quadro
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear 'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A
- Estetica nera

FQ 93 NSEV - specchiante

Specifiche tecniche



\*590 nel caso il forno venga affiancato ad un compatto ed un cassetto



FQ 93 NSEV

InfiSpace® - Inspiration Range

EOB 5740 BAX

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato  
per cucinare più pietanze insieme.

VelvetClosing®

La porta si chiude silenziosamente  
e senza alcuno sforzo.



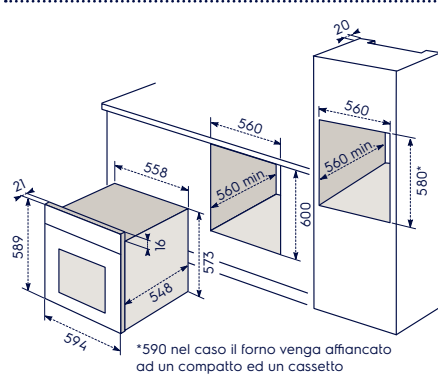
12 funzioni + riscaldamento rapido automatico



Caratteristiche

- Multidodici - Funzione Pizza - Inspiration Range
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- Programma MyFavourite
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear 'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Classe energetica A+
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



\*590 nel caso il forno venga affiancato ad un compatto ed un cassetto



Portalibro - Inspiration Range

EOR 5700 BAX

Lo spazio di cottura più flessibile

**Apertura libro**  
Facile accesso al vano per inserire e togliere le pietanze in modo comodo.

**Più spazio per creare**  
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.



12 funzioni + riscaldamento rapido automatico

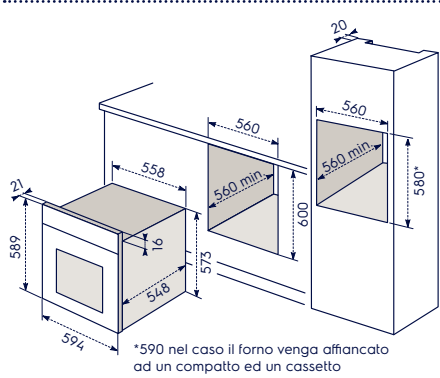


Caratteristiche

- **Multidodici - Funzione Pizza - Inspiration Range**
- **InfiSpace® - vano cottura XL**
- **Teglia InfiSpace®** - 25% più grande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con **display LCD**
- Ricettario con 9 ricette preimpostate
- **Programma MyFavourite**
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Incernieramento della porta a destra
- Classe energetica **A+**
- Estetica inox antimpronta

**EOL 5700 BAX** - incernieramento porta a sinistra

Specifiche tecniche



EOL 5700 BAX

Full Glass - Linea Quadro

FQ 203 BEV

La bellezza del vetro



12 funzioni + riscaldamento rapido automatico



E-Motion® Handle - Linea Quadro

FQ 203 IXEV

La maniglia sarà invisibile fino a quando non ne avrai bisogno

**Maniglia esclusiva**  
Scompare all'interno della porta del forno per esaltarne la linearità.

**Più spazio per creare**  
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.



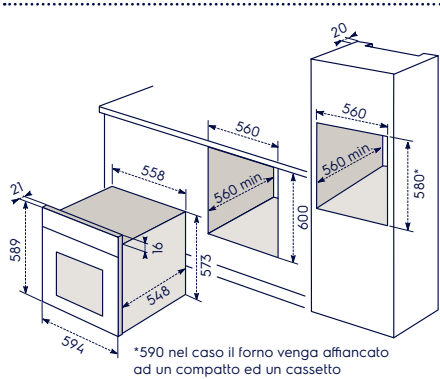
12 funzioni + riscaldamento rapido automatico



Caratteristiche

- **Multidodici - Funzione Pizza - Quadro**
- **InfiSpace® - vano cottura XL**
- **Teglia InfiSpace®** - 25% più grande
- Maniglia integrata push/push **E-Motion®**
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con **display LCD**
- Ricettario con 9 ricette preimpostate
- **Programma MyFavourite**
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

**Esclusiva maniglia in vetro**  
Per un abbinamento perfetto con la porta del forno. Pensata per chi desidera enfatizzare con l'eleganza distintiva del vetro la linearità e la purezza formale delle cucine più moderne e minimaliste.

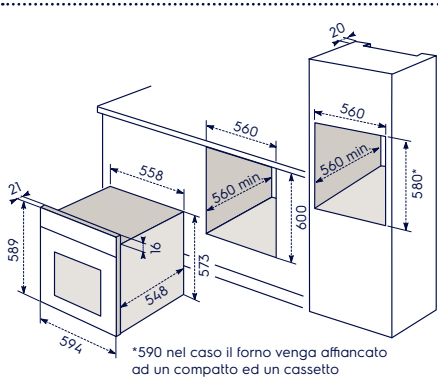
**Più spazio per creare**  
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

**VelvetClosing®**  
La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.

- **Multidodici - Funzione Pizza - Full Glass Quadro**
- **InfiSpace® - vano cottura XL**
- **Teglia InfiSpace®** - 25% più grande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con **display LCD**
- Ricettario con 9 ricette preimpostate
- **Programma MyFavourite**
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica bianca

**FQ 203 NEV** - nera

Specifiche tecniche



FQ 203 NEV

InfiSpace® - Linea Soft

FS 63 X

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



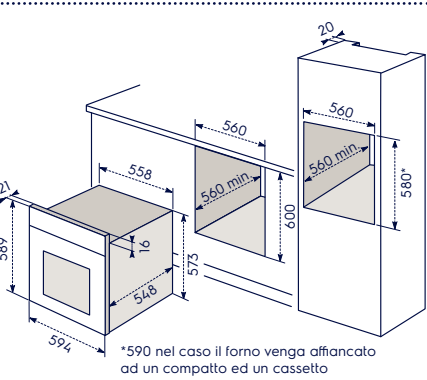
6 funzioni



Caratteristiche

- Multisei - Funzione Pizza - Soft
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore fine cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto “Clear’n Clean”
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



InfiSpace® - Linea NewCountry

FNC 53 GX

Lo spazio di cottura più flessibile



5 funzioni



InfiSpace® - Linea Soft

FS 73 XE

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



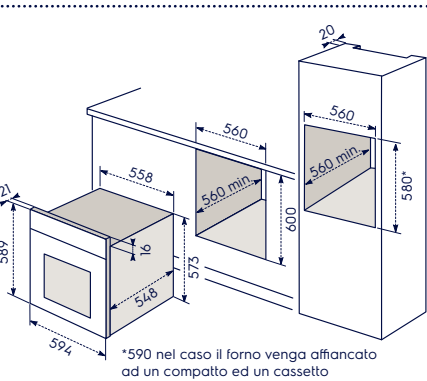
7 funzioni



Caratteristiche

- Multiset - Funzione Pizza - Soft
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto “Clear’n Clean”
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

Più spazio per creare

La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

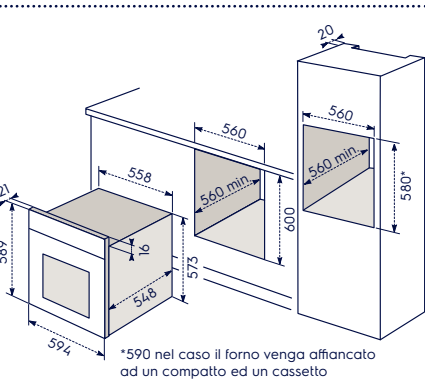
Aqua Cleaning

Un'utile funzione che sfrutta l'azione del calore per rimuovere con facilità i residui di grasso dal forno.

- Multicinque - Funzione Pizza - NewCountry
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Orologio/Programmatore fine cottura fino a 180 minuti
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto “Clear’n Clean”
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Estetica nero ghisa/maniglia e manopole finitura cromata

**FNC 53 X** - inox antimpronta/maniglia e manopole finitura cromata  
**FNC 53 BA** - bianco antico/maniglia e manopole finitura cromata

Specifiche tecniche



FNC 53 X



FNC 53 BA



InfiSpace® - Linea Rustico

FR 53 X

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



REX-Line

5 funzioni



Caratteristiche

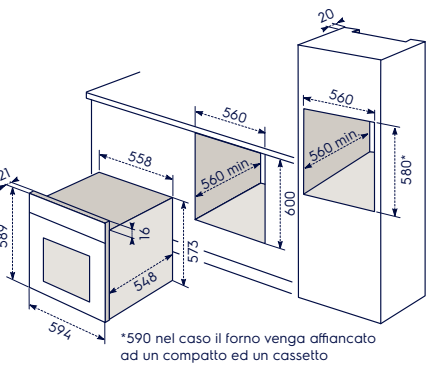
- Multicinque - Funzione Pizza - Rustico
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Programmatore fine cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Estetica inox antimpronta/maniglia e manopole finitura inox

FR 53 S - sabbia/maniglia e manopole finitura bronzo

FR 53 R - rame/maniglia e manopole finitura bronzo

FR 53 G - nero ghisa/maniglia e manopole finitura bronzo

Specifiche tecniche



InfiSpace® - Linea Rustico

FR 63 BA

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare

Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello

Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.



REX-Line

6 funzioni



Caratteristiche

- Multisei - Funzione Pizza - Rustico
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace® - 25% più grande
- Orologio/Programmatore fine cottura fino a 180 minuti
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica A
- Estetica bianco antico/maniglia e manopole finitura bronzo

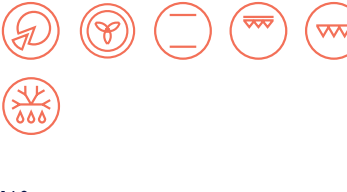
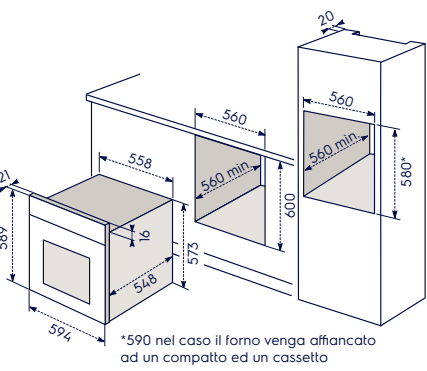
FR 63 X - inox antimpronta/maniglia e manopole finitura inox

FR 63 G - nero ghisa/maniglia e manopole finitura bronzo

FR 63 S - sabbia/maniglia e manopole finitura bronzo

FR 63 R - rame/maniglia e manopole finitura bronzo

Specifiche tecniche



FR 63 X



FR 63 G



FR 63 S



FR 63 R



FR 63 G - PN 750 RUOV



Gas - Linea Rustico

FR 13 GG

Il forno che ti semplifica la vita

Massima sicurezza d'uso

Con la ventilazione tangenziale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.

Sicurezza Sicurgas

È un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.



3 funzioni

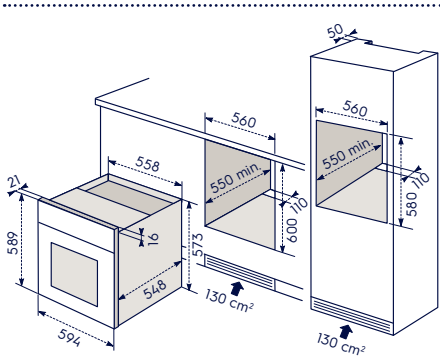


Caratteristiche

- **Funzionamento a gas tradizionale - Rustico**
- **Infispace® - vano cottura XL**
- **Teglia Infispace® - 25% più grande**
- Grill elettrico
- Accensione elettronica
- Contaminuti
- Sicurezza Sicurgas
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Controporta liscia con vetri estraibili
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 girarrosto
- Classe energetica **A+**
- Estetica ghisa/maniglia e manopole finitura bronzo

**FR 13 GX** - inox antimpronta/maniglia inox e manopole finitura inox

Specifiche tecniche



FR 13 GX

Gas - Linea Quadro

F 13 GX

Il forno che ti semplifica la vita

Massima sicurezza d'uso

Con la ventilazione tangenziale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.

Sicurezza Sicurgas

È un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.



3 funzioni

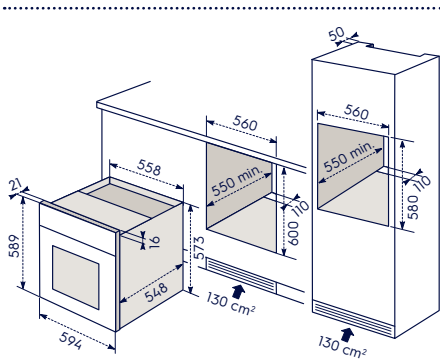


Caratteristiche

- **Funzionamento a gas tradizionale - Quadro**
- **Infispace® - vano cottura XL**
- **Teglia Infispace® - 25% più grande**
- Grill elettrico
- Accensione elettronica
- Contaminuti
- Sicurezza Sicurgas
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 girarrosto
- Classe energetica **A+**
- Estetica inox antimpronta

**F 13 GN** - nera

Specifiche tecniche



F 13 GN

Gas - Linea Quadro

F 43 GXE

Il forno a gas con controllo elettronico

Ideale per deliziose meringhe

La temperatura può essere impostata a partire da 50°C, per cucinare piatti che necessitano di basse temperature, con prestazioni pari a quelle dei forni elettrici.

Massima sicurezza d'uso

Con la ventilazione tangenziale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.



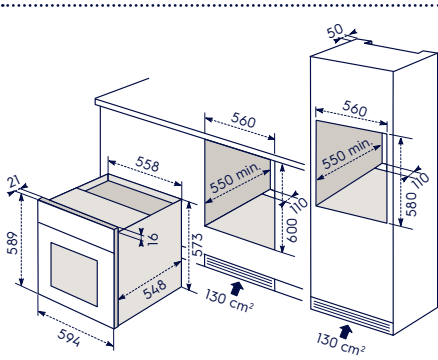
4 funzioni



Caratteristiche

- **Electronic Gas Control - Quadro**
- Funzionamento a gas
- **Regolazione elettronica della temperatura da 50°C a 250°C**
- **Infispace® - vano cottura XL**
- **Teglia Infispace® - 25% più grande**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Grill elettrico
- Accensione elettronica
- Contaminuti
- Sicurezza Sicurgas
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Controporta liscia con vetri estraibili
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 girarrosto
- Classe energetica **A+**
- Estetica inox antimpronta/maniglia e manopole finitura inox

Specifiche tecniche



Extralarge - Linea Quadro

FQ 945 XE

Il forno multifunzione più flessibile da 90 cm

Ideale per cibi di qualsiasi dimensione

Largo 90 cm, ti offre tutto lo spazio di cui hai bisogno per cucinare tante pietanze contemporaneamente o il grande arrosto della domenica.

Potrai cucinare grossi pezzi di carne

Il maxi spiedo è il modo più adatto di arrostiti carne e pollame, anche dalle forme più grandi.



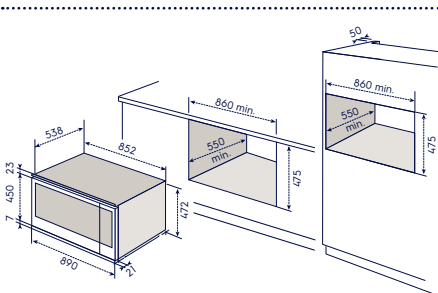
11 funzioni



Caratteristiche

- **Multifunzione Extralarge - Quadro - 90 cm**
- Programmatore elettronico inizio-fine cottura Touch Control
- Orologio digitale
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto Clear'n Clean
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Doppia luce interna
- Guide telescopiche
- 1 girarrosto - 1 leccarda - 1 griglia - 1 piastra pizza
- Classe energetica **A**
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche





Compact Range - CombiSteam Deluxe

EVY 9847 AAX

Molto più che gustoso. Straordinario.

Solo vapore

Sano, gustoso e rapido. Con la funzione 100% vapore si conservano più vitamine e si esalta tutto il sapore dei piatti, per risultati sani e deliziosi.

50% vapore più calore

50/50 è il miglior modo per cucinare il cibo con un'elevata percentuale di umidità, per preservare tutto il sapore e la tenerezza dei tuoi piatti.

25% vapore più calore

Aggiungendo un tocco di vapore, potrai ottenere risultati deliziosi - cibi morbidi dentro, croccanti e dorati fuori.



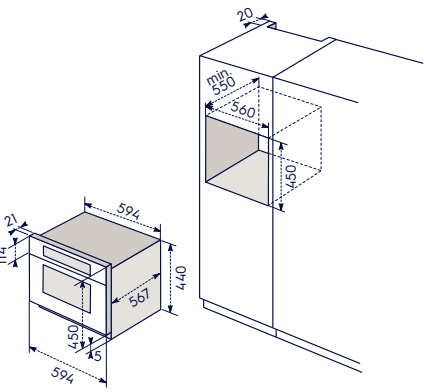
14 funzioni cottura di cui 3 a vapore + 8 funzioni speciali + riscaldamento rapido automatico



Caratteristiche

- **Multiquattordici con funzioni a vapore - Inspiration Range**
- **InfiSpace® - vano cottura XL**
- **Teglia InfiSpace® - 25% più grande**
- **14 funzioni cottura** di cui **3 a vapore** (100%, 50%, 25% vapore)
- **8 funzioni speciali:** pane, gratinato, lievitazione pasta, scaldapiatti, marmellate/conserven, asciugatura, cibi congelati, rigenerazione a vapore
- Riscaldamento rapido automatico
- Volume 43 litri
- Programmatore elettronico Touch Control con **display LCD**
- Ricettario **VarioGuide** con 180 ricette preimpostate
- **Programma MyFavourite**
- **Termosonda FoodProbe**
- Funzione **Heat & Hold** (pronto da servire)
- Funzione **Set + Go** (imposta e vai)
- Funzione **Prolunga cottura**
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- **2 cicli di pulizia a vapore** (+ decalcificazione)
- Cavit  con smalto "Clear'n Clean"
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Guide laterali **EasyEntry**
- Luce alogena
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 set teglia per cottura a vapore
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



- Disponibile optional Set di 2 teglie dietetiche in acciaio per cucinare a vapore GBS325

Cassetto scaldavivande

EED 14700 OX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Libert  progettuale

Abbinabile ai compatti e alla macchina da caff , grazie all'altezza di 14 cm, si inserisce perfettamente all'interno di vani da 60 cm.

Pronti per essere serviti

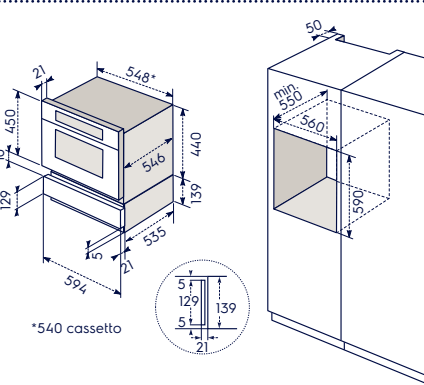
Servi le tue portate su piatti caldi o mantieni caldo il cibo.



Caratteristiche

- **6 coperti**
- **4 funzioni:** scongelamento, lievitazione, scaldapiatti, scaldavivande
- Regolazione temperatura da **30 a 80 °C**
- Spia di funzionamento
- Altezza 14 cm
- Apertura Push/pull
- Guide telescopiche
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



\*nel caso in cui un compatto ed il cassetto vengano affiancati ad un forno da 60 o ad un'ulteriore combinazione compatto ed un cassetto

Forno CombiSteam Deluxe

Funzione Vapore: Umidit  bassa, elevata, 100% vapore

Compact Range - Inspiration Range

EVY 7800 AAX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostitisce e griglia per una versatilità senza pari.

Libertà di composizione

Combina tra di loro i diversi moduli per eleganti soluzioni verticali e orizzontali.



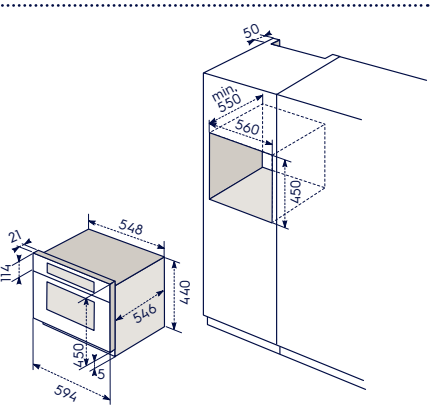
12 funzioni + 7 funzioni speciali + riscaldamento rapido automatico



Caratteristiche

- Forno a microonde multifunzione combinato con grill - Inspiration Range
- 12 funzioni cottura
- 7 funzioni speciali: pane, gratinato, lievitazione pasta, asciugatura, scaldapiatti, conserve, cibi congelati
- Riscaldamento rapido automatico
- **Cottura a microonde, a convezione, grill e combinata**
- Volume 43 l
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Programmatore elettronico Touch Control con **display LCD**
- Ricettario con 90 ricette preimpostate
- Potenza microonde 1000 W
- Potenza convezione 1900 W
- Potenza grill 1650 W
- Segnalatore acustico di fine cottura
- **Programma MyFavourite**
- Funzione **Heat & Hold** (pronto da servire)
- Funzione **Set + Go** (imposta e vai)
- Funzione **Prolunga cottura**
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Cavit  smaltata
- Luce alogena
- Sicurezza bambini

Specifiche tecniche



- Spegnimento automatico di sicurezza
- 1 lamiera dolci - 1 griglia
- Estetica inox antimpronta

Compact Range - Inspiration Range

EVY 6800 AAX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostitisce e griglia per una versatilità senza pari.

Libertà di composizione

Combina tra di loro i diversi moduli per eleganti soluzioni verticali e orizzontali.



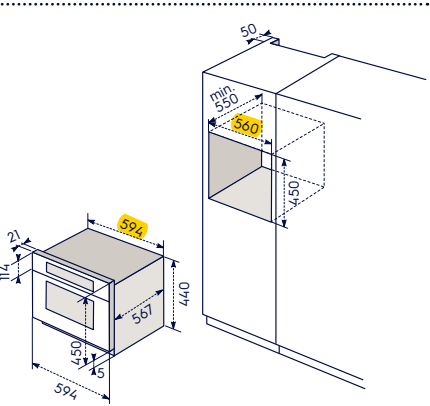
2 funzioni



Caratteristiche

- **Microonde con grill - Inspiration Range**
- Volume 46 l
- **Cottura a microonde e grill**
- Programmatore elettronico Touch Control con **display LCD**
- Ricettario con 28 ricette preimpostate
- Programmi di cottura preimpostati
- Potenza microonde 1000 W
- Potenza grill 1900 W
- Segnalatore acustico di fine cottura
- **Programma MyFavourite**
- Funzione **Set + Go** (imposta e vai)
- Funzione **Prolunga cottura**
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Cavit  smaltata
- Luce interna
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- 1 griglia
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Compact Range - Inspiration Range

EVY 6610 AAX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostitisce e griglia per una versatilità senza pari.

Libertà di composizione

Combina tra di loro i diversi moduli per eleganti soluzioni verticali e orizzontali.



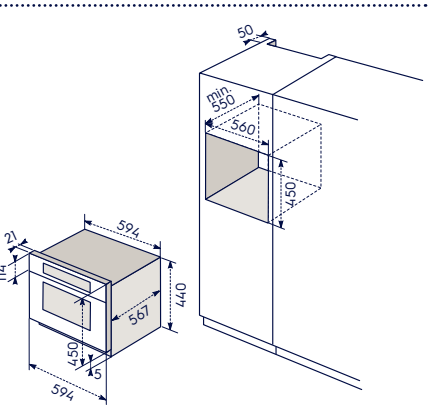
2 funzioni



Caratteristiche

- **Microonde con grill - Inspiration Range**
- Volume 46 l
- **Cottura a microonde e grill**
- Programmatore elettronico con display digitale
- Manopole push/pull
- Potenza microonde 1000 W
- Potenza grill 1900 W
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Cavit  smaltata
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambini
- 1 griglia
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Compact Range - E-Motion® Handle - Quadro

FQM 465 ICXE

La maniglia sar  invisibile fino a quando non ne avrai bisogno

Maniglia esclusiva

Scompare all'interno della porta del forno per esaltarne la linearit .

Risultati da Chef

La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostitisce e griglia per una versatilità senza pari.



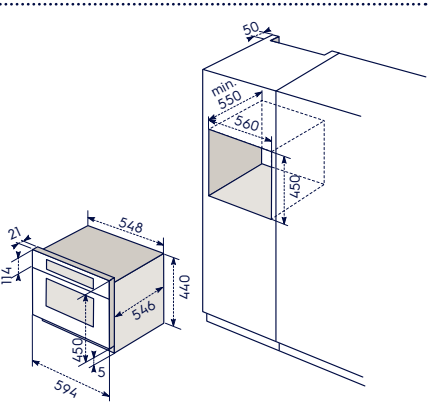
3 funzioni



Caratteristiche

- **Microonde con grill - Quadro**
- Maniglia integrata push/push **E-Motion®**
- Volume 46 l
- **Cottura a microonde, grill e combinata**
- Ricettario con 28 ricette preimpostate
- Programmatore elettronico Touch Control con **display LCD**
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Quick Start
- Potenza microonde 1000 W
- Potenza grill 1900 W
- Segnalatore acustico di fine cottura
- **Programma MyFavourite**
- Funzione **Set + Go** (imposta e vai)
- Funzione **Prolunga cottura**
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Cavit  smaltata
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambini
- 1 griglia
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche





Micro - Linea Quadro

EMS 26204 OX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostitisce e griglia per una versatilità senza pari.



3 funzioni

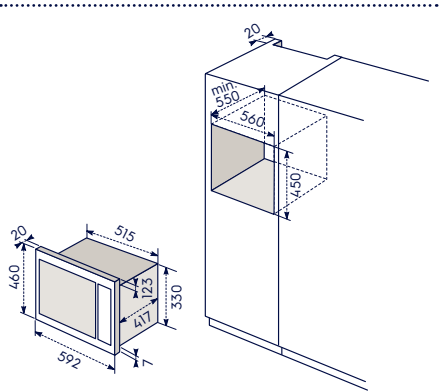


Caratteristiche

- Microonde con grill - Quadro
- Volume 26 l
- Cottura a microonde, grill e combinata
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Quick Start
- Potenza microonde 900 W
- Potenza grill 1000 W
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Piatto girevole (Ø 32,5 cm)
- Cavit  smaltata
- Sicurezza bambini
- 2 griglie
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica inox antimpronta

MQ 926 GNE - nera

Specifiche tecniche



MQ 926 GNE

Micro - Linea Quadro

MQ 817 GXE

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostitisce e griglia per una versatilità senza pari.



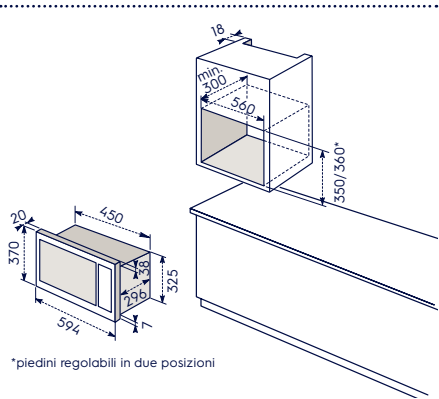
3 funzioni



Caratteristiche

- Microonde con grill - Quadro
- Inserimento nel pensile
- Volume 17 l
- Cottura a microonde, grill e combinata
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Quick Start
- Potenza microonde 800 W
- Potenza grill 1000 W
- Piatto girevole (Ø 27 cm)
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Sicurezza bambini
- 1 griglia
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche



Micro - Linea Quadro

MO 317 GXE

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

Cuoce a microonde, arrostitisce e griglia per una versatilità senza pari.



3 funzioni



Micro - Linea Quadro

MO 325 GXE

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef

Cuoce a microonde, arrostitisce e griglia per una versatilità senza pari.



3 funzioni



Micro - Linea Quadro

MQC 325 GXE

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da chef

Cuoce a microonde, arrostitisce e griglia per una versatilità senza pari.



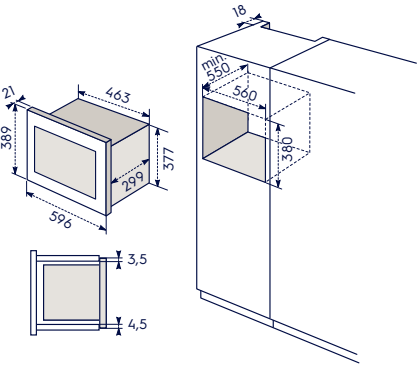
4 funzioni



Caratteristiche

- Microonde con grill - Quadro
- Inserimento nel pensile
- Volume 17 l
- Cottura a microonde, cottura con grill e cottura combinata microonde e grill
- Contaminuti (fino a 35 min.)
- Potenza microonde 700 W
- Potenza grill 1000 W
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Piatto girevole (Ø 24,5 cm)
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica inox antimpronta

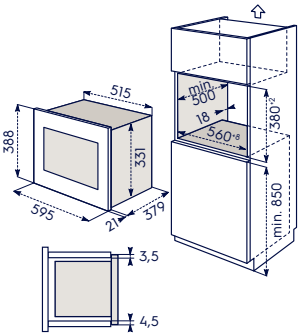
Specifiche tecniche



Caratteristiche

- Microonde con grill - Quadro
- Volume 25 l
- Cottura a microonde, grill e combinata
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Potenza microonde 900 W
- Potenza grill 1000 W
- Cavit  smaltata
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Piatto girevole (Ø 31,5 cm)
- 1 griglia
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica inox antimpronta

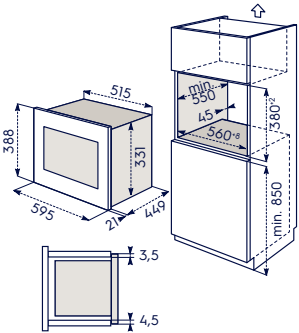
Specifiche tecniche



Caratteristiche

- Microonde con grill - Quadro
- Volume 25 l
- Cottura a microonde, convezione, grill e combinata
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Potenza microonde 900 W
- Potenza grill 1100 W
- Potenza convezione 2500 W
- Cavit  smaltata
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Piatto girevole (Ø 31,5 cm)
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica inox antimpronta

Specifiche tecniche







PlusSteam - Linea Quadro



**FQ 75 XEV**  
Funzione PlusSteam,  
Multiotto

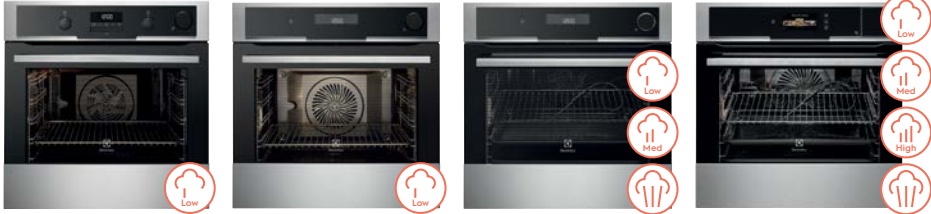
**FQP 95 XEV**  
Funzione PlusSteam,  
Multiotto

CombiSteam - Linea Quadro



**FQV 73 XEV**  
CombiSteam,  
Multiotto

CombiSteam - Inspiration Range



**EOB 6640 AAX**  
CombiSteam,  
Multinove

**EOB 6840 BAX**  
CombiSteam,  
Multitredici

**EOB 8847 AAX**  
CombiSteam Deluxe,  
Multiquattordici

**EOB 9956 XAX**  
CombiSteam Pro\*,  
Multisedici

InfiSpace® - Linea Quadro



**FQP 93 XE**  
Pirolitico,  
Multinove

InfiSpace® - Inspiration Range



**EOC 5640 AAX**  
Pirolitico,  
Multiotto

**EOC 5740 BAX**  
Pirolitico,  
Multidodici

InfiSpace® - Linea Quadro



**FQ 13 N**  
Tradizionale,  
5 funzioni

**FQ 13 X**  
Tradizionale,  
5 funzioni

**FQ 13 B**  
Tradizionale,  
5 funzioni

**FQ 53 X**  
Multicinque

**FQ 53 B**  
Multicinque

**FQ 53 N**  
Multicinque

InfiSpace® - Linea Quadro



**FQ 63 NE**  
Multicinque

**FQ 63 BE**  
Multicinque

**FQ 63 XE**  
Multicinque

**FQ 73 BEV**  
Multisette

**FQ 73 NEV**  
Multisette

**FQ 73 NSEV**  
Multisette

InfiSpace® - Linea Quadro



**FQ 73 IXEV**  
Maniglia E-Motion\*,  
Multisette

**FQ 93 NEV**  
Multinove

**FQ 93 NSEV**  
Multinove

InfiSpace® - Inspiration Range



**EOB 5440 BAX**  
Multiotto

**EOB 5740 BAX**  
Multidodici

InfiSpace® - Inspiration Range



**EOR 5700 BAX**  
Portalibro,  
Multidodici

**EOL 5700 BAX**  
Portalibro,  
Multidodici

InfiSpace® - Linea Quadro



**FQ 203 IXEV**  
Maniglia E-Motion\*,  
Multidodici

Pure - Full Glass Quadro



**FQ 203 BEV**  
Multidodici

**FQ 203 NEV**  
Multidodici

InfiSpace® - Linea Soft



**FS 63 X**  
Multisei

**FS 73 XE**  
Multisette

InfiSpace® - Linea NewCountry



**FNC 53 GX**  
Multicinque

**FNC 53 X**  
Multicinque

**FNC 53 BA**  
Multicinque

**FR 53 X**  
Multicinque

**FR 53 S**  
Multicinque

**FR 53 R**  
Multicinque

InfiSpace® - Linea Rustico



**FR 53 G**  
Multicinque

**FR 63 BA**  
Multisei

**FR 63 X**  
Multisei

**FR 63 G**  
Multisei

**FR 63 S**  
Multisei

**FR 63 R**  
Multisei

Gas - InfSpace® - Linea Rustico



FR 13 GG  
Gas



FR 13 GX  
Gas



F 13 GX  
Gas



F 13 GN  
Gas



F 43 GXE  
Gas

Gas - InfSpace® - Linea Quadro

Extralarge - InfSpace® - Linea Quadro



FQ 945 XE  
L 90 cm, Extralarge  
Multiindici

Compact Range - CombiSteam Deluxe



Evy 9847 AAX  
CombiSteam Deluxe,  
Multiquattordici

Compact Range - Inspiration Range



Evy 7800 AAX  
43 l,  
1000 W microonde,  
1650 W grill

Compact Range - Inspiration Range



Evy 6800 AAX  
46 l,  
1000 W microonde,  
1900 W grill



Evy 6610 AAX  
46 l,  
1000 W microonde,  
1900 W grill

Compact Range - Linea Quadro



FQM 465 ICXE  
Maniglia E-Motion®,  
46 l, LCD Touch  
Control, 1000 W  
microonde, 1900 W grill

Compact Range - Linea Quadro



EMS 26204 OX  
26 l,  
900 W microonde,  
1000 W grill



MQ 926 GNE  
26 l,  
900 W microonde,  
1000 W grill



MQ 817 GXE  
17 l,  
800 W microonde,  
1000 W grill



MO 317 GXE  
17 l,  
700 W microonde,  
1000 W grill



MO 325 GXE  
25 l,  
900 W microonde,  
1000 W grill



MQC 325 GXE  
25 l,  
900 W microonde,  
2500 W convezione,  
1100 W grill

Macchina da caffè



EBC 54524 AX  
Automatica, display LCD,  
Funzione Aroma,  
Auto Start

Televisore



ETV 4500 AX  
Televisore LED 22",  
schermo orientabile

Cantina vino



ERW 0670 A  
Capacità totale  
24 bottiglie, display LCD  
Touch control

Lampada scaldavivande



EWL 1A X  
Installazione a soffitto,  
Cavo estensibile  
(min. 980 mm, max 1980 mm)

Cassetto SousVide CombiVac



EVD 14900 OX  
Cassetto per sottovuoto  
a campana h. 14 cm

Cassetto scaldavivande



EED 14700 OX  
6 coperti



Forni

multifunzione a Vapore				
	FQ 75 XEV inox antimpronta	FQP 95 XEV inox antimpronta	FQV 73 XEV inox antimpronta	EOB 6640 AAX inox antimpronta
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014				
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	FQ 75 XEV	FQP 95 XEV	FQV 73 XEV	EOB 6640 AAX
Indice di efficienza energetica (EEI cavity)	100	100,0	100,0	81,2
Classe di efficienza energetica	A	A+	A	A+
Consumo di energia convezione naturale (kWh)	0,93	0,93	0,93	0,93
Consumo di energia convezione forzata (kWh)	0,85	0,69	0,85	0,69
Numero di cavità	1	1	1	1
Fonte di calore per cavità	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Volume utile (l)	72	68	72	72
Caratteristiche principali				
Tipologia	multifunzione con PlusSteam	multifunzione con PlusSteam Pirolitico”	multifunzione CombiSteam	multifunzione CombiSteam
Programmatore cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura
Display	digitale	digitale	digitale	digitale
Funzioni di cottura (n°)	8	9	8 di cui 1 a vapore	9 di cui 1 a vapore
Temperatura minima e massima (°C)	50 - 250	30 - 300	50 - 250	30 - 300
Luci forno	1	1	1	1
Vetri termoriflettenti	2	4	3	3
Porta fredda CoolDoor	•	Xtra	Plus	Plus
Ventilazione tangenziale	•	•	-	-
Ventilazione radiale	-	-	•	•
Controporta liscia con vetri removibili	•	•	•	•
Chiusura Porta VelvetClosing®	•	-	•	•
Ricettario	-	-	-	-
MyFavourite	-	-	-	-
Heat & Hold	-	-	-	-
Set + Go	-	-	-	-
Pulizia	Aqua Cleaning	2 cicli pirolitici	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning
Dotazione				
Griglia	1	1	1	1
Leccarda	1	1	1	1
Teglia dolci	1	1	1	1
Girarrosto	-	-	-	-
Piastra per la pizza	-	-	-	-
Pirofila per cottura a vapore/sensore di umidità/ termosonda	-/-/-	-/-/-	•/-/-	•/-/-
Caratteristiche tecniche				
Potenza massima assorbita (kW)	2,78	2,98	2,48	2,48
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240	220-240
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO

multifunzione							
EOB 6840 BAX inox antimpronta	EOB 8847 AAX inox antimpronta	EOB 9956 XAX inox antimpronta	FQP 93 XE inox antimpronta	EOC 5640 AAX inox antimpronta	EOC 5740 BAX inox antimpronta	FQ 13 X inox antimpronta FQ 13 N nero FQ 13 B bianco	FQ 53 X inox antimpronta FQ 53 N nero FQ 53 B bianco
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
EOB 6840 BAX	EOB 8847 AAX	EOB 9956 XAX	FQP 93 XE	EOC 5640 AAX	EOC 5740 BAX	FQ 13 X FQ 13 N FQ 13 B	FQ 53 X FQ 53 N FQ 53 B
81,2	81,2	81,2	81,2	81,2	81,0	103,5	104,8
A+	A+	A+	A+	A+	A+	A	A
0,93	0,89	0,89	0,93	0,93	0,93	0,89	0,89
0,69	0,69	0,69	0,69	0,69	0,68	-	0,88
1	1	1	1	1	1	1	1
Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
72	71	71	72	72	68	73	68
multifunzione CombiSteam	multifunzione CombiSteam Deluxe	multifunzione CombiSteam Pro	multifunzione Pirolitico	multifunzione Pirolitico	multifunzione Pirolitico	statico	multifunzione
Touch Control	Touch Control	Touch Control	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	Touch Control	contaminuti	contaminuti
LCD	LCD	a colori TFT	digitale	digitale	LCD	-	-
13 di cui 1 a vapore	14 di cui 3 a vapore	16 di cui 4 a vapore e 1 SousVide	9	8	12	5	5
30 - 300	30 - 230	30 - 230	30 - 300	30 - 300	30 - 300	50 - 250	50 - 250
1	2	2	1	1	1	1	1
4	4	4	4	4	4	2	2
Xtra	Xtra	Xtra	Xtra	Xtra	Xtra	•	•
-	•	•	-	-	-	•	•
•	-	-	•	•	•	-	-
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	-	•	•	-	-
con 77 ricette	VarioGuide con 180 ricette	VarioGuide più di 220 ricette	-	-	con 9 ricette	-	-
•	•	•	-	-	•	-	-
•	•	•	-	-	-	-	-
•	•	•	-	-	-	-	-
Aqua Cleaning	2 cicli a vapore	2 cicli a vapore	2 cicli pirolitici	2 cicli pirolitici	3 cicli pirolitici	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning
1	2	2	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1
1	3	3	1	1	1	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
•/-/-	•/-/-	•/•/•	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
2,48	3,00	3,00	2,95	2,95	2,95	2,75	2,78
220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	230	220-240
50/60	50	50	50-60	50/60	50/60	50	50/60
CE;UL; DEMKO	CE;DEMKO; UL (EU)	CE;DEMKO; UL (EU)	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO

Forni

	FQ 63 XE inox antimpronta FQ 63 NE nero FQ 63 BE bianco	FQ 73 NSEV specchiante FQ 73 NEV nero FQ 73 BEV bianco	FQ 73 IXEV inox antimpronta	FQ 93 NSEV specchiante FQ 93 NEV nero	EOB 5540 BAX inox antimpronta	EOB 5740 BAX inox antimpronta
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	FQ 63 XE FQ 63 NE FQ 63 BE	FQ 73 NSEV FQ 73 NEV FQ 73 BEV	FQ 73 IXEV	FQ 93 NSEV FQ 93 NEV	EOB 5440 BAX	EOB 5740 BAX
Indice di efficienza energetica (EEI cavity)	105,9	100	103,5	100,0	100,0	81,2
Classe di efficienza energetica	A	A	A	A	A+	A+
Consumo di energia convezione naturale (kWh)	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93
Consumo di energia convezione forzata (kWh)	0,90	0,85	0,88	0,85	0,85	0,69
Numero di cavità	1	1	1	1	1	1
Fonte di calore per cavità	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Volume utile (l)	72	72	72	72	72	72
Caratteristiche principali						
Tipologia	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione
Programmatore cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	Touch Control
Display	digitale	digitale	digitale	digitale	digitale	LCD
Funzioni di cottura (n°)	5	7	7	9	8	12
Temperatura minima e massima (°C)	50 - 250	50 - 250	50 - 250	50 - 250	50 - 250	30 - 300
Luci forno	1	1	1	1	1	1
Vetri termoriflettenti	2	2	3	3	3	3
Porta fredda CoolDoor	•	•	Plus	Plus	Plus	Plus
Ventilazione tangenziale	•	•	-	•	•	-
Ventilazione radiale	-	-	•	-	-	•
Controporta liscia con vetri removibili	•	•	•	•	•	•
Chiusura Porta VelvetClosing®	-	•	•	•	•	•
Ricettario	-	-	-	-	-	-
MyFavourite	-	-	-	-	-	•
Heat & Hold	-	-	-	-	-	-
Set + Go	-	-	-	-	-	-
Pulizia	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning
Dotazione						
Griglia	1	1	1	1	1	1
Leccarda	1	1	1	1	1	1
Teglia dolci	-	1	1	1	1	1
Girarrosto	-	-	-	-	-	-
Piastra per la pizza	-	-	-	-	-	-
Pirofila per cottura a vapore/ sensore di umidità/termosonda	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
Caratteristiche tecniche						
Potenza massima assorbita (kW)	2,78	2,78	2,78	2,78	2,78	2,78
Tensione (V)	220-240	230	220-240	220-240	220-240	220-240
Frequenza (Hz)	50/60	50	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO

EOR5700BAX inox antimpronta EOL5700BAX inox antimpronta	FQ 203 IXEV inox antimpronta	FQ 203 BEV bianco FQ 203 NEV nero	FS 63 X inox antimpronta	FS 73 XE inox antimpronta	FNC 53 X inox antimpronta FNC 53 GX nero ghisa FNC 53 BA bianco antico	FR 53 X inox antimpronta FR 53 G nero ghisa FR 53 S sabbia FR 53 R rame	FR 63 X inox antimpronta FR 63 G nero ghisa FR 63 S sabbia FR 63 R rame FR 63 BA bianco antico	FR 13 GG nero ghisa FR 13 GX inox antimpronta	F 13 GX inox antimpronta F 13 GN nero
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
EOR 5700 BAX EOL 5700 BAX	FQ 203 IXEV	FQ 203 BEV FQ 203 NEV	FS 63 X	FS 73 XE	FNC 53 X FNC 53 GX FNC 53 BA	FR 53 X FR 53 G FR 53 S FR 53 R	FR 63 X FR 63 G FR 63 S FR 63 R FR 63 BA	FR 13 GG FR 13 GX	F 13 GX F 13 GN
81,2	81,2	81,2	100,0	100,0	104,8	104,8	100,0	70,8	70,8
A+	A+	A+	A	A	A	A	A	A+	A+
0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,89	0,89	0,93	1,29	1,29
0,85	0,69	0,69	0,85	0,85	0,88	0,88	0,85	0,00	0,00
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Gas	Gas
72	72	72	72	72	68	68	72	69	69
multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione	gas	gas
Touch Control	Touch Control	Touch Control	fine cottura	inizio/fine cottura	orologio/ programmatore fine cottura	fine cottura	orologio/ programmatore fine cottura	contaminuti	contaminuti
LCD	LCD	LCD	-	digitale	digitale	-	digitale	-	-
12	12	12	6	7	5	5	6	-	-
30 - 300	30 - 300	30 - 300	50 - 250	50 - 250	50 - 250	50 - 250	50 - 250	50 - 250	50 - 250
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	3	3	2	2	2	2	2	3	2
Xtra	Plus	Plus	•	•	•	•	•	•	•
-	-	-	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	-	-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
-	•	•	-	-	-	-	-	-	-
con 9 ricette	con 9 ricette	con 9 ricette	-	-	-	-	-	-	-
•	•	•	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	-	-	1	1	1
-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-	-/-/-
2,48	2,48	2,48	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	1,76	1,80
220-240	220-240	220-240	220-240	230	220-240	230	230	220-240	230
50/60	50/60	50/60	50/60	50	50/60	50	50	50/60	50
CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;UL; DEMKO	CE;KIWA;UL	CE;KIWA;UL



Forni

	F 43 GXE inox antimpronta	FQ 945 XE inox antimpronta
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014		
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello	F 43 GXE	FQ 945 XE
Indice di efficienza energetica (EEI cavity)	73,7	106,9
Classe di efficienza energetica	A+	A
Consumo di energia convezione naturale (kWh)	1,34	1,04
Consumo di energia convezione forzata (kWh)	1,52	0,93
Numero di cavità	1	1
Fonte di calore per cavità	Gas	Elettrico
Volume utile (l)	69	77
Caratteristiche principali		
Tipologia	electronic gas	multifunzione extralarge
Programmatore cottura	inizio/fine cottura	Touch Control
Display	digitale	digitale
Funzioni di cottura (n°)	-	11
Temperatura minima e massima (°C)	50 - 250	60 - 250
Luci forno	1	2
Vetri termoriflettenti	2	3
Porta fredda CoolDoor	•	Plus
Ventilazione tangenziale	•	•
Ventilazione radiale	-	-
Controporta liscia con vetri removibili	•	•
Chiusura Porta VelvetClosing®	-	-
Ricettario	-	-
MyFavourite	-	-
Heat & Hold	-	-
Set + Go	-	-
Pulizia	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning
Dotazione		
Griglia	1	1
Leccarda	1	1
Teglia dolci	1	-
Girarrosto	1	1
Piastra per la pizza	-	1
Pirofila per cottura a vapore/ sensore di umidità/termosonda	-/-/-	-/-/-
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita (kW)	1,76	2,80
Tensione (V)	220-240	220-240
Frequenza (Hz)	50/60	50-60
Certificazioni	CE;KIWA;UL	CE;NEMKO

Compact Range Forno

	multifunzione a Vapore EYV 9847 AAX inox antimpronta
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014	
Nome o marchio del fornitore	Electrolux
Identificativo del modello	EYV 9847 AAX
Indice di efficienza energetica (EEI cavity)	80,8
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia convezione naturale (kWh)	0,89
Consumo di energia convezione forzata (kWh)	0,59
Numero di cavità	1
Fonte di calore per cavità	Elettrico
Volume utile (l)	43
Caratteristiche principali	
Tipologia	multifunzione compatto
Programmatore cottura	Touch Control
Display	LCD
Funzioni di cottura (n°)	14 di cui 3 a vapore
Temperatura minima e massima (°C)	30 - 230
Luci forno	1
Vetri termoriflettenti	4
Porta fredda CoolDoor	Xtra
Ventilazione tangenziale	•
Ventilazione radiale	-
Controporta liscia con vetri removibili	•
Termosonda	•
Ricettario	VarioGuide 180 ricette
My favourite	•
Heat&Hold	•
Set + Go	•
Pulizia	2 cicli a vapore
Dotazione	
Griglia	1
Leccarda	1
Teglia dolci	1
Girarrosto	-
Piastra per la pizza	-
Pirofila per cottura a vapore	-
Caratteristiche tecniche	
Potenza massima assorbita (kW)	3,00
Tensione (V)	220-240
Frequenza (Hz)	50
Certificazioni	CE;DEMKO; UL

Compact Range Microonde

	EYV 7800 AAX inox antimpronta	EYV 6800 AAX inox antimpronta	EYV 6610 AAX inox antimpronta	FQM 465 ICXE inox antimpronta
Caratteristiche principali				
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	EYV 7800 AAX	EYV 6800 AAX	EYV 6610 AAX	FQM 465 ICXE
Tipologia	microonde multifunzione combinato con grill	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill
Estetica	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta
Display	LCD	LCD	digitale	LCD
Volume forno (l)	43	46	46	46
Ventilazione tangenziale	•	•	•	•
Prestazioni				
Potenza resa microonde (W)	1000	1000	1000	1000
Potenza resa convezione (W)	1650	-	-	-
Potenza resa grill (W)	1900	1900	1900	1900
Sicurezza bambini	•	•	•	•
Programmatore elettronico	•	•	•	•
Programmi di cottura preimpostati	•	•	-	•
Programmi di scongelamento preimpostati	•	-	-	•
Caratteristiche tecniche				
Potenza massima assorbita (kW)	2,0	2,0	2,0	2,0
Tensione (V)	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F
Frequenza (Hz)	50	50	50	50
Certificazioni	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL

Microonde

	EMS 26204 X inox antimpronta MQ 926 GNE nero	MQ 817 GXE inox antimpronta	MO 317 GXE inox antimpronta	MO 325 GXE inox antimpronta	MQC 325 GXE inox antimpronta
Caratteristiche principali					
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	EMS 26204 OX MQ 926 GNE	MQ 817 GXE	MO 317 GXE	MO 325 GXE	MQC 325 GXE
Tipologia	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill
Estetica	inox antimpronta / nero	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta
Display	LCD	digitale	-	digitale	digitale
Volume forno (l)	26	17	17	25	25
Ventilazione tangenziale	-	-	-	-	-
Prestazioni					
Potenza resa microonde (W)	900	800	700	900	900
Potenza resa convezione (W)	-	-	-	-	2500
Potenza resa grill (W)	1000	1000	1000	1000	1100
Sicurezza bambini	•	•	-	-	-
Programmatore elettronico	•	•	-	•	•
Programmi di cottura preimpostati	•	•	-	•	•
Programmi di scongelamento preimpostati	•	•	-	•	•
Caratteristiche tecniche					
Potenza massima assorbita (kW)	2,2	2,2	2,0	2,0	2,2
Tensione (V)	230 1F	230 1F	220-240 1F	220-240 1F	230 1F
Frequenza (Hz)	50	50	50	50	50
Certificazioni	CE;VDE	CE;VDE	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL	CE;VDE

## Cassetti SousVide

EVD 14900 OX inox antimpronta		
Caratteristiche principali		
Nome o marchio del fornitore		Electrolux
Identificativo del modello		EVD 14900 OX
Tipologia		cassetto per il sottovuoto a campana h 14 cm
Estetica		inox antimpronta
Dimensione vasca interna	(l x p x h) (mm)	408x276x72
Prestazioni		
Creazione del vuoto		NA
Portata pompa ad olio	(m³/h)	3
Funzioni di confezionamento		4
Tempo di saldatura	(s)	NA
Piastra per riduzione altezza cavità		.
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita	(kW)	1,1
Tensione	(V)	220-240 1 F
Frequenza	(Hz)	50/60
Certificazioni	(Hz)	NEMKO

## Scaldavivande

EED 14700 OX inox antimpronta		
Caratteristiche principali		
Marca		Electrolux
Modello		EED 14700 OX
Tipologia		cassetto scaldavivande
Estetica		inox antimpronta
Coperti		6
Scongelamento	(30 °C)	.
Lievitazione impasti	(40-50 °C)	.
Riscaldamento stoviglie e mantenimento in caldo (60/70 °C) / Cottura a bassa temperatura (80 °C)		./.
Spia di funzionamento		.
Caratteristiche tecniche		
Altezza	(cm)	12,9
Potenza massima assorbita	(kW)	0,43
Tensione	(V)	220-240 1F
Frequenza	(Hz)	50/60
Certificazioni		-

## Cantina vino

ERW 0670 A inox antimpronta		
Caratteristiche principali		
Marca		Electrolux
Modello		ERW 0670 A
Categoria		cantina vino
Classe di efficienza energetica		A+
Consumo annuo di energia	(kWh)	107
Volume utile vano di raffreddamento	(l)	54
Classe climatica		N
Emissione di rumore		(dB(A) re 1 pW) 39
Modello esclusivo per la conservazione del vino		.
Prestazioni		
Luce interna		LED
Controllo elettronico della temperatura		.
Display LCD		Touch Control
N° di bottiglie		24
Ripiani		3
Caratteristiche tecniche		
Altezza	(cm)	12,9
Tensione	(V)	220-240 1F
Certificazioni		CB;CE

## Macchina da caffè

EBC 54524 AX		
Caratteristiche principali		
Marca		Electrolux
Modello		EBC 54524 AX
Tipologia		macchina da caffè automatica
Estetica		inox antimpronta
Display		LCD
Contenitore d'acqua	(l)	1,8
Contenitore caffè chicchi	(g)	200
Erogatore acqua calda/vapore		.
Regolazione macinatura caffè		.
Lavaggio automatico		.
Luci a LED		2
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita	(kW)	1,35
Tensione	(V)	220/240
Frequenza	(Hz)	50/60
Certificazioni	(Hz)	IMQ

## Televisore

ETV 4500 AX		
Caratteristiche principali		
Marca		Electrolux
Modello		ETV 4500 AX
Tipologia		televisore LED 22"
Estetica		inox antimpronta
Formato schermo		16:09
Schermo orientabile		.
Risoluzione video		1920x1080 pixel Full HD
Luminosità		350 cd/m²
Digitale terrestre incorporato		.
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita	(kW)	0,06
Tensione	(V)	220-240 1F
Frequenza	(Hz)	50
Certificazioni		-

## Lampada

EWL 1A X inox antimpronta		
Caratteristiche tecniche		
Tensione	(V)	230 1F
Frequenza	(Hz)	50
Certificazioni		-





# Cappe

## Aria fresca in cucina



### Cappe

Verticale Arredo .....	178
Camino .....	180
Estraibili .....	183
Integrate totali Sklok .....	184
Gruppo incasso .....	186

# Cappe

## Cosa c'è di nuovo

Potrai scegliere tra modelli che scompaiono e altri che sono parte integrante dell'ambiente cucina con prestazioni di aspirazione elevate.



**Integrate totali Sklok**  
Nuova gamma di cappe in estetica acciaio perfettamente integrabili all'interno dei pensili ad un'altezza di soli 50 cm. Grazie all'adozione di nuovi comandi, le nuove cappe possono essere installate anche ad una distanza del piano minore rispetto a quella delle cappe tradizionali.

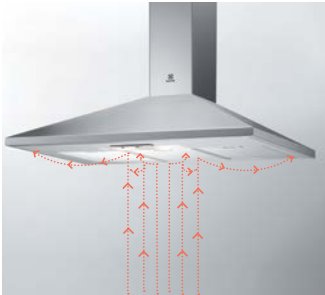
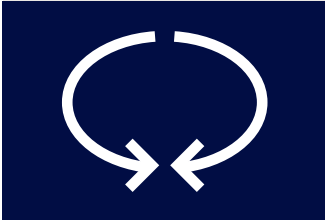


50 cm dal top



**Connessione Hob²Hood**  
Lascia che sia il tuo piano ad induzione\* ad azionare direttamente la cappa mentre cucini, grazie alla funzione automatica **Hob²Hood** di Electrolux. Grazie ad un collegamento ad infrarossi, la cappa potrà essere facilmente comandata, mantenendo la cucina sempre fresca e priva di odori.

**Motore Inverter**  
Il motore professionale ad alta prestazione, senza spazzole, consuma il 50% in meno di energia, nella modalità di aspirazione massima, rispetto ai motori tradizionali. Per un funzionamento più silenzioso ed estremamente efficiente.

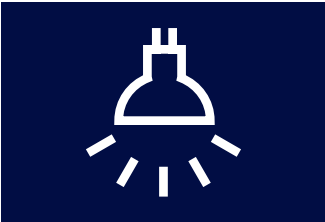


**Aria sempre pulita**  
La cappa aspira tutte le particelle di grassi che combinandosi con i vapori della cottura possono diventare nocivi, evitando che sgradevoli odori si diffondano in cucina. Anche le operazioni di pulizia diventano più semplici, perché le particelle di grasso non si depositano sui mobili circostanti.

860 mc/h

**Velocità di aspirazione**  
Può essere regolata per mezzo dell'apposito comando, che consente di impostare anche la velocità massima; ideale quando si cucinano cibi che producono molto fumo, come la carne alla griglia.

**Filtro metallico e filtro "carboattivo"**  
Il filtro metallico, lavabile in lavastoviglie, ha lo scopo di proteggere le parti funzionali della cappa, filtrando tutte le particelle di sporco e grasso. Il filtro "carboattivo", indispensabile per l'utilizzo della cappa in modalità filtrante, ha il compito di trattenere gli odori prodotti durante la cottura e, a garanzia del buon funzionamento, deve essere sostituito periodicamente.



**Crea un'atmosfera accogliente**  
Le cappe Electrolux non solo sono utili per aspirare gli odori della cottura. Sono anche eleganti fonti luminose grazie alle lampade alogene orientate verso il piano cottura che consentono una perfetta visione di quanto si sta cucinando.

**LED**  
**Illuminazione a LED**  
Le luci a Led ad alta efficienza, regolabili in intensità, della cappa Window ti permettono di creare l'atmosfera che desideri, riducendo i consumi di energia del 70%. Non contribuiscono all'inquinamento atmosferico e alla generazione di calore rispetto all'illuminazione tradizionale e la loro durata è di 50.000 ore, pari a 10 anni.

**Efficiente e potente**  
Grazie all'aspirazione perimetrale è possibile aspirare fumi e vapori di cottura in modo più efficiente e potente.



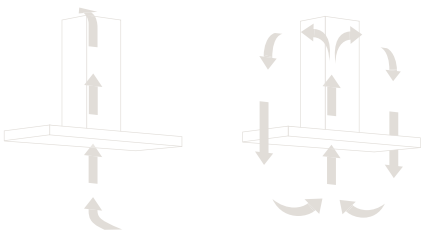
**Supersilenziose**  
Per limitare il rumore prodotto durante il funzionamento, i modelli Electrolux sono dotati di particolari protezioni insonorizzanti che consentono di ottenere un alto livello di silenziosità pur mantenendo un'elevata potenza di aspirazione.

\*Tecnologia disponibile su modelli selezionati. Le cappe da cucina e i piani cottura Electrolux compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo



# Cappe Cosa c'è da sapere

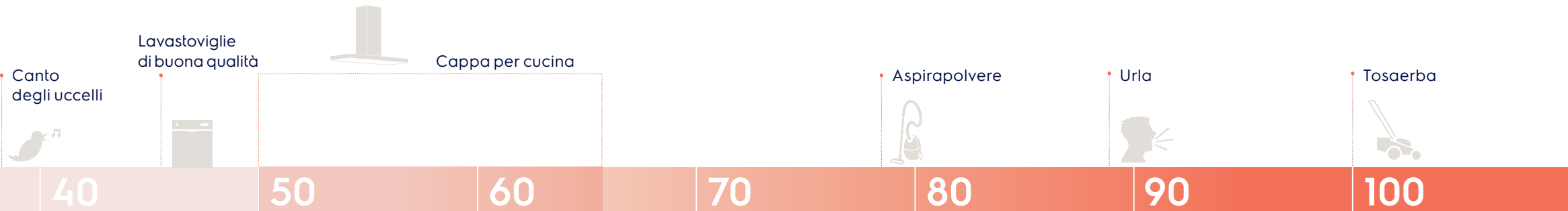
Scopri come le innovazioni della gamma Inspiration Range ti aiutano in cucina.



Estrazione Ricircolo

Il modo più efficiente per eliminare i vapori di cottura e gli odori dalla cucina consiste nell'estrarre l'aria dall'ambiente attraverso un condotto.

In alternativa, l'aria viene fatta ricircolare nell'ambiente: aspirata e purificata attraverso un filtro metallico e un filtro carbone, viene reimessa in cucina attraverso un'apposita apertura nella cappa.



Livello di rumorosità (dB)

## 8-12 ricambi di aria all'ora

### Calcola la Portata di Aspirazione

La portata di aria misura la capacità della cappa di aspirare aria dalla cucina. La portata di aria si misura in m<sup>3</sup>/h (metri cubi per ora) e indica quanti metri cubi di aria la cappa è in grado di aspirare in un'ora funzionando alla massima velocità. Un valore più alto indica una maggiore potenza di aspirazione, ma non significa necessariamente che la cappa sia la più adatta alle tue esigenze. Idealmente una buona cappa dovrebbe cambiare l'aria dell'ambiente cucina almeno 8 volte all'ora, o preferibilmente 12.

Area della cucina  
(lunghezza x larghezza x altezza)  
ad es. 4m x 3m x 2,5m = 30m<sup>3</sup>

12 ricambi di aria all'ora,  
ad es. 12 x 30m<sup>3</sup> = 360m<sup>3</sup>

## Vantaggi delle luci a LED rispetto alle normali lampadine:

### Bassi consumi di energia

- Consumi di energia ridotti fino al 70%.

### Sostenibilità

- Nessun uso di mercurio, sodio, piombo o altri metalli pesanti.  
- Meno inquinamento dell'aria, meno produzione di calore.

### Buona durata

- Durata pari a 50.000 ore/10 anni.  
- Riduzione dei costi di manutenzione.

## Cappa Verticale Arredo

- Adatta ad ogni ambiente cucina.
- Dona un tocco di design, grazie alle finiture e al design moderni.
- Performance di aspirazione eccellente.



## Cappa integrata totale Sklok

- Si integra perfettamente ad ogni ambiente cucina.
- Prestazioni elevate, estetica in acciaio e comandi innovativi.
- Soluzione salvaspazio perfettamente integrabili all'interno dei pensili ad una distanza di soli 50 cm dal piano.



## Cappa estraibile

- Massima efficienza di aspirazione racchiusa in una pratica ed agevole soluzione salvaspazio.
- Facilmente azionabile, anche durante la fase di cottura.

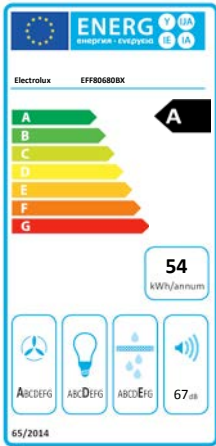


## Cappa da incasso

- Progettata per personalizzare liberamente e rendere unica la propria cucina.
- Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.
- Disponibili modelli con funzione Hob<sup>2</sup>Hood, collegamento automatico cappa-piano ad induzione.

## Energy Label

L'etichettatura energetica è ora disponibile anche per le cappe aspiranti e fornisce un valido supporto nella scelta della tua nuova cappa.



Verticale Arredo - Window

EFF 80680 BX

Cappa a parete da 80 cm



Benefit / Caratteristiche

Design unico ed elegante

Un sofisticato e moderno uso del vetro crea un design esclusivo che si integra e valorizza le cucine più innovative ed eleganti.

Silenziosa e super efficiente

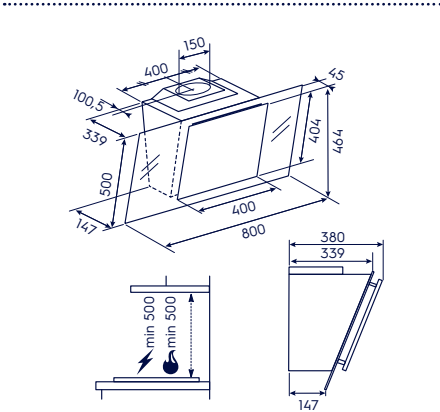
L'aspirazione perimetrale riduce la quantità di vapore o fumo che fuoriesce dalla cappa, riducendo i consumi ed offrendo la massima silenziosità.

Un ambiente piacevole

La sua tecnologia potente e silenziosa non renderà solo la tua cucina un luogo dall'aria pulita e piacevole. Ma anche silenzioso ed accogliente.

- **Verticale Arredo - Window - 80 cm**
- Portata massima aspirante **860 m³/h**
- **Aspirazione perimetrale**
- 1 motore da 270 W
- Comandi **Touch Control**
- Regolazione motore a 5 velocità **+ 1 intensiva**
- **Motore Inverter**
- 3 filtri in metallo lavabili
- Spia saturazione filtri
- 2 filtri carbone EFF62
- 2 Luci LED da 4 W
- Installabile in modalità filtrante/ aspirante
- Classe energetica **A**
- Estetica inox
- Disponibile come optional kit camino K1000X

Specifiche tecniche



Verticale Arredo

EFV 80464 OK

Una cappa in vetro dal design unico



EFV 80464 OX



EFV 80464 OW

Benefit / Caratteristiche

Design unico ed elegante

L'uso sofisticato e moderno del vetro combinato all'esclusivo design, la rende un complemento di arredo che valorizza le cucine più innovative ed eleganti.

Aria pulita, senza sforzo

Grazie al suo potente motore, con il minimo consumo di energia, potrai eliminare i cattivi odori all'istante, per un ambiente cucina piacevole ed accogliente.

Elegante illuminazione

I due faretti alogeni illuminano chiaramente la superficie del piano, dandoti la visibilità necessaria per controllare i tuoi piatti.

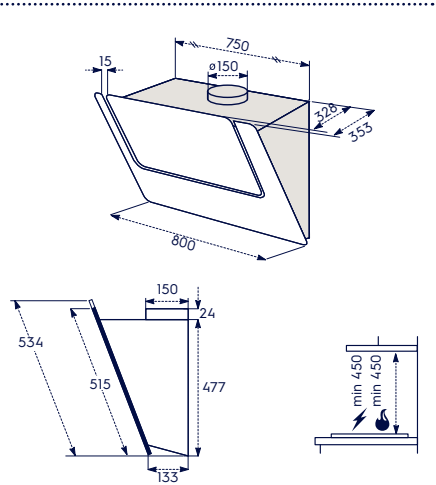
- **Verticale Arredo - 80 cm**
- Portata massima aspirante **647 m³/h**
- 1 motore da 250 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- 1 filtro in metallo lavabile
- 2 lampade alogene da 20 W
- Installabile in modalità filtrante/ aspirante
- Classe energetica **C**
- Estetica in vetro nero

**EFV 80464 OX** - Estetica inox

**EFV 80464 OW** - Estetica in vetro bianca

- Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE57; kit camino K5010M

Specifiche tecniche





Camino - Future

EFB 60460 OX

Design moderno ed elegante

**Perfettamente coordinata**  
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.

**Controllo semplice**  
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

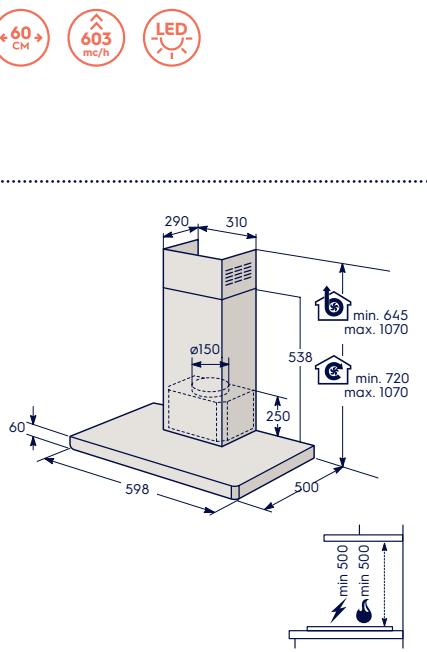
**Illuminazione a LED**  
Consente una perfetta visione di quanto si sta cucinando.



Caratteristiche

- Camino - Future - 60 cm
  - Portata massima aspirante 603 m³/h
  - 1 motore da 255 W
  - Regolazione motore a 3 velocità
  - 1 filtro in metallo lavabile
  - 2 lampade LED da 2,5 W
  - Installabile in modalità filtrante/ aspirante
  - Classe energetica B
  - Estetica inox
- Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE15

Specifiche tecniche



Camino - Future

EFF 90460 OX

Design moderno ed elegante

**Perfettamente coordinata**  
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.

**Controllo semplice**  
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

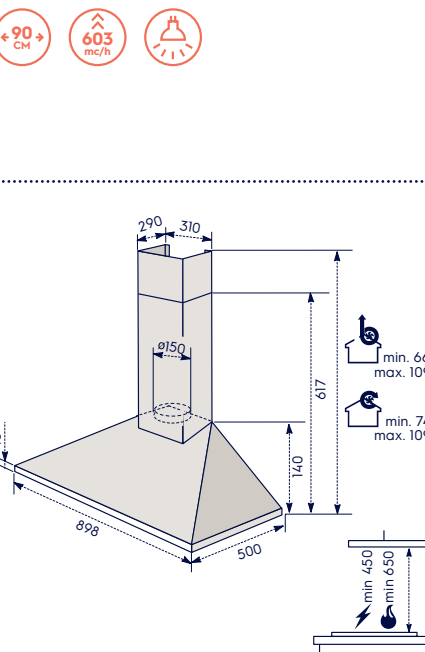
**Illuminazione elegante**  
I faretto alogeni assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.



Caratteristiche

- Camino - Future - 90 cm
  - Portata massima aspirante 603 m³/h
  - 1 motore da 250 W
  - Regolazione motore a 3 velocità
  - 2 filtri in metallo lavabili
  - 2 lampade alogene da 20 W
  - Installabile in modalità filtrante/ aspirante
  - Classe energetica C
  - Estetica inox antimpronta
- Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE15

Specifiche tecniche



Camino - Future

EFB 90460 OX

Design moderno ed elegante

**Perfettamente coordinata**  
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.

**Controllo semplice**  
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

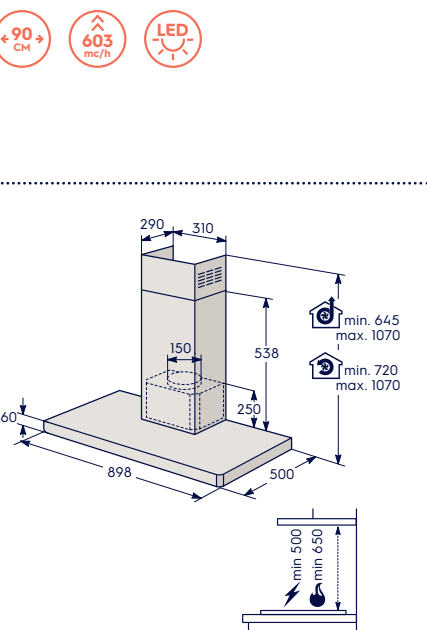
**Illuminazione a LED**  
Consente una perfetta visione di quanto si sta cucinando.



Caratteristiche

- Camino - Future - 90 cm
  - Portata massima aspirante 603 m³/h
  - 1 motore da 255 W
  - Regolazione motore a 3 velocità
  - 2 filtri in metallo lavabili
  - 2 lampade LED da 2,5 W
  - Installabile in modalità filtrante/ aspirante
  - Classe energetica B
  - Estetica inox
- Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE15

Specifiche tecniche



Camino - Glass

EFC 90466 OX

Design moderno ed elegante

**Una combinazione raffinata**  
L'accostamento di materiali quali vetro e acciaio fanno di questa cappa un complemento di arredo pieno di stile.

**Controllo semplice**  
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

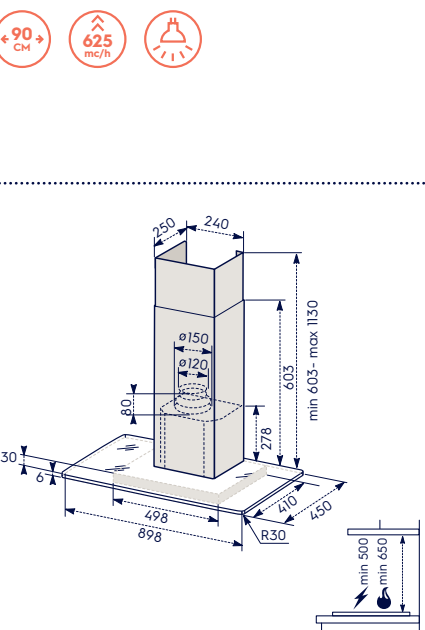
**Illuminazione elegante**  
I faretto alogeni assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.



Caratteristiche

- Camino - Glass - 90 cm
  - Portata massima aspirante 625 m³/h
  - 1 motore da 120 W
  - Regolazione motore a 3 velocità
  - 1 filtro in metallo lavabile
  - 2 lampade alogene da 20 W
  - Installabile in modalità filtrante/ aspirante
  - Classe energetica C
  - Estetica inox e cristallo temprato
- Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE15

Specifiche tecniche



Camino

EFC 60151 X

Design moderno ed elegante

**Perfettamente coordinata**  
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.

**Controllo semplice**  
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

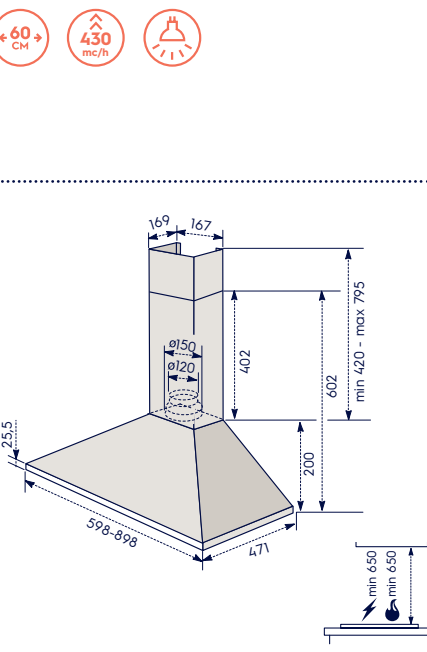
**Facile da pulire**  
Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.



Caratteristiche

- Camino - 60 cm
  - Portata massima aspirante 430 m³/h
  - 1 motore da 145 W
  - Regolazione motore a 3 velocità
  - 1 filtro in metallo lavabile
  - 1 lampada alogena da 28 W
  - Installabile in modalità filtrante/ aspirante
  - Classe energetica E
  - Estetica inox
- 
- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF75

Specifiche tecniche



Camino

EFC 90151 X

Design moderno ed elegante

**Perfettamente coordinata**  
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.

**Controllo semplice**  
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

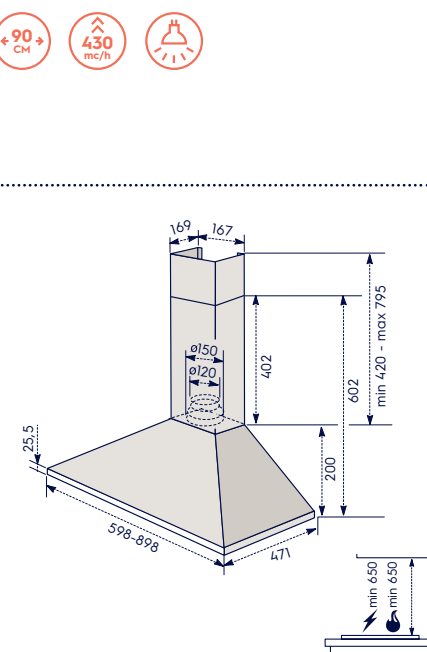
**Facile da pulire**  
Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.



Caratteristiche

- Camino - 90 cm
  - Portata massima aspirante 430 m³/h
  - 1 motore da 145 W
  - Regolazione motore a 3 velocità
  - 3 filtri in metallo lavabili
  - 2 lampade alogene da 28 W
  - Installabile in modalità filtrante/ aspirante
  - Classe energetica E
  - Estetica inox
- 
- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF75

Specifiche tecniche



Estraibile

EFP 6500 X

Integrazione perfetta

**Frontalino estraibile**  
Particolare soluzione di integrazione che consente un perfetto allineamento ai pensili senza rinunciare all'efficienza.

**Facile da pulire**  
Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

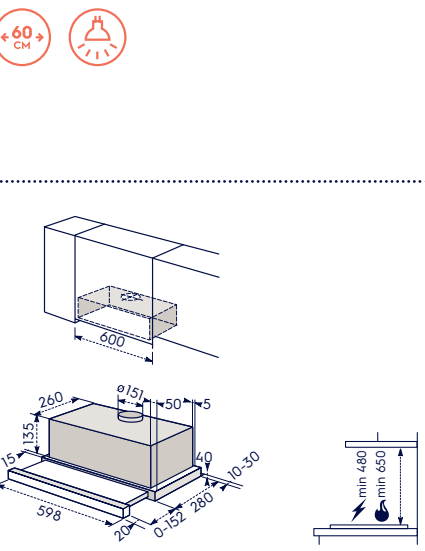
**Controllo semplice**  
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.



Caratteristiche

- Frontalino estraibile - 60 cm
  - Portata massima aspirante 420 m³/h
  - 1 motore da 140 W
  - Regolazione motore a 2 velocità
  - 2 filtri antigrasso lavabili
  - 2 lampade alogene da 28 W
  - Installabile in modalità filtrante/ aspirante
  - Classe energetica E
  - Estetica inox
- 
- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF75

Specifiche tecniche



Estraibile

CE 6010 GR

Integrazione perfetta

**Facilmente estraibile**  
La cappa è dotata di uno speciale meccanismo per l'apertura del frontale che non ostacola quella delle antine sovrastanti.

**Illuminazione elegante**  
I faretti alogeni assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.

**Controllo semplice**  
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

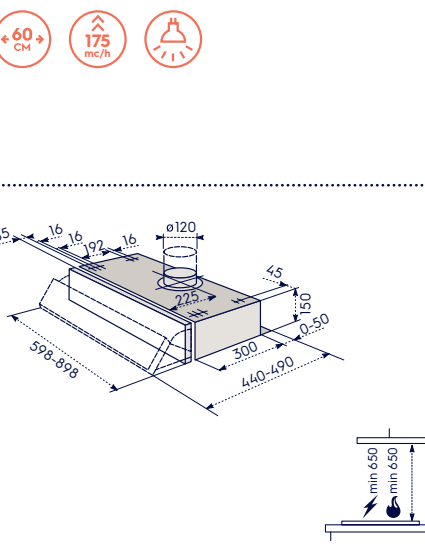


CE 6010 GR - CE 9010 GR

Caratteristiche

- Estraibile - 60 cm
  - Portata massima aspirante 175 m³/h
  - 1 motore da 95 W
  - Regolazione motore a 3 velocità
  - 1 filtro antigrasso
  - 2 lampade alogene da 28 W
  - Installabile in modalità filtrante/ aspirante
  - Classe energetica E
  - Estetica grigia
- 
- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF57

Specifiche tecniche



- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF57



CE 6020 N - CE 9020 N



Integrata totale Sklok

CA 6400 I-X

Integrazione perfetta nell’anta di cucine dal design minimal

**L’alleato invisibile**  
Particolare soluzione di integrazione che permette alla cappa di scomparire all’interno del pensile quando non è in uso.

**Illuminazione elegante**  
I faretti alogeni assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.

**Facile da pulire**  
Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.



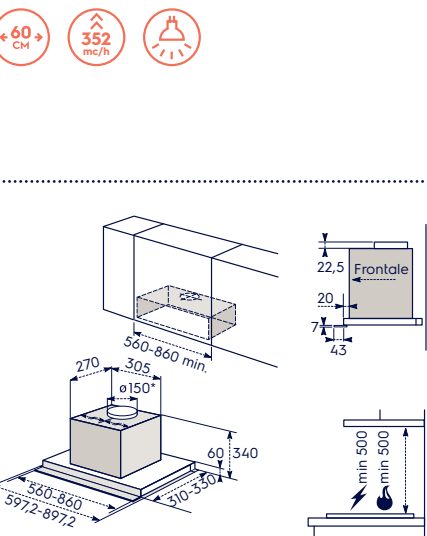
Caratteristiche

- Integrata totale Sklok
- Si inserisce all’interno del pensile da **60** cm di larghezza
- Frontalino estraibile
- **Portata massima** aspirante **352** m³/h
- 1 motore da 120 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- 1 filtro in metallo lavabile
- 2 lampade alogene da 20 W
- Installabile in modalità filtrante/ aspirante
- Classe energetica **E**



- CA 9400 I-X**
- Si inserisce all’interno del pensile da **90** cm di larghezza
- 
- Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE47 e distanziali in metallo FILLER60 e FILLER90

Specifiche tecniche



\*adattatore ø150x120

Integrata totale Sklok

CA 6600 IS-X

Integrazione perfetta nell’anta di cucine dal design minimal

**Bassa installazione**  
Posizionabile ad una distanza dal piano di soli 50 cm, anziché 65 cm, come richiesto nelle cappe tradizionali, scompare all’interno del pensile quando non è in uso.

**Illuminazione elegante**  
I faretti alogeni assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.

**Facile da pulire**  
Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

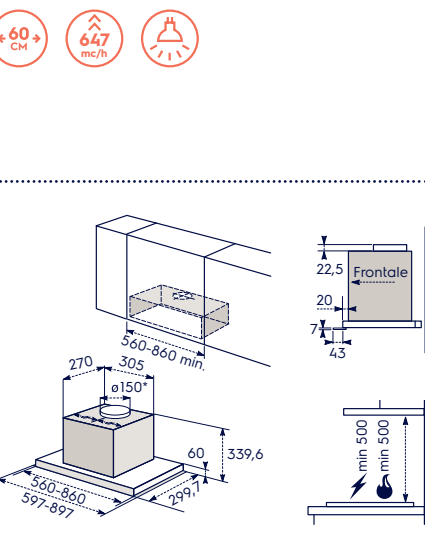


Caratteristiche

- Integrata totale Sklok
- Si inserisce all’interno del pensile da **60** cm di larghezza
- Distanza minima dal piano 50 cm
- Frontalino estraibile
- **Portata massima** aspirante **647** m³/h
- 1 motore da 245 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- 1 filtro in metallo lavabile
- 2 lampade alogene da 20 W
- Installabile in modalità filtrante/ aspirante
- Classe energetica **C**
- Estetica inox

- Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE57 e distanziale in metallo FILLER60

Specifiche tecniche



\*adattatore ø150x120

Integrata totale Sklok

CA 9400 IS-X

Integrazione perfetta nell’anta di cucine dal design minimal

**Bassa installazione**  
Posizionabile ad una distanza dal piano di soli 50 cm, anziché 65 cm, come richiesto nelle cappe tradizionali, scompare all’interno del pensile quando non è in uso.

**Illuminazione elegante**  
I faretti alogeni assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.

**Facile da pulire**  
Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.



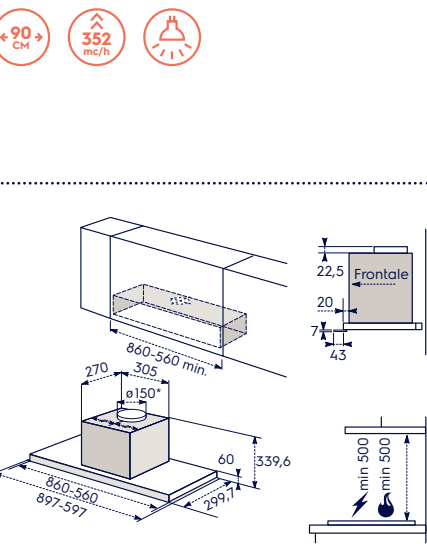
Caratteristiche

- Integrata totale Sklok
- Si inserisce all’interno del pensile da **90** cm di larghezza
- Distanza minima dal piano 50 cm
- Frontalino estraibile
- **Portata massima** aspirante **352** m³/h
- 1 motore da 135 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- 1 filtro in metallo lavabile
- 2 lampade alogene da 20 W
- Installabile in modalità filtrante/ aspirante
- Classe energetica **E**
- Estetica inox



- CA 6400 IS-X**
- Si inserisce all’interno del pensile da **60** cm di larghezza
- 
- Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE47 e distanziali in metallo FILLER90 e FILLER60

Specifiche tecniche



\*adattatore ø150x120

Integrata totale Sklok

CA 9600 IS-X

Integrazione perfetta nell’anta di cucine dal design minimal

**Bassa installazione**  
Posizionabile ad una distanza dal piano di soli 50 cm, anziché 65 cm, come richiesto nelle cappe tradizionali, scompare all’interno del pensile quando non è in uso.

**Illuminazione elegante**  
I faretti alogeni assicurano sempre una visibilità perfetta della tua zona cottura.

**Facile da pulire**  
Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

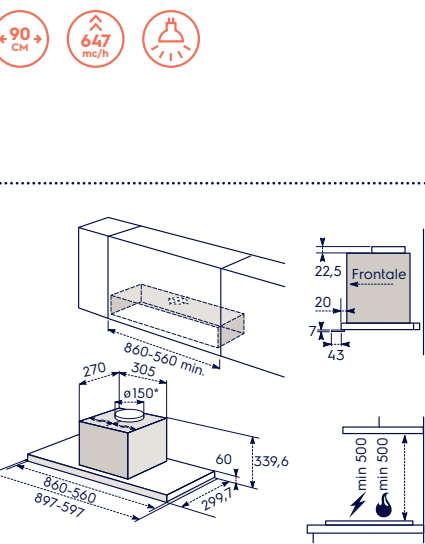


Caratteristiche

- Integrata totale Sklok
- Si inserisce all’interno del pensile da **90** cm di larghezza
- Distanza minima dal piano 50 cm
- Frontalino estraibile
- **Portata massima** aspirante **647** m³/h
- 1 motore da 245 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- 1 filtro in metallo lavabile
- 2 lampade alogene da 20 W
- Installabile in modalità filtrante/ aspirante
- Classe energetica **C**
- Estetica inox

- Disponibile come optional kit filtro carbone TYPE57 e distanziale in metallo FILLER90

Specifiche tecniche



\*adattatore ø150x120

Gruppo incasso con H²H

EFG 90563 OX

Aria fresca in cucina,  
grazie ad un aiuto invisibile



Benefit / Caratteristiche

**Connessione Hob²Hood**  
Grazie al wireless integrato, la cappa intelligente comunica direttamente con il piano cottura, attivandosi e regolandosi automaticamente per mantenere un ambiente fresco.

**Gruppo incasso**  
Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.

**Illuminazione a LED**  
Consente una perfetta visione di quanto si sta cucinando.

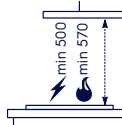
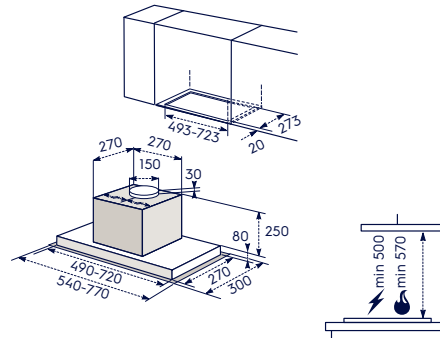
- Gruppo incasso - 90 cm
- Connessione Hob²Hood
- Portata massima aspirante 585 m³/h
- 1 motore da 250 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- +1 intensiva
- 2 filtri in metallo lavabili
- 2 lampade LED da 2,2 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica C
- Estetica inox



EFG 60563 OX - 60 cm

- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF72

Specifiche tecniche



Gruppo incasso

GI 5210 GR

**Integrazione perfetta**

**Gruppo incasso**

Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.

**Controllo semplice**

Regola facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

**Facile da pulire**

Il filtro antigrasso può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.



GI 5210 GR - GI 7010 GR

Gruppo incasso

GI 5220 GR

**Integrazione perfetta**

**Gruppo incasso**

Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.

**Controllo semplice**

Regola facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

**Facile da pulire**

Il filtro antigrasso può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.



GI 5220 GR - GI 7020 GR - GI 5240 X - GI 7040 X

Caratteristiche

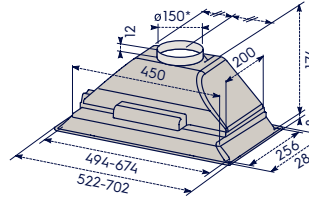
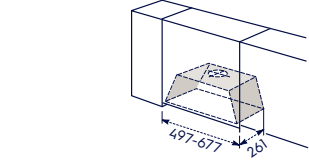
- Gruppo incasso - 52 cm
- Portata massima aspirante 250 m³/h
- 1 motore da 115 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- 1 filtro antigrasso
- 2 lampade alogene da 28 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica E
- Estetica grigia



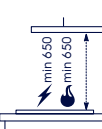
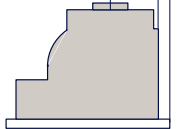
GI 7010 GR - 70 cm

- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF75

Specifiche tecniche



\* ø adattatore 150\*120



Caratteristiche

- Gruppo incasso - 52 cm
- Portata massima aspirante 290 m³/h
- 1 motore da 135 W
- Regolazione motore a 3 velocità
- 2 filtri antigrasso
- 2 lampade alogene da 28 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica E
- Estetica grigia



GI 7020 GR - 70 cm

- 1 motore da 145 W



GI 5240 X - 52 cm

- Portata massima aspirante 390 m³/h
- 1 motore da 130 W
- Estetica inox

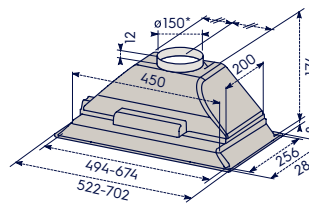
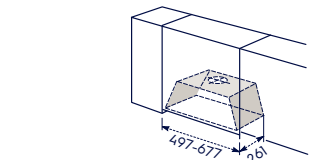


GI 7040 X - 70 cm

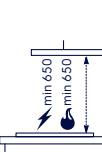
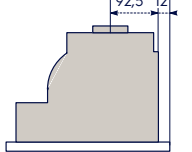
- Portata massima aspirante 390 m³/h
- 1 motore da 130 W
- Estetica inox

- Disponibile come optional kit filtro carbone EFF75

Specifiche tecniche



\* ø adattatore 150\*120





Verticale Arredo - Window



**EFF 80680 BX**  
L 80 cm, portata max  
aspirante 860 m³/h,  
1 motore da 270 W

Verticale Arredo



**EFV 80464 OK**  
L 80 cm, portata max  
aspirante 647 m³/h,  
1 motore da 250 W



**EFV 80464 OX**  
L 80 cm, portata max  
aspirante 647 m³/h,  
1 motore da 250 W



**EFV 80464 OW**  
L 80 cm, portata max  
aspirante 647 m³/h,  
1 motore da 250 W

Camino - Future



**EFB 60460 OX**  
L 60 cm, portata max  
aspirante 603 m³/h,  
1 motore da 255 W



**EFB 90460 OX**  
L 90 cm, portata max  
aspirante 603 m³/h,  
1 motore da 255 W



**EFF 90460 OX**  
L 90 cm, portata max  
aspirante 603 m³/h,  
1 motore da 250 W



**EFC 90466 OX**  
L 90 cm, portata max  
aspirante 625 m³/h,  
1 motore da 120 W

Camino



**EFC 60151 X**  
L 60 cm, portata max  
aspirante 430 m³/h,  
1 motore da 145 W



**EFC 90151 X**  
L 90 cm, portata max  
aspirante 430 m³/h,  
1 motore da 145 W



**EFP 6500 X**  
L 60 cm, portata max  
aspirante 420 m³/h,  
1 motore da 140 W

Estraibile

Estraibile



**CE 6010 GR**  
L 60 cm, portata max  
aspirante 175 m³/h,  
1 motore da 250 W  
**CE 9010 GR**  
L 90 cm, portata max  
aspirante 175 m³/h,  
1 motore da 250 W



**CE 6020 N**  
L 60 cm, portata max  
aspirante 275 m³/h,  
2 motori da 95 W  
**CE 9020 N**  
L 90 cm, portata max  
aspirante 275 m³/h,  
2 motori da 95 W

Integrata totale Sklok



**CA 6400 I-X**  
L 60 cm, portata max  
aspirante 352 m³/h,  
1 motore da 120 W



**CA 9400 I-X**  
L 90 cm, portata max  
aspirante 352 m³/h,  
1 motore da 120 W

Integrata totale Sklok



**CA 9400 IS-X**  
L 60 cm, portata max  
aspirante 352 m³/h,  
1 motore da 135 W



**CA 6400 IS-X**  
L 90 cm, portata max  
aspirante 352 m³/h,  
1 motore da 135 W



**CA 6600 IS-X**  
L 60 cm, portata max  
aspirante 647 m³/h,  
1 motore da 245 W



**CA 9600 IS-X**  
L 90 cm, portata max  
aspirante 647 m³/h,  
1 motore da 245 W

Gruppo incasso con H²H



**EFG 90563 OX**  
L 90 cm, portata max  
aspirante 585 m³/h,  
1 motore da 250 W



**EFG 60563 OX**  
L 60 cm, portata max  
aspirante 585 m³/h,  
1 motore da 250 W

Gruppo incasso



**GI 5210 GR**  
L 52 cm, portata max  
aspirante 250 m³/h,  
1 motore da 115 W  
**GI 7010 GR**  
L 70 cm, portata max  
aspirante 250 m³/h,  
1 motore da 115 W



**GI 5220 GR**  
L 52 cm, portata max  
aspirante 290 m³/h,  
1 motore da 135 W  
**GI 7020 GR**  
L 70 cm, portata max  
aspirante 290 m³/h,  
1 motore da 135 W

**GI 5240 X**  
L 52 cm, portata max  
aspirante 390 m³/h,  
1 motore da 130 W  
**GI 7040 X**  
L 70 cm, portata max  
aspirante 390 m³/h,  
1 motore da 130 W

	EFF 80680 BX inox	EFV 80464 OX inox EFV 80464 OW vetro bianco EFV 80464 OK vetro nero	EFB 60460 OX inox	EFB 90460 OX inox	EFF 90460 OX inox
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014					
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo modello	EFF 80680 BX	EFV 80464 OX EFV 80464 OW EFV 80464 OK	EFB 60460 OX	EFB 90460 OX	EFF 90460 OX
Consumo annuo di Energia - AEC hood (kWh/A)	54,4	80,1	56,4	56,4	81,9
Classe di efficienza energetica	A	C	B	B	C
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	32	29	26,7	26,7	28
Classe di efficienza fluidodinamica	A	A	B	B	B
Efficienza luminosa - Le hood (lux/W)	15	5	29	29	5
Classe di efficienza luminosa (lux)	D	F	A	A	F
Efficienza di filtraggio dei grassi - GFE hood (%)	60	66	76	76	76
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	E	D	C	C	C
Flusso d'aria alla potenza minima in uso normale (m³/h)	200	256	256	256	240
Flusso d'aria alla potenza massima in uso normale (m³/h)	730	647	603	603	603
Flusso d'aria in uso intenso o boost (m³/h)	860	-	-	-	-
Potenza sonora ponderata A alla minima velocità dB(A) re 1pW (m³/h)	42	47	46	46	46
Potenza sonora ponderata A alla massima velocità dB(A) re 1pW (m³/h)	67	67	69	69	69
Potenza sonora ponderata A a velocità intensiva o boost dB(A) re 1pW (n°)	70	-	-	-	-
Consumo di corrente in modalità off - (W)	0,85	0	0	0	0
Consumo di corrente in modalità standby - (W)	0	0	0	0	0
Caratteristiche principali					
Connessione Hob²Hood	-	-	-	-	-
Tipologia	Arredo Verticale - Window	Arredo - Verticale	Camino - Future	Camino - Future	Camino - Future
Estetica	Inox	Inox Vetro bianco Vetro nero	Inox	Inox	Inox
Larghezza cm	80	80	60	90	90
Motori	1 Motore Inverter	1	1	1	1
Livelli di regolazione	5	3	3	3	3
Aspirazione intensiva	•	-	-	-	-
Modalità di installazione Filtrante / Aspirante	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
Filtro metallico lavabile (n°)	3	1	1	2	2
Caratteristiche tecniche					
Assorbimento del motore (W)	270	250	255	255	250
Lampade (n°)	2 LED da 4W	2 alogene da 20 W	2 LED da 2,5 W	2 LED da 2,5 W	2 alogene da 20 W
Frequenza (Hz)	50	50	50	50	50
Tensione (V)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Certificazioni	IMQ	IMQ	DEMKO	DEMKO	DEMKO

EFC 90466 OX inox e cristallo temprato	EFC 60151 X inox	EFC 90151 X inox	EFP 6500 X inox	CE 6010 GR grigia	CE 9010 GR grigia	CE 6020 N nera con griglia inox	CE 9020 N nera con griglia inox
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Rex-Electrolux
EFC 90466 OX	EFC 60151 X	EFC 90151 X	EFP 6500 X	CE 6010 GR	CE 9010 GR	CE 6020 N	CE 9020 N
81,9	94	114,4	107,1	97,2	97,2	153,4	152,7
C	E	E	E	E	E	F	F
28	6,9	6,9	8,5	3,2	3,2	3	3
B	F	F	E	G	G	G	G
9	2	2	2	1,4	1,4	1,4	1
E	G	G	G	G	G	G	G
86	80	80	77	60	60	60	60
B	C	C	C	E	E	E	E
256	230	230	220	115	115	180	180
603	430	430	420	175	175	275	275
-	-	-	-	-	-	-	-
49	53	53	63	61	61	65	65
70	67	67	67	68	68	73	73
-	-	-	-	-	-	-	-
0	0	0	NA	0	0	0	0
0	0	0	NA	0	0	0	0
-	-	-	-	-	-	-	-
Camino Glass	Arredo	Arredo	Frontalino estraibile	Estraibile	Estraibile	Estraibile	Estraibile
Inox e cristallo temprato	Inox	Inox	Inox	Grigia	Grigia	Nera con griglia inox	Nera con griglia inox
90	60	90	60	60	90	60	90
1	1	1	1	1	1	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3
-	-	-	-	-	-	-	-
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
1	1	3	2	1	1	2	2
120	145	145	140	95	95	190	190
2 alogene da 20 W	1 alogena da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 20 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W
50-60	50	50	50	50	50	50	50
220-240	220-240	220-240	240	230	230	230	230
DEMKO	IMQ	IMQ	DEMKO	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ

Accessori opzionali

KINST07  
Staffe laterali per installazione cappe sottopensile



	CA 6400 I-X inox	CA 9400 I-X inox	CA 9400 IS-X inox	CA 6400 IS-X inox	CA 6600 IS-X inox	CA 9600 IS-X inox
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014						
Nome o marchio del fornitore	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo modello	CA 6400 I-X	CA 9400 I-X	CA 9400 IS-X	CA 6400 IS-X	CA 6600 IS-X	CA 9600 IS-X
Consumo annuo di Energia - AEC hood (kWh/A)	111,3	111,3	112,2	111,3	83,8	83,8
Classe di efficienza energetica	E	E	E	E	C	C
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	5	5	5	5	27,1	27,1
Classe di efficienza fluidodinamica	F	F	F	F	B	B
Efficienza luminosa - Lehood (lux/W)	9	9	5	5	5	5
Classe di efficienza luminosa (lux)	E	E	F	F	F	F
Efficienza di filtraggio dei grassi - GFE hood (%)	56	56	56	56	76	76
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	E	E	E	E	C	C
Flusso d'aria alla potenza minima in uso normale (m³/h)	165	165	165	165	272	272
Flusso d'aria alla potenza massima in uso normale (m³/h)	352	352	352	352	647	647
Flusso d'aria in uso intenso o boost (m³/h)	-	-	-	-	-	-
Potenza sonora ponderata A alla minima velocità (m³/h) dB(A) re 1pW	46	46	46	46	49	49
Potenza sonora ponderata A alla massima velocità (m³/h) dB(A) re 1pW	60	60	60	60	69	69
Potenza sonora ponderata A a velocità intensiva o boost dB(A) re 1pW (n°)	-	-	-	-	-	-
Consumo di corrente in modalità off - (W)	0	0	0	0	0	0
Consumo di corrente in modalità standby - (W)	0	0	0	0	0	0
Caratteristiche principali						
Connessione Hob²Hood	-	-	-	-	-	-
Tipologia	Sklok integrata totale	Sklok integrata totale	Sklok integrata totale	Sklok integrata totale	Sklok integrata totale	Sklok integrata totale
Estetica	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Larghezza cm	60	90	90	60	60	90
Motori	1	1	1	1	1	1
Livelli di regolazione	3	3	3	3	3	3
Aspirazione intensiva	-	-	-	-	-	-
Modalità di installazione Filtrante / Aspirante	./.	./.	./.	./.	./.	./.
Filtro metallico lavabile (n°)	1	1	1	1	1	1
Caratteristiche tecniche						
Assorbimento del motore (W)	120	120	120	120	255	255
Lampade (n°)	2 alogene da 20 W	2 alogene da 20 W	2 alogene da 20 W	2 alogene da 20 W	2 alogene da 20 W	2 alogene da 20 W
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50	50	50	50
Tensione (V)	220-240	220-240	220-230	220-230	220-230	220-230
Certificazioni	DEMKO	DEMKO	DEMKO	DEMKO	DEMKO	DEMKO

EFG 90563 OX inox	EFG 60563 OX inox	GI 5210 GR grigia	GI 7010 GR grigia	GI 5220 GR grigia	GI 7020 GR grigia	GI 5240 X inox	GI 7040 X inox
Electrolux	Electrolux	Electrolux-Rex	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
EFG 90563 OX	EFG 60563 OX	GI 5210 GR	GI 7010 GR	GI 5220 GR	GI 7020 GR	GI 5240 X	GI 7040 X
102,6	102,6	118,2	118,2	118,2	118,2	119,3	119,3
C	C	E	E	E	E	E	E
17,7	17,7	4,4	4,4	4,4	4,4	8,9	8,9
D	D	F	F	F	F	E	E
102	102	2,75	3	3	3	3	3
A	A	G	G	G	G	G	G
75	75	77	77	77	77	77	77
D	D	C	C	C	C	C	C
230	230	190	190	190	190	220	220
485	485	300	300	300	300	420	420
585	585	-	-	-	-	-	-
50	50	50	50	50	50	54	54
67	67	62	62	62	62	67	67
70	70	-	-	-	-	-	-
0,85	0,85	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0
.	.	-	-	-	-	-	-
Gruppo incasso	Gruppo incasso	Incasso	Incasso	Incasso	Incasso	Incasso	Incasso
Inox	Inox	Grigia	Inox	Grigia	Grigia	Inox	Inox
80	60	52	70	52	70	52	70
1	1	1	1	1	1	1	1
3	3	3	3	3	3	3	3
.	.	-	-	-	-	-	-
./.	./.	./.	./.	./.	./.	./.	./.
2	2	1	1	1	1	1	1
250	250	115	125	125	125	140	140
2 LED da 2,2 W	2 LED da 2,2 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W	2 alogene da 28 W
230	230	50	50	50	50	50	50
230	230	230	230	230	230	230	230
IMQ	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ



# Lavaggio

Capi sempre belli,  
lavaggio dopo lavaggio



---

Lavaggio	
Lavatrici.....	198
Lavasciuga.....	201



# Lavatrici e lavasciuga

## Cosa c'è da sapere

La lavatrice che garantisce un bucato perfetto, anche della biancheria più voluminosa.

7 kg



**Capacità di carico**  
Nuova vasca per carichi fino a 7 kg reali di biancheria perfettamente lavata e centrifugata. Ideale anche per i carichi più ingombranti.



**TimeManager®**  
Con la funzione **TimeManager®** sei tu a decidere la durata del ciclo di lavaggio, in base alle tue esigenze. Non la lavatrice. La funzione è disponibile per i programmi Cotoni, Sintetici, Delicati e anche Jeans e Tende dove presenti.



**Centrifuga variabile**  
Le lavatrici Electrolux sono dotate di un tasto che consente di modificare il numero dei giri centrifuga proposti in automatico dalla macchina. È possibile modificare l'impostazione riducendo a piacimento la velocità desiderata.

**Maxi oblò**  
La nuova gamma di lavatrici è dotata di maxi oblò che consente di caricare e scaricare con facilità anche la biancheria più voluminosa e offre inoltre una migliore visibilità dell'interno del cestello.

A++



**L'ambiente ringrazia, il risparmio anche**  
Oggi le lavatrici a scomparsa totale di Electrolux si sono superate. Grazie ad innovative soluzioni, tutta la gamma è in classe A++ di efficienza energetica.

**Lavaggio e asciugatura non stop**  
La lavasciuga **LAI 1470 E** offre una capacità di carico che consente di lavare 7 kg di bucato e asciugarne 4 kg. È inoltre disponibile la funzione d'uso "non stop" che lava e asciuga automaticamente 4 kg di bucato. Imposti il programma di lavaggio, poi selezioni il livello di asciugatura desiderato e la macchina lava e asciuga automaticamente tutto il tuo bucato. A te non resterà che estrarlo e riporlo nell'armadio.



**Programmazione partenza**  
Consente di posticipare la partenza del programma fino a 20 ore negli orari a tariffa ridotta in base alle tue esigenze orarie.

**Ideale per piccoli carichi**  
**AutoSense** riduce automaticamente i consumi in base al carico per la massima flessibilità. Ideale per ridotte quantità di carico.



**Programma speciale: seta**  
Dedicato al lavaggio dei capi particolarmente delicati, come le sete e i tessuti più preziosi, per i quali è consigliato il "lavaggio a mano". Il ciclo super delicato è seguito da una fase di risciacquo altrettanto delicato.



**Certificazione Woolmark**  
Lava in tutta sicurezza i tuoi preziosi capi in lana: i risultati sono certificati dall'istituto indipendente Woolmark Company.

**Sistema antispreco detersivo**  
Riporta forzatamente all'interno del cesto il detersivo depositato sul fondo per ottenere migliori risultati di lavaggio, utilizzando completamente il detersivo.

Classe A++

LI 1070 E

La lavatrice in classe A++



Benefit / Caratteristiche

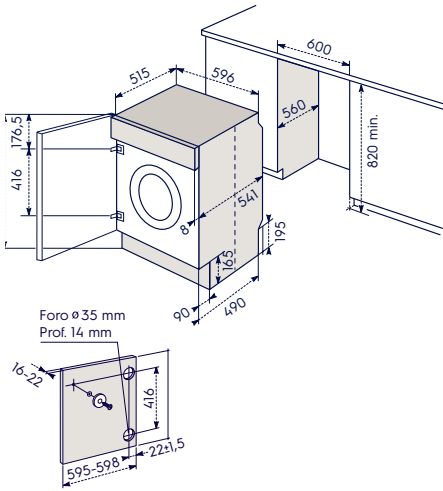
**Risparmio ai massimi livelli**  
In classe A++ di efficienza energetica, consente di risparmiare il 20% di energia in più rispetto alla classe A.

**Grande capacità**  
7 kg di capacità per lavare grandi carichi di bucato e un oblò con apertura di 30 cm che facilita le operazioni di carico e scarico.

**Partenza ritardata**  
Consente di posticipare la partenza del programma negli orari a tariffa ridotta in base alle tue esigenze orarie.

- **Lavatrice a scomparsa totale**
  - Maxi oblò
  - Capacità di carico **7 kg**
  - Centrifuga **1000 giri/min**
  - Regolazione centrifuga: 1000 - 800 - 500 giri/min; esclusione centrifuga; antipiega
  - **AutoSense**: auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
  - Programmi speciali: Lana Woolmark - Lavaggio a mano
  - Opzioni: Prelavaggio - Quotidiano - Breve - Extra risciacquo
  - Partenza ritardata 3, 6, 9 ore
  - Sicurezze: antitrabocco - antisurriscaldamento
  - Sistema antispreco detersivo
  - Sistema antivibrazioni
  - Vasca in Carboran
  - Filtro accessibile
  - Classe di efficienza energetica **A++**
  - Classe di efficienza di centrifuga **C**
- A richiesta pedana per arrivare a 87 cm  
PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Specifiche tecniche



TimeManager®

LI 1270 E

La lavatrice con TimeManager® in classe A++



Benefit / Caratteristiche

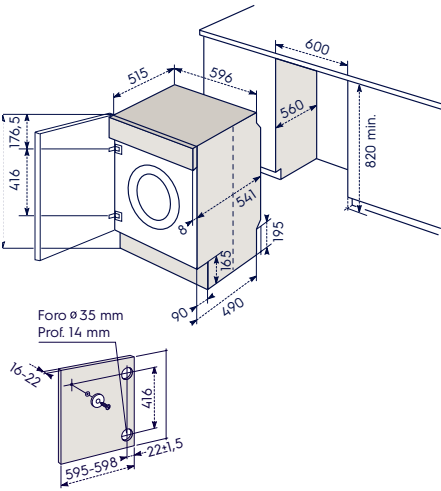
**Scegli tu la durata del ciclo di lavaggio**  
Con la funzione TimeManager® sei tu a decidere la durata del lavaggio, in base alle tue esigenze.

**Risparmio ai massimi livelli**  
In classe A++ di efficienza energetica, consente di risparmiare il 20% di energia in più rispetto alla classe A.

**Grande capacità**  
7 kg di capacità per lavare grandi carichi di bucato e un oblò con apertura di 30 cm che facilita le operazioni di carico e scarico.

- **Lavatrice a scomparsa totale**
  - Maxi oblò
  - Capacità di carico **7 kg**
  - Centrifuga **1200 giri/min**
  - Elettronica **TimeManager®**
  - Display LCD
  - Regolazione centrifuga: 1200 - 900 - 700 - 500 giri/min; esclusione centrifuga
  - **AutoSense**: auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
  - Programmi speciali: Mix 20 °C - Seta - Lana Woolmark - Lavaggio solo a mano
  - Opzioni: extra risciacquo - stiro facile
  - Partenza ritardata fino a 20 ore
  - Sicurezze: tubo di carico con Aquastop - antitrabocco - antisurriscaldamento
  - Sistema antispreco detersivo
  - Sistema antivibrazioni
  - Vasca in Carboran
  - Filtro accessibile
  - Classe di efficienza energetica **A++**
  - Classe di efficienza di centrifuga **B**
- A richiesta pedana per arrivare a 87 cm  
PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Specifiche tecniche





TimeManager®

LI 1470 E

La lavatrice con TimeManager®  
in classe A++



Benefit / Caratteristiche

**Scegli tu la durata del ciclo di lavaggio**  
Con la funzione TimeManager® sei tu a decidere la durata del lavaggio, in base alle tue esigenze.

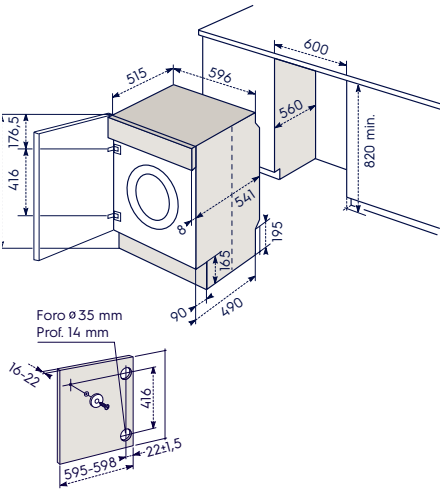
**Risparmio ai massimi livelli**  
In classe A++ di efficienza energetica, consente di risparmiare il 20% di energia in più rispetto alla classe A.

**Grande capacità**  
7 kg di capacità per lavare grandi carichi di bucato e un oblò con apertura di 30 cm che facilita le operazioni di carico e scarico.

- **Lavatrice a scomparsa totale**
- Maxi oblò
- Capacità di carico **7 kg**
- Centrifuga **1400 giri/min**
- Elettronica **TimeManager®**
- Display LCD
- Regolazione centrifuga: 1400 - 900 - 700 - 500 giri/min; esclusione centrifuga
- **AutoSense**: auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
- Programmi speciali: Mix 20 °C - Seta - Lana Woolmark - Lavaggio solo a mano
- Opzioni: extra risciacquo - stiro facile
- Partenza ritardata fino a 20 ore
- Sicurezze: tubo di carico con Aquastop - antitrabocco - antisurriscaldamento
- Sistema antispreco detersivo
- Sistema antivibrazioni
- Vasca in Carboran
- Filtro accessibile
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Classe di efficienza di centrifuga **B**

• A richiesta pedana per arrivare a 87 cm  
PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Specifiche tecniche



Lavasciuga TimeManager®

LAI 1470 E

La lavasciuga con TimeManager®



Benefit / Caratteristiche

**Scegli tu la durata del ciclo di lavaggio**  
Con la funzione TimeManager® sei tu a decidere la durata del lavaggio, in base alle tue esigenze.

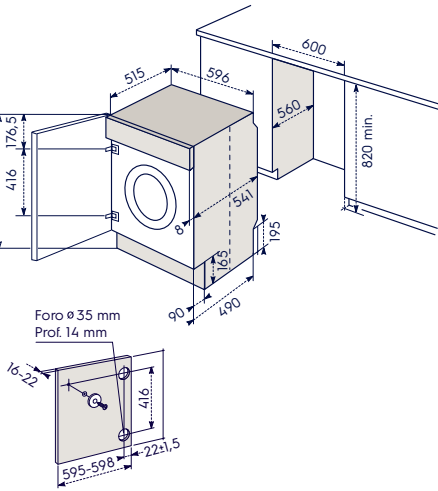
**Lava e asciuga automaticamente**  
Con la funzione "non stop" la macchina lava e asciuga automaticamente fino a 4 Kg di bucato.

**Ideale per piccoli carichi**  
AutoSense riduce automaticamente i consumi in base al carico.

- **Lavasciuga a scomparsa totale**
- Classe energetica **B**
- Capacità di lavaggio 7 Kg
- Capacità di asciugatura 4 Kg
- Centrifuga **1400 giri/min**
- **TimeManager®**
- Dispaly LCD
- Regolazione centrifuga: 1400 - 900 - 700 giri/min; esclusione centrifuga; antipiega
- **AutoSense**: auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
- Funzione non-stop lava e asciuga 4+4 Kg
- Programmi speciali di lavaggio: Lana, Seta, Lavabili solo a mano, Stiro facile
- Programmi di asciugatura: Cotone, Sintetici
- Programmazione partenza fino a 20 ore
- Sicurezze: tubo di carico con Aquastop - antitrabocco - antisurriscaldamento
- Filtro accessibile
- Piedini livellatori

• A richiesta pedana per arrivare a 87 cm  
PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Specifiche tecniche



Lavatrici

	LI 1070 E	LI 1270 E	LI 1470 E
Informazioni Etichetta Energetica EU (*)			
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	LI 1070 E	LI 1270 E	LI 1470 E
Capacità di carico (kg)	7	7	7
Classe di efficienza energetica (1)	A++	A++	A++
Consumo annuale di energia (kWh)	202	202	202
Consumo di energia nei programmi standard di riferimento (kWh) (3)	1,01 / 0,78 / 0,61	1,01 / 0,78 / 0,61	1,01 / 0,78 / 0,61
Consumo ponderato di energia in modalità Spento / Acceso (W)	0,10 / 0,98	0,10 / 0,98	0,10 / 0,98
Consumo annuale di acqua (2) (l)	10469	10469	10469
Classe di efficienza di centrifuga (4)	C	B	B
Velocità massima di centrifuga (giri/min) / umidità residua (%)	1000 / 60%	1200 / 53%	1400 / 52%
Programmi standard di riferimento (3)	cotone standard a 60°C a pieno carico e a carico parziale, a 40°C a carico parziale	cotone standard a 60°C a pieno carico e a carico parziale, a 40°C a carico parziale	cotone standard a 60°C a pieno carico e a carico parziale, a 40°C a carico parziale
Durata dei programmi standard di riferimento (3) (min)	180 / 149 / 140	180 / 149 / 140	180 / 149 / 140
Durata modalità Acceso (min)	5	5	5
Emissione di rumore in lavaggio / centrifuga (dB(A) re 1 pW)	56 / 72	56 / 72	56 / 74
Elettrodomestico da incasso	.	.	.
Caratteristiche principali			
Tipologia	lavatrice a scomparsa totale	lavatrice a scomparsa totale	lavatrice a scomparsa totale
Vasca	Carboran	Carboran	Carboran
TimeManager®	-	.	.
Display LCD	-	.	.
Temperatura regolabile	elettronicamente	elettronicamente	elettronicamente
Centrifuga regolabile	elettronicamente	elettronicamente	elettronicamente
Partenza ritardata	3, 6, 9 ore	fino a 20 ore	fino a 20 ore
Filtro autopulente	.	.	.
Caratteristiche tecniche			
Potenza massima assorbita (kW)	2	2	2
Tensione (V)	220-230 1F	220-230 1F	220-230 1F
Frequenza (Hz)	50	50	50

(\*) Informazioni fornite in conformità al Regolamento Europeo 2010/1059.  
(1) Massima efficienza A+++ - minima efficienza "D".  
(2) Consumo basato su 220 cicli di lavaggio con programmi standard per tessuti di cotone a 60° e 40°C a pieno carico e a carico parziale e consumo dei modi a basso consumo energetico. Il consumo effettivo dipende dalle modalità di utilizzo dell'apparecchiatura.  
(3) Programmi Cotone standard 60° a pieno carico / 60° a carico parziale / 40° a carico parziale. Questi programmi sono adatti per il lavaggio di biancheria di cotone che presenta un grado di sporco normale; sono i programmi più efficienti in termini di consumo di energia e di acqua.  
(4) Massima efficienza A - minima efficienza "G".

Classe A++

TimeManager®



**LI 1070 E**  
Classe A++,  
7 kg, 1000 giri



**LI 1270 E**  
Classe A++,  
7 kg, 1200 giri




**LI 1470 E**  
Classe A++,  
7 kg, 1400 giri

Lavasciuga

	LAI 1470 E
Informazioni Etichetta Energetica EU (*)	
Marca	Electrolux
Modello	LAI 1470 E
Capacità di carico (kg)	7
Classe di efficienza energetica (1)	B
Consumo annuale di energia (kWh)	210
Consumo di energia nei programmi standard di riferimento (kWh) (3)	1,05
Consumo ponderato di energia in modalità Spento / Acceso (W)	0,10 / 0,98
Consumo annuale di acqua (2) (l)	11400 (solo lavaggio) 19800 (lavaggio e asciugatura)
Classe di efficienza di centrifuga (4)	B
Velocità massima di centrifuga (giri/min) / umidità residua (%)	1400 / 52%
Programmi standard di riferimento (3)	cotone standard a 60°C
Durata dei programmi standard di riferimento (3) (min)	219
Durata modalità Acceso (min)	5
Emissione di rumore in lavaggio / centrifuga (dB(A) re 1 pW)	56 / 74
Elettrodomestico da incasso	.
Caratteristiche principali	
Tipologia	lavasciuga a scomparsa totale
Vasca	Carboran
TimeManager®	.
Display LCD	.
Temperatura regolabile	elettronicamente
Centrifuga regolabile	elettronicamente
Partenza ritardata	fino a 20 ore
Filtro autopulente	.
Caratteristiche tecniche	
Potenza massima assorbita (kW)	2
Tensione (V)	220-230 1F
Frequenza (Hz)	50

Lavasciuga TimeManager®



**LAI 1470 E**  
Classe B,  
7 kg lavaggio,  
4 kg asciugatura, 1400 giri





# Lavastoviglie

## Carica tutto con RealLife®



### Lavastoviglie

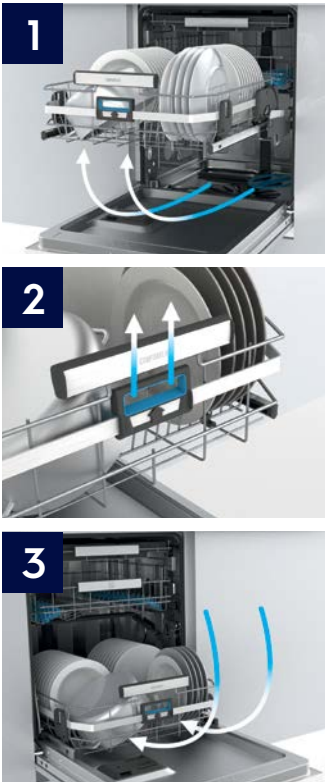
Integrate parziali .....	216
Integrate totali.....	218
45 cm.....	228
Colonna.....	230
Compatta .....	230

# Lavastoviglie

## Cosa c'è di nuovo

Lascia che sia la lavastoviglie RealLife® a vincere la sfida e a lavare tutto, mentre tu ti rilassi. Scopri alcune fra le caratteristiche più importanti della nostra gamma.

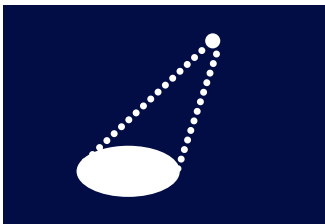
La lavastoviglie che rivoluziona la cucina **ComfortLift®** è la prima lavastoviglie al mondo dotata di un meccanismo esclusivo che facilita le operazioni di carico e scarico delle stoviglie, come mai prima d'ora. Grazie a questa innovativa tecnologia, è possibile sollevare delicatamente il cesto ad un'altezza che rende più comodo ed agevole caricare e scaricare i piatti ed i bicchieri, anche dopo il pranzo della domenica.



**Movimento fluido e uniforme**  
Il cesto scorre sulle guide con un movimento fluido, evitando che i piatti ei bicchieri si rompano o scheggino. Le guide **ComfortRails** sono dotate di speciali ammortizzatori che assicurano la massima stabilità dei piatti, anche quando si muove il cesto.



**Ispirata all'asciugatura all'aria aperta**  
La nuova tecnologia **AirDry** utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo. In modo tutto naturale, si ottengono migliori risultati di asciugatura risparmiando anche sulla bolletta.



**Beam on floor: indicatore luminoso di fine programma**  
Presente nelle lavastoviglie integrate totali, avverte che il programma di lavaggio è in corso con un raggio luminoso rosso riflesso sul pavimento. Quando il ciclo di lavaggio della lavastoviglie è finito, il raggio diventa verde per indicare che il programma è terminato.

**TimeBeam®**  
Grazie all'esclusiva tecnologia **TimeBeam®** che proietta sul pavimento il tempo che manca alla fine del ciclo di lavaggio, la tua lavastoviglie diventa un alleato ancora più valido in cucina.



**Tecnologia Inverter**  
Il motore Inverter è più preciso ed efficiente. A differenza dei motori tradizionali, è senza spazzole e garantisce programmi di lavaggio più brevi e silenziosi con prestazioni eccellenti con qualsiasi carico.



**Raggiunge anche gli angoli più difficili, per una pulizia eccellente**  
I risultati di lavaggio sono sempre brillanti grazie al **Mulinello Satellitare** con cinque livelli di lavaggio. Al contrario dei mulinelli tradizionali, la sua doppia rotazione assicura la perfetta pulizia di tutte le stoviglie indipendentemente da come sono state caricate.



**SoftGrip, bicchieri più stabili**  
Non dovrai più lavare a mano i cristalli delicati; gli speciali supporti **SoftGrip** offrono stabilità e sicurezza ai tuoi calici più preziosi per tutto il ciclo di lavaggio.

**SoftSpikes®, bicchieri più protetti**  
I supporti **SoftSpikes®** tengono fermi i bicchieri in modo sicuro durante il ciclo di lavaggio. Una combinazione perfetta insieme ai supporti **SoftGrip**.



**C'è spazio per tutto**  
**Glass Basket** può contenere fino a 8 calici e se hai solo 4 bicchieri da lavare, piegalo a metà così occupa meno spazio.



**Qualsiasi forma e dimensione**  
Disponibile nella versione da 13 o 15 coperti, **RealLife®** ha 10 litri in più rispetto ai modelli standard, per offrirti più spazio per pentole, padelle e piatti voluminosi ed anche per stoviglie in plastica.

**Vassoio portaposate removibile**  
La lavastoviglie da 15 coperti è dotata di un vassoio portaposate removibile, che sostituisce il tradizionale cestello portaposate. Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè.

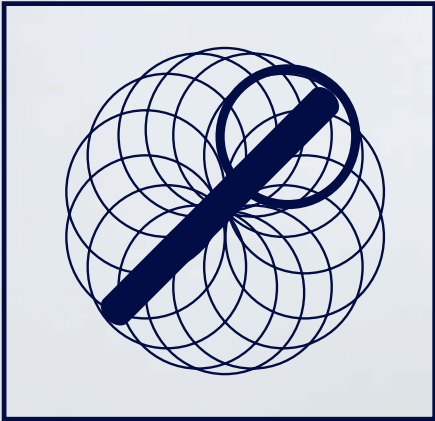
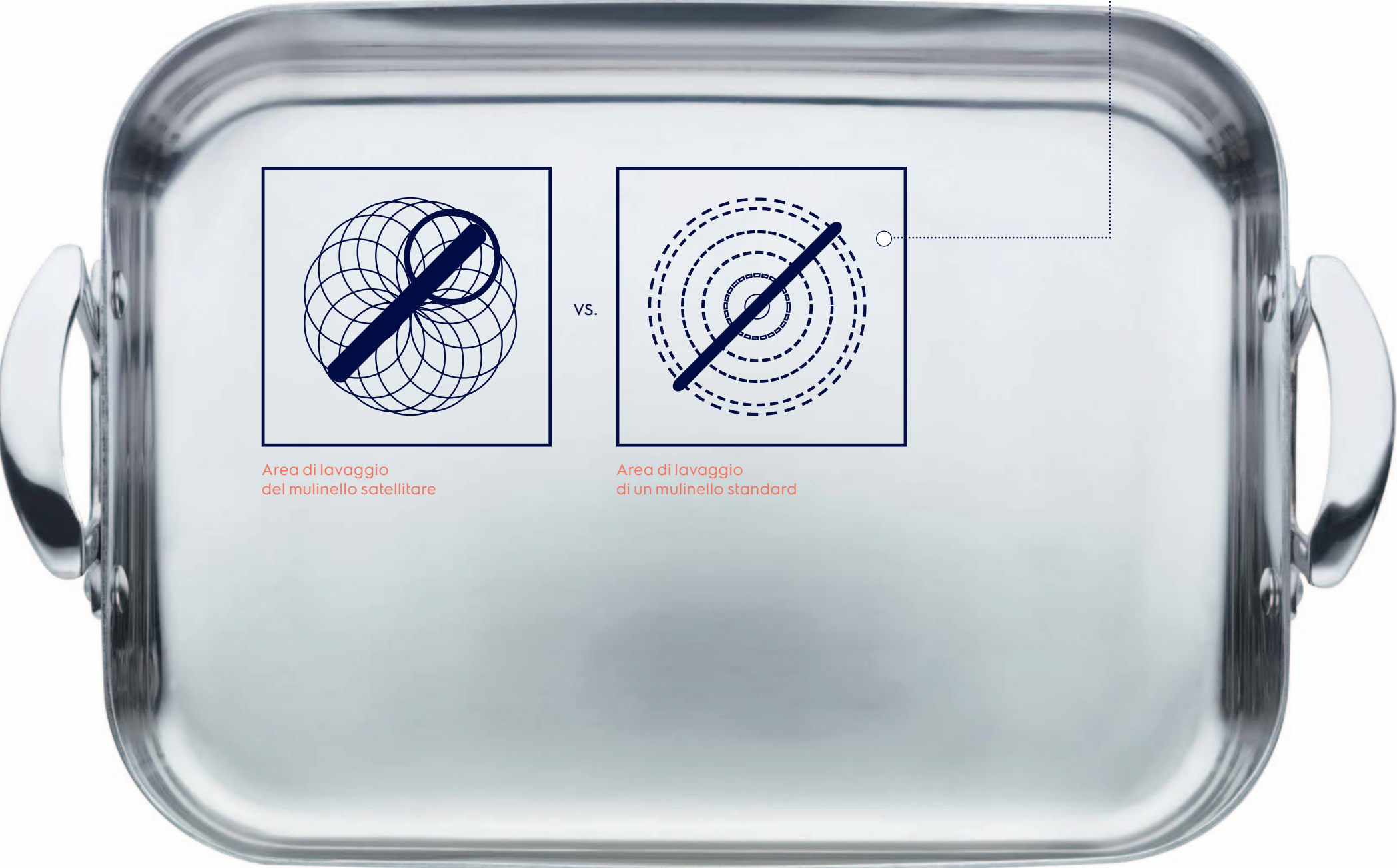
\*Rispetto ad una lavastoviglie standard



# RealLife®

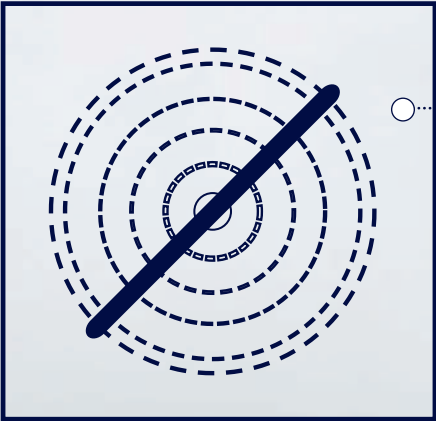
## Cosa c'è da sapere

Qualunque cosa carichi nella tua lavastoviglie – dalle pentole più grandi ai cristalli più delicati – RealLife® ti garantirà le massime prestazioni di lavaggio per risultati sempre brillanti.



Area di lavaggio del mulinello satellitare

vs.

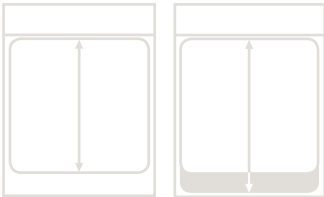


Area di lavaggio di un mulinello standard

**Lavaggi brillanti**  
Il mulinello satellitare a doppia rotazione raggiunge anche i punti più difficili, così potrai lavare una gamma di stoviglie senza doverle prima risciacquare o pre-lavare. **RealLife®** vince anche la più difficile delle sfide, come lavare i piatti dopo l'arrosto della domenica.

**Più spazio e flessibilità**  
Con il nuovo vassoio portaposate removibile, provvisto di uno speciale vano per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè, **RealLife®** offre più spazio nel cesto inferiore per caricare fino a 15 coperti.

**RealLife®** è stata progettata per offrire una capacità molto superiore a quella delle normali lavastoviglie e un'estrema flessibilità per accogliere ogni tipo di carico.

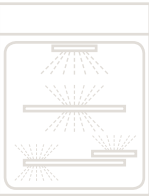


Spazio standard

Spazio XXL RealLife®

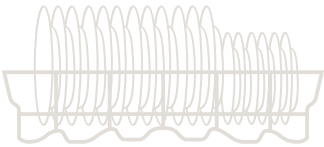
Potrai scegliere tra le lavastoviglie da 13 o 15 coperti.

**Lavaggio efficiente**  
5 livelli di lavaggio con mulinello satellitare compreso per la pulizia profonda di ogni carico. La sua doppia rotazione assicura la perfetta pulizia di tutte le stoviglie, indipendentemente da come sono state caricate.



5 livelli di lavaggio

**Carica tutto con RealLife®**  
**RealLife®** è testata e certificata per garantirti sempre i migliori risultati di lavaggio delle stoviglie della vita reale, anche quelle più sporche\*. Pentole, padelle, piatti di grandi dimensioni... carica tutto sulla lavastoviglie più flessibile del mercato.

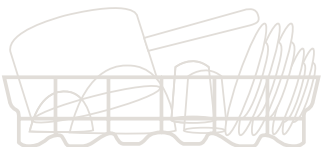


Carico standard

Tutti sappiamo che...

**98%**

il dei carichi assomiglia di più a questo



Carico RealLife®

\* L'Istituto tedesco indipendente LGA ha certificato che le lavastoviglie RealLife® sono le migliori per caricare e lavare le stoviglie d'uso quotidiano.

**Sapevate che... ?**

Contrariamente all'opinione popolare, le lavastoviglie consumano in media meno acqua ed energia rispetto al lavaggio a mano.

■ Lavastoviglie  
■ Lavaggio a mano

**Consumo di acqua**



**10 litri vs. 103 litri**

**Consumo di energia**



**0.82 kwh vs. 2.5 kwh**

Studio dell'Università di Bonn in Germania, Italia, Svezia, UK, 2008  
+ altra ricerca osservazionale in tutta Europa

# Brillanti Risultati

Con RealLife® hai la garanzia di risultati brillanti con la massima efficacia e i minori consumi per ogni tipo di carico.

**FlexiWash®**  
È l'innovativo programma che ti consente di caricare e lavare tutto insieme. La pressione e la temperatura dell'acqua vengono differenziate per lavare con delicatezza le stoviglie più preziose nel cesto superiore e con energia le pentole nel cesto inferiore.



**AutoFlex 45-70 °C**  
È il programma automatico più preciso e con l'intervallo di temperatura più ampio da 45 a 70 °C. Avrai sempre la certezza dei migliori risultati di lavaggio con i minimi consumi di acqua e di energia. Con un solo tasto.

**Eco 50 °C**  
È il ciclo ecologico per eccellenza. Permette di ottenere ad una temperatura di 50 °C gli stessi risultati di igiene di un ciclo più energico di 65 °C, consentendo così di risparmiare energia e di trattare con maggior cura le stoviglie.



**Rapido 30 min. 60 °C e Rapido 1 ora 55 °C**  
Il programma **Rapido 30 min.** è caratterizzato da una brevissima durata (30 minuti a 60°C) garantendo prestazioni di lavaggio di classe A con qualsiasi tipo di sporco. L'ideale per lavare rapidamente stoviglie appena utilizzate. **Rapido 1 ora 55 °C** è studiato per un pieno carico di stoviglie normalmente sporche, con consumi equivalenti al programma Eco.

**Intensivo 70 °C**  
Con un lavaggio energico a 70 °C, permette di lavare perfettamente anche pentole e teglie con residui di cottura particolarmente difficili da eliminare, come quelli di risotto e carne arrosto.



**Cristalli 45 °C**  
Prevede temperature ridotte (45 °C) per lavare anche i bicchieri di cristallo più delicati, grazie alla gestione elettronica che garantisce assoluta precisione nella regolazione e nel mantenimento della temperatura impostata.



**XtraDry**  
Opzione che migliora la performance di asciugatura. Ideale per il lavaggio di stoviglie in plastica.



**La lavastoviglie si adatta ai tuoi orari**  
L'utile funzione **partenza ritardata** consente di posticipare l'avvio del programma impostato in base alle proprie necessità, ad esempio al termine del funzionamento di altri elettrodomestici o di notte per sfruttare le tariffe energetiche differenziate.



**Multitab**  
Certificata LGA, l'opzione **Multitab** consente di sciogliere perfettamente le componenti delle pastiglie multifunzione (3 in 1, 4 in 1, 5 in 1, ecc...) al momento opportuno, bloccando automaticamente l'erogazione di sale e brillantante con le relative spie.



**Pronto in metà tempo**  
L'opzione **TimeManager®** selezionata in abbinamento ai programmi Intensivo, FlexiWash® ed Eco, riduce intelligentemente la durata dei programmi del 50% con la garanzia di prestazioni di lavaggio sempre ottimali.

**Piatti puliti, l'ambiente ringrazia**  
L'opzione **EnergySaver** assicura un risparmio energetico fino al 25% sul programma di lavaggio selezionato, riducendo la fase di asciugatura. Può essere associata a tutti i principali programmi, semplicemente premendo il tasto Green.



- Programmi**
- AutoFlex 45-70°C
  - FlexiWash®
  - Intensivo 70 °C
  - Normale 65 °C
  - Rapido 30 minuti 60 °C
  - Rapido 1h 55 °C
  - Cristalli 45 °C
  - Eco 50 °C
  - Breve 50 °C
  - Party Program 20 minuti
  - Ammollo
- Opzioni**
- TimeManager®
  - Partenza ritardata
  - XtraDry
  - Multitab
  - EnergySaver



# Green Inspiration

La nuova generazione di lavastoviglie RealLife® impiega tecnologie sempre più green, per garantire un uso più razionale e consapevole di acqua ed energia, superando i confini della Classe A.



# A+++



**Classe A+++**  
Tutti i modelli RealLife® sono in classe A++ e A+++ di efficienza energetica. Lavastoviglie intelligenti e dall'anima verde.

## Tecnologia AirDry

Per risultati di asciugatura impeccabili, nell'ultima fase del programma Eco delle lavastoviglie RealLife® in classe A+++ la porta si socchiude automaticamente, per poi riaccostarsi al termine del ciclo.



## Allacciamento all'acqua calda

Tutte le lavastoviglie Electrolux possono essere alimentate anche con l'acqua calda disponibile in rete (fino a 60°C), prodotta da pannelli solari, caldaie a gas, pellets o altro, riducendo i consumi fino al 35% di energia e fino a 15 minuti di tempo rispetto ad una lavastoviglie alimentata ad acqua fredda.



## Energy smart

L'esclusiva tecnologia che rileva automaticamente la quantità di stoviglie caricate e il loro livello di sporco e riduce automaticamente i consumi di acqua ed energia sul programma selezionato, garantendo sempre la massima efficacia di lavaggio.



## AutoOff

RealLife® non consuma energia in fase di stand by. La lavastoviglie si spegne, infatti, automaticamente 10 minuti dopo il termine del programma. Tutti i consumi inutili vengono così automaticamente azzerati.

# Incasso più semplice

La nostra gamma di lavastoviglie si distingue per le innovative soluzioni d’incasso sempre più flessibili.



### PerfectFit: l’installazione più veloce del mercato

Le lavastoviglie **RealLife®** sono la soluzione ideale per venire incontro alle nuove esigenze progettuali. Sono dotate di un rivoluzionario sistema di fissaggio brevettato **PerfectFit** che semplifica le operazioni di installazione e garantisce un perfetto allineamento frontale e laterale della lavastoviglie, ad apparecchiatura già montata.



### Dimenticati la cassetta degli attrezzi

Risparmia tempo e fatica grazie a **PerfectFit Torx T20**: un unico cacciavite per il montaggio di tutti gli elettrodomestici Electrolux della tua cucina, con una durata 13 volte superiore rispetto agli attrezzi dei concorrenti.

### Assistenza personalizzata

Ti mettiamo a disposizione diversi strumenti per assisterti, come ad esempio video esplicativi, animazioni e piattaforme di E-learning. Così non ti puoi proprio sbagliare.

### Valorizza il design della tua cucina

Con la soluzione di installazione **PerfectFit**, puoi installare la tua lavastoviglie facilmente e in poco tempo, adattando i mobili della tua cucina senza compromessi.

### Ideali per le ante più lunghe

Le nuove cerniere autobilancianti sliding consentono di montare qualsiasi tipo di anta, anche quelle più lunghe (fino a 820 mm), che caratterizzano le cucine più moderne dallo zoccolo ribassato.

820  
mm

### Cerniere autobilancianti sliding

L’anta della lavastoviglie scorre lungo la porta consentendo la sua apertura, senza più dover tagliare lo zoccolo. Permettono un perfetto autobilanciamento della porta, a qualsiasi raggio d’apertura, senza alcun intervento manuale e sono in grado di sostenere ante con un peso compreso tra 2 e 10 kg.

### Kit di installazione sotto il piano di cottura

Kit Piano è un accessorio disponibile come optional, che facilita l’installazione della lavastoviglie sotto il piano di cottura e assicura per entrambi la massima funzionalità.

# Sicurezza totale

RealLife® si prende cura dei tuoi mobili e dei cristalli più preziosi.



### Sistema di sicurezza integrato Aqualock

Le lavastoviglie della gamma Electrolux sono dotate del sistema di sicurezza integrato Aqualock, composto da tre diversi dispositivi.

**1 Dispositivo antitrabocco:** interviene bloccando la valvola di carico dell’acqua, nel caso in cui quella presente nella vasca superi il limite consentito. Per aumentare al massimo la sicurezza nella fase di carico, il circuito idraulico è dotato di un sistema di controllo elettronico e volumetrico dell’acqua che garantisce precisione assoluta di carico: la quantità d’acqua caricata in ogni fase di lavaggio sarà solo quella necessaria.

**2 Doppio tubo di carico:** l’interno del tubo, ad altissima resistenza, sopporta pressioni fino a 75 bar, cioè sette volte più di un tubo normale. A garanzia di assoluta sicurezza, la ghiera di attacco del tubo al rubinetto è dotata di un dispositivo antisvitamento.

**3 Sistema antiallagamento:** tutte le lavastoviglie sono dotate di un sistema antiallagamento che protegge in caso di perdite dalla vasca. Un grande vassoio raccoglie l’acqua e un dispositivo meccanico a galleggiante provvede a disinserire l’intera apparecchiatura bloccando il flusso d’acqua ed avviando la pompa di scarico. Tale sistema è sempre attivo, anche a macchina spenta (basta che la spina sia inserita nella presa).

Tutti i modelli della gamma hanno in dotazione i dispositivi standard di sicurezza porta, di sicurezza antisurriscaldamento ed il sistema antidisturbo radio/TV.



Integrata parziale

TP 703 L3X

Potrai collegarla all'acqua calda  
**Alimentazione ad acqua calda**  
Potrai utilizzare l'acqua calda disponibile in rete, riducendo i consumi fino al 35%.

**La lavastoviglie si adatta ai tuoi orari**  
L'utile funzione partenza ritardata consente di impostare l'avvio del programma all'orario più adatto alle tue necessità.

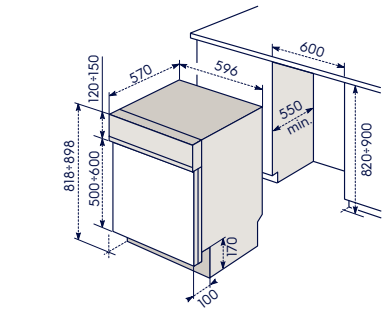


- 5 programmi
- 70°C
  - 30'
  - 65°C
  - ECO
  - AutoFlex

Caratteristiche

- Integrata **parziale** - 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- 5 programmi** di lavaggio: Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Normale 65 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Partenza ritardata 3 ore
- Cesto superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità 51 dB(A) re 1 pW
- Estetica inox

Specifiche tecniche



RealLife® - Integrata parziale

TP 1003 R5B

Potrai caricare tutto,  
anche i cristalli più delicati



- 6 programmi
- 70°C
  - 30'
  - 65°C
  - ECO
  - AutoFlex
  - RealLife

Opzioni

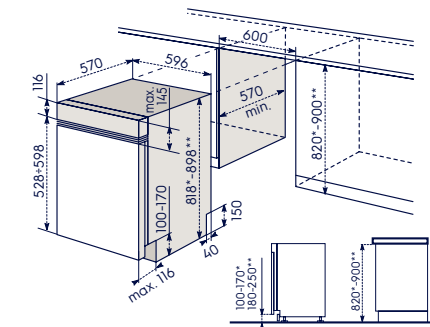


Caratteristiche

- Integrata **parziale** - 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- 6 programmi** di lavaggio: **AutoFlex®** 45-70 °C, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **TimeManager®**, **XtraDry**
- Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Display digitale
- Motore Inverter**
- Cesti:**
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza
  - inferiore con settori reclinabili
  - **SoftSpikes®** (speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti)
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- AutoOff** (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 44 dB(A) re 1 pW
- Estetica inox

ESI 5540 LOK - nera  
ESI 5540 LOW - bianca

Specifiche tecniche



ESI 5540 LOK

ESI 5540 LOW

Benefit / Caratteristiche

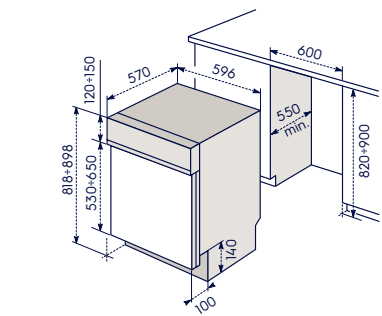
**Capacità XXL**  
La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

**Massima cura dei tuoi bicchieri**  
I supporti SoftGrip sostengono in modo delicato e fermo i calici, mentre i supporti SoftSpikes® li tengono stabili per la massima protezione.

**Vassoio portaposate removibile**  
Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

- Integrata **parziale** - 60 cm
- Vasca XXL**
- Capacità **15 coperti**
- Mulinello Satellitare**
- 6 programmi** di lavaggio: **AutoFlex®** 45-70 °C, **FlexiWash®**, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C
- Opzioni: **TimeManager®**, **XtraDry**
- Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Display digitale
- Motore Inverter**
- Cesti flessibili RealLife®:**
  - superiore a doppia fila di piatti regolab. in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- **SoftGrip e SoftSpikes®**
- Vassoio portaposate removibile**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- AutoOff** (spegnimento automatico)
- Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 44 dB(A) re 1 pW
- Estetica bianca

Specifiche tecniche



TP 1003 R5X

TP 1003 R5N

Integrata totale

TT 403 L3  
Potrai collegarla all'acqua calda

**Alimentazione ad acqua calda**  
Potrai utilizzare l'acqua calda già disponibile in rete, riducendo i consumi fino al 35%.

**Aqualock**  
Sistema integrato che blocca eventuali perdite d'acqua per la massima sicurezza.

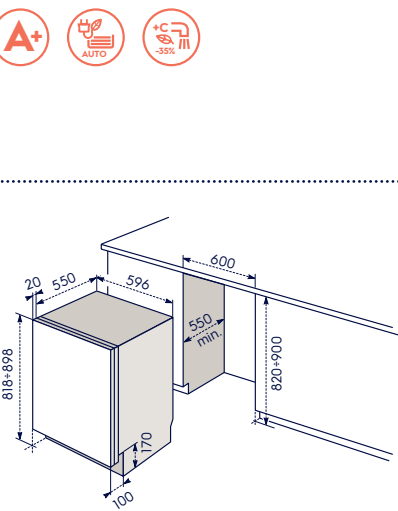


5 programmi

Caratteristiche

- Integrata **totale** - 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- 5 programmi** di lavaggio: Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Normale 65 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Partenza ritardata 3 ore
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Cesto superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico distribuito
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart** (autoriduzione dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità 49 dB(A) re 1 pW

Specifiche tecniche



Integrata totale

TT 604 L3  
**La porta si apre automaticamente**  
**Ispirata all'asciugatura all'aria aperta**  
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.



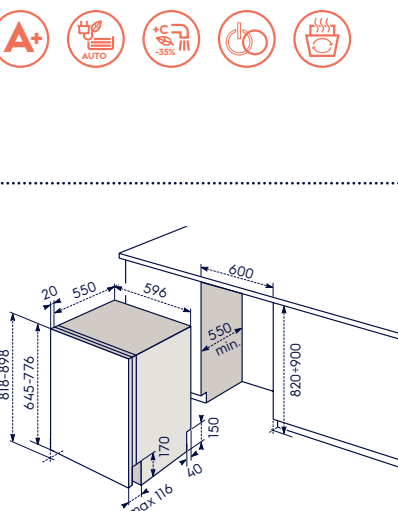
5 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata **totale** - 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- 5 programmi** di lavaggio: Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Normale 65 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **XtraDry**
- Partenza ritardata (3, 6 ore)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Cesto superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart** (autoriduzione dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- AutoOff** (spegnimento automatico)
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità 49 dB(A) re 1 pW

Specifiche tecniche



Integrata totale

TT 703 L3  
**Consumi minimi di acqua ed energia per brillanti risultati di lavaggio**  
**Il programma automatico più preciso**  
AutoFlex® 45-70 °C utilizza appositi sensori per determinare il grado di sporco delle stoviglie e impostare il ciclo migliore per farle brillare, a garanzia di prestazioni elevate e minimi consumi di energia, acqua e tempo.



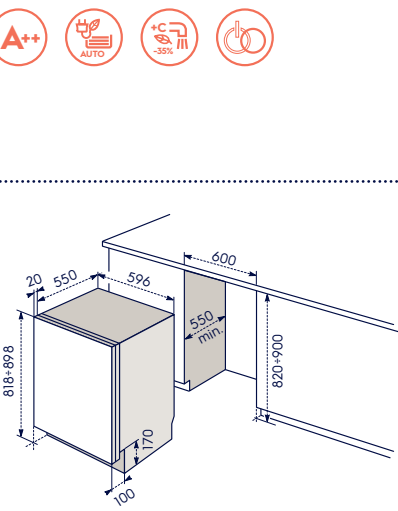
5 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata **totale** - 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- 5 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C**, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **XtraDry**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- Cesti:**
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza
  - inferiore con settori reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart** (autoriduzione dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- AutoOff** (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 47 dB(A) re 1 pW

Specifiche tecniche



Integrata totale

TT 714 L3  
**Consumi minimi di acqua ed energia per brillanti risultati di lavaggio**  
**Il programma automatico più preciso**  
AutoFlex® 45-70 °C utilizza appositi sensori per determinare il grado di sporco delle stoviglie e impostare il ciclo migliore per farle brillare, a garanzia di prestazioni elevate e minimi consumi di energia, acqua e tempo.



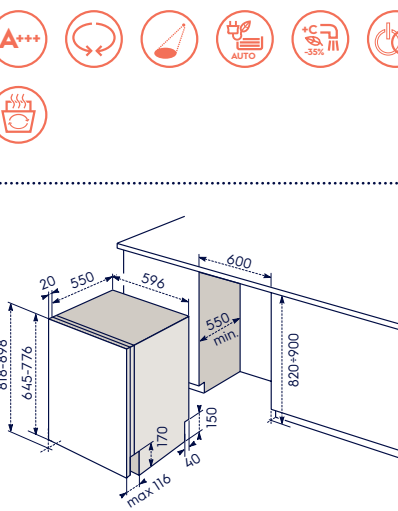
6 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata **totale** - 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- 6 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C**, Intensivo 70 °C, Cristalli 45°C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **XtraDry**, **TimeManager**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Beam on floor: indicatore luminoso di fine programma a due colori**
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- Motore Inverter**
- Cesti:**
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza
  - inferiore con settori reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart** (autoriduzione dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- AutoOff** (spegnimento automatico)
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)

Specifiche tecniche



- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità 46 dB(A) re 1 pW
- Cruscotto silver



RealLife® - Integrata totale

TT 803 R3

Potrai caricare tutto,  
anche i cristalli più delicati



6 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL

La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

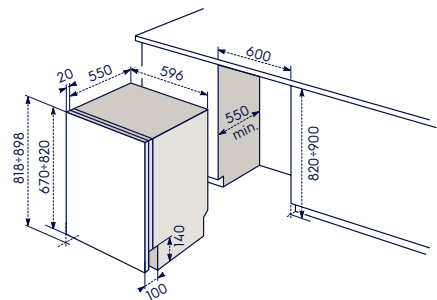
**Risultati brillanti, anche a pieno carico**  
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

Programma FlexiWash®

Potrai lavare con delicatezza le stoviglie più preziose nel cesto superiore e con energia le pentole nel cesto inferiore, grazie alla gestione diversa di pressione e di temperatura dell'acqua.

- Integrata **totale** - 60 cm
- **Vasca XXL**
- Capacità **13 coperti**
- **Mulinello Satellitare**
- **6 programmi** di lavaggio: **AutoFlex®** 45-70 °C, **FlexiWash®**, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **TimeManager®**, **XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili e cestello portaposate spostabile
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe

Specifiche tecniche



- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 47 dB(A) re 1 pW

RealLife® - Integrata totale

TT 903 R5

Potrai caricare tutto,  
anche i cristalli più delicati



6 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL

La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Vassoio portaposate removibile

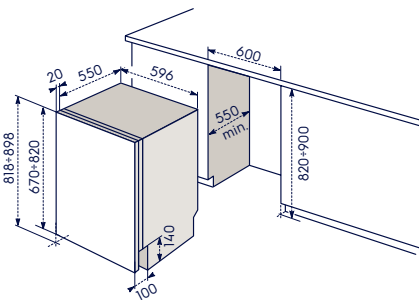
Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

Risultati brillanti, anche a pieno carico

I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

- Integrata **totale** - 60 cm
- **Vasca XXL**
- Capacità **15 coperti**
- **Mulinello Satellitare**
- **6 programmi** di lavaggio: **AutoFlex®** 45-70 °C, **FlexiWash®**, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **TimeManager®**, **XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- **Vassoio portaposate removibile**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe

Specifiche tecniche



- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 47 dB(A) re 1 pW
- Cruscotto inox

RealLife® - Integrata totale

TT 913 R3

Potrai caricare tutto,  
anche i cristalli più delicati



6 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

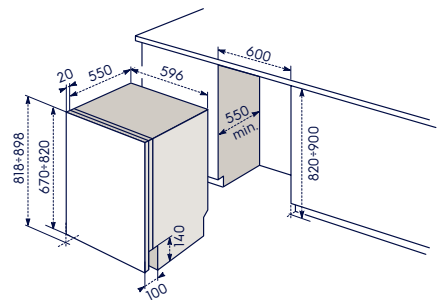
**Capacità XXL**  
La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

**Risultati brillanti, anche a pieno carico**  
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

**Programma FlexiWash®**  
Potrai lavare con delicatezza le stoviglie più preziose nel cesto superiore e con energia le pentole nel cesto inferiore, grazie alla gestione diversa di pressione e di temperatura dell'acqua.

- Integrata **totale** - 60 cm
- **Vasca XXL**
- Capacità **13 coperti**
- **Mulinello Satellitare**
- **6 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C, FlexiWash®,** Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **TimeManager®, XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- **Motore Inverter**
- **Cesti flessibili RealLife®:**
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**

Specifiche tecniche



- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 46 dB(A) re 1 pW
- Cruscotto inox

RealLife® - Integrata totale

TT 1013 R5

Potrai caricare tutto,  
anche i cristalli più delicati



7 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

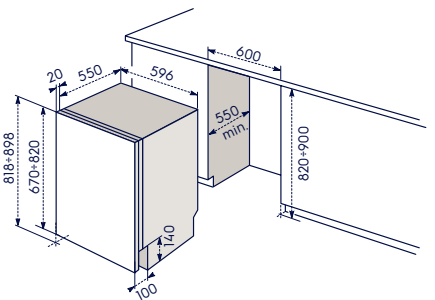
**Capacità XXL**  
La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

**Vassoio portaposate removibile**  
Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

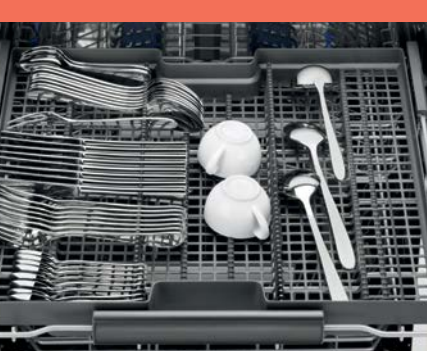
**Risultati brillanti, anche a pieno carico**  
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

- Integrata **totale** - 60 cm
- **Vasca XXL**
- Capacità **15 coperti**
- **Mulinello Satellitare**
- **7 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C, FlexiWash®,** Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **TimeManager®, XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- **Beam on floor: indicatore luminoso di fine programma a due colori**
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- **Motore Inverter**
- **Cesti flessibili RealLife®:**
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- **SoftGrip e SoftSpikes®** (speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti)
- **Vassoio portaposate removibile**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)

Specifiche tecniche



- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 44 dB(A) re 1 pW
- Cruscotto inox





RealLife® - Integrata totale

TT 2004 R3

Potrai caricare tutto,  
anche i cristalli più delicati



7 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL

La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Massima cura dei tuoi bicchieri

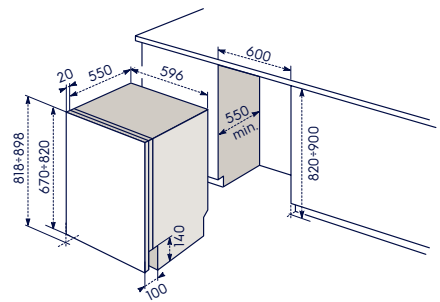
I supporti SoftGrip sostengono in modo delicato e fermo i calici, mentre i supporti SoftSpikes® li tengono stabili per la massima protezione.

Il programma automatico più preciso

AutoFlex® 45-70 °C utilizza appositi sensori per determinare il grado di sporco delle stoviglie e impostare il ciclo migliore per farle brillare, a garanzia di prestazioni elevate e minimi consumi di energia, acqua e tempo.

- Integrata **totale** - 60 cm
- **Vasca XXL**
- Capacità **13 coperti**
- **Mulinello Satellitare**
- **7 programmi** di lavaggio: **AutoFlex®** 45-70 °C, **FlexiWash®**, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **TimeManager®**, **XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- **Motore Inverter**
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- **SoftGrip e SoftSpikes®** (speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti)
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli

Specifiche tecniche



- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità 44 dB(A) re 1pW
- Cruscotto inox

RealLife® - Integrata totale

ESL 8825 RA

Progettata per il tuo stile di vita



7 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL

La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Movimento fluido e uniforme

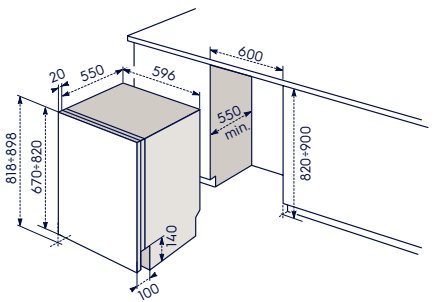
Il cesto scorre sulle guide con un movimento fluido, evitando che i piatti e i bicchieri si rompano o scheggino. Le guide ComfortRails sono dotate di speciali ammortizzatori che assicurano la massima stabilità dei piatti, anche quando si muove il cesto.

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta

La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

- Integrata **totale** - 60 cm
- **Vasca XXL**
- Capacità **15 coperti**
- **Mulinello Satellitare**
- **7 programmi** di lavaggio: **AutoFlex®** 45-70 °C, **FlexiWash®**, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **TimeManager®**, **XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- **Tecnologia TimeBeam®**
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Motore Inverter**
- **Cesti flessibili RealLife®** con guide telescopiche **ComfortRails**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- **SoftGrip e SoftSpikes®** (speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti)
- **Vassoio portaposate removibile**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli

Specifiche tecniche



- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Sistema di fissaggio dell'anta **PerfectFit**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità 39 dB(A) re 1 pW
- Cruscotto inox

RealLife® ComfortLift® - Integrata totale

TT 2005 CL

La lavastoviglie  
che rivoluziona la cucina



7 programmi



Opzioni



Benefit / Caratteristiche

Pensata per facilitarti la vita

Grazie all'esclusivo meccanismo ComfortLift®, un'esclusiva Electrolux, che solleva il cesto inferiore alla tua altezza, puoi raggiungere comodamente ogni punto del cestello per caricare, senza chinarti, piatti, bicchieri e posate.

Capacità XXL

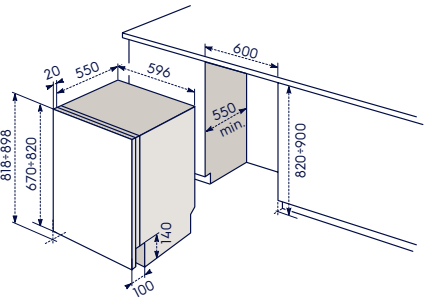
La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Il programma automatico più preciso

AutoFlex® 45-70 °C utilizza appositi sensori per determinare il grado di sporco delle stoviglie e impostare il ciclo migliore per farle brillare, a garanzia di prestazioni elevate e minimi consumi di energia, acqua e tempo.

- Integrata totale - 60 cm
- Vasca XXL
- Capacità 13 coperti
- Mulinello Satellitare
- 7 programmi di lavaggio: AutoFlex® 45-70 °C, FlexiWash®, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: TimeManager®, XtraDry
- Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Beam on floor: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Display digitale
- Motore Inverter
- Cesti flessibili RealLife® con sistema di sollevamento facilitato ComfortLift®:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- SoftGrip e SoftSpikes® (speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti)
- Vassoio portaposate removibile
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduz. dei consumi)
- Gestione allacciamento acqua calda (risparmio energia fino al 35%)

Specifiche tecniche



- AutoOff (spegnimento automatico)
- Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- Apertura automatica della porta AutoOpen
- Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit
- Classe di efficienza energetica A+++
- Silenziosità 44 dB(A) re 1 pW
- Cruscotto inox

ComfortLift®  
La prima  
al mondo



**Solleva e aggancia il cesto**  
Il cesto sale facilmente per caricare e scaricare le stoviglie.



**Sgancia il cesto**  
Solleva e premi la maniglia per alzare delicatamente il cesto.



**Abbassa il cesto**  
Spingi lievemente il cesto per portarlo nella posizione di lavaggio.



reddot award 2017  
best of the best



Integrata parziale - 45 cm

TP 9453 X

La lavastoviglie flessibile

Larga 45 cm

Potrai inserirla nei vani più piccoli, sfruttando al meglio lo spazio in cucina.

AutoOff

Nessun consumo di energia in fase di stand by.



6 programmi



Opzioni



Integrata totale - 45 cm

TT 4452

La lavastoviglie flessibile

Larga 45 cm

Potrai inserirla nei vani più piccoli, sfruttando al meglio lo spazio in cucina.

Rapido 30 min.

Consente di lavare rapidamente le stoviglie appena utilizzate. L'ideale nel corso di unacena con tante portate.



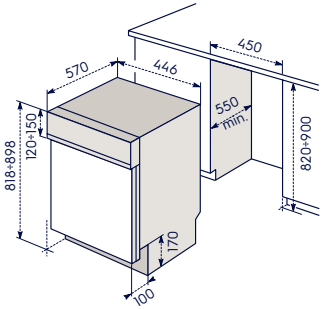
5 programmi



Caratteristiche

- Integrata **parziale** - 45 cm
- Capacità **9 coperti**
- **6 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C**, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Cristalli 45 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **EnergySaver**, **Multitab**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Display digitale
- Cesto superiore regolabile in altezza
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità 49 dB(A) re 1 pW
- Estetica inox

Specifiche tecniche



Integrata totale - 45 cm

TT 8454

La porta si apre automaticamente

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta

La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.



5 programmi



Opzioni



Integrata totale - 45 cm

TT 10453

La lavastoviglie flessibile

Larga 45 cm

Potrai inserirla nei vani più piccoli, sfruttando al meglio lo spazio in cucina.

Lavaggi brillanti con un tocco

AutoFlex® 45-70 °C è il programma che definisce automaticamente il lavaggio ideale per ogni tipo di carico.



5 programmi



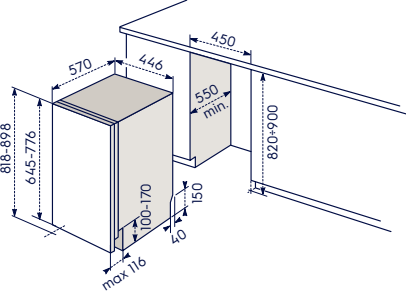
Opzioni



Caratteristiche

- Integrata **totale** - 45 cm
- Capacità **9 coperti**
- **Mulinello satellitare**
- **5 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C**, Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- Opzioni: **Time Manager®**, **XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- **Beam on floor: indicatore luminoso di fine programma a due colori**
- Cesto superiore regolabile in altezza anche a pieno carico
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Cerniere autobilancianti sliding per ante lunghe
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità 47 dB(A) re 1 pW

Specifiche tecniche



RealLife® - Inserimento in colonna

TTC 1004

La lavastoviglie flessibile

Incasso in colonna

Posta a 30-50 cm da terra, ideale per caricare e scaricare le stoviglie senza piegare la schiena.

AutoFlex® 45-70 °C

Il programma automatico più preciso grazie a sensori di assoluta precisione.



7 programmi



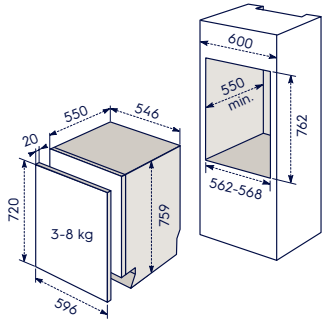
Opzioni



Caratteristiche

- Integrata **totale** - 55 cm
- **Inserimento a colonna**
- Capacità **12 coperti**
- **Mulinello satellitare**
- **7 programmi** di lavaggio: **AutoFlex® 45-70 °C, FlexiWash®,** Intensivo 70°C, Eco 50°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Ammollo
- Opzioni: **Time Manager®, XtraDry**
- **Programma MyFavourite**
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Display digitale
- **Cesti:**
  - superiore regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Energy smart** (autoriduz. dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Fissaggio anta a trascinamento
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità 44 dB(A) re 1 pW

Specifiche tecniche



Compatta - Inserimento in colonna

ESL 2400 RO

La lavastoviglie flessibile

Alta solo 45 cm

Può essere inserita in colonna o sotto il piano di lavoro, ideale per i single o per chi ha poco spazio in cucina.

Lavaggi brillanti con un tocco

AutoFlex® 45-70 °C è il programma che definisce automaticamente il lavaggio ideale per ogni tipo di carico.



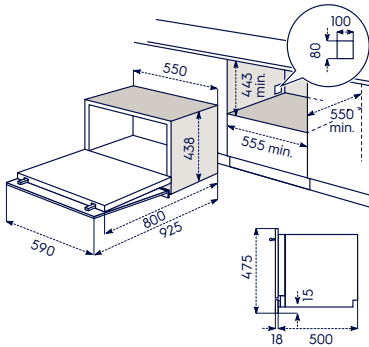
6 programmi



Caratteristiche

- Integrata **totale compatta** - h. 45 cm
- **Inserimento in colonna**
- Capacità **6 coperti**
- **6 programmi** di lavaggio: Intensivo 70 °C, Cristalli 45 °C, Eco 55 °C, Normale 65°C; Breve 40 °C, Party Program 20 minuti
- Partenza ritardata (da 1 a 24 ore)
- Display digitale
- Cesto con 2 supporti tazze in plastica reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità 54 dB(A) re 1 pW
- Disponibili come optional kit per installazione lavastoviglie sotto piano cottura PROSHEET

Specifiche tecniche



TTC 1004



Integrata parziale



**TP 703 L3X**  
5 programmi, Classe A+



**ESI 5540 LOX**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Motore Inverter, Classe A++, Inox



**ESI 5540 LOK**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Motore Inverter, Classe A++, Nera



**ESI 5540 LOW**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Motore Inverter, Classe A++, Bianca

RealLife® - Integrata parziale



**TP 1003 R5B**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Classe A++, Bianca



**TP 1003 R5X**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Classe A++, Inox antimpronta



**TP 1003 R5N**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Classe A++, Nera

Integrata totale



**TT 403 L3**  
5 programmi, Classe A+



**TT 604 L3**  
5 programmi, Classe A+



**TT 703 L3**  
5 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Classe A++



**TT 714 L3**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Motore Inverter, Classe A+++

RealLife® - Integrata totale



**TT 803 R3**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Classe A++



**TT 903 R5**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Classe A++, Inox

RealLife® - Integrata totale



**TT 913 R3**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Classe A++



**TT 1013 R5**  
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Beam on Floor, Classe A++, Inox



**TT 2004 R3**  
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Classe A+++



**ESL 8825 RA**  
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, ComfortRails, Classe A+++



**TT 2005 CL**  
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, ComfortLift®, Classe A+++

Integrata parziale - 45 cm



**TP 9453 X**  
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Classe A+

Integrata totale - 45 cm



**TT 4452**  
5 programmi, Classe A+



**TT 8454**  
5 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Classe A+



**TT 10453**  
5 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Beam on Floor, Classe A+

Inserimento in colonna



**TTC 1004**  
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Classe A++

Compatta - Inserimento in colonna



**ESL 2400 RO**  
H 45 cm, 6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Classe A+

Accessori lavastoviglie

**PROSHEET**  
Disponibili come optional kit per installazione lavastoviglie sotto piano cottura

**AQUASTOP**  
Disponibili come optional set aquastop per lavastoviglie

Lavastoviglie

Integrate parziali			
	TP 703 L3X	ESI 5540 LOX inox ESI 5540 LOK nera ESI 5540 LOW bianca	TP 1003 R5X inox TP 1003 R5B bianca TP 1003 R5N nera
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n.2010/1059			
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	TP 703 L3X	ESI 5540 LOX ESI 5540 LOK ESI 5540 LOW	TP 1003 R5X TP 1003 R5B TP 1003 R5N
Numero di coperti	13	13	15
Classe di efficienza energetica	A+	A++	A++
Consumo annuale di energia <sup>(1)</sup> (kWh/anno)	295	262	270
Consumo di energia nel ciclo standard di riferimento (kWh)	1,04	0,93	0,96
Consumo di energia in modalità Spento/Lasciato acceso (W)	0,10/0,99	0,10/0,10	0,10/5,00
Consumo annuale di acqua <sup>(1)</sup> (l)	3080	2775	3080
Classe di efficienza di asciugatura	A	A	A
Programma standard di riferimento	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Durata del programma standard di riferimento (min)	195	195	225
Durata modalità Lasciato acceso (min)	10	5	5
Emissione di rumore (dB(A) re 1 pW)	51	44	44
Caratteristiche principali			
Tipologia	integrata parziale	integrata parziale	integrata parziale
Estetica cruscotto	grigia	inox nera bianca	inox antimpronta bianca nera
Vasca	standard	standard	XXL
Mulinello satellitare	-	-	•
Energy smart: auto-riduzione dei consumi	-	•	•
Sensore di torbidità dell'acqua	-	•	•
Mezzo carico	-	automatico	automatico
Funzione AutoOff	-	•	•
Gestione allacciamento acqua calda	•	•	•
Motore Inverter	-	•	•
Sistema di sicurezza integrato Aqualock	•	•	•
Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli	-	-	•
Visualizzazioni/Cruscotto			
Display	LED	digitale	digitale
Avviso mancanza sale e brillantante	•/•	•/•	•/•
Indicatore di fine programma Beam on Floor / TimeBeam Technology	-/-	-/-	-/-
Tecnologia AirDry	-	-	-
Programmi			
Programmi di lavaggio (n°)	5	6	6
AutoFlex 45°-70° C	-	•	•
Intensivo 70°C	•	•	•
FlexiWash®	-	-	•
Normale 65°C	•	-	-
Rapido 30 min 60°C/Rapido 1 h 55°C	•/-	•/-	•/-
Cristalli 45°C	-	•	•
Eco 50°C	•	•	•
Breve 50°C	-	-	-
Party Program 20 min.	-	-	-
Ammollo	•	•	-
Programmazione partenza	3 h	fino a 24 h	fino a 24 h
Prestazioni			
Opzione EnergySaver	-	-	-
Opzione TimeManager®	-	•	•
Opzione XtraDry/Multitab	•/-	•/-	•/-
Programma MyFavourite	-	•	•
Terzo cesto			
Vassoio portaposate removibile	-	-	•
Cesto superiore			
Cesto superiore regolabile in altezza	•	a pieno carico	a pieno carico
Speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti SoftGrip e SoftSpikes®	-/-	•/•	•/•
Settori reclinabili/griglie sollevabili con bordi sagomati per calici	-/-	-/-	•/•
Cesto inferiore			
Settori reclinabili	-	•	•
Cestello portaposate	-	•	-
Guide telescopiche ComfortRails	-	-	-
Sistema di sollevamento facilitato ComfortLift®	-	-	-
Installazione			
Cerniere autobilancianti	•	•	•
Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit	-	-	•
Caratteristiche tecniche			
Potenza massima assorbita (kW)	1,9	1,5 - 2,2	1,5-2,2
Tensione (V)	220-240 1F	200-240 1F	220-240 1F
Frequenza (Hz)	50	50/60	50/60
Certificazioni	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ

Integrate totali					
TT 403 L3	TT 604 L3	TT 703 L3	TT 714 L3	TT 803 R3	TT 903 R5
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
TT 403 L3	TT 604 L3	TT 703 L3	TT 714 L3	TT 803 R3	TT 903 R5
13	13	13	13	13	15
A+	A+	A++	A+++	A++	A++
295	290	290	234	262	270
1,04	1,03	1,03	0,832	0,92	0,96
0,99/0,50	0,10/0,99	0,10/0,10	0,10/0,10	0,10/0,10	0,10/0,10
3080	3080	3080	2775	2860	3080
A	A	A	A	A	A
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
195	195	168	240	225	225
N/A(2)	10	10	5	5	5
49	49	47	46	47	47
integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale
-	-	-	-	-	inox
standard	standard	standard	standard	XXL	XXL
-	-	-	-	•	•
•	•	•	•	•	•
-	•	•	•	•	•
distribuito	-	automatico	-	automatico	automatico
-	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
-	-	-	•	-	-
-	•	•	•	•	•
-	-	-	-	•	•
LED	LED	digitale	digitale	digitale	digitale
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
-/-	-/-	-/-	•/-	-/-	-/-
-	•	-	•	-	-
5	5	5	6	6	6
-	-	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	•	•
•	•	-	-	-	-
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
-	-	-	•	-	-
•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•
3 h	3, 6 h	fino a 24 h	fino a 24 h	fino a 24 h	fino a 24 h
-	-	-	-	•	-
-	-	-	•	•	•
•/-	•/-	•/-	•	•/-	•/-
-	-	-	-	•	•
-	-	-	-	-	•
a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico
•/-	•/-	•/-	•/-	•/-	•/-
•/-	•/-	•/•	•/•	•/•	•/•
-	-	•	•	•	•
-	-	-	-	•	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•
-	-	-	•	•	•
1,9	1,9	2,2	2,2	2,2	2,2
220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F
50	50	50	50	50	50
IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ	IMQ

(1) Consumo annuo stimato su 280 cicli di lavaggio.  
(2) Dove compilato con N/A, la lavastoviglie non è dotata di spegnimento automatico.



Lavastoviglie

Integrate totali				
	TT 913 R3	TT 1013 R5	TT 2004 R3	ESL 8825 RA
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n.2010/1059				
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	TT 913 R3	TT 1013 R5	TT 2004 R3	ESL 8825 RA
Numero di coperti	13	15	13	15
Classe di efficienza energetica	A++	A++	A+++	A+++
Consumo annuale di energia <sup>(1)</sup> (kWh/anno)	262	270	234	241
Consumo di energia nel ciclo standard di riferimento (kWh)	0,93	0,96	0,83	0,86
Consumo di energia in modalità Spento/Lasciato acceso (W)	0,10/0,10	0,10/0,10	0,10/0,10	0,10/0,10
Consumo annuale di acqua <sup>(1)</sup> (l)	2860	3080	2860	3080
Classe di efficienza di asciugatura	A	A	A	A
Programma standard di riferimento	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
Durata del programma standard di riferimento (min)	225	225	225	225
Durata modalità Lasciato acceso (min)	5	5	5	5
Emissione di rumore (dB(A) re 1 pW)	46	44	44	39
Caratteristiche principali				
Tipologia	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale
Estetica cruscotto	Inox	Inox	Inox	Inox
Vasca	XXL	XXL	XXL	XXL
Mulinello satellitare	•	•	•	•
Energy smart: auto-riduzione dei consumi	•	•	•	•
Sensore di torbidità dell'acqua	•	•	•	•
Mezzo carico	automatico	automatico	automatico	automatico
Funzione AutoOff	•	•	•	•
Gestione allacciamento acqua calda	•	•	•	•
Motore Inverter	•	•	•	•
Sistema di sicurezza integrato Aqualock	•	•	•	•
Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli	•	•	•	•
Visualizzazioni/Cruscotto				
Display	digitale	digitale	digitale	LED
Avviso mancanza sale e brillantante		•/•	•/•	•/•
Indicatore di fine programma	-/-	•/•	-/-	-/•
Beam on Floor / TimeBeam Technology				
Tecnologia AirDry	-	-	•	•
Programmi				
Programmi di lavaggio (n°)	6	7	7	7
AutoFlex 45°-70° C	•	•	•	•
Intensivo 70°C	•	•	•	•
FlexiWash®	•	•	•	•
Normale 65°C	-	-	-	-
Rapido 30 min 60°C/Rapido 1 h 55°C	•/•	•/•	•/•	•/•
Cristalli 45°C	-	•	•	•
Eco 50°C	•	•	•	•
Breve 50°C	-	-	-	-
Party Program 20 min.	-	-	-	-
Ammollo	•	•	•	•
Programmazione partenza	fino a 24 h	fino a 24 h	fino a 24 h	fino a 24 h
Prestazioni				
Opzione EnergySaver	-	-	-	-
Opzione TimeManager®	•	•	•	•
Opzione XtraDry/Multitab	•/•	•/•	•/•	•/•
Programma MyFavourite	•	•	•	•
Terzo cesto				
Vassoio portaposate removibile	-	•	-	•
Cesto superiore				
Cesto superiore regolabile in altezza	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico
Speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti				
SoftGrip e SoftSpikes®	-/-	•/•	•/•	•/•
Settori reclinabili/griglie sollevabili con bordi sagomati per calici	•/•	•/•	•/•	•/•
Cesto inferiore				
Settori reclinabili	•	•		•
Cestello portaposate	•	-	•	-
Guide telescopiche ComfortRails	-	-	-	-
Sistema di sollevamento facilitato ComfortLift®	-	-	-	-
Installazione				
Cerniere autobilancianti	•	•	•	•
Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit	•	•	•	•
Caratteristiche tecniche				
Potenza massima assorbita (kW)	1,5 - 2,2	1,5-2,2	1,5 - 2,2	1,5 - 2,2
Tensione (V)	200-240 1F	220-240 1F	200-240 1F	200-240 1F
Frequenza (Hz)	50/60	50	50	50/60
Certificazioni	NA	IMQ	NA	NA

45 cm					Integrate totali in colonna	
TT 2005 CL	TP 9453 X inox	TT 4452	TT 8454	TT 10453	TTC 1004	ESL 2400 RO
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
TT 2005 CL	TP 9453 X	TT 4452	TT 8454	TT 10453	TTC 1004	ESL 2400 RO
13	9	9	9	9	12	6
A+++	A+	A+	A+	A+	A++	A+
241	222	222	222	222	262	222
0,86	0,79	0,78	0,79	0,79	0,93	0,61
0,10/0,10	0,10/0,10	0,50/0,50	0,10/0,99	0,10/0,99	0,10/0,10	0,10/0,99
3080	2660	2775	2775	2660	2775	1820
A	A	A	A	A	A	A+
Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C	Eco 50°C
225	225	225	225	225	225	190
5	10	5	10	10	5	N/A(2)
44	49	51	47	47	44	54
integrata totale	integrata parziale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale in colonna	integrata totale in colonna
inox	Inox	-	-	-	-	-
XXL	standard	standard	standard	standard	standard	compatta
•	-	-	-	-	•	-
•	•	•	•	•	•	-
•	•	-	•	•	•	•
automatico	automatico	-	automatico	automatico	automatico	automatico
•	•	-	•	•	•	-
•	•	•	•	•	•	•
•	-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•
•	-	-	-	-	-	-
digitale	digitale	LED	LED	digitale	digitale	digitale
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•
-/•	-/-	-/-	•/•	•	-/-	-/-
•	-	•	•	-	•	-
7	6	5	5	5	7	6
•	•	-	•	•	•	-
•	•	•	•	•	•	•
•	-	-	-	-	•	-
-	-	•	-	-	-	•
•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	•/•	-/•
•	•	-	-	-	-	•
•	•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	•
•	-	-	-	-	-	•
•	•	•	•	•	•	-
fino a 24 h	fino a 24 h	-	3,6 h	fino a 24 h	fino a 24 h	fino a 24 h
-	•	-	-	•	-	-
•	-	-	•	-	•	-
•	-/•	-	•/•	-/•	•	-/•
•	•	-	•	•	•	-
-	-	-	-	-	-	-
a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	-
•/•	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/•
•/•	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/•
•	-	-	-	-	•	-
•	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
•	-	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	-
•	-	-	-	-	-	-
1,5 - 2,2	2,2	1,9	2,2	2,2	2,2	1,2
200-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	230 1F
50/60	50	50	50	50	50	50
IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ

(1) Consumo annuo stimato su 280 cicli di lavaggio.  
(2) Dove compilato con N/A, la lavastoviglie non è dotata di spegnimento automatico.



# Frigocongelatori

Freschezza straordinaria,  
sapore più intenso



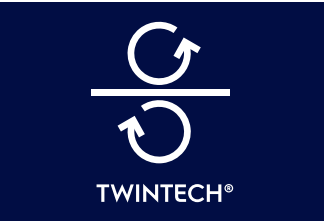
<b>Freddo</b>	
Sottotavolo .....	246
Cantine Vino.....	248
Armadi.....	250
Doppia porta .....	258
Combinati.....	261
Quattroporte.....	274



# Frigocongelatori

## Cosa c'è di nuovo

Mantieni i cibi freschi, più a lungo grazie alle tecnologie ispirate ai frigoriferi delle cucine dei ristoranti. Ecco alcune fra le caratteristiche più importanti dei nostri frigocongelatori.

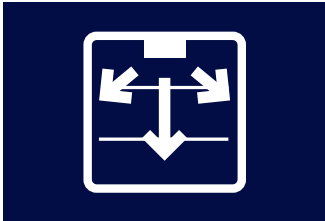


**Freschezza straordinaria**  
Due sistemi di raffreddamento sono meglio di uno. **FreshPlus** è dotato della tecnologia **TwinTech**®, ispirata da soluzioni di refrigerazione professionali. I vani frigo e congelatore hanno due sistemi di circolazione d'aria indipendenti per garantire le condizioni ottimali di conservazione su ciascun vano.

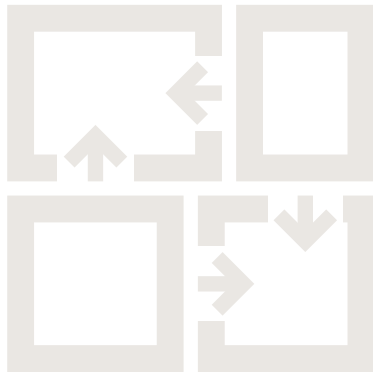


**Meno brina, più spazio**  
Il sistema **LowFrost** garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

**Non serve più sbrinare**  
Grazie alla tecnologia **No Frost**, nessuna formazione di brina e ghiaccio nel vano congelatore.



**Conserva i cibi in qualsiasi parte del frigo**  
Con la ventilazione **FreeStore**® l'aria fredda circola uniformemente all'interno del frigo, garantendo il perfetto grado di temperatura e umidità ovunque.



**Ogni cosa al posto giusto**  
I nuovi frigoriferi **CustomFlex**® rappresentano la migliore soluzione per conservare i tuoi ingredienti segreti. I contenitori sono facilmente removibili e possono essere portati dal frigorifero direttamente alla tavola!



**Concediti il piacere di un buon bicchiere di vino**  
Concediti il piacere di un buon bicchiere di vino sia che si tratti del tuo vino rosso preferito, sia di una pregiata bottiglia di bianco, nelle nuove cantinette potrai conservare ogni bottiglia proprio come in una vera cantina, servendo il vino sempre alla giusta temperatura. Le nuove cantinette sottotavolo, con display LED e luce integrata, sono disponibili in 3 diverse misure e possono rispettivamente contenere 7, 20 o 52 bottiglie.



**Risparmia energia**  
Mantieni freschi gli alimenti consumando poca energia. I frigocongelatori in classe **A+++** consumano il 50% in meno rispetto ad un pari modello in classe **A+**.



**Hai appena fatto la spesa?**  
Seleziona la funzione **ShoppingMode** per raffreddare più velocemente gli alimenti appena inseriti.



**Congela velocemente**  
Con la funzione **FastFreeze** potrai congelare grandi quantitativi di cibi freschi. La temperatura si abbassa rapidamente per portare tutto alla temperatura ottimale.



**Funzione HolidayMode**  
Pensata per quando ci si assenta da casa per un lungo periodo, ad esempio per andare in vacanza, e si svuota il frigo, ma non il congelatore. La temperatura del frigo viene impostata automaticamente a +14 °C mentre il congelatore continua a funzionare normalmente.



**Installazione Best In Class**  
Grazie al sistema di installazione **PerfectFit**, puoi installare il tuo nuovo frigocongelatore con maggiore rapidità, rispetto ad altri modelli presenti sul mercato. E con **PerfectFit Torx T20**, il cacciavite universale, il montaggio richiederà pochi passaggi e poco tempo.

# Frigo SpacePlus®

## Cosa c'è da sapere

Scopri il nuovo mondo di spazio e freschezza che il frigocongelatore SpacePlus® ti offre in cucina.

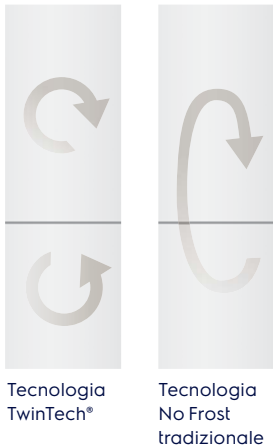


**Cibi freschi più a lungo**  
Il frigocongelatore **FreshPlus** con tecnologia **TwinTech®** No Frost permette di conservare meglio e più a lungo frutta e verdura.

- Le coste durano **5 giorni in più**
- Le fragole durano **3 giorni in più**
- Il sedano dura **3 giorni in più**
- I kiwi durano **3 giorni in più**

**TwinTech®, 2 è meglio di 1**

I nostri frigocongelatori **FreshPlus** mantengono freschi più a lungo anche gli alimenti delicati grazie alla tecnologia **TwinTech® No Frost**, ispirata dalle soluzioni di raffreddamento professionale. I due sistemi di raffreddamento indipendenti, con due sistemi di circolazione d'aria separati, offrono le condizioni ottimali di conservazione su ciascun vano.

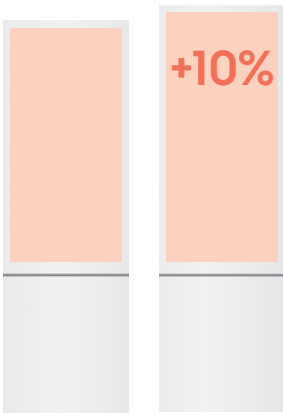


È l'evoluzione del tradizionale No Frost che garantisce:  
- la giusta umidità nel vano frigo per una freschezza che dura più a lungo.  
- nessuna formazione di brina nel congelatore.

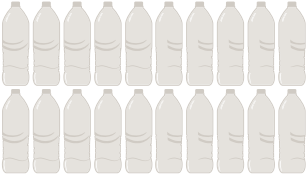
E con **TwinTech®**, grazie alla ventilazione separata, non c'è nessuno scambio di odori tra gli alimenti riposti nel frigo e nel congelatore.

**Conserva la spesa di tutta la settimana**

Hai poco tempo a disposizione e fai un'unica grande spesa settimanale? Oggi è possibile conservare tutto nel tuo frigocongelatore ad incasso.



**SpacePlus®** è l'unico frigocongelatore da incasso che offre una capacità di oltre 300 litri, il 10% in più rispetto ad un modello tradizionale\*, grazie ad un uso intelligente dello spazio interno.



**+ 30 litri**

\* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 178 cm

**Non troverai un cassetto più grande**

**SpacePlus®** ha il cassetto verdure più grande sul mercato. Con una capacità di 36 litri, può contenere addirittura 90 mele.

Organizzare lo spazio disponibile e conservare tutta la frutta e la verdura è ancora più facile grazie anche ai separatori mobili.

# 36 litri = 90 mele

**Il frigocongelatore più capiente del mercato\***



# La conquista dello spazio

Un frigorifero è veramente grande quando sa utilizzare lo spazio al meglio.



**Quante volte hai perso l'aglio o il peperoncino in mezzo alla spesa settimanale?**

La vita è già abbastanza frenetica, senza dover perdere tempo a cercare i propri ingredienti segreti in frigorifero. Per questo, il nuovo frigocongelatore **CustomFlex**® di Electrolux ha la risposta giusta per te.

Grazie all'innovativo sistema di conservazione **CustomFlex**®, potrai personalizzare ed organizzare la porta del tuo frigorifero con facilità sulla base delle tue effettive esigenze, utilizzando contenitori di diverse forme e dimensioni. In questo modo, i tuoi ingredienti segreti saranno facili da trovare ogni volta in cui ne avrai bisogno.



**Cassetto FreshZone®**  
Il cassetto bassa temperatura **FreshZone**® è stato studiato appositamente per una migliore conservazione dei cibi più delicati. Grazie ad una temperatura più bassa di due/tre gradi circa rispetto al vano frigo, la carne, il pesce e i formaggi freschi si conservano meglio e due volte più a lungo.

**Cassetto ad umidità controllata FlexiFresh**  
Regola il livello di umidità all'interno del vano frigo. Al fine di conservare meglio i cibi che ne necessitano un maggior grado, l'umidità può essere aumentata fino al 15%.



**Cassetto verdura XXL**  
Nei modelli **SpacePlus**®, la verdura e la frutta hanno lo spazio che meritano. Infatti, il maxi cassetto può contenere comodamente le provviste di una settimana, anche gli alimenti più voluminosi, grazie ad una capacità di 36 litri.



**Libertà progettuale**  
Grossa spesa settimanale, famiglia numerosa o molte cene con amici? Scegli e componi la tua zona freddo per arrivare fino ad oltre 550 litri di capacità. È la soluzione da incasso innovativa che si pone come alternativa ai grandi frigoriferi **Side by Side** da libera installazione.

**Ideale per le teglie più grandi**  
Con il frigocongelatore **Quattroporte**, largo 90 cm, potrai inserire anche i vassoi da portata più grandi, le pirofile e le teglie non collocabili all'interno di frigoriferi standard.



**Illuminazione a LED**  
Garantisce un'ottimale illuminazione interna del vano frigo a lunga durata e una maggiore visibilità rispetto alle soluzioni tradizionali.



**Facilità di pulizia**  
I nuovi ripiani in vetro e le mensole trasparenti offrono una grande resistenza, un appoggio stabile e sicuro, una maggiore igiene ed una totale facilità di pulizia.

**Griglia portabottiglie**  
La comodità è massima nei frigo dotati di griglia portabottiglie, che contiene fino a 5 bottiglie di diverso diametro.



4  
porte

Sottotavolo

FI 1541

Il frigorifero sottotavolo in classe A+

Estrema flessibilità

Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli.

Conservazione ideale per ogni clima

In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.

Facilità di pulizia

Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

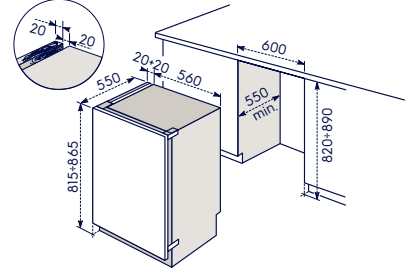


Caratteristiche

- Frigorifero con vano congelatore **\*\*\***
- **Autoventilato**
- Capacità **107 litri**
- Capacità vano congelatore 16 litri
- Capacità di congelamento 2 kg/24 h
- Porta reversibile
- Piedini regolabili da 0 a 70 mm
- Predisposto per fine composizione
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **2 ripiani in vetro** - 1 ripiano sdoppiabile in plastica - 1 vano verdura
- Controporta: contenitore burro con coperchio - 1 mensola scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Modello con indicatore di temperatura IT4

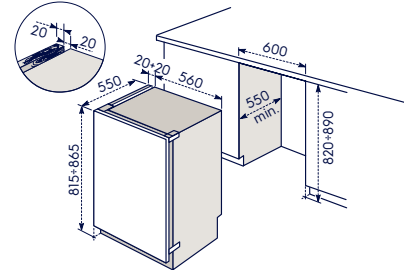
Specifiche tecniche



Caratteristiche

- Congelatore **\*\*\***
- **Autoventilato**
- Capacità **105 litri**
- Capacità di congelamento 18 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa) - funzionamento (verde)
- Allarme sonoro/luminoso alta temperatura
- Porta reversibile
- Piedini regolabili da 0 a 70 mm
- Predisposto per fine composizione
- Classe energetica **A+**
- Vano congelatore: 4 cassetti

Specifiche tecniche



Sottotavolo

CI 1301

Il congelatore sottotavolo in classe A+

Estrema flessibilità

Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli.

Conservazione ideale per ogni clima

In classe climatica SN/T, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.

Controllo elettronico

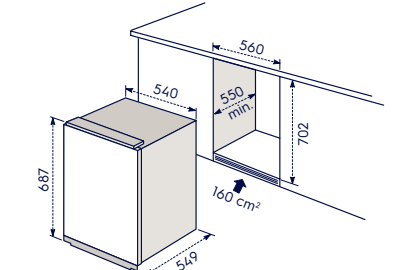
Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione dei cibi.



Caratteristiche

- Congelatore **\*\*\***
- Capacità **76 litri**
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa) - funzionamento (verde)
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Vano congelatore: 2 cassetti - 1 vano a ribaltina

Specifiche tecniche



Sottotavolo

FI 1501

Il frigorifero sottotavolo in classe A+

Estrema flessibilità

Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli.

Conservazione ideale per ogni clima

In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.

Facilità di pulizia

Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

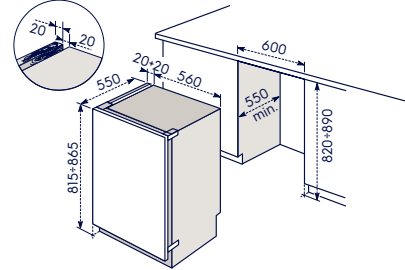


Caratteristiche

- Frigorifero con prestazione cooler
- **Autoventilato**
- Capacità **130 litri**
- Porta reversibile
- Piedini regolabili da 0 a 70 mm
- Predisposto per fine composizione
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **3 ripiani in vetro** - 1 ripiano sdoppiabile in plastica - 1 vano verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 1 mensola scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Modello con indicatore di temperatura IT4

Specifiche tecniche



Sottotavolo

CI 1001

Il congelatore sottotavolo in classe A+

Estrema flessibilità

Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli.

Conservazione ideale per ogni clima

In classe climatica SN/T, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.

Controllo elettronico

Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione dei cibi.





Cantina Vino

ERW 0273 AOA

Per l'ideale conservazione dei vini

**Perfetta conservazione**  
Soluzione ideale per conservare in cucina i tuoi vini preferiti alla giusta temperatura e alle corrette condizioni.

**Fino a 7 bottiglie**  
Contiene comodamente fino a 7 bottiglie. Potrai scegliere sempre il vino giusto per ogni occasione, perfettamente raffreddato e conservato nella tua cucina.

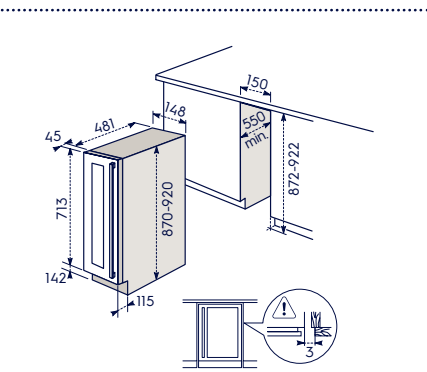
**Protezione UV**  
Vetro anti-UV per proteggere il vino dalla luce e conservarlo sempre nelle migliori condizioni.



Caratteristiche

- Cantina vino
- Capacità lorda **22 litri**
- Capacità totale di **7 bottiglie**
- Temperatura gestibile (da 5 a 18°C)
- Ventilazione interna
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Illuminazione **LED**
- Porta triplo vetro (protezione raggi UV) con maniglia in acciaio inox antimpronta
- 6 ripiani in legno con ferma bottiglie
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A**
- **Estetica in vetro nero**

Specifiche tecniche



Cantina Vino

ERW 1573 AOA

**Concediti il piacere di un vino perfettamente conservato e alla giusta temperatura.**



Cantina Vino

ERW 0673 AOA

Per l'ideale conservazione dei vini

**Perfetta conservazione**  
Soluzione ideale per conservare in cucina i tuoi vini preferiti alla giusta temperatura e alle corrette condizioni.

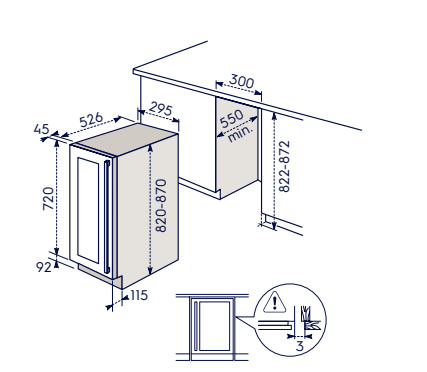
**Fino a 20 bottiglie**  
Contiene comodamente fino a 20 bottiglie. Potrai scegliere sempre il vino giusto per ogni occasione, perfettamente raffreddato e conservato nella tua cucina.

**Protezione UV**  
Vetro anti-UV per proteggere il vino dalla luce e conservarlo sempre nelle migliori condizioni.

Caratteristiche

- Cantina vino
- Capacità lorda **58 litri**
- Capacità totale di **20 bottiglie**
- Temperatura gestibile (da 5 a 18°C)
- Ventilazione interna
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Illuminazione **LED**
- Porta triplo vetro (protezione raggi UV) con maniglia in acciaio inox antimpronta
- 6 ripiani in legno con ferma bottiglie
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A**
- **Estetica in vetro nero**

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

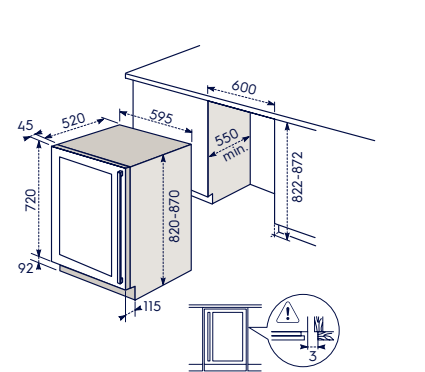
**Perfetta conservazione**  
Soluzione ideale per conservare in cucina i tuoi vini preferiti alla giusta temperatura e alle corrette condizioni.

**Fino a 52 bottiglie**  
Contiene comodamente fino a 52 bottiglie. Potrai scegliere sempre il vino giusto per ogni occasione, perfettamente raffreddato e conservato nella tua cucina.

**Protezione UV**  
Vetro anti-UV per proteggere il vino dalla luce e conservarlo sempre nelle migliori condizioni.

- Cantina vino
- Capacità lorda **145 litri**
- Capacità totale di **52 bottiglie**
- Temperatura gestibile (da 5 a 18°C)
- Ventilazione interna
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Illuminazione **LED**
- Porta triplo vetro (protezione raggi UV) con maniglia in acciaio inox antimpronta
- 6 ripiani in legno con ferma bottiglie
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A**
- **Estetica in vetro nero**

Specifiche tecniche



Armadio

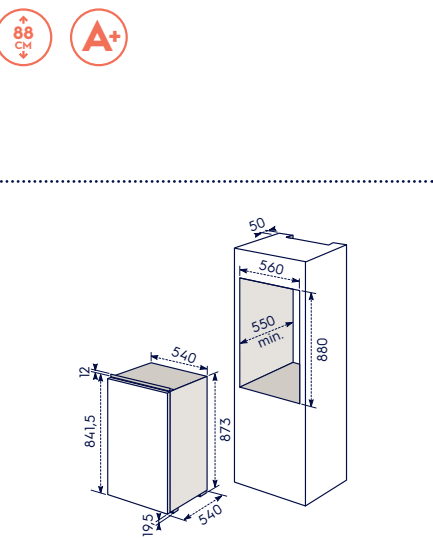
**FI 1601**  
**Il frigorifero cooler in classe A+**  
**Prestazione cooler**  
I cibi conserveranno gusto e freschezza.  
**Conservazione ideale per ogni clima**  
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.  
**Facilità di pulizia**  
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.



Caratteristiche

- Frigorifero con prestazione cooler
  - Capacità **143 litri**
  - Porta reversibile
  - Classe energetica **A+**
  - Vano frigorifero: **4 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
  - Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Modello con indicatore di temperatura IT4

Specifiche tecniche



Armadio

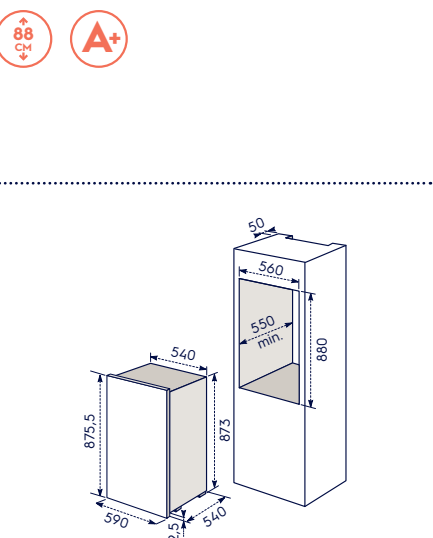
**RRX 1400 AOW**  
**Il frigorifero in classe A+**  
**Prestazione cooler**  
I cibi conserveranno gusto e freschezza.  
**Conservazione ideale per ogni clima**  
In classe climatica SN/T, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.  
**Facilità di pulizia**  
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.



Caratteristiche

- Frigorifero con prestazione cooler
  - Capacità **143 litri**
  - Porta reversibile
  - Classe energetica **A+**
  - Vano frigorifero: **4 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
  - Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Versione pannellabile (dimensione pannello mm 868x585xmax4)

Specifiche tecniche



Armadio

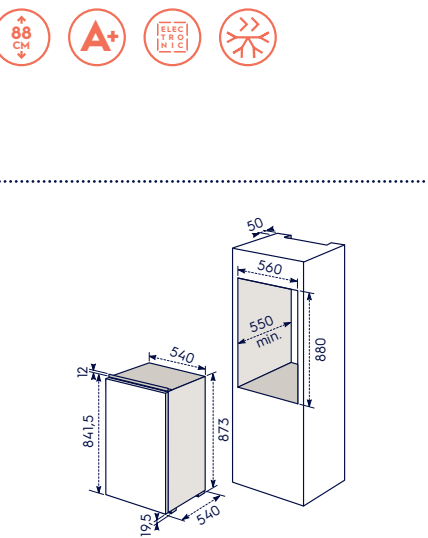
**CI 1202**  
**Il congelatore armadio in classe A+**  
**Controllo elettronico**  
Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione.  
**Congelamento rapido**  
Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.  
**Conservazione ideale per ogni clima**  
In classe climatica SN/T, il congelatore funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.



Caratteristiche

- Congelatore **4 stelle**
- Capacità **99 litri**
- Capacità di congelamento 10 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - funzionamento (verde)
- Allarme sonoro alta temperatura
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Vano congelatore: 4 cassetti

Specifiche tecniche



Armadio

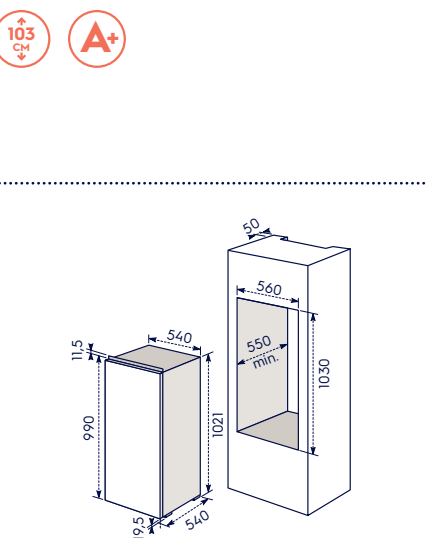
**FI 1841**  
**Il frigorifero armadio in classe A+**  
**Vano congelatore 4 stelle**  
Il luogo ideale per conservare gli alimenti congelati di cui hai bisogno regolarmente. Si raffredda fino a -18°C.  
**Conservazione ideale per ogni clima**  
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38°C.  
**Facilità di pulizia**  
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.



Caratteristiche

- Frigorifero con vano congelatore **4 stelle**
- Capacità **167 litri**
- Capacità vano congelatore 17 litri
- Capacità di congelamento 2 kg/24 h
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **3 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche





Armadio

FI 2441 E

Il frigorifero in classe A+

Vano congelatore 4 stelle

Il luogo ideale per conservare gli alimenti congelati di cui hai bisogno regolarmente. Si raffredda fino a -18°C.

Facilità di pulizia

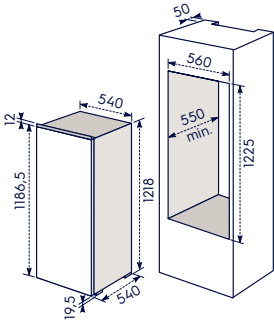
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.



Caratteristiche

- Frigorifero con vano congelatore **4 stelle**
- Capacità **192 litri**
- Capacità vano congelatore 14 litri
- Capacità di congelamento 2 kg/24 h
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **4 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



Armadio Energy Saver

FI 2442

Il frigorifero in classe A++

Classe A++

Risparmia fino al 25% di energia rispetto ad un pari modello in classe A+.

Vano congelatore 4 stelle

Il luogo ideale per conservare gli alimenti congelati di cui hai bisogno regolarmente. Si raffredda fino a -18°C.

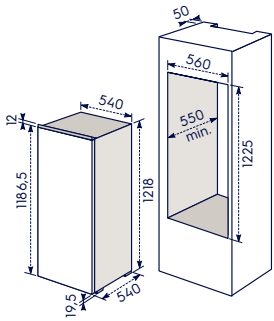


Caratteristiche

- Frigorifero con vano congelatore **4 stelle**
- Capacità **192 litri**
- Capacità vano congelatore 14 litri
- Capacità di congelamento 2 kg/24 h
- Porta reversibile
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **4 ripiani in vetro** - 2 cassette verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Modello con indicatore di temperatura IT4

Specifiche tecniche



Armadio

FI 2591 E

Cibi sempre freschi

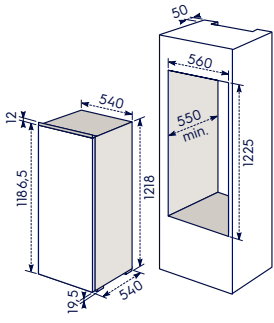


Caratteristiche

- Frigorifero con prestazione cooler
- Capacità **212 litri**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Modello con indicatore di temperatura IT4

Specifiche tecniche



Armadio Energy Saver

FI 2592

Cibi sempre freschi

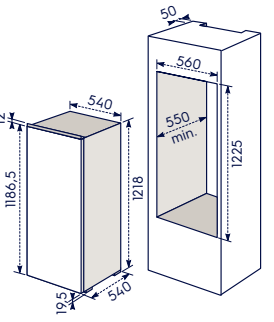


Caratteristiche

- Frigorifero con prestazione cooler
- Capacità **212 litri**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassette verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Modello con indicatore di temperatura IT4

Specifiche tecniche



Armadio

CI 8001

Il congelatore in classe A+

Controllo elettronico

Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione.

Congelamento rapido

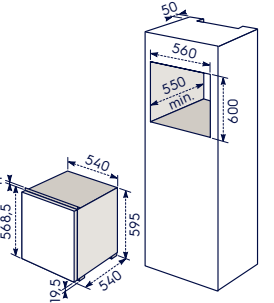
Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottima conservazione nel tempo.



Caratteristiche

- Congelatore **4 stelle**
- Capacità **57 litri**
- Capacità di congelamento 9 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa) - funzionamento (verde)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: 2 cassette

Specifiche tecniche



Armadio FreeStore®

FI 3341 V

Il frigocongelatore 3 temperature in classe A+

Massima versatilità di utilizzo

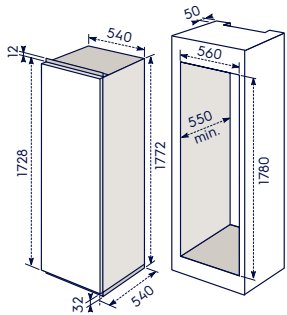
3 ambienti in uno: vano congelatore 4 stelle, frigo ventilato e vano cantina.



Caratteristiche

- Frigocongelatore **3 temperature** con ventilazione **FreeStore®**
  - Capacità totale **289 litri**
  - Capacità vano cantina 61 litri
  - Capacità vano congelatore 26 litri
  - Capacità di congelamento 3 kg/24 h
  - **Controllo elettronico** della temperatura
  - **Comandi Soft Touch**
  - Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
  - Illuminazione a **LED**
  - Porta reversibile
  - Classe energetica **A+**
- 
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 vano cantina
- 
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- 
- Vano congelatore: **1 ripiano in vetro**

Specifiche tecniche



Armadio FreeStore®

FI 3301 V

Il frigorifero con vano cantina in classe A+

Ventilazione FreeStore®

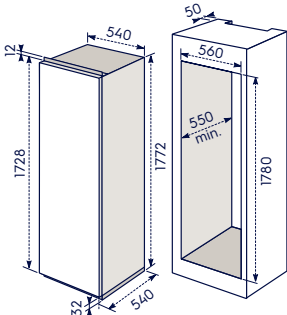
Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.



Caratteristiche

- Frigorifero con ventilazione **FreeStore®**
  - Capacità totale **314 litri**
  - Capacità vano cantina 61 litri
  - **Controllo elettronico** della temperatura
  - **Comandi Soft Touch**
  - Funzione **Shopping Mode** (raffreddamento rapido)
  - Illuminazione a **LED**
  - Porta reversibile
  - Classe energetica **A+**
- 
- Vano frigorifero: **6 ripiani in vetro** - 1 vano cantina
- 
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



Armadio Energy Saver

FI 3342 DV

Il frigocongelatore 3 temperature in classe A++

Massima versatilità di utilizzo

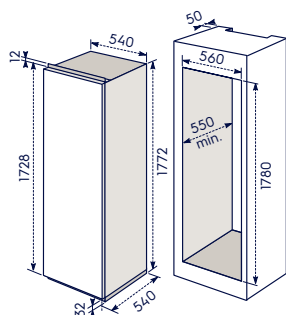
3 ambienti in uno: vano congelatore 4 stelle, frigo ventilato e vano cantina.



Caratteristiche

- Frigocongelatore **3 temperature** con ventilazione **FreeStore®**
  - Capacità totale **289 litri**
  - Capacità vano cantina 61 litri
  - Capacità vano congelatore 26 litri
  - Capacità di congelazione 3 kg/24 h
  - **Controllo elettronico** della temperatura
  - **Display LCD Touch Control**
  - Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
  - Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
  - Allarme luminoso/acustico porta aperta
  - Illuminazione a **LED**
  - Porta reversibile
  - Classe energetica **A++**
- 
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 vano cantina
- 
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- 
- Vano congelatore: **1 ripiano in vetro**

Specifiche tecniche



Armadio Energy Saver

FI 3302 DV

Il frigorifero con vano cantina in classe A++

Ventilazione FreeStore®

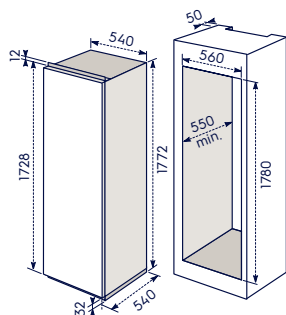
Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.



Caratteristiche

- Frigorifero con ventilazione **FreeStore®**
  - Capacità **314 litri**
  - Capacità vano cantina 61 litri
  - **Controllo elettronico** della temperatura
  - **Display LCD Touch Control**
  - Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
  - Funzione **HolidayMode**
  - Allarme luminoso/acustico porta aperta
  - Illuminazione a **LED**
  - Porta reversibile
  - Classe energetica **A++**
- 
- Vano frigorifero: **6 ripiani in vetro** - 1 ripiano portabottiglie - 1 vano cantina
- 
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche





Armadio No Frost

CI 3301 DN

Non serve più sbrinare



Benefit / Caratteristiche

Congelatore No Frost

Grazie alla tecnologia No Frost, nessuna formazione di brina e ghiaccio nel vano congelatore.

Controllo elettronico

Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione dei cibi.

Congelamento rapido

Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.

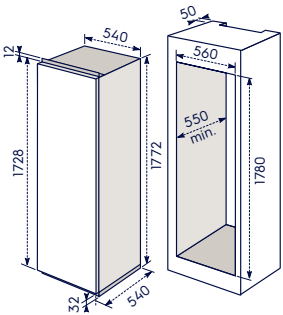
Cassetto XXL SpacePlus®

Il maxi cassettone SpacePlus® può contenere comodamente la spesa di una famiglia grazie ad una capacità di 44 litri; ideale per conservare anche gli alimenti più voluminosi.

- Congelatore **\*\*\* No Frost**
- Capacità **216 litri**
- Capacità di congelamento 20 kg/24 h
- **Motore Inverter**
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**

- Vano congelatore: 5 cassetti di cui 1 cassetto **XXL SpacePlus®** - 2 vani a ribaltina

Specifiche tecniche



Armadio No Frost

EUX 2245 AOX

Non serve più sbrinare

Congelatore No Frost

Grazie alla tecnologia No Frost, nessuna formazione di brina e ghiaccio.



Armadio FreeStore®

ERX 3214 AOX

Cibi sempre freschi

Ventilazione FreeStore®

Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.

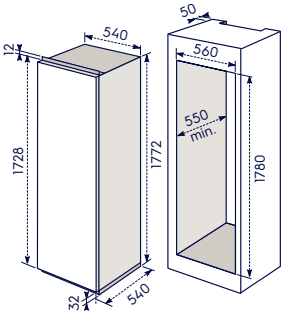


Caratteristiche

- Congelatore **\*\*\* No Frost**
  - Capacità **216 litri**
  - Capacità di congelamento 20 kg/24 h
  - **Motore Inverter**
  - **Controllo elettronico** della temperatura
  - **Display LCD Touch Control**
  - Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
  - Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
  - Illuminazione a **LED**
  - Porta acciaio inox antimpronta
  - Incernieramento porta a sinistra
  - Classe energetica **A++**
- 
- Vano congelatore: 5 cassetti di cui 1 cassetto **XXL SpacePlus®** - 2 vani a ribaltina



Specifiche tecniche

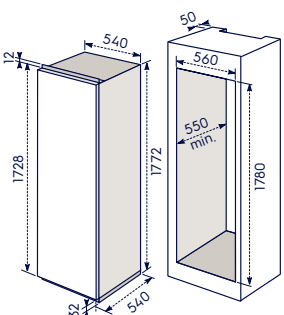


Caratteristiche

- Frigorifero con ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **314 litri**
- **Filtro TasteGuard®** antiodori/antibatterico
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Allarme luminoso/acustico porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- Porta acciaio inox antimpronta
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A++**



Specifiche tecniche



- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - **1 cassetto bassa temperatura FreshZone®** - 1 vano cantina
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 4 mensole - 1 mensola bottiglie - 2 portauova

Doppia porta

FI 221/2T

Il frigocongelatore in classe A+

Facilità di pulizia

Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

Conservazione ideale per ogni clima

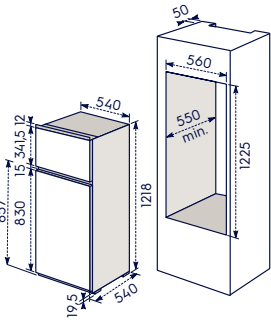
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.



Caratteristiche

- Frigocongelatore
- Capacità **194 litri**
- Capacità vano congelatore 44 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **3 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 1 mensola - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 1 griglia

Specifiche tecniche



Doppia porta

RJX 2300 AOW

Il frigocongelatore in classe A+

Conservazione ideale per ogni clima

In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.

Classe A+

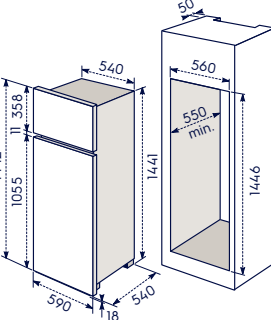
Risparmia fino al 25% di energia rispetto ad un pari modello in classe A.



Caratteristiche

- Frigocongelatore - **versione pannellabile**
- Capacità **222 litri**
- Capacità vano congelatore 39 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **4 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 1 griglia

Specifiche tecniche



Doppia porta

FI 252/2T

Il frigocongelatore in classe A++

Conservazione ideale per ogni clima

In classe climatica SN/T, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.

Facilità di pulizia

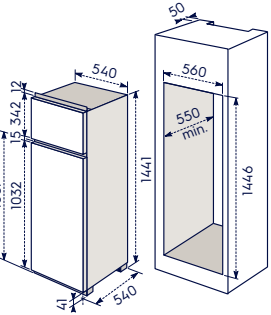
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.



Caratteristiche

- Frigocongelatore Energy Saver
- Capacità **222 litri**
- Capacità vano congelatore 39 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **4 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 1 griglia

Specifiche tecniche



FI 251/2T

Classe energetica **A+**

REX-Line

FI 251/2TS

Con incernieramento porte a sinistra

REX-Line

Doppia porta

FI 291/2T

Il frigocongelatore in classe A+

Facilità di pulizia

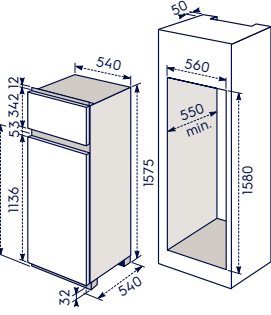
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.



Caratteristiche

- Frigocongelatore
- Capacità **274 litri**
- Capacità vano congelatore 50 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 1 griglia

Specifiche tecniche



FI 291/2TS

Con incernieramento porte a sinistra



Doppia porta FreeStore®

**FI 291/2TV**

**Cibi sempre freschi**

**Ottimale conservazione dei cibi**

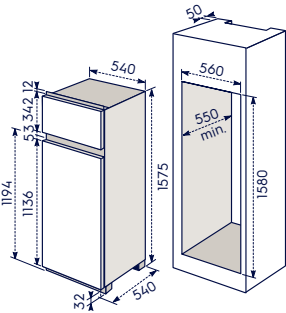
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.



**Caratteristiche**

- Frigocongelatore con ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **274 litri**
- Capacità vano congelatore 50 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 1 griglia

**Specifiche tecniche**



**Combinato LowFrost**

**FI 18/11 E**

**Meno brina, più spazio**

**Congelatore LowFrost**

Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.

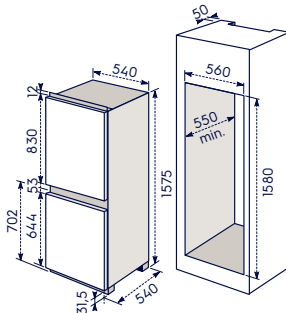


**REX-Line**

**Caratteristiche**

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Capacità **236 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **3 ripiani in vetro** - 2 cassette verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 1 mensola - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 2 cassette - 1 vano a ribaltina

**Specifiche tecniche**



Doppia porta

**FI 292/2T**

**Il frigocongelatore in classe A++**

**Conservazione ideale per ogni clima**

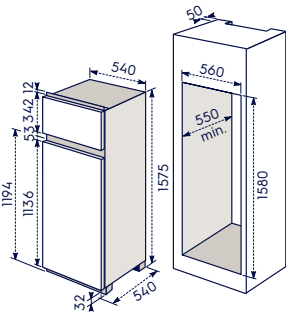
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.



**Caratteristiche**

- Frigocongelatore
- Capacità **269 litri**
- Capacità vano congelatore 50 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 1 griglia

**Specifiche tecniche**



**Combinato LowFrost**

**FI 22/11 E**

**Meno brina, più spazio**

**Congelatore LowFrost**

Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.

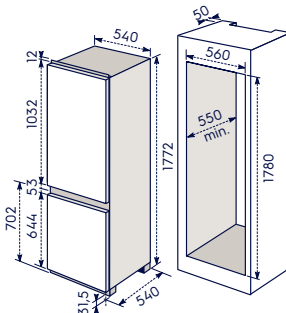


**REX-Line**

**Caratteristiche**

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Capacità **272 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **4 ripiani in vetro** - 2 cassette verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 2 cassette - 1 vano a ribaltina

**Specifiche tecniche**



**FI 22/11 ES**

- Con incernieramento porta a sinistra

Combinato LowFrost

FI 22/11

Meno brina, più spazio



Combinato LowFrost

Congelatore LowFrost

Garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

Congelamento rapido

Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.

Facilità di pulizia

Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Capacità **272 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A+**

- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura

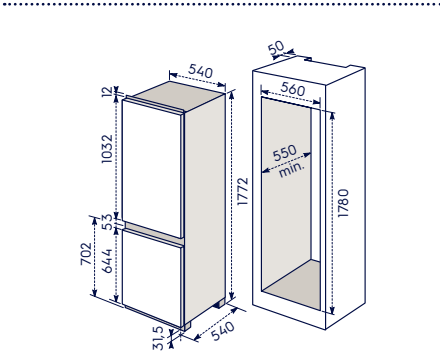
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

FI 22/11 S

- Con incernieramento porta a sinistra

Specifiche tecniche



Modello con indicatore di temperatura IT4

Combinato LowFrost

FI 22/11 V

Cibi sempre freschi



Benefit / Caratteristiche

Ventilazione FreeStore®

Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.

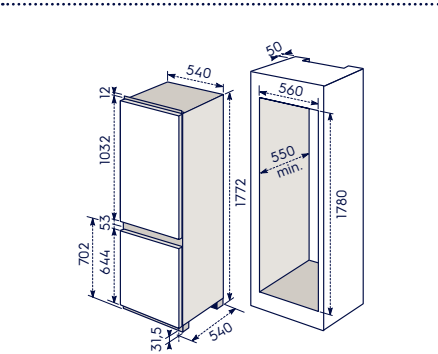
- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **272 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**

- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



Modello con indicatore di temperatura IT4



Combinato Energy Saver

ENN 2872 BOW  
Meno brina, più spazio

Congelatore LowFrost

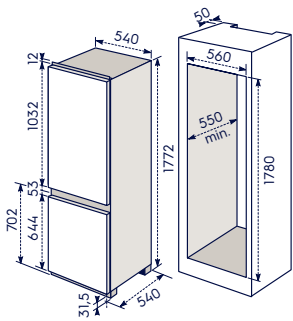
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.



Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **272 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelazione 4 kg/24 h
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassette verdura ad umidità controllata FlexiFresh
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassette

Specifiche tecniche



Combinato No Frost

ENN 2851 AOW

Il frigocongelatore che mantiene i cibi freschi più a lungo

Tecnologia TwinTech®

2 sistemi di raffreddamento indipendenti per conservare più a lungo i cibi freschi.

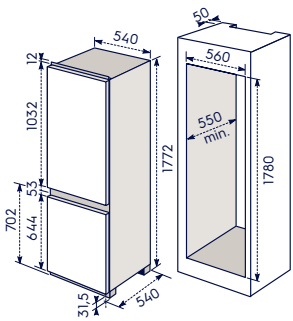


Caratteristiche

- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost** con **FreeStore®**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **273 litri**
- Capacità vano congelatore 76 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassette verdura ad umidità controllata FlexiFresh
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 2 portauova
- Vano congelatore: 3 cassette

Modello con indicatore di temperatura IT4

Specifiche tecniche



Combinato Energy Saver

FI 22/12  
Meno brina, più spazio

Congelatore LowFrost

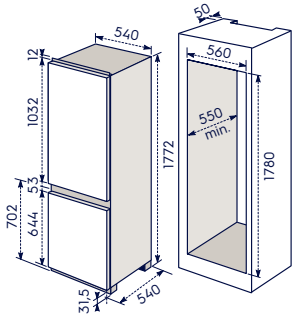
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.



Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Capacità **272 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelazione 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **4 ripiani in vetro** - 2 cassette verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassette

Specifiche tecniche



Combinato LowFrost

FI 22/11 DV

Meno brina, più spazio

Congelatore LowFrost

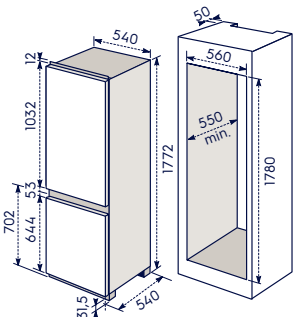
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.



Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **270 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassette verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassette

Specifiche tecniche



Combinato Energy Saver

FI 22/12 DV

Meno brina, più spazio

Congelatore LowFrost

Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.

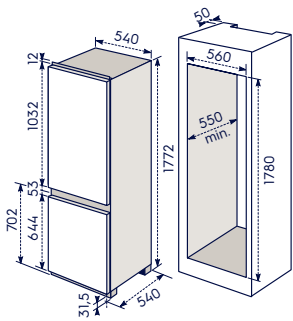


A++

Caratteristiche

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **270 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



Combinato CustomFlex®

FI 22/12 CF

L'unico frigocongelatore ideale per conservare il cibo a modo tuo



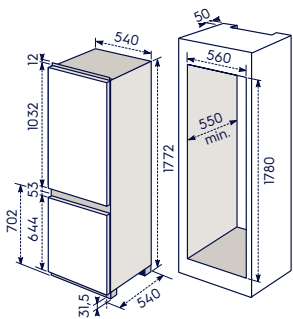
A++

Caratteristiche

- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost** con **FreeStore®**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **273 litri**
- Capacità vano congelatore 76 litri
- Capacità di congelamento 10 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 ripiano portabottiglie - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

FI 22/11 ND - Classe energetica **A+**  
Modello con indicatore di temperatura IT4

Specifiche tecniche



Benefit / Caratteristiche

**Porta CustomFlex®**

Organizza lo spazio in base alle tue necessità, grazie all'interno porta CustomFlex® attrezzabile con contenitori e me

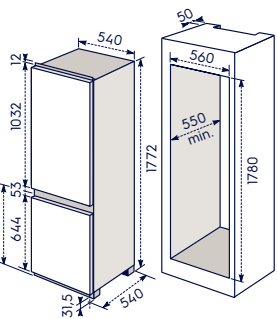
**Congelatore LowFrost**

Garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

**Ottimale conservazione dei cibi**

La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

Specifiche tecniche



- Frigocongelatore **CustomFlex®**
- Congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **270 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - **4 mensole** - **2 clip** 1 mensola bottiglie - 2 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti



Combinato CustomFlex®

ENN 2854 AFW

L'unico frigocongelatore ideale per conservare il cibo a modo tuo



Benefit / Caratteristiche

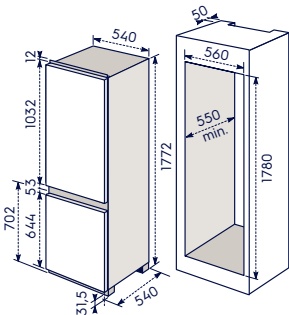
**Ogni cosa al posto giusto**  
Organizza lo spazio in base alle tue necessità, grazie all'interno porta CustomFlex® attrezzabile con contenitori e mensole intercambiabili.

**Cibi freschi più a lungo**  
Grazie al sistema TwinTech® No Frost i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto garantiscono, rispetto al tradizionale sistema No Frost, un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel congelatore.

**Ottimale conservazione dei cibi**  
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

- Frigocongelatore **CustomFlex®**
- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost** con **FreeStore®**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **273 litri**
- Capacità vano congelatore 76 litri
- Capacità di congelamento 10 kg/ 24 h
- Filtro **TasteGuard®** antiodori/ antibatterico
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control** interno frigo
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **Fastfreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - **1 cassetto ad umidità controllata FreshZone®** - 2 cassette verdura

Specifiche tecniche



- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - **4 mensole** - **2 clip** - 1 mensola bottiglie - 2 portauova
- Vano congelatore: 3 cassette

Modello con indicatore di temperatura IT4



ENN 2854 AFW

Combinato Energy Saver

FI 22/13 DV

Il frigocongelatore ideale per avere meno brina e più spazio. In classe A+++



Benefit / Caratteristiche

**Classe A+++**  
 Consente di risparmiare fino al 50% in più rispetto ad un pari modello in classe A+.

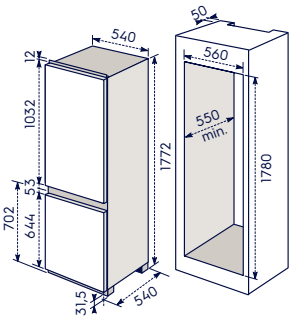
**Congelatore LowFrost**  
 Garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

**Ottimale conservazione dei cibi**  
 La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

- Frigocongelatore con vano congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **270 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Motore Inverter**
- **Controllo elettronico** della temperatura
- **Display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+++**

- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche





Combinato SpacePlus®

FI 23/11

Il più capiente del mercato

Oltre 300 litri di capacità

L'unico che offre il 10% di spazio in più in un vano d'incasso standard.\*

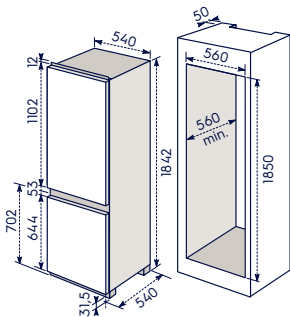


Caratteristiche

- Frigocongelatore
  - Capacità **301 litri**
  - Capacità vano congelatore 78 litri
  - Capacità di congelamento 4 kg/24 h
  - 2 porte reversibili
  - Classe energetica **A+**
- 
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - **1 cassetto verdura XXL SpacePlus®**
- 
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole di cui 1 scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- 
- Vano congelatore: 3 cassetti
- 
- Disponibili staffe per fissaggio **KIT1850CB**

Modello con indicatore di temperatura IT4

Specifiche tecniche



\* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 1780 mm

Combinato SpacePlus®

FI 23/11 NDV

Il più capiente del mercato



Combinato SpacePlus®

FI 23/12 V

Il più capiente del mercato

Oltre 300 litri di capacità

L'unico che offre il 10% di spazio in più in un vano d'incasso standard.\*



Caratteristiche

- Frigocongelatore
  - Ventilazione **FreeStore®**
  - Capacità **301 litri**
  - Capacità vano congelatore 78 litri
  - Capacità di congelamento 4 kg/24 h
  - 2 porte reversibili
  - Classe energetica **A++**
- 
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - **1 cassetto verdura XXL SpacePlus®**
- 
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole di cui 1 scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova
- 
- Vano congelatore: 3 cassetti

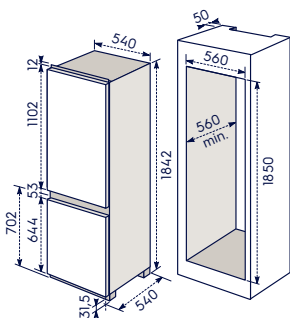


FI 23/11 V

• Classe energetica **A+**

- Disponibili staffe per fissaggio **KIT1850CB**

Specifiche tecniche



\* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 1780 mm

Benefit / Caratteristiche

Oltre 300 litri di capacità

L'unico che offre il 10% di spazio in più in un vano d'incasso standard.\*

Cibi freschi più a lungo

Grazie al sistema TwinTech® No Frost, i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto garantiscono, rispetto al tradizionale sistema No Frost, un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel congelatore.

Ottimale conservazione dei cibi

La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost con FreeStore®**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità **296 litri**
- Capacità vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 8 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura su display **LCD**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congel. rapido)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**

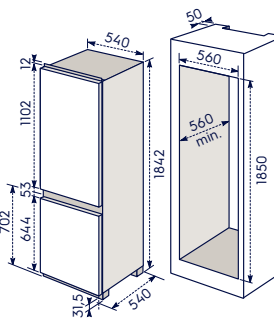
- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** - 1 ripiano portabottiglie - **1 cassetto verdura XXL SpacePlus®**

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole di cui 1 scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

- Disponibili staffe per fissaggio **KIT1850CB**

Specifiche tecniche



Modello con indicatore di temperatura IT4

\* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 1780 mm

Quattroporte TwinTech® No Frost

FI 5004 NA+

Maxi capacità in classe A+



Benefit / Caratteristiche

Cibi freschi più a lungo

Grazie al sistema TwinTech® No Frost, i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto garantiscono, rispetto al tradizionale sistema No Frost, un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel congelatore.

Ideale per le teglie più grandi

Potrai inserire grandi vassoi, pirofile e teglie non collocabili all'interno di frigoriferi standard.

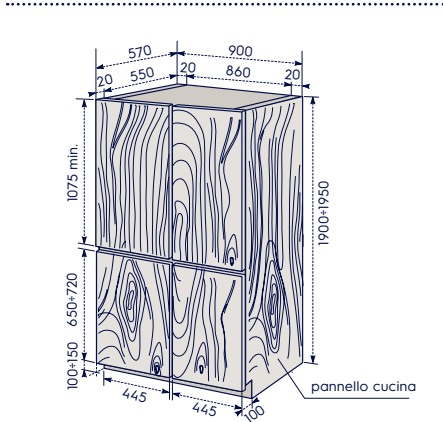
Ventilazione interna

Ottimale grado di umidità e uniforme temperatura all'interno del frigo.

- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione interna
- **Bimotore**
- **Motore Inverter**
- Capacità **456 litri**
- Autoventilato
- Capacità vano congelatore 123 litri
- Capacità di congelamento 13 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie: funzionamento (verde) - congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura
- **Incernieramento porta-anta**
- Classe energetica **A+**

- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** di cui 1 sdoppiabile - 1 maxi cassetto verdura
- Controporta: 2 contenitori burro con coperchio - 2 mensole - 2 mensole bottiglie - 2 portauova

Specifiche tecniche



- Vano congelatore: 4 vani SpacePlus® di cui 2 di congelamento rapido
- Disponibile come optional kit fissaggio ante **KIT 4PORTE**

Quattroporte TwinTech® No Frost

FI 5004 NXA+

Maxi capacità in classe A+



Benefit / Caratteristiche

Cibi freschi più a lungo

Grazie al sistema TwinTech® No Frost, i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto garantiscono, rispetto al tradizionale sistema No Frost, un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel congelatore.

Ideale per le teglie più grandi

Potrai inserire grandi vassoi, pirofile e teglie non collocabili all'interno di frigoriferi standard.

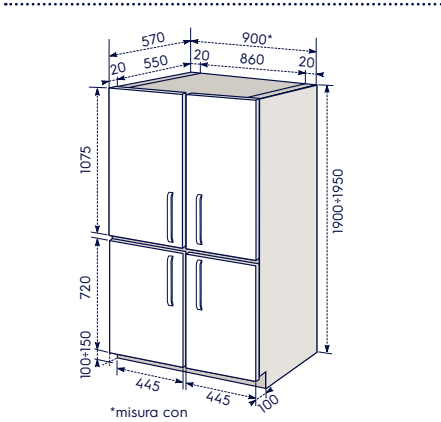
Ventilazione interna

Ottimale grado di umidità e uniforme temperatura all'interno del frigo.

- Sistema di raffreddamento **TwinTech® No Frost**
- Tecnologia **TwinTech®** - Due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione interna
- **Bimotore**
- **Motore Inverter**
- Capacità **456 litri**
- Autoventilato
- Capacità vano congelatore 123 litri
- Capacità di congelamento 13 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie: funzionamento (verde) - congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa)
- Allarme luminoso/acustico alta temperatura
- Classe energetica **A+**
- **Porte inox antimpronta**

- Vano frigorifero: **5 ripiani in vetro** di cui 1 sdoppiabile - 1 maxi cassetto verdura
- Controporta: 2 contenitori burro con coperchio - 2 mensole - 2 mensole bottiglie - 2 portauova

Specifiche tecniche



- Vano congelatore: 4 vani SpacePlus® di cui 2 di congelamento rapido
- Disponibili come optional kit fianchi inox **KIT FIANCHI** e kit zoccolo inox **KIT ZOCCOLO**



Sottotavolo



FI 1541  
H 82 cm,  
Classe A+, 107 l



FI 1501  
H 82 cm,  
Classe A+, 130 l



CI 1301  
H 82 cm,  
Classe A+, 105 l



CI 1001  
H 70 cm,  
Classe A+, 76 l

Cantine Vino



ERW 0273 AOA  
H 87 cm,  
Classe A, 22 l



ERW 0673 AOA  
H 82 cm,  
Classe A, 58 l



ERW 1573 AOA  
H 82 cm,  
Classe A, 145 l

Armadi



FI 1601  
H 88 cm,  
Classe A+, 143 l



RRX 1400 AOW  
H 88 cm,  
Classe A+, 1473 l



CI 1202  
H 88 cm,  
Classe A+, 110 l



FI 1841  
H 103 cm,  
Classe A+, 167 l



CI 8001  
H 60 cm,  
Classe A+, 57 l



FI 2441 E  
H 122 cm,  
Classe A+, 192 l



FI 2442  
H 122 cm,  
Classe A++, 192 l



FI 2591 E  
H 122 cm,  
Classe A+, 192 l



FI 2592  
H 122 cm,  
Classe A++, 192 l



FI 3341 V  
H 178 cm, FreeStore®,  
Classe A+, 289 l



FI 3301 V  
H 178 cm, FreeStore®,  
Classe A+, 314 l



FI 3342 DV  
H 178 cm, FreeStore®,  
Classe A++, 289 l

Armadi



FI 3302 DV  
H 178 cm, FreeStore®,  
Classe A++, 314 l



CI 3301 DN  
H 178 cm, No Frost,  
Classe A+, 216 l



EUX 2245 AOX  
H 178 cm, No Frost,  
Classe A++, 216 l



ERX 3214 AOX  
H 178 cm, FreeStore®,  
Classe A++, 314 l

Doppia porta



**FI 221/2T**  
H 122 cm,  
Classe A+, 200 l



**RjX 2300 AOW**  
H 144 cm,  
Classe A+, 222 l



**FI 252/2T**  
H 145 cm,  
Classe A++, 222 l



**FI 251/2T**  
H 145 cm, Classe A+,  
222 l  
**FI 251/2TS**  
incernieram. porta SX



**FI 291/2T**  
H 158 cm, Classe A+,  
274 l  
**FI 291/2TS**  
incernieram. porta SX



**FI 291/2TV**  
H 158 cm, FreeStore®,  
Classe A+, 274 l



**FI 292/2T**  
H 157 cm, Classe A++,  
269 l  
**FI 292/2TS**  
incernieram. porta SX

Combinati



**FI 18/11 E**  
H 158 cm, LowFrost,  
Classe A+, 236 l



**FI 22/11 E**  
H 178 cm, LowFrost,  
Classe A+, 272 l  
**FI 22/11 ES**  
incernieram. porta SX



**FI 22/11**  
H 178 cm, LowFrost,  
Classe A+, 272 l  
**FI 22/11 S**  
incernieram. porta SX



**FI 22/11 V**  
H 178 cm, LowFrost,  
Classe A+, 272 l



**ENN 2872 BOW**  
H 178 cm, LowFrost,  
Classe A++, 272 l



**FI 22/12**  
H 178 cm, LowFrost,  
Classe A++, 272 l



**ENN 2851 AOW**  
H 178 cm, TwinTech®  
No Frost con FreeStore®,  
Classe A+, 273 l



**FI 22/11 DV**  
H 178 cm, LowFrost  
con FreeStore®,  
Classe A+, 270 l



**FI 22/12 DV**  
H 178 cm, LowFrost  
con FreeStore®,  
Classe A++, 270 l



**FI 22/12 NDV**  
H 178 cm, TwinTech®  
No Frost con FreeStore®,  
Classe A++, 270 l  
**FI 22/11 ND** - Classe A+



**FI 22/12 CF**  
H 177 cm, CustomFlex®,  
LowFrost,  
Classe A++, 270 l

Combinati



**ENN 2854 AFW**  
H 178 cm, CustomFlex®,  
TwinTech® No Frost con  
FreeStore®, Classe A++,  
273 l



**FI 22/13 DV**  
H 178 cm, Energy Saver,  
LowFrost  
con FreeStore®,  
Classe A++, 270 l



**FI 23/11**  
H 185 cm,  
Classe A+, 301 l



**FI 23/12 V**  
H 185 cm, FreeStore®,  
Classe A++, 301 l  
**FI 23/11 V** - Classe A+



**FI 23/11 NDV**  
H 185 cm, TwinTech®  
No Frost con FreeStore®,  
Classe A+, 296 l

Quattroporte



**FI 5004 NA+**  
H 190 cm, TwinTech®  
No Frost, Classe A+,  
Bimotore, 456 l



**FI 5004 NXA+**  
H 190 cm, TwinTech®  
No Frost, Classe A+,  
Bimotore, 456 l



Frigocongelatori

	FI 1541	FI 1501	CI 1301	CI 1001
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060				
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	FI 1541	FI 1501	CI 1301	CI 1001
Categoria	frigocongelatore	frigorifero cooler	congelatore	congelatore
Classe di efficienza energetica	A+	A+	A+	A+
Consumo annuo di energia (kWh)	180	120	198	181
Volume utile vano alimenti freschi (l)	90	127	-	-
N° stelle vano congelatore	****	-	****	****
Volume utile vano congelatore (l)	16	-	95	70
Volume utile vano di raffreddamento (l)	-	-	-	-
Sistema di raffreddamento	autoventilato	autoventilato	autoventilato	statico
Tempo di risalita della temperatura (h)	13	-	18	20
Capacità di congelamento (kg/24h)	2	-	18	12
Classe climatica	SN/ST	SN/ST	SN/T	SN/T
Emissione di rumore (dB(A) re 1 pW)	40	38	40	36
Modello da incasso	•	•	•	•
Modello esclusivo per la conservazione del vino	-	-	-	-
Caratteristiche principali				
Capacità lorda totale (l)	107	130	105	76
Capacità netta totale (l)	106	127	95	70
Ventilazione frigo	-	-	-	-
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/manuale	auto/-	-/manuale	-/manuale
Luce interna frigo	•	•	-	-
Controllo elettronico della temperatura	-	-	•	•
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	-	-	-	-
Display	-	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore				
Controporta CustomFlex®	-	-	-	-
Funzione ShoppingMode	-	-	-	-
Funzione HolidayMode	-	-	-	-
Funzione FastFreeze	-	-	•	•
Cassetto verdura XXL SpacePlus®	-	-	-	-
Cassetto a umidità controllata FlexiFresh	-	-	-	-
Cassetto FreshZone®	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche				
Potenza massima assorbita (W)	110	110	120	120
Tensione (V)	50	50	50	50
Frequenza (Hz)	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F
Certificazioni	CE;IMQ	CE	CE;IMQ	CE;IMQ

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C  
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C  
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C  
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

ERW 0273 AOA	ERW 0673 AOA	ERW 1573 AOA	FI 1601	RRX 1400 AOW	CI 1202	FI 1841
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
ERW 0273 AOA	ERW 0673 AOA	ERW 1573 AOA	FI 1601	RRX 1400 AOW	CI 1202	FI 1841
cantina vino sottotavolo	cantina vino sottotavolo	cantina vino sottotavolo	frigorifero cooler	frigorifero cooler armadio pannellabile	congelatore	frigocongelatore
A	A	A	A+	A+	A+	A+
136	140	149	122	122	200	205
20	56	138	142	142	-	147
-	-	-	-	-	****	****
-	-	-	-	-	98	17
-	-	-	-	-	-	-
statico	statico	statico	statico	statico	statico	statico
-	-	-	-	-	20	12
-	-	-	-	-	10	2
N/ST	N/ST	N/ST	SN/T	SN/T	SN/T	SN/ST
45	44	42	38	38	35	36
•	•	•	•	•	•	•
• / capienza 7 bottiglie	• / capienza 20 bottiglie	• / capienza 52 bottiglie	-	-	-	-
22	58	145	143	143	99	167
20	56	138	142	142	98	164
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	auto/-	auto/-	-/manuale	auto/manuale
-	-	-	•	•	-	•
•	•	•	-	-	•	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	•	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
NA	NA	NA	80	80	100	100
50	50	50	50	50	50	50
230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230 1F	230 1F	230-240 1F	230 1F
CE	CE	CE	CE;IMQ	CE;IMQ	CE	CE

Frigocongelatori

	FI 2441 E	FI 2442	FI 2591 E	FI 2592
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060				
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	FI 2441 E	FI 2442	FI 2591 E	FI 2592
Categoria	frigocongelatore	frigocongelatore	frigorifero cooler	frigorifero cooler
Classe di efficienza energetica	A+	A++	A+	A++
Consumo annuo di energia (kWh)	214	174	131	103
Volume utile vano alimenti freschi (l)	173	173	207	207
N° stelle vano congelatore	****	****	-	-
Volume utile vano congelatore (l)	14	14	-	-
Volume utile vano di raffreddamento (l)	-	-	-	-
Sistema di raffreddamento	statico	statico	statico	statico
Tempo di risalita della temperatura (h)	12	12	-	-
Capacità di congelamento (kg/24h)	2	2	-	-
Classe climatica	SN/ST	SN/T	SN/ST	SN/T
Emissione di rumore (dB(A) re 1 pW)	36	35	35	35
Modello da incasso	•	•	•	•
Modello esclusivo per la conservazione del vino	-	-	-	-
Caratteristiche principali				
Capacità lorda totale (l)	192	192	212	212
Capacità netta totale (l)	187	187	207	207
Ventilazione frigo	-	-	-	-
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/manuale	auto/manuale	auto/-	auto/-
Luce interna frigo	•	•	•	•
Controllo elettronico della temperatura	-	-	-	-
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	-	-	-	-
Display	-	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore				
Controporta CustomFlex®	-	-	-	-
Funzione ShoppingMode	-	-	-	-
Funzione HolidayMode	-	-	-	-
Funzione FastFreeze	-	-	-	-
Cassetto verdura XXL SpacePlus®	-	-	-	-
Cassetto a umidità controllata FlexiFresh	-	-	-	-
Cassetto FreshZone®	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche				
Potenza massima assorbita (W)	130	130	130	130
Tensione (V)	50	50	50	50
Frequenza (Hz)	230 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE

	CI 8001	FI 3341 V	FI 3301 V	FI 3342 DV	FI 3302 DV	CI 3301 DN	EUX 2245 AOX
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
CI 8001	FI 3341 V	FI 3301 V	FI 3342 DV	FI 3302 DV	CI 3301 DN	EUX 2245 AOX	
congelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigorifero	congelatore	congelatore	
A+	A+	A+	A++	A++	A+	A+	
165	273	142	215	112	303	214	
-	259	310	259	310	-	-	
****	****	-	****	-	****	****	
47	25	-	25	-	204	204	
-	-	-	-	-	-	-	
statico	ventilato	ventilato	ventilato	ventilato	No Frost	No Frost	
23	20	-	-	-	24	21	
9	3	-	-	-	20	20	
SN/T	SN/T	SN/ST	SN/ST	SN/ST	SN/T	SN/T	
35	35	34	34	34	39	40	
•	•	•	•	•	•	•	
-	-	-	-	-	-	-	
57	289	314	289	314	216	216	
47	284	310	284	310	204	204	
-	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	-	-	
-/manuale	auto/manuale	auto/-	auto/-	auto/-	-/No Frost	-/No Frost	
-	LED	LED	LED	LED	-	-	
•	•	•	•	•	•	•	
-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	
-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	•	•	-	-	
-	-	-	•	•	-	-	
•	•	-	-	-	•	•	
-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	
-	-	-	-	-	-	-	
100	130	130	100	100	150	150	
50	50	50	50	50	50	50	
230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C  
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C  
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C  
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C



Frigocongelatori

	ERX 3214 AOX inox antimpronta	FI 221/2T	RJX 2300 AOW	FI 252/2T
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060				
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	ERX 3214 AOX	FI 221/2T	RJX 2300 AOW	FI 252/2T
Categoria	frigorifero	frigocongelatore	frigocongelatore doppia porta pannellabile	frigocongelatore
Classe di efficienza energetica	A+	A+	A+	A++
Consumo annuo di energia (kWh)	112	231	239	196
Volume utile vano alimenti freschi (l)	310	147	180	180
N° stelle vano congelatore	-	****	****	****
Volume utile vano congelatore (l)	-	44	38	180
Volume utile vano di raffreddamento (l)	-	-	-	-
Sistema di raffreddamento	ventilato	statico	statico	statico
Tempo di risalita della temperatura (h)	-	20	20	20
Capacità di congelamento (kg/24h)	-	4	4	4
Classe climatica	SN/ST	SN/ST	SN/ST	SN/T
Emissione di rumore (dB(A) re 1 pW)	34	36	36	36
Modello da incasso	•	•	•	•
Modello esclusivo per la conservazione del vino	-	-	-	-
Caratteristiche principali				
Capacità lorda totale (l)	314	194	222	222
Capacità netta totale (l)	310	191	218	218
Ventilazione frigo	FreeStore®	-	-	-
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/-	auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale
Luce interna frigo	LED	•	•	•
Controllo elettronico della temperatura	•	-	-	-
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	-	•	-	•
Display	LCD Touch Control	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore				
Controporta CustomFlex®	-	-	-	-
Funzione ShoppingMode	•	-	-	-
Funzione HolidayMode	•	-	-	-
Funzione FastFreeze	-	-	-	-
Cassetto verdura XXL SpacePlus®	-	-	-	-
Cassetto a umidità controllata FlexiFresh	-	-	-	-
Cassetto FreshZone®	•	-	-	-
Caratteristiche tecniche				
Potenza massima assorbita (W)	100	120	140	140
Tensione (V)	50	50	50	50
Frequenza (Hz)	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C  
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C  
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C  
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

FI 251/2T FI 251/2TS	FI 291/2T FI 291/2TS	FI 291/2TV	FI 292/2T FI 292/2TS	FI 18/11 E	FI 22/11 E FI 22/11 ES	FI 22/11 FI 22/11 S
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
FI 251/2T FI 251/2TS	FI 291/2T FI 291/2TS	FI 291/2TV	FI 292/2T FI 292/2TS	FI 18/11 E	FI 22/11 E FI 22/11 ES	FI 22/11 FI 22/11 S
frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore
A+	A+	A+	A++	A+	A+	A+
196	279	279	216	274	291	291
180	218	218	210	160	192	192
****	****	****	****	****	****	****
180	50	50	50	72	72	72
-	-	-	-	-	-	-
statico	statico	statico	statico	LowFrost	LowFrost	LowFrost
20	20	20	20	20	22	22
4	4	4	4	4	4	4
SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/ST	SN/ST	SN/ST
36	36	36	36	36	36	36
•	•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	-
222	274	274	269	236	272	272
218	268	268	260	232	268	268
-	-	FreeStore®	-	-	-	-
auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost
•	•	•	LED	•	•	LED
-	-	-	-	-	-	•
•	•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	•
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
140	200	200	200	200	140	140
50	50	50	50	50	50	50
230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

Frigocongelatori

	FI 22/11 V	ENN 2872 BOW	FI 22/12
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060			
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	FI 22/11 V	ENN 2872 BOW	FI 22/12
Categoria	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore
Classe di efficienza energetica	A+	A++	A++
Consumo annuo di energia (kWh)	291	229	227
Volume utile vano alimenti freschi (l)	196	196	196
N° stelle vano congelatore	****	****	****
Volume utile vano congelatore (l)	72	72	72
Volume utile vano di raffreddamento (l)	-	-	-
Sistema di raffreddamento	LowFrost	ventilato	LowFrost
Tempo di risalita della temperatura (h)	22	22	22
Capacità di congelamento (kg/24h)	4	4	4
Classe climatica	SN/ST	SN/T	SN/ST
Emissione di rumore (dB(A) re 1pW)	36	36	36
Modello da incasso	•	•	•
Modello esclusivo per la conservazione del vino	-	-	-
Caratteristiche principali			
Capacità lorda totale (l)	272	272	272
Capacità netta totale (l)	268	268	268
Ventilazione frigo	FreeStore®	FreeStore®	-
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost
Luce interna frigo	LED	LED	LED
Controllo elettronico della temperatura	•	-	•
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	•	•	•
Display	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore			
Controporta CustomFlex®	-	-	-
Funzione ShoppingMode	-	-	-
Funzione HolidayMode	-	-	-
Funzione FastFreeze	•	-	•
Cassetto verdura XXL SpacePlus®	-	-	-
Cassetto a umidità controllata FlexiFresh	-	•	-
Cassetto FreshZone®	-	-	-
Caratteristiche tecniche			
Potenza massima assorbita (W)	140	140	140
Tensione (V)	50	50	50
Frequenza (Hz)	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F
Certificazioni	CE	CE	CE

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C  
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C  
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C  
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

ENN 2851 AOW	FI 22/11 DV	FI 22/12 DV	FI 22/12 NDV	FI 22/11 ND	FI 22/12 CF	ENN 2854 AFW
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
ENN 2851 AOW	FI 22/11 DV	FI 22/12 DV	FI 22/12 NDV	FI 22/11 ND	FI 22/12 CF	ENN 2854 AFW
frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore
A+	A+	A++	A++	A+	A++	A++
291	289	227	228	291	227	228
192	192	192	192	192	192	200
****	****	****	****	****	****	****
61	72	72	61	61	72	61
-	-	-	-	-	-	-
TwinTech® No Frost	LowFrost	LowFrost	TwinTech® No Frost	TwinTech® No Frost	ventilato	TwinTech® No Frost
20	22	22	21	21	22	21
4	12	12	10	10	12	10
SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T
39	35	35	39	39	35	39
•	•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	-
273	270	270	273	273	270	273
253	264	264	253	253	264	253
FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore® con TasteGuard®
auto/No Frost	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/No Frost	auto/No Frost	auto/LowFrost	auto/No Frost
LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	“LCD Touch Control”	LCD Touch Control
-	-	-	-	-	•	•
-	•	•	•	•	•	•
-	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
-	-	-	-	-	-	-
•	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	•
140	140	140	140	140	140	140
50	50	50	50	50	50	50
230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F
CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE



Frigocongelatori

	FI 22/13 DV	FI 23/11	FI 23/12 V	FI 23/11 V
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060				
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	FI 22/13 DV	FI 23/11	FI 23/12 V	FI 23/11 V
Categoria	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore	frigocongelatore
Classe di efficienza energetica	A+++	A+	A++	A+
Consumo annuo di energia (kWh)	151	303	303	238
Volume utile vano alimenti freschi (l)	192	219	219	219
N° stelle vano congelatore	****	****	****	****
Volume utile vano congelatore (l)	72	73	73	73
Volume utile vano di raffreddamento (l)	-	-	-	-
Sistema di raffreddamento	LowFrost	statico	statico	statico
Tempo di risalita della temperatura (h)	22	20	20	20
Capacità di congelamento (kg/24h)	12	4	4	4
Classe climatica	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T
Emissione di rumore (dB(A) re 1 pW)	35	36	36	36
Modello da incasso	•	•	•	•
Modello esclusivo per la conservazione del vino	-	-	-	-
Caratteristiche principali				
Capacità lorda totale (l)	270	301	301	301
Capacità netta totale (l)	264	292	292	292
Ventilazione frigo	FreeStore®	-	FreeStore®	FreeStore®
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/LowFrost	auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale
Luce interna frigo	LED	•	•	•
Controllo elettronico della temperatura	•	-	-	-
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	•	-	-	-
Display	LCD Touch Control	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore				
Controporta CustomFlex®	-	-	-	-
Funzione ShoppingMode	•	-	-	-
Funzione HolidayMode	•	-	-	-
Funzione FastFreeze	•	-	-	-
Cassetto verdura XXL SpacePlus®	-	•	•	•
Cassetto a umidità controllata FlexiFresh	-	-	-	-
Cassetto FreshZone®	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche				
Potenza massima assorbita (W)	140	140	140	140
Tensione (V)	50	50	50	50
Frequenza (Hz)	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F
Certificazioni	CE	CE	CE	CE

FI 23/11 NDV	FI 5004 NA+	FI 5004 NXA+
Electrolux	Electrolux	Electrolux
FI 23/11 NDV	FI 5004 NA+	FI 5004 NXA+
frigocongelatore	frigocongelatore Side by Syde	frigocongelatore Side by Syde
A+	A+	A+
307	352	352
219	328	328
****	****	****
64	96	96
-	-	-
TwinTech® No Frost	TwinTech® No Frost	TwinTech® No Frost
21	14	
8	13	
SN/T	SN/ST	SN/ST
39	42	42
•	•	•
-	-	-
296	456	456
283	424	424
FreeStore®	•	•
auto/No Frost	auto/No Frost	auto/No Frost
LED	•	•
•	•	•
•	•	•
LCD	-	-
-	-	-
•	•	•
•	-	-
•	•	•
•	-	-
-	-	-
-	-	-
140	280	280
50	50	50
230-240 1F	230-240 1F	230-240 1F
CE	CE	CE

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C  
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C  
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C  
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

# Accessori e prodotti per la cura e la manutenzione degli elettrodomestici



## Accessori

Piani cottura .....	292
Forni.....	296
Microonde.....	298
Cappe .....	299
Accessori per la cucina .....	299
Lavaggio.....	300
Lavastoviglie.....	300
Freddo.....	302



Piani cottura	<b>Tubo gas 1 m</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Tubo gas da 1 metro per l’installazione dei piani cottura.	<b>ID modello:</b> E2HGF100 <b>Codice articolo:</b> 902979386
Piani cottura	<b>Tubo gas 2 m</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Tubo gas da 2 metri per l’installazione dei piani cottura.	<b>ID modello:</b> E2HGF200 <b>Codice articolo:</b> 902979385
Piani cottura	<b>Rivestimenti protettivi per piano cottura</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Rivestimenti in fogli antiaderenti, lavabili e riutilizzabili, studiati per mantenere il piano pulito e protetto durante la cottura. La confezione contiene 4 riquadri.	<b>ID modello:</b> E4HPS001 <b>Codice articolo:</b> 902979408
Piani cottura	<b>Raschietto per piani cottura VTC ed induzione</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Raschietto leggero e antigraffio per piani cottura in vetroceramica e ad induzione. Consente di rimuovere i residui di cibo e le incrostazioni più ostinate senza correre il rischio di graffiare la superficie del piano cottura. Semplice e sicuro da utilizzare, rende il piano cottura come nuovo. Quando necessario, è possibile sostituire le lame, vendute separatamente.	<b>ID modello:</b> E6HUE102 <b>Codice articolo:</b> 902979538
Piani cottura	<b>Lame per raschietto</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Lame sostitutive per raschietto per piani cottura in vetroceramica e ad induzione. Facili da ricambiare ed agganciare, ciascuna confezione include 10 lame.	<b>ID modello:</b> E6HUB102 <b>Codice articolo:</b> 902979540
Piani cottura	<b>Detergente in crema VitroCare</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Detergente in crema di qualità, consente di rimuovere i residui di cibo e di lucidare piani cottura in vetroceramica, ad induzione o alogeni lasciando una pellicola protettiva antigraffio per semplificare le successive operazioni di pulizia.	<b>ID modello:</b> E6HCC103 <b>Codice articolo:</b> 902979248

Piani cottura	<b>Detergente Spray SteelCare</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Detergente spray di elevata qualità, pulisce e lucida delicatamente tutte le superfici in acciaio inox lasciando una pellicola protettiva che semplifica le future operazioni di pulizia. Lo spray non necessita di risciacquo e, grazie alla sua formula antimpronta, permette di pulire cappe, forni e lavelli in tutta semplicità, senza lasciare alcun segno sulla superficie.	<b>ID modello:</b> E6SCS103 <b>Codice articolo:</b> 902979314
Piani cottura	<b>Detergente in crema SteelCare</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Detergente in crema di elevata qualità, pulisce e lucida delicatamente tutte le superfici in acciaio inox lasciando una pellicola protettiva che semplifica le future operazioni di pulizia. La formula antimpronta di questo detergente permette di pulire cappe, forni e lavelli in tutta semplicità e senza lasciare alcun segno sulla superficie.	<b>ID modello:</b> E6SCC103 <b>Codice articolo:</b> 902979265
Piani cottura ad Induzione	<b>Gem Grill</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Gem Grill è la soluzione ideale, per cuocere alla griglia in maniera professionale con il piano a induzione. Grazie alla superficie particolarmente ampia con rivestimento antiaderente a triplo strato, è l’ideale per cucinare in maniera sana con nessuno o pochi grassi aggiunti.	<b>ID modello:</b> GEMGRILL <b>Codice articolo:</b> 944189327
Piani cottura ad Induzione	<b>Plancha Grill</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Con Infinite Plancha Grill, per piani cottura ad induzione, potrai gustare braciole alla griglia, verdure e pesce, ogniqualevolta lo desideri. Solida base in alluminio, superficie antiaderente scanalata e facile da pulire è idealmente utilizzabile sui piani con funzione Bridge, che consente di collegare due zone di cottura per sfruttare una superficie più ampia. Dimensioni: 24 x 46,5 cm.	<b>ID modello:</b> E9HL33 <b>Codice articolo:</b> 902979706
Piani cottura ad Induzione	<b>Teppanyaki Grill</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	Porta in tavola sapori d’oriente grazie a Teppanyaki Grill. Studiato appositamente per cuocere rapidamente i cibi, è un valido alleato per sperimentare gusti asiatici, come il manzo Wagyu piccante oppure i gamberoni al peperoncino, e non solo. Ottimizzato per piani cottura ad induzione, è adatto anche a tutti gli altri tipi di superfici cottura.	<b>ID modello:</b> E9KL1 <b>Codice articolo:</b> 902979674
Piani cottura ad Induzione	<b>Infinite Wok</b>	<b>Specifiche Tecniche</b>
	L’elegante pentola Infinite Wok per piani cottura ad induzione offre varietà e nuovi stimoli in cucina. Cucina a fuoco lento i cibi con i vantaggi garantiti da un Wok tradizionale ma con la velocità, l’efficienza energetica e la regolazione della temperatura assicurati dalla moderna tecnologia a induzione. La base di appoggio garantisce gli stessi movimenti naturali di un Wok con fondo arrotondato ed è perfetto anche per servire le pietanze.	<b>ID modello:</b> INFI-WOK <b>Codice articolo:</b> 944189328

Piani cottura ad Induzione



Stockpot - Ø 24 - 5 strati - con coperchio

Stock Pot da 9 litri ha la capacità e la versatilità necessarie per preparare piatti deliziosi, in grande quantità. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura a induzione, manici e pareti interne in acciaio inox spazzolato con scala graduata interna, per una semplice e precisa misurazione dei liquidi. Coperchio in acciaio.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLSP01  
Codice articolo:  
902979486

Piani cottura ad Induzione



Pasta Insert

Pasta Insert è ideato per essere utilizzato insieme a Stock Pot, ed è ideale per cuocere pasta di formato lungo, come ad esempio spaghetti, linguine e fettuccine. Permette di scolare la pasta in tutta semplicità, impedendo ai formati più delicati di spezzarsi. L'acciaio inox 18/10 è igienico, facile da pulire e resistente alla corrosione. Il doppio manico corto ed ergonomico consente di afferrare e sollevare comodamente l'inserto scolapasta. Lavabile in lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLPS01  
Codice articolo:  
902979517

Piani cottura ad Induzione



Chinois Colander - Ø 22

Colino in acciaio da Ø 22 cm. La forma conica fornisce un'ampia superficie per un'efficiente colatura. I fori piccoli ed uniformi assicurano un filtraggio cremoso e omogeneo. L'acciaio inox 18/10 è igienico, facile da pulire e resistente alla corrosione. La lunga impugnatura facilita la presa. Lavabile in lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLCS01A  
Codice articolo:  
902979519

Piani cottura ad Induzione



Low Casserole - Ø 30 - 5 strati - con coperchio

Low Casserole da 4,5 lt, con coperchio, è ideale per cucinare cremosi risotti e per preparare tutti i piatti che richiedono pentole di diametro ampio. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura a induzione, manici e pareti interne in acciaio inox spazzolato. Resistente fino a 250°C, può passare direttamente dal piano cottura al forno.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLCC01  
Codice articolo:  
902979490

Piani cottura ad Induzione



Casserole con coperchio 3 l - 5 strati - con coperchio

Low Casserole da 3 lt, con coperchio, è ideale per cucinare cremosi risotti e per preparare tutti i piatti che richiedono pentole di diametro ampio. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura a induzione, manici e pareti interne in acciaio inox spazzolato. Resistente fino a 250°C, può passare direttamente dal piano cottura al forno.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLSA11  
Codice articolo:  
902979681

Piani cottura ad Induzione



Saucepan - Ø 22 - 5 strati - con coperchio

Saucepan da 3 litri è la migliore scelta per preparare salse, per bollire, ma anche per caramellare e stufare. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura a induzione, pareti interne in acciaio inox spazzolato con scala graduata interna, per una semplice e precisa misurazione dei liquidi. Lunga impugnatura ergonomica e coperchio in acciaio.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLSA01  
Codice articolo:  
902979487

Piani cottura ad Induzione



Saucepan 1,7 l - 5 strati - con coperchio

Saucepan da 1,7 litri è l'alternativa più piccola per preparare salse o creme e per caramellare e stufare le pietanze. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura ad induzione, pareti interne in acciaio inox spazzolato con scala graduata interna, per una semplice e precisa misurazione dei liquidi. Lunga impugnatura ergonomica e coperchio in acciaio. Lavabile in lavastoviglie e utilizzabile anche in forno, fino a 250° C.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLSA21  
Codice articolo:  
902979679

Piani cottura ad Induzione



Conical Sauté - Ø 22 - 5 strati - senza coperchio

Pentola da 2 lt realizzata con materiale di altissima qualità. Realizzata con materiale di altissima qualità a 5 strati: alluminio a triplo strato nel fondo e nei lati per un rapido riscaldamento, rivestimento esterno in acciaio inox lucidato e magnetico a garanzia di eccellenti prestazioni sui piani cottura a induzione. I lati inclinati creano un'ampia superficie esposta che si riscalda uniformemente, garantendo così una rapida cottura. Permette di conservare l'umidità interna e di rendere subito croccante la superficie esterna degli alimenti.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLCS01  
Codice articolo:  
902979488

Piani cottura ad Induzione



Frying Pan - Ø 28 - 5 strati - senza coperchio

Versatile padella per friggere, rosolare e dorare rapidamente e in modo uniforme ogni pietanza. Frying Pan riduce notevolmente l'umidità durante la frittura, rendendo il cibo croccante. Realizzata con materiale di altissima qualità, a 5 strati. Il fondo incapsulato si riscalda rapidamente e uniformemente, garantendo così ottimi risultati di doratura e rosolatura. Eleganti pareti esterne in acciaio inox lucidato, manici e pareti interne in acciaio inox spazzolato. Adatto ad ogni tipo di piano cottura. Resistente fino a 250°C, può passare direttamente dal piano cottura al forno.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLFP01  
Codice articolo:  
902979489

Piani cottura ad Induzione



Set Non-stick Frying Pan in alluminio (Ø 26-30 cm)

Set di padelle antiaderenti in alluminio rivestito Non-stick Frying Pan, colore champagne, sono ideali per friggere, rosolare e dorare gli alimenti con pochi, o addirittura senza grassi. Realizzate in alluminio forgiato anodizzato, leggero, due volte più resistente rispetto all'acciaio inox. Fondo in acciaio magnetizzato che garantisce stabilità e grande resistenza, oltre che un'ottima conduzione sui piani cottura a induzione. Rivestimento interno antiaderente, di alta qualità, certificato PTFE DuPont; PFOS e PFOA free.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLFP02  
Codice articolo:  
902979499

Piani cottura ad Induzione



Roasting Pot - con coperchio

Roasting Pot è ideale per cucinare tutto, dagli arrosti alla selvaggina con verdure. Potrai rosolare la portata o cuocerla a fuoco lento sul piano cottura, per poi finirla direttamente nel forno, senza cambiare supporto. In questo modo, preserverai il sapore delle pietanze, servendole direttamente in tavola.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9KLCC1  
Codice articolo:  
902979675

Piani cottura ad Induzione



Set per la cura di piani cottura VTC e induzione

Set completo per pulire a fondo i piani cottura in vetroceramica e induzione. Il set comprende due flaconi di VitroCare, un raschietto per rimuovere residui senza graffiare e un panno speciale.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6HK2101  
Codice articolo:  
902979443



Forni	<b>Teglia estensibile</b>  Teglia da forno con larghezza regolabile per adattarsi a qualsiasi tipo di forno. Rivestimento antiaderente. Dimensioni: larghezza estensibile da 38 a 52 cm, 33 cm di profondità, 3 cm di altezza.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E40HBAE1 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979275 .....
Forni	<b>Griglia estensibile</b>  Griglia con larghezza regolabile per adattarsi a qualsiasi tipo di forno. Lavabile in lavastoviglie. Dimensioni: Larghezza estensibile da 35 a 56 cm, 32 cm di profondità.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E4OHGRI1 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979222 .....
Forni	<b>Termosonda analogica</b>  Grazie alla termosonda analogica potrai assicurarti che la carne risulti cotta alla giusta temperatura. Misura la temperatura da 40° C a 110° C, sia in forni a gas sia in elettrici, inserendola nella parte più spessa della carne.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E4TAM01 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979285 .....
Forni	<b>Termosonda digitale</b>  Per arrostitire la carne come un vero professionista, questo termometro digitale con termosonda e timer garantisce risultati precisi e corretti. La termosonda elettronica a spillo si posiziona all'interno della carne da cuocere; quando l'indicatore raggiunge la temperatura impostata, la pietanza è cotta a puntino. Oltre alla sofisticata misurazione della temperatura c'è la funzione Timer che avvisa quando il tempo impostato è trascorso.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E4KTD001 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979406 .....
Forni	<b>Carta da forno</b>  Ideale per cucinare i biscotti da forno, l'arrosto con patate o verdure, la carta forno antiaderente è il sostituto perfetto di teglie usa e getta di fogli in alluminio. Facile da pulire, può essere riutilizzata per più di 500 volte. Resistente al calore fino a 260° C, può essere tagliata in qualsiasi dimensione. La confezione include 2 fogli. Dimensioni max.: 33 cm x 44 cm.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E4OSBS01 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979283 .....
Forni	<b>Guide telescopiche 1 livello</b>  Le guide telescopiche del forno garantiscono una scorrevolezza delicata e la massima stabilità durante l'introduzione e l'estrazione delle vostre specialità dal forno; dispongono di un livello e sono adatte per tutti i forni compatti e InfiSpace® di Electrolux.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E4OHTR11 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979402 .....

Forni	<b>Crema OvenCare</b>  Detergente in crema di elevata qualità, dissolve facilmente grassi e residui di cibo bruciato. Ideale per pulire l'interno del forno, ripiani e grill.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E6HCC103 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979248 .....
Forni	<b>Spray OvenCare</b>  Detergente spray di elevata qualità, dissolve facilmente grassi e residui di cibo bruciato. Basta nebulizzare ed asciugare. Ideale per pulire l'interno del forno, ripiani e grill.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E6OCS103 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979308 .....
Forni	<b>Set Pizza</b>  Il segreto di una pizza deliziosa sta nella cottura. Grazie alla capacità di riscaldarsi rapidamente e conservare una maggiore quantità di calore, questa speciale pietra refrattaria per pizza vi regalerà quella consistenza e quel tocco di autenticità professionale. Set realizzato per assicurare lo stesso effetto in un forno elettrico e a gas tradizionale. Il kit include 1 pietra e 1 pala in legno e può essere utilizzato anche per altri tipi di pane e dolci. Dimensioni: 33 cm x 38 cm.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E9OHP501 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979276 .....
Forni	<b>Leccarda</b>  Appositamente realizzata per cibi e pietanze che richiedono molto spazio (ad es. lasagne, arrosti, pesce, moussaka) e per specifiche cotture come il bagnomaria, cibi affogati o arrosti, eseguite al forno. Rivestimento antiaderente.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E4OHDT01 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979432 .....
Forni a vapore	<b>Steaming Set</b>  La cottura al vapore è un metodo veloce per esaltare i sapori e la consistenza di ogni ingrediente. Prepara i tuoi piatti con gli stessi strumenti utilizzati dagli chef professionisti. Steaming set, in acciaio inox di elevata qualità, presenta diverse dimensioni per soddisfare tutte le tipologie di ingredienti: dal pesce alla carne, dal riso alle verdure. I fori consentono la circolazione del vapore attorno al cibo. Realizzato per essere impiegato con i forni a vapore Electrolux.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> PKKS8 ..... <b>Codice articolo:</b> 940304332 .....
Forni a vapore	<b>Teglia da pasticceria</b>  La cottura a vapore ed aria calda insieme consente di ottenere una crosta croccante e dorata con un delizioso interno morbido, ideale per pane e panini. La nostra teglia da pasticceria è dotata di una superficie forata per garantire una distribuzione omogenea del calore.	<b>Specifiche Tecniche</b>  <b>ID modello:</b> E9OOPT01 ..... <b>Codice articolo:</b> 902979399 .....

Forni a vapore	<div>Decalcificante</div> <div><p>Disincrostante delicato, ad alta efficacia, per forni a vapore. Questa formula speciale, a base di acidi naturali, garantisce un’accurata decalcificazione della cavità della caldaia e del sistema interno.</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E6OCH103</div><div>Codice articolo: 902979501</div></div>
Forni a vapore	<div>Sacchetti per cottura sottovuoto</div> <div><p>La cottura sottovuoto “SousVide” è la tecnica che consente di preservare più a lungo il gusto e la consistenza dei cibi. I sacchetti sottovuoto, ideali sia per un uso professionale sia domestico, possono essere usati fino a 120° C per la cottura, o fino a 0° C per la conservazione. Sacchetti di 2 dimensioni per confezione: n. 25 da 30 cm x 20 cm + n. 25 da 35 x 25 cm. Utilizzabili esclusivamente con la funzione cottura SousVide presente nel forno CombiSteam Pro.</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E3OS</div><div>Codice articolo: 902979394</div></div>
Forni a vapore	<div>Set cura forni a vapore</div> <div><p>Set completo per la pulizia del forno a vapore. Include: un decalcificante per forni a vapore, uno spray OvenCare in grado di rimuovere grassi e residui di cibo bruciato e un panno morbido caratterizzato da un esclusivo sistema per pulire accuratamente e lucidare il forno senza graffiarne la superficie. Gli alleati necessari per continuare a gustare deliziosi piatti, preparati con uno dei forni a vapore della gamma CombiSteam di Electrolux.</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E6OK3103</div><div>Codice articolo: 902979503</div></div>
Forni a microonde	<div>Steaming Set</div> <div><p>Se desideri preparare a microonde pasti sani in pochi minuti, Steaming Set permette di cucinare il cibo senza burro o olio aggiunto, conservando tutte le vitamine e le sostanze nutritive degli alimenti. Perfetto per la preparazione di verdure e pesce, nonché per conservare le pietanze in frigorifero ed in congelatore. Lavabile in lavastoviglie.</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E4MWSTE1</div><div>Codice articolo: 902979221</div></div>
Forni a microonde	<div>Coperchio Ø 26,5</div> <div><p>Concentra il calore intorno al tuo piatto e mantienilo gustoso ed umido durante la cottura a microonde. Questa pratica copertura è ideale per cucinare al meglio le pietanze, ed evitare di sporcare le pareti del forno a microonde durante la cottura. Realizzato in plastica, durevole è facilmente lavabile in lavastoviglie. Dimensioni: Ø 265 mm</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E4MWCOV1</div><div>Codice articolo: 902979237</div></div>
Forni a microonde	<div>Detergente MicroCare</div> <div><p>Questo potente detergente di elevata qualità scioglie il grasso e le macchie presenti all’interno e all’esterno del tuo forno a microonde. Permette di rimuovere efficacemente batteri, muffe e odori sgradevoli pur essendo ecologico e non tossico.</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E6MCS103</div><div>Codice articolo: 902979302</div></div>

Cappe	<div>Filtro Grasso per cappa - 60 cm</div> <div><p>Questo filtro universale, di elevata qualità, dispone di un filtro a doppio strato, in grado di assorbire grassi e cattivi odori mediante il carbone attivo e la fibra naturale. L’indicatore di efficienza segnalerà quando sarà arrivato il momento di sostituire il filtro. Può essere tagliato per ottenere le dimensioni desiderate. Per ottenere prestazioni ottimali dalla vostra cappa, si consiglia di sostituire il filtro ogni 3-4 mesi. Dimensione: 57 cm x 47 cm.</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E3CGC402</div><div>Codice articolo: 902979532</div></div>
Cappe	<div>Filtro Grasso per cappa - 90 cm</div> <div><p>Questo filtro universale, di elevata qualità, dispone di un filtro a doppio strato, in grado di assorbire grassi e cattivi odori mediante il carbone attivo e la fibra naturale. L’indicatore di efficienza segnalerà quando sarà arrivato il momento di sostituire il filtro. Può essere tagliato per ottenere le dimensioni desiderate. Per ottenere prestazioni ottimali dalla vostra cappa, si consiglia di sostituire il filtro ogni 3-4 mesi. Dimensione 114 x 47 cm max.</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E3CGB002</div><div>Codice articolo: 902979534</div></div>
Accessori per la cucina	<div>Timer ovetto</div> <div><p>Un timer da 60 minuti in acciaio, con finitura satinata, utile ed estetico, adatto per ogni cucina.</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E6RCS106</div><div>Codice articolo: 902979236</div></div>
Accessori per la cucina	<div>Anticalcare liquido 1 lt</div> <div><p>Elimina i depositi di calcare per garantire prestazioni ottimali alla lavatrice e lavastoviglie, riducendo al minimo il consumo energetico.</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E6GMG102</div><div>Codice articolo: 902979353</div></div>
Accessori per la cucina	<div>Set per la cura di piani e forni</div> <div><p>Set completo per pulire con cura tutti gli elettrodomestici, mantenendoli come nuovi, più a lungo. Il set include: un detergente spray FrigoCare in grado di neutralizzare gli odori e di rimuovere facilmente le macchie all’interno e all’esterno del frigorifero senza necessità di risciacquo; un detergente in crema OvenCare, in grado di rimuovere lo sporco ostinato e i residui di cibo nel forno; un panno morbido lavabile, caratterizzato da un esclusivo sistema per la pulizia profonda e la rimozione delle macchie.</p></div> <div><div></div></div>	<div>Specifiche Tecniche</div> <div><div>ID modello: E6KK4101</div><div>Codice articolo: 902979463</div></div>



Lavaggio



Piedini antivibrazione universali

Accessorio universale ed intelligente per limitare il rumore e le vibrazioni provenienti dalla lavatrice e dall'asciugatrice. Gli ammortizzatori ultra piatti proteggono i pavimenti da graffi mantenendo allo stesso tempo le apparecchiature fermamente in posizione. Grazie al colore neutro e al nuovo design ultra piatto, saranno quasi invisibili. Dimensioni: Ø 45 mm, 6 mm di altezza.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E4WHPA02  
Codice articolo:  
902979524

Lavaggio



Retina capi delicati

Sacca per proteggere gli indumenti delicati durante il ciclo di lavaggio. Evita il rischio di macchie e fori a causa delle frizioni del bucato.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E4WSWB41  
Codice articolo:  
902979287

Lavaggio



Protezione Anticalcare

Protezione anticalcare universale ai magneti permanenti al neodimio, da applicare al rubinetto della lavatrice o lavastoviglie. Riduce il rischio di incrostazioni assicurando una maggiore durata dell'elettrodomestico. Il dispositivo possiede magneti permanenti con un potente campo magnetico che rompe i cristalli di calcio, trasformandoli in aragonite, impedendo l'aggregazione e quindi l'incrostazione.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6WMA101  
Codice articolo:  
902979318

Lavaggio



Decalcificante per lavatrice e lavastoviglie - 200 gr

Soluzione di qualità e di lunga durata per lavatrice e lavastoviglie. Rimuove e impedisce l'accumulo di calcare e la formazione di cattivi odori; pulisce il cestello e le tubazioni, fornendo ottimi risultati e riducendo i consumi energetici.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6SMP103  
Codice articolo:  
902979270

Lavaggio



Super Clean Kit

Detergente di eccellente qualità, con enzimi e sgrassanti, per pulire e rimuovere i depositi dalla guarnizione dell'oblò, dal cestello e dalle tubazioni, senza alcun rischio di macchiare il bucato o di lasciare cattivi odori. Permette inoltre alla lavatrice di funzionare più efficientemente. Questa confezione consente di effettuare 2 trattamenti.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6WMI102  
Codice articolo:  
902979726

Lavastoviglie



Cestello portaposate

Cestello portaposate regolabile che si adatta alle tue esigenze quotidiane. L'ampio cestello può essere separato in due unità più piccole nel caso necessitate di maggior spazio per il carico.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E4DHC01  
Codice articolo:  
902979235

Lavastoviglie



Sgrassante

Sgrassante di elevata qualità consente di rimuovere i cattivi odori e i residui di cibo per mantenere priva di grassi la lavastoviglie e garantirne prestazioni elevate. Se ne consiglia l'utilizzo da 2 a 4 volte l'anno, in funzione della frequenza d'uso della lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6DMH103  
Codice articolo:  
902979242

Lavastoviglie



Profumatore

Profumatore per lavastoviglie per rimuovere efficacemente i cattivi odori, è particolarmente utile nel caso in cui i piatti sporchi vengano lasciati all'interno in attesa del lavaggio. Lascia una delicata fragranza al limone. Ciascun deodorante ha una durata di circa 50 cicli di lavaggio.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6DDM101  
Codice articolo:  
902979290

Lavastoviglie



Clean and Care

Decalcificante e sgrassante per lavatrice e lavastoviglie. Questo speciale disincrostante garantisce un'eccellente rimozione del calcare e altri residui di lavatrice e lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6WMG100  
Codice articolo:  
902979274

Lavastoviglie



Sale speciale per lavastoviglie - 1kg

Lava i tuoi piatti e falli brillare come se fossero sempre nuovi, utilizzando il sale per lavastoviglie, che impedisce al calcare di far perdere lucentezza alle tue stoviglie. Qualsiasi altra tipologia di sale potrebbe aumentare la durezza dell'acqua o ostruire i tubi della tua lavastoviglie, per questo motivo si consiglia l'uso di un sale specifico per ottimali risultati di lavaggio, nel tempo.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6DMU101  
Codice articolo:  
902979226

Lavastoviglie



Glass Basket

Grazie all'innovativo Glass Basket di Electrolux puoi godere della compagnia dei tuoi ospiti mentre la lavastoviglie lava alla perfezione anche i cristalli più delicati. Contiene fino a 8 calici, di qualunque forma e dimensione e, quando non ti serve, lo puoi comodamente piegare e riporre in un cassetto, per non occupare troppo spazio.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E9DHGB01  
Codice articolo:  
902979554

Lavastoviglie




Set per la cura della lavastoviglie

Set completo per pulire con cura la lavastoviglie, mantenendola come nuova più a lungo. Il set include: un decalcificante e 1 kg di sale per lavastoviglie, in grado di prevenire l'accumulo di calcio e calcare, per mantenere la brillantezza delle stoviglie; due deodoranti per la rimozione efficace dei cattivi odori, che lasceranno una delicata fragranza di limone all'interno della lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6DK4101  
Codice articolo:  
902979458

Freddo




Tappetino salvafreschezza

Tappetino universale, aiuta a mantenere fresche e croccanti frutta e verdura, evitando inutili sprechi. È sufficiente tagliare il tappetino della giusta dimensione.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E3RSMA02  
Codice articolo:  
902979542

Freddo




Portabottiglie per frigorifero

Portabottiglie universale per frigorifero, per riporre fino a tre bottiglie da 1,5 litri o sei lattine in uno spazio di appena dieci centimetri di altezza, risparmiando spazio e ottimizzando lo spazio all'interno del frigorifero. Dimensioni: lunghezza: 330 mm, profondità: 305 mm; altezza: 115 mm.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E4RHBH01  
Codice articolo:  
902979218

Freddo




Raschietto per il ghiaccio

Comodo raschietto per rimuovere il ghiaccio e mantenere efficiente il funzionamento del frigorifero e del congelatore; facile da utilizzare e non lascia graffi sulle apparecchiature.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6FUE101  
Codice articolo:  
902979297

Freddo




Termometro digitale

Termometro digitale con pratico fissaggio magnetico e un allarme che segnala se il frigorifero o il congelatore non ha la giusta temperatura.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E4RTDR01  
Codice articolo:  
902979284

Freddo




Spray FrigoCare

Detergente di elevata qualità per mantenere il frigorifero pulito e funzionante. È sufficiente nebulizzare e asciugare con un panno umido senza risciacquare. Il detergente neutralizza gli odori e rimuove facilmente le macchie, lasciando la superficie perfettamente pulita. Può essere utilizzato sia per l'interno che per l'esterno del frigorifero.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6RCS103  
Codice articolo:  
902979260

Freddo




Spray sbrinamento

Spray di sbrinamento, velocizza lo scongelamento e consente di rimuovere il ghiaccio più rapidamente. Basta lasciare agire lo spray per 10-15 minuti e rimuovere il ghiaccio con il raschietto Electrolux che non graffia la superficie.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6FCS103  
Codice articolo:  
902979293

Freddo




Assorbiodori FreshPlus

L'assorbiodori FreshPlus neutralizza gli odori di alimenti come pesce, formaggio e carne. L'agente attivo atossico e inodore, a rilascio graduale, è in grado di assorbire i cattivi odori mantenendo un'efficacia fino a 3 mesi.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6RDO101  
Codice articolo:  
902979224

Freddo



Set per la cura e la manutenzione del frigorifero

Set completo per pulire con cura il frigorifero, mantenendolo come nuovo più a lungo. Il set include: un tappetino salvafreschezza per lo scomparto della verdura, che consente all'aria di circolare liberamente, impedendo la formazione di muffa; un assorbiodori FreshPlus, che neutralizza i cattivi odori; un panno morbido lavabile, caratterizzato da un esclusivo sistema per la pulizia profonda e la rimozione delle macchie.

Specifiche Tecniche

ID modello:  
E6RK4101  
Codice articolo:  
902979454



# Assistenza Top

**Assistenza TOP**  
Oltre alla garanzia convenzionale del produttore di due anni (\*), gli elettrodomestici Electrolux offrono un vantaggio in più: la possibilità di acquistare uno speciale programma di assistenza, realizzato e fornito da Servizi Domestic & General Italia S.r.l., partner di Electrolux. Aderendo a questo programma potrai difatti beneficiare, fino a 4 o 5 anni (\*\*), dei seguenti speciali vantaggi (\*\*\*):

- 1. Manodopera**  
La manodopera dei tecnici autorizzati Electrolux sarà fornita senza ulteriori oneri di spesa (salvo quelli relativi ai costi di chiamata eventualmente previsti nella formula contrattuale prescelta).
- 2. Ricambi**  
La sostituzione eventuale di componenti non funzionanti avverrà con ricambi originali e senza ulteriori oneri di spesa.

- 5. Intervento in 48 ore**  
Servizio efficiente e tempestivo. Per tutti gli elettrodomestici, l'intervento del tecnico autorizzato avverrà entro 48 ore (\*\*\*\*) dal giorno del ricevimento della chiamata.
- 4. Sostituzione**  
Qualora non fosse possibile riparare, l'elettrodomestico verrà sostituito con uno nuovo di pari caratteristiche. (\*\*\*\*\*)
- 5. Rinnovo**  
Alla scadenza del programma di assistenza sarà possibile decidere di rinnovare il servizio per tutto il tempo che vorrai.

**Electrolux. Una grande rete. E non solo per il numero dei suoi centri.**  
Una rete di assistenza tecnica presente su tutto il territorio nazionale. Si tratta di una rete di 150 Centri Autorizzati che garantiscono il massimo livello di servizio sugli elettrodomestici grazie a:

- personale altamente qualificato, aggiornato sulle novità di prodotto che la nostra Azienda continuamente realizza per soddisfare al meglio le esigenze dei Consumatori;
- esecuzione dell'intervento "a regola d'arte". Il nostro servizio è, primo in Italia nel settore, certificato ISO 9001, garanzia di qualità. Gli interventi vengono effettuati secondo le modalità stabilite dalla nostra Azienda;
- utilizzo esclusivo di ricambi originali Electrolux, che garantiscono il corretto funzionamento dell'elettrodomestico nel tempo;
- una gamma di accessori specifici ideati da Electrolux per migliorare l'uso e le prestazioni degli elettrodomestici e garantirne negli anni la massima efficienza;
- trasparenza dell'intervento, rilascio della documentazione tecnica e fiscale, che permette di risalire in ogni momento alla natura dell'intervento.



Legenda icone

(\*) I 2 anni decorrono dalla data di consegna dell'elettrodomestico, che deve essere comprovata da un documento di consegna o scontrino fiscale.

(\*\*) Il programma di assistenza inizia a decorrere: per i servizi relativi ai danni accidentali dalla data di acquisto, oppure, ove previsto dall'offerta, 30 giorni dopo la data di acquisto; per i guasti meccanici ed elettrici, dalla data di scadenza della Garanzia Legale/Convenzionale, per la durata di ulteriori 2 o 3 anni (termine che si applica anche per i servizi relativi ai danni accidentali).

(\*\*\*) Le richieste di riparazione saranno valutate sulla base delle informazioni fornite o già in possesso della società (ad esempio relativamente alla tipologia di prodotto acquistato e alle sue caratteristiche), delle circostanze riferite in merito alla causa del malfunzionamento o del danneggiamento lamentato e della loro coerenza con il prodotto acquistato, delle precedenti richieste di riparazione effettuate e di qualsiasi altra informazione ragionevolmente necessaria. All'esito di tale valutazione, Servizi Domestic & General Italia S.r.l. approverà l'intervento ed emetterà un codice di autorizzazione che verrà consegnato all'addetto incaricato.

(\*\*\*\*) Su appuntamento concordato con il Centro Assistenza e ad esclusione delle zone disagiate o di impedimenti dovuti a cause di forza maggiore.

(\*\*\*\*\*) La sostituzione del prodotto fa decadere il programma di assistenza sottoscritto.

Cottura Piani

	Dimensioni		Bruciatore Wok		Accensione integrata nella manopola		Bruciatori Fiamma Pura		Easy Clean
	CrossCook		Flush VerticalFlame		Griglia singola		Induzione		Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
	Assorbimento massimo		Funzione Bridge		DirectAccess		Funzione potenza aggiuntiva		Funzione Stop + Go
	Sicurezza bambini		Infinite		PowerSlide		Zona cottura a doppio circuito		Zona cottura a triplo circuito
	Zona cottura estensibile		Touch Control		Paella		Plancha Grill		Hob²Hood
	Teppan Yaki								

Cottura Forni

	Dimensioni speciali		Vapore		PlusSteam		SousVide		Sensore di umidità
	Maniglia E-motion*		InfiSpace*. Vano cottura XL		Teglia InfiSpace*. 25% più grande		Multifunzione		Display LCD
	Pirolisi		Display a colori TFT		Touch control		Sonda FoodProbe		Programma MyFavourite
	CoolDoor Plus / Xtra		Controporta liscia con vetri estraibili		Chiusura porta VelvetClosing*		Classe energetica		Inox antimpronta
	Lampada alogena		Funzione Acqua Clean		VarioGuide				

Cottura Forni a microonde

	Dimensioni		Display LCD		Touch Control		Sicurezza bambini		Piatto girevole
	Inox antimpronta								

Cottura Prodotti speciali

	Dimensioni		Touch Control		Funzione Aroma		LED 22"		Formato schermo
	Schermo orientabile		Telecomando		Scaldavivande		Luce LED		Classe energetica
	Inox antimpronta								

Cottura Cappe

	Dimensioni		Hob²Hood		Portata massima aspirante		Motore Inverter		Touch Control
	Lampada LED		Lampada alogena						

Lavaggio Lavatrici e Lavasciuga

	Classe di efficienza energetica		Capacità di carico		Centrifuga		Lavaggio + Asciugatura		AutoSense
	TimeManager*		Display LCD						

Lavaggio Lavastoviglie

	Dimensioni speciali		Classe di efficienza energetica		Vasca XXL		15 coperti		Autoriduzione dei consumi
	Cesti flessibili RealLife*		Mulinello Satellitare		Programma MyFavourite		SoftGrip		SoftSpikes*
	Beam on floor		Gestione allacciamento acqua calda		AutoOff		Motore Inverter		Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit
	Teconologia Air Dry		Glass Basket		Vassoio posate removibile		ComfortRail		ComfortLift*

Freddo Frigoriferi e congelatori

	Altezza		Classe di efficienza energetica		Cassetto verdura XXL SpacePlus*		TasteGuard		FreshZone
	Tecnologia TwinTech*		FreeStore		No Frost		LowFrost		Motore Inverter
	Bimotore		Controllo elettronico		Display LCD		ShoppingMode		HolidayMode
	FastFreeze		Illuminazione a LED		Inox antimpronta		CustomFlex*		FlexiFlash umidità controllata
	Protezione raggi UV		Cassetto congelatore XXL SpacePlus*		Conservazione vino				



Trova la tua ispirazione  
nel sito **electrolux.it**