

# Electrolux Inspiration Range Food Preparation

Kochfelder



*Thinking of you*  
**Electrolux**

# Kochfelder Innovationen

## • INFINITEPURE™

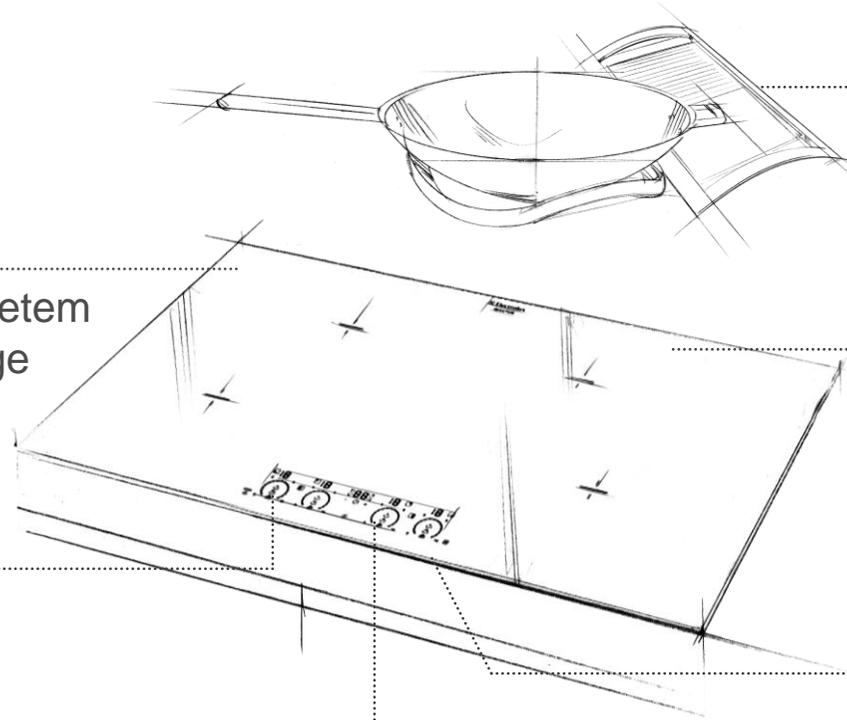
Edles Design, im ausgeschalteten Zustand sieht man eine wertige schwarze Oberfläche.

## • DIRECT ACCESS RUNDER SLIDER

Direkter Zugriff auf die Einstellungen mit einem runden Slider

## • Weiße Bedienung

Premium Display mit weißen LEDs (nicht bei allen Modellen).



## Zubehör

Optimierung der Kochresultate durch spezielles Zubehör.

## Dunkelgraues Glasdesign

*Einzigartige Glasfarbe für ein hochwertiges Aussehen.*

## ECOTIMER

Energiesparende Einstellung, die die Restwärme zum Kochen nutzt

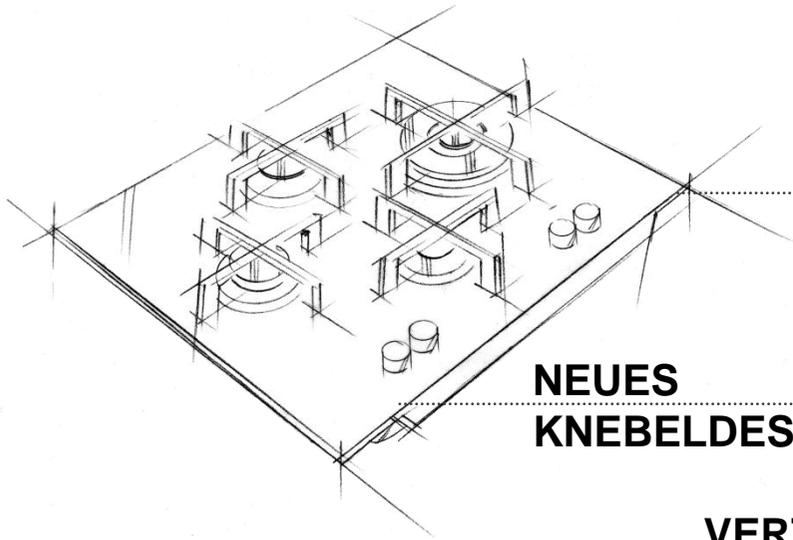
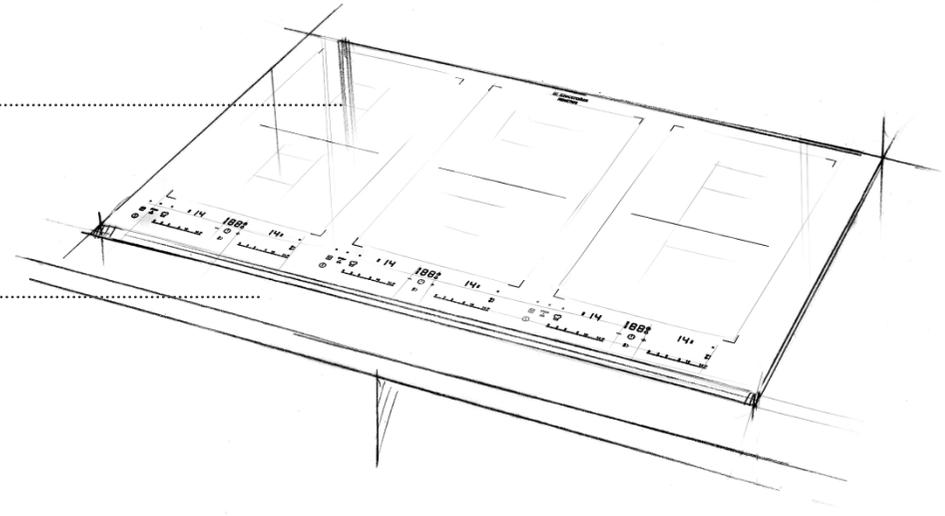


- **INFINITEPRO™ INDUKTION**

Benutzen Sie die Töpfe auf den schon eingestellten Kochzonen.

- **NEUES FACETTEN DESIGN**

Für extra Kochkomfort



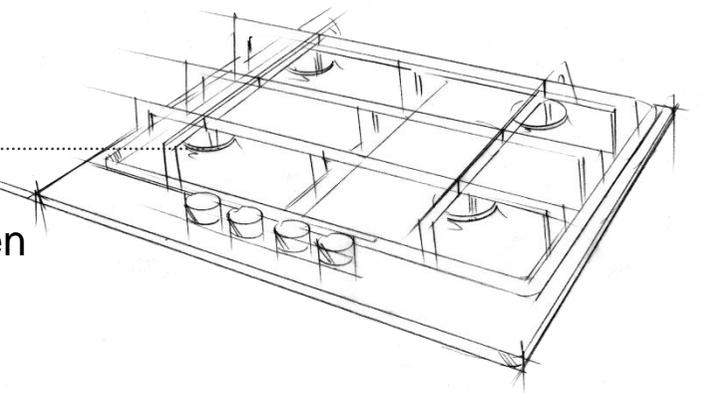
- **CROSSCOOK\***

Sicher und flexibel für den Gebrauch großer Töpfe/Pfannen.

- **NEUES  
KNEBELDESIGN**

- **VERTICALFLAME\***

Mit der vertikalen Flamme wird die Wärmeverteilung bei Pfannen optimiert.

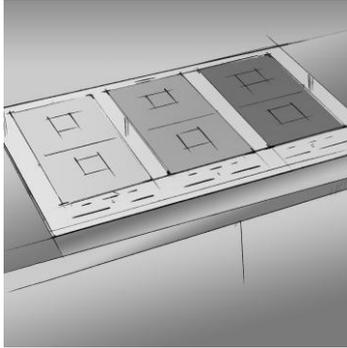


\* Gas Mulden

# Kochfelder

## Eine vielversprechende Range

Neue Produktideen, um die Bedürfnisse von Handel und Verbraucher zu erfüllen



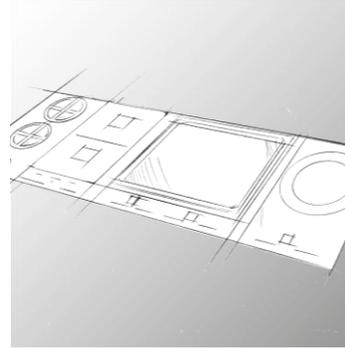
### InfinitePro™

Eine neue Art zu kochen, indem Sie die Töpfe auf die richtige Temperaturzone stellen.



### InfinitePure™

Ein einzigartiges Design-Kochfeld



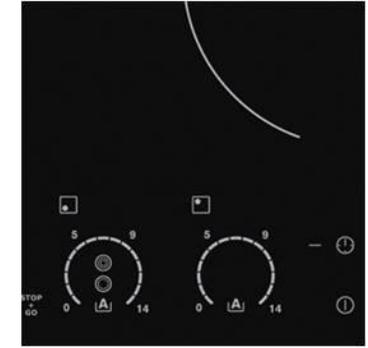
### GemLine™

Eine neue Serie von Dominos



### Weißer Elektronik

Komplett neues Design über alle Produktgruppen



### Selbsterklärende Bedienung

DirectAccess: runde Slider zur leichten Bedienung

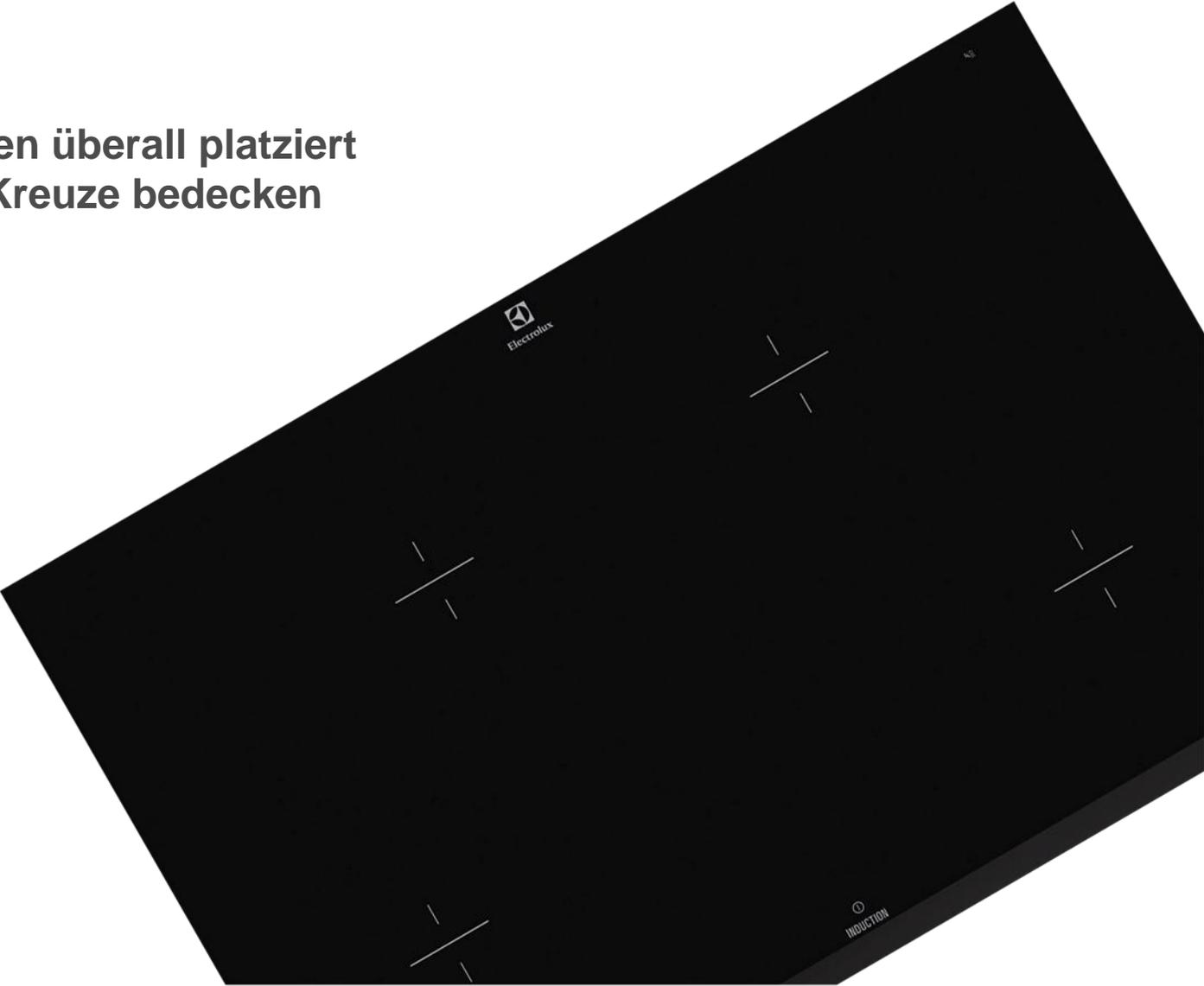
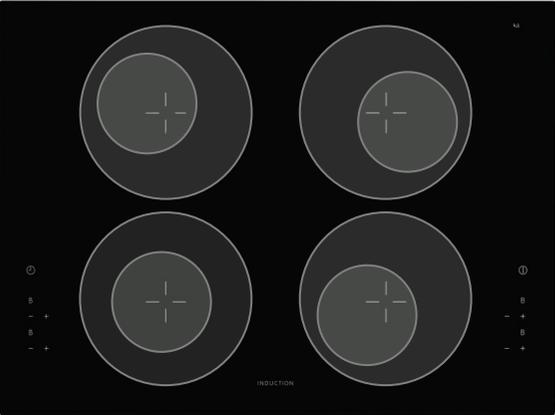


# Infinite Autarke Kochfelder



# Kochfelder Infinite USP

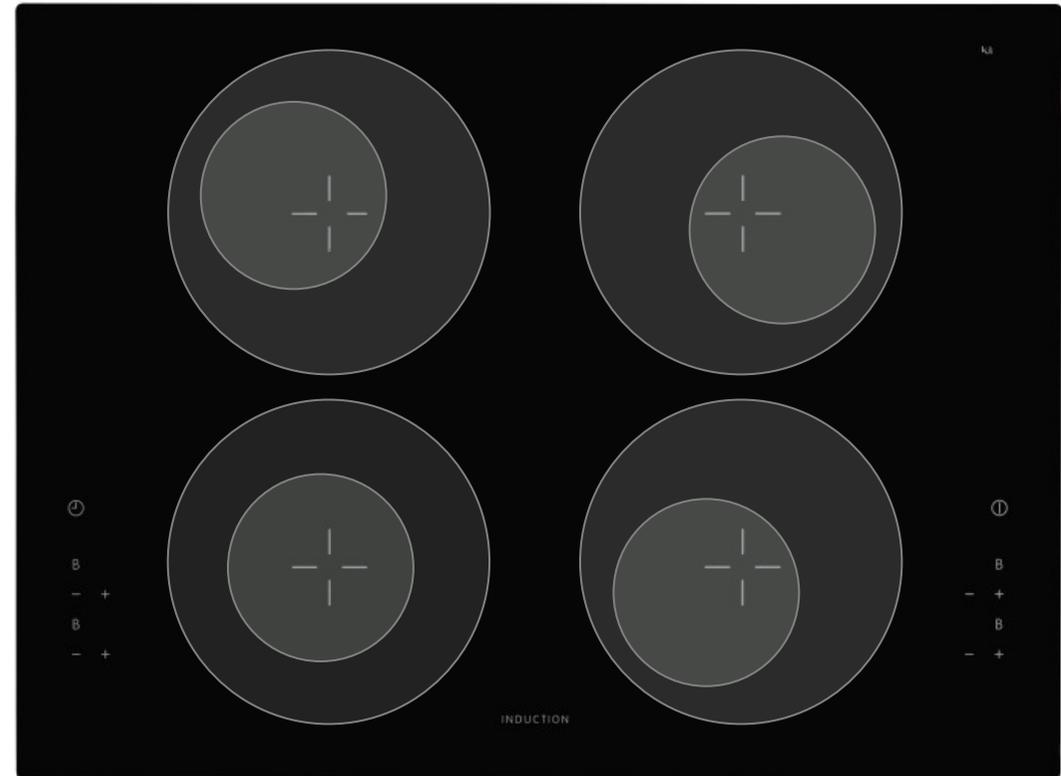
Töpfe und Pfannen können überall platziert werden, solange sie die Kreuze bedecken



# Kochfelder

## Infinite - Für nahezu jede Topfgröße

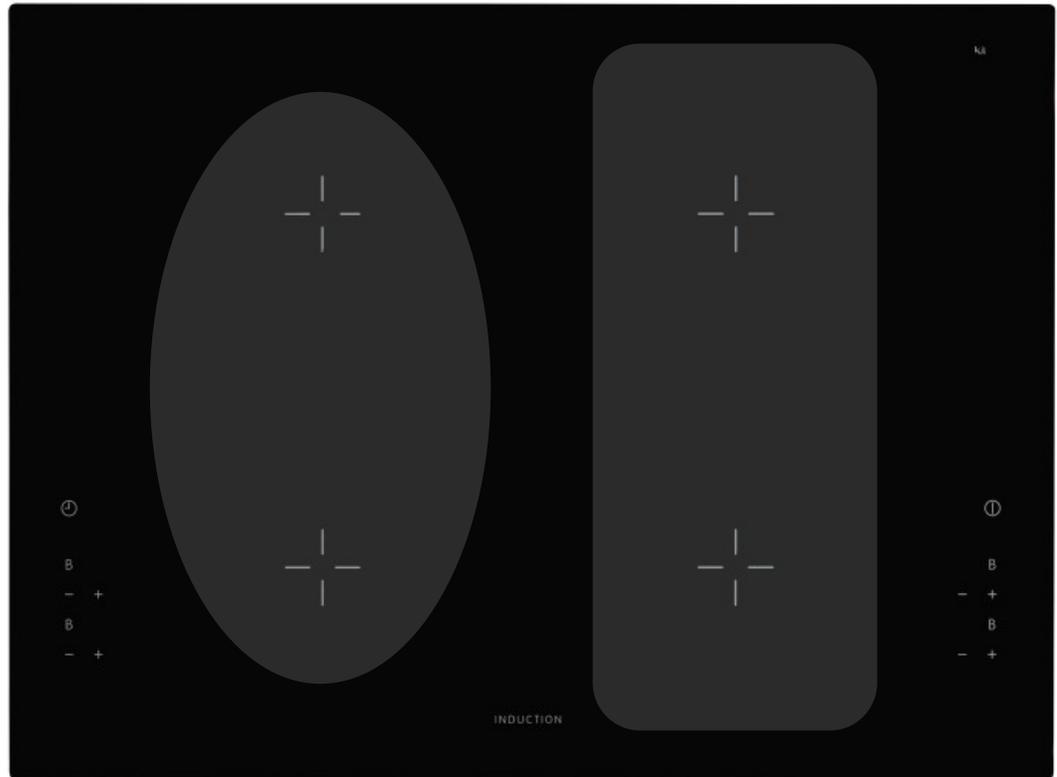
- Große und kleine Töpfe können fast ohne Einschränkung platziert werden  
⇒ **Flexibilität und Komfort**
- Die Töpfe können grundsätzlich überall eingesetzt werden, solange sie die Kreuze bedecken
- Mögliche Topfgrößen: **125 mm bis 210 mm**
- Sie können sowohl die kleinsten als auch die größten Töpfe auf allen der 4 Zonen platzieren, nicht nur auf eine von ihnen, wie es üblich ist. So gibt es einen unübertroffenen Grad an Flexibilität



# Kochfelder

## Infinite - Außergewöhnliche Flexibilität

- Ein **Bräter** kann über 2 Zonen platziert werden
- Bei der Verwendung als Bräterzone kann der Topf über zwei Kochzonen gestellt werden (von vorne nach hinten, nicht von links nach rechts) ohne dabei ein Problem mit zu wenig Hitze in der Mitte zu haben.
- Das Bild zeigt einen ovalen Bräter. Er kann zwischen 23 cm bis 40 cm groß sein. Selbst noch größere Größen können verwendet werden, wenn sie auf die beiden 210 mm-Zonen passen.



# Kochfelder InfinitePure™ - Inspiriert durch unsere Profis

- Professionelle Köche brauchen sofortige, präzise Wärmekontrolle
- Unser **InfinitePure™** Kochfeld mit selbsterklärendem runden Slider gibt Ihnen die gleiche Kontrolle mit nur einer Berührung.
- Die Kreuze sind **rot hinterleuchtet** und werden erst beim Anschalten des Kochfeldes sichtbar.  
Im ausgeschalteten Zustand ist das Kochfeld schwarz

⇒ Design-Akzent in der Küche



**InfiniteFlex™**  
**Kochfeld**



# Kochfelder

## InfiniteFlex™ - Rotary Slider Steuerung

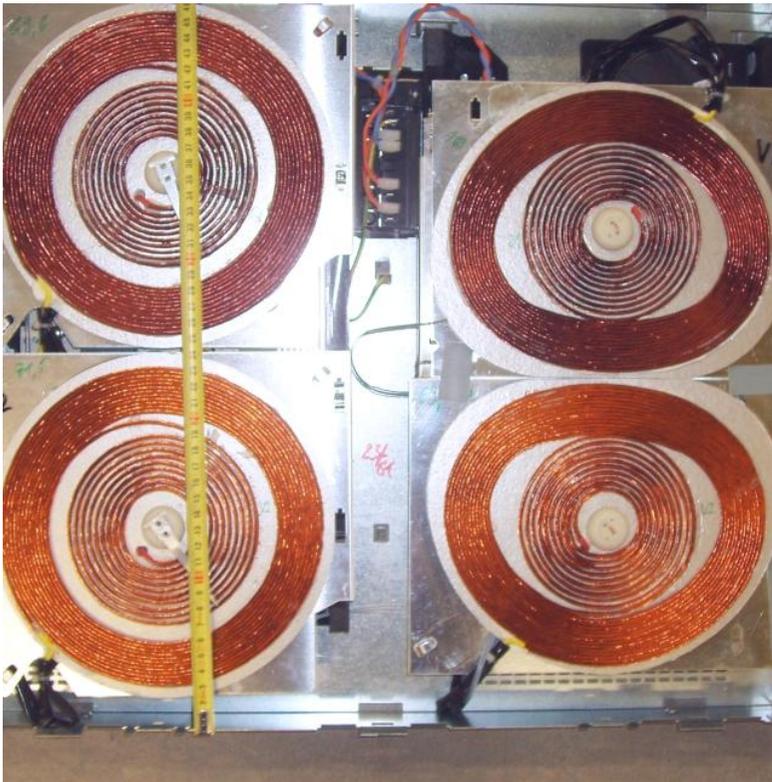
- Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ist nur das Einschaltsymbol zu sehen.
- 14 Stufen plus Booster – Slider für jede Kochstelle: ein sehr großer Vorteil bei der Benutzung
- **BridgeMode**– wenn zwei Zonen zu einer zusammenschaltet werden, können sie über einen Slider gesteuert werden.
- Funktionen: Stop & Go (“Pause”), Kindersicherung, Verriegelung (Einstellung kann nicht verändert werden), Abschaltzeit für jede Kochstelle (für jede Zone eine eigene Zeit), 3-stufige Restwärmeanzeige.
- **Direct Access** – die gewählte Stufe wird im runden Slider und im zugehörigen Display angezeigt
- Teilweise mit weißem oder rotem Display (LEDs) bei Induktion und bei Kochfeldern mit Strahlenheizkörper mit rotem Display



# Kochfelder

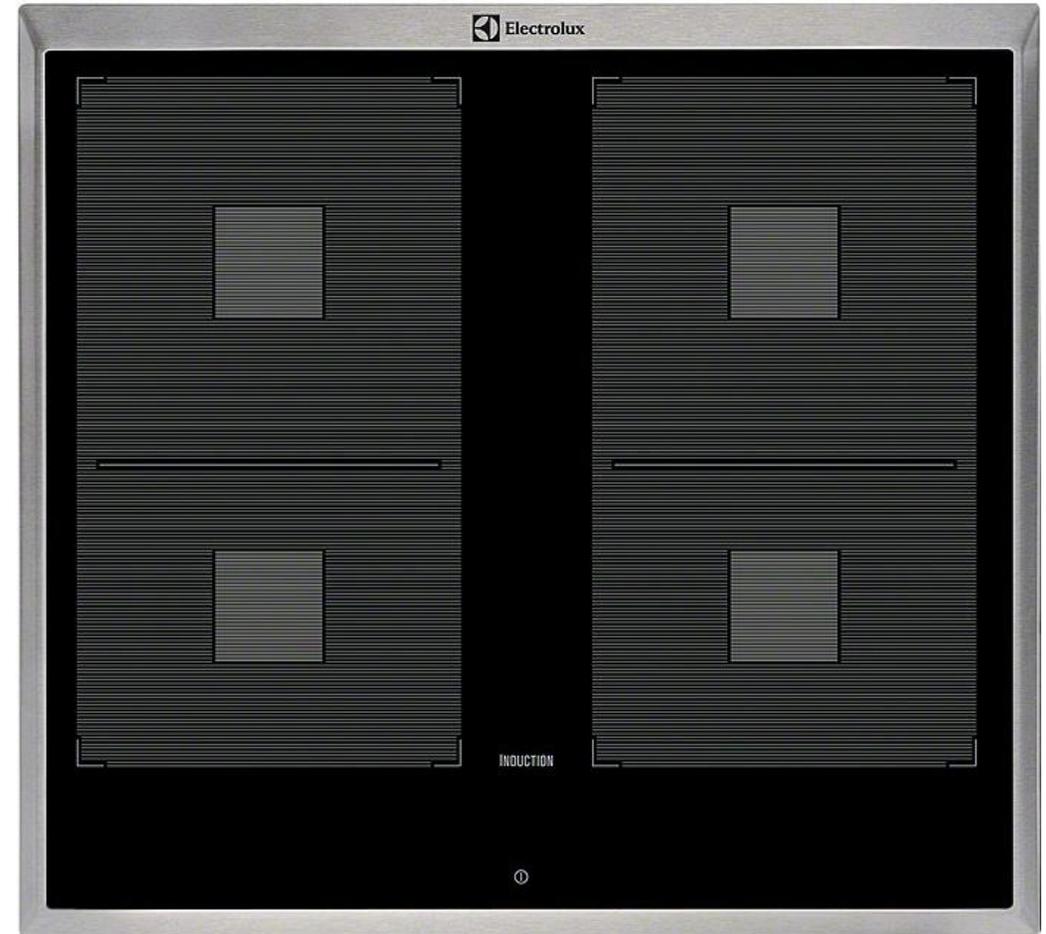
## InfiniteFlex™ - Erweitertes Infinite Programm

Die Form der neuen "Oval D" Kochzonen ergibt eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Kochfläche bei der Verwendung von zwei Zonen für einen Kochtopf/ Bräter.



Bisherige Infinite Kochzonen

Neue „Oval D“ Kochzonen



- Weniger Raum zwischen den Spulen
- Gleichmäßigere Leistungsverteilung im „Bridge Mode“ und Steuerung über nur einen Schieberegler



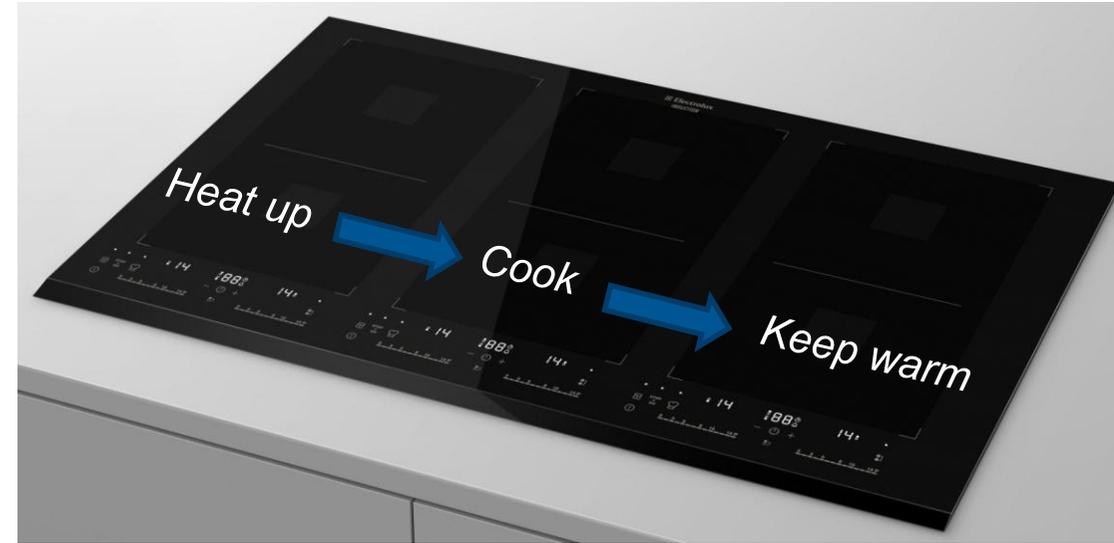
**InfinitePro™  
Kochfeld**



# Kochfelder

## InfinitePro™ - Ein professionelles Konzept für Ihr Zuhause

- Mit der Funktion **ChefMode** wird mit nur einem Tastendruck das Kochfeld in **3 Temperaturzonen** eingeteilt.
- Kochen wie die Profis auf 3 großen Kochzonen mit unterschiedlichen Temperaturen: **maximale**, **mittlere Heizleistung** sowie **Warmhalten**.
- Alle Einstellungen werden nach eigenen Wünschen abgespeichert. Wenn z.B. eine andere Leistungsstufe gewählt wird, wird beim nächsten Einschalten des ChefModes diese Einstellung aktiviert



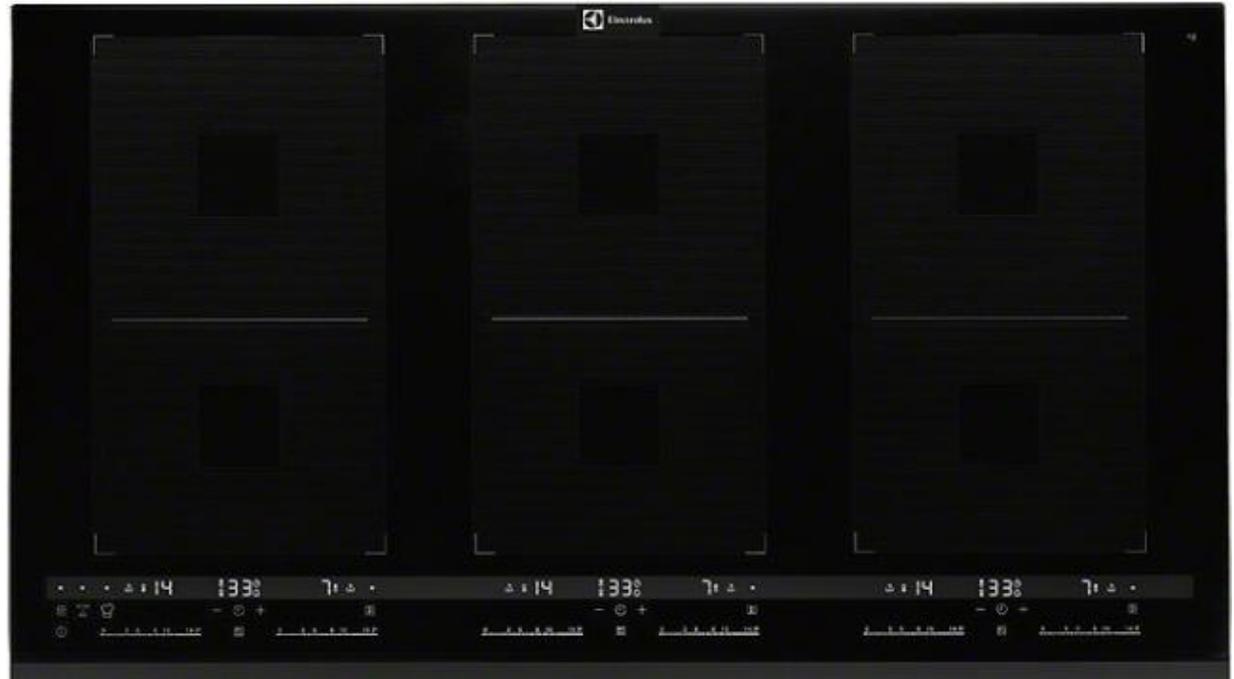
Mit der neuen „Oval D“ optimierten Kochzone



# Kochfelder

## InfinitePro™ - Ein professionelles Konzept für Ihr Zuhause

- **6 Kochzonen auf 90 cm Breite** bieten größtmögliche Flexibilität
- Einzigartig **3 Maxi-Kochzonen**, perfekt für große Töpfe oder Bräter
- **ChefMode** ermöglicht das Kochen auf 3 Temperaturzonen per Knopfdruck.
- **Direct Access**: Präzise Steuerung der Kochzonen
- Induktion: Schneller, präziser und energiesparender gegenüber strahlenbeheizten Kochfeldern.

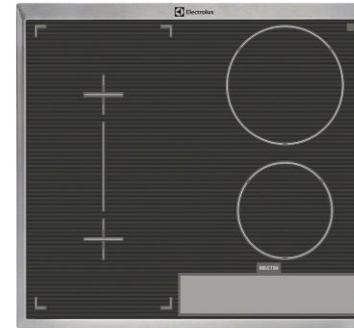
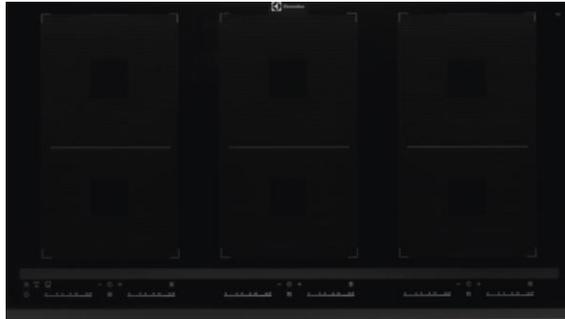


**EHH9967FOG/XOG**



# Kochfelder

## InfinitePro™ & InfiniteFlex™ Range



InfinitePro™	InfiniteFlex™	Infinite Left	Infinite Left + Paella
EHH9967FOG	EHL6740FOK	EHI6740XOG	EHI8742FOG
6 Kochzonen	4 Kochzonen	4 cooking zones	3 Kochzonen 1 Paella-Zone
BridgeMode	BridgeMode	BridgeMode	BridgeMode
ChefMode	-	-	-
DirectAccess slider	DirectAccess rotary	DirectAccess rotary	DirectAccess rotary
Weißer Displays	Rote Displays	Weißer Displays	Weißer Displays



# GAS-KOCHFELDER

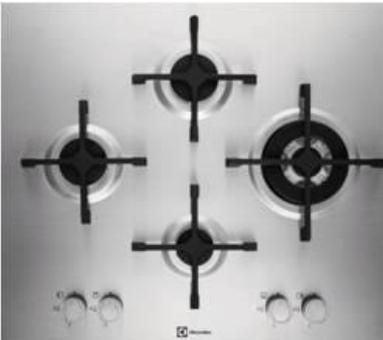


*Thinking of you*  
**Electrolux**

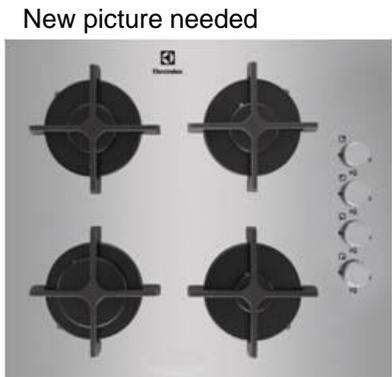
# Gas-Kochfelder



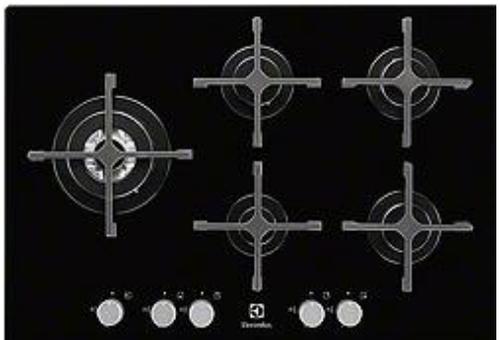
VerticalFlame Range



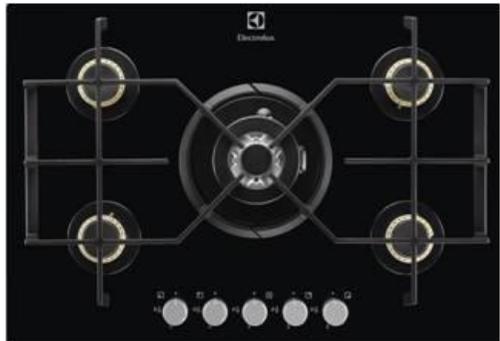
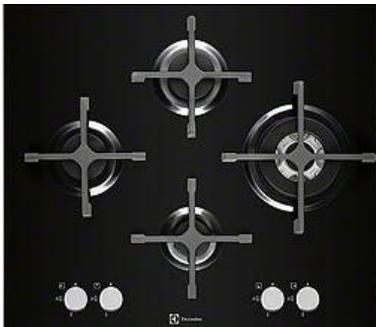
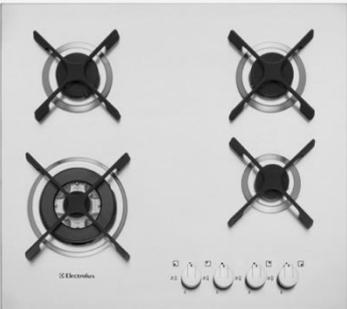
CrossCook Range



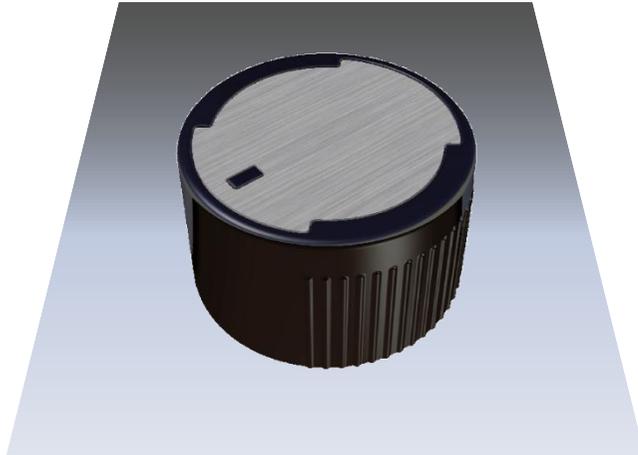
UltraFlat Range



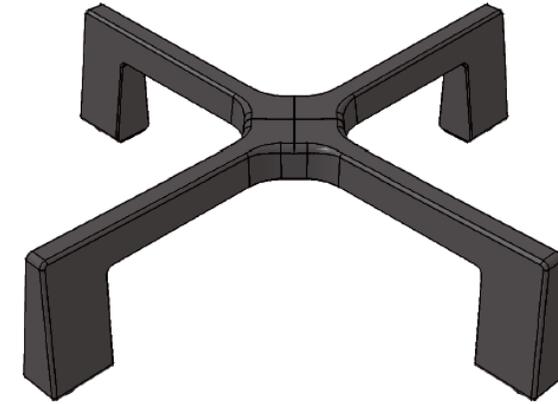
Gas on Glass Range



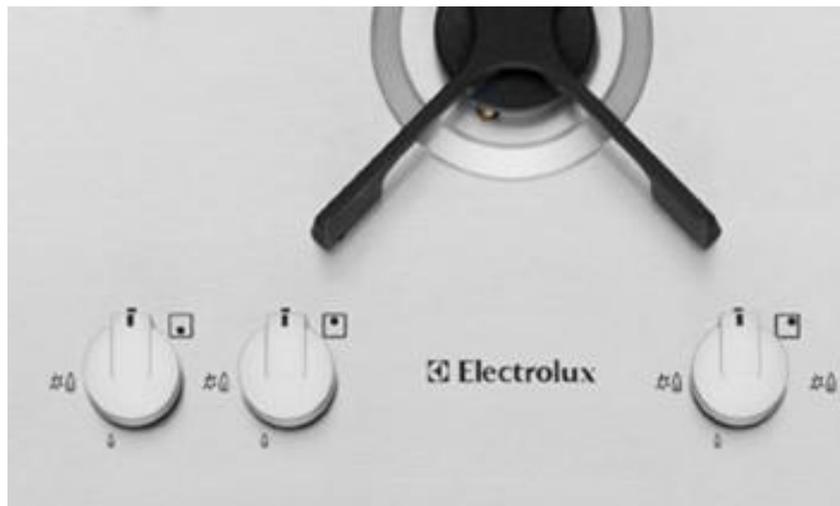
# Gas-Kochfelder Neues Design und Ausstattung



Neue Knebel



Neue Topfträger



## Neues Edelstahl Finish

- leicht zu reinigen
- weniger anfällig gegen Verfärbungen
- kratzfester



# Gas-Kochfelder

## Vertical Flame – die neuen Brenner

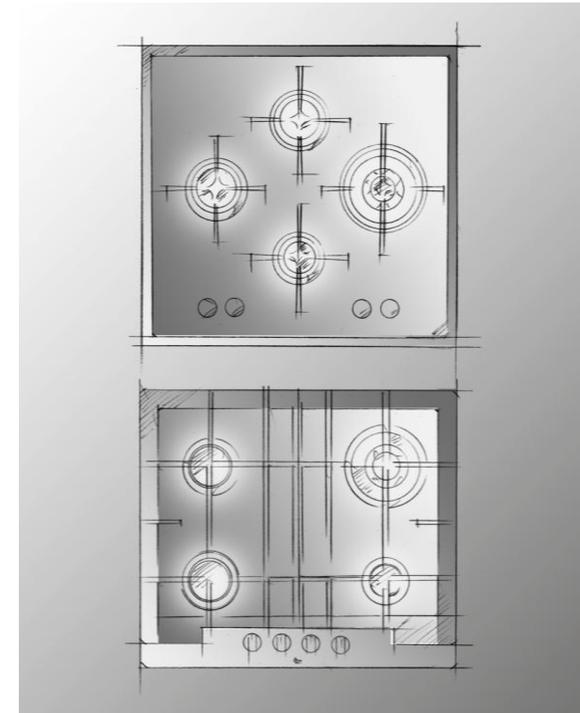


- Unterschiedliche Größen der Brenner sorgen für mehr Flexibilität bei der Wahl der Töpfe und Pfannen
- Automatische Zündung
- Thermoelemente für zusätzliche Sicherheit
- Leicht zu reinigende Glasoberfläche
- Hochwertige Topfträger für eine längere Lebensdauer.

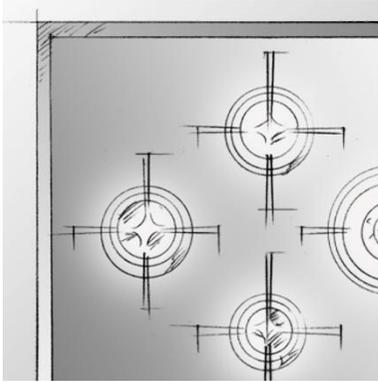


# Gas-Kochfelder CrossCook Range

- Innovative Brenneranordnung, um mehr Platz für große Töpfe zu gewinnen und um ein einfacheres und sicheres Kocherlebnis zu schaffen.
- Der CrossCook Bereich verfügt über eine spezielle Anordnung der Kochflächen mit erhöhtem Abstand zwischen den Brennern für mehr Garraum
- Der Abstand zwischen den Brennern und den Bedienelementen wird für eine bessere und sicherere Nutzung vergrößert.



# Gas-Kochfelder CrossCook – Vorteile und Nutzen



## BEDIENUNG

Bedienelemente auf der Vorderseite

➡ Einfache Bedienung



## REINIGUNG

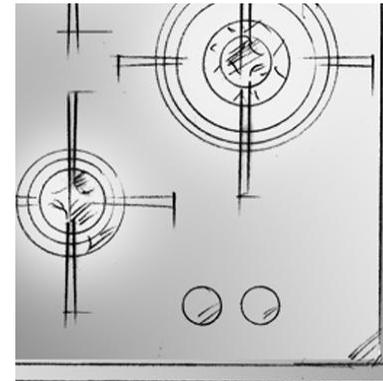
Edelstahl- oder Glasoberfläche

➡ Einfache Reinigung



## SICHERHEIT

➡ Thermoelemente für zusätzliche Sicherheit



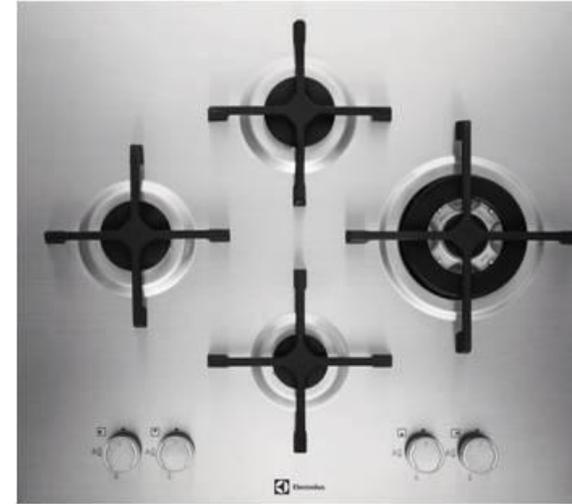
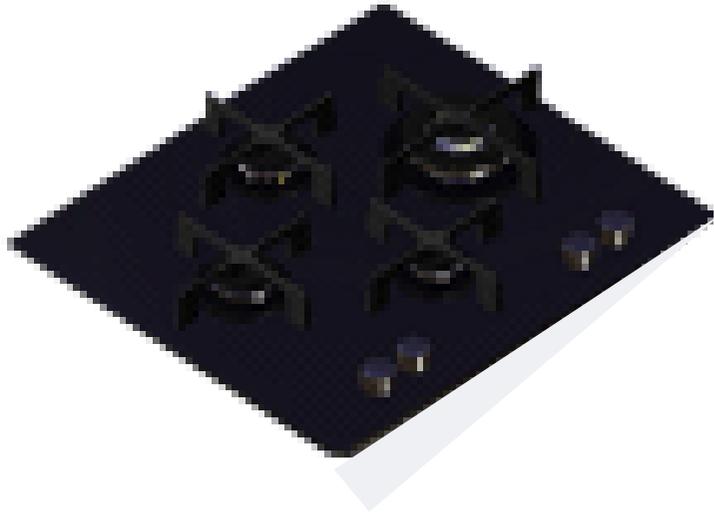
## KÜHLE KNEBEL

Knebel bleiben kühler, da sie weiter von der Flamme weg sind

➡ Sicherheit



# Gas-Kochfelder CrossCook Range



## **EGT6343LOK**

60 cm breit

Glas

1 Normalbrenner

1 Starkbrenner

1 Wok-Kochzone

1 Garbrenner

## **EGU6343LOX**

60 cm breit

Edelstahl

1 Normalbrenner

1 Starkbrenner

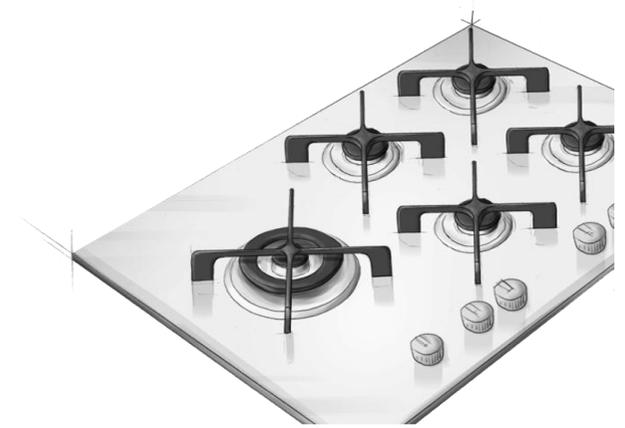
1 Wok-Kochzone

1 Garbrenner



# Gas-Kochfelder UltraFlat Range – Vorteile und Nutzen

➔ Ein flaches Design, das sich an die moderne Küche anpasst.  
Die Metallmulde hat eine Stärke von nur 8 mm.



## Side Wok

Traditionelle Küche mit dem leistungsstarken Wok Dreikranzbrenner (3,8 kW)



## ➔ Sicherheit

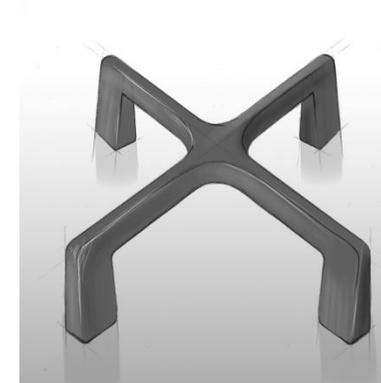
Thermoelemente für mehr Sicherheit



## Elektronische Zündung

Im Knopf integriert

➔ Einfache Bedienung

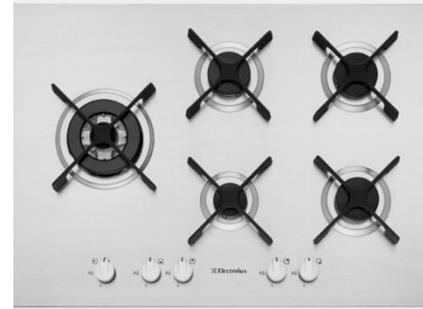
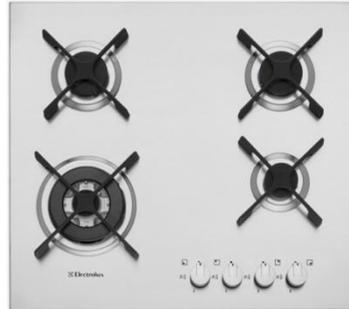
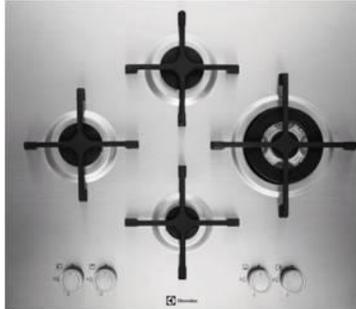


## ➔ Stabiler und langlebiger

Neu gestaltete Topfträger



# Gas-Kochfelder UltraFlat Range



<b>EGU6343LOX</b>	<b>EGS6343NOX</b>	<b>EGS7353NOX</b>
60 cm breit	60 cm breit	75 cm breit
Neu gestaltete gusseiserne Topfträger	Neu gestaltete gusseiserne Topfträger	Neu gestaltete gusseiserne Topfträger
Dreikranzbrenner, ideal für Wok kochen	Dreikranzbrenner, ideal für Wok kochen	Dreikranzbrenner, ideal für Wok kochen
4 Gasbrenner	4 Gasbrenner	5 Gasbrenner
Automatische Gasunterbrechung für mehr Sicherheit	Automatische Gasunterbrechung für mehr Sicherheit	Automatische Gasunterbrechung für mehr Sicherheit
Automatische elektrische Zündung	Automatische elektrische Zündung	Automatische elektrische Zündung





# GemLine™ Kochfelder

**MODUL-SYSTEM**

# Kochfelder GemLine™ Range



WOK	GAS ON GLASS	PAELLA	INFINITEFLEX™	TEPPAN YAKI
Gas on Glass			Induktion	Thick Film technology
4 kW Wok	1 Starkbrenner 1 Normalbrenner			2 Kochzonen
			DirectAccess	DirectAccess
			Weißer Displays	Weißer Displays
			Dunkelgraues Glas	Dunkelgraues Glas

➔ Die Module können nach eigenen Wünschen kombiniert werden



# Kochfelder GemLine™ - Teppan Yaki

- Strapazierfähige Oberfläche aus Edelstahl
- Schnelle und gleichmäßige Erhitzung
- Reinigungsfunktion
- Breite: 36 cm
- Direct Acces Slider
- Zwei Temperaturzonen
- Geringer Fettbedarf
- Gute Geschmacksausbildung
- Kein zusätzliches Kochgeschirr nötig



# Kochfelder

## Zubehör für Induktionsmulden und GemLine



### Infinite® Grill

- Große, leicht zu reinigende Grillfläche
- Eine vielseitige Plattform für ein breites Spektrum von Garmethoden - Grillen, Anbraten, Garen, Überbacken



### Infinite® Wok Set

- Funktionaler Wok in einem außergewöhnlichen Design
- Geniale Unterstützung für effektives Kochen
- Perfekt für Pfannengerichte, Schmoren oder Köcheln



### GemLine™ Grillplatte

- Gleichmäßige Hitzeverteilung und -speicherung für perfekte Grillergebnisse
- Die Antihafbeschichtung erleichtert das Grillen und Silikonteile verhindern das Verrutschen auf der Glaskeramik
- Eine vielseitige Plattform für ein breites Spektrum von Garmethoden - Grillen, Anbraten, Garen, Überbacken



# Kochfelder

## Sortimentsübersicht

### Autark-Kochfelder mit Induktion

EHH9967FOG	949 596 026	90 cm, Rotary Touch Control, Chefkoch, weiß, 5 Zonen
EHH9967XOG	949 596 127	90 cm, Rotary Touch Control, Chefkoch, weiß, 5 Zonen
EHH9552XOK	949 596 081	90 cm, Slider, rot, 5 Zonen
EHH9552FOK	949 596 064	90 cm, Slider, rot, 5 Zonen
EHL8740FOG	949 596 072	Infinite; 80 cm; Rotary Touch Control, weiß, 4 Zonen
EHL8740XOG	949 596 123	Infinite; 80 cm; Rotary Touch Control, weiß, 4 Zonen
EHL8740IOG	949 596 124	Infinite; 80 cm; Rotary Touch Control, weiß, 4 Zonen
EHD8740FOK	949 596 055	Pure Hob; Infinite; 80 cm; Rotary Touch Control, rot, 4 Zonen
EHD8740XOK	949 596 125	Pure Hob; Infinite; 80 cm; Rotary Touch Control, rot, 4 Zonen
EHD8740IOK	949 596 126	Pure Hob; Infinite; 80 cm; Rotary Touch Control, rot, 4 Zonen
EHL8740XOK	949 596 122	Infinite; 80 cm; Rotary Touch Control, rot, 4 Zonen
EHL8740FOK	949 596 071	Infinite; 80 cm; Rotary Touch Control, rot, 4 Zonen
EHI8742FOG	949 596 070	Infinite links + Paella; 80 cm; Rotary Touch Control, weiß, 4 Zonen
EHI8742XOG	949 596 121	Infinite links + Paella; 80 cm; Rotary Touch Control, weiß, 4 Zonen
EHI8742FOK	949 596 069	Infinite links + Paella; 80 cm; Rotary Touch Control, rot, 4 Zonen
EHL7640XOK	949 596 120	Infinite; 68 cm; Slider, 4 Zonen
EHL7640FOK	949 596 020	Infinite; 68 cm; Slider, 4 Zonen
EHI6740FOK	949 596 048	Infinite links; 60 cm; Rotary Touch Control, rot, 4 Zonen
EHI6740XOG	949 596 128	Infinite links; 60 cm; Rotary Touch Control, weiß, 4 Zonen
EHL6740FOK	949 596 049	Infinite Flex; 60 cm; Rotary Touch Control, rot, 4 Zonen
EHL6740XOK	949 596 118	Infinite Flex; 60 cm; Rotary Touch Control, rot, 4 Zonen
EHL6740IOK	949 596 119	Infinite Flex; 60 cm; Rotary Touch Control, rot, 4 Zonen
EHH6540FOK	949 596 045	60 cm, Slider; Facette, 4 Zonen
EHH6340FOK	949 596 017	60 cm; Touch, 4 Zonen
EHH6340XOK	949 596 044	60 cm; Touch, 4 Zonen
EHH6340IOK	949 596 043	60 cm; Touch, 4 Zonen



# Kochfelder

## Sortimentsübersicht

### AUTARK-Kochfelder

EHF8748XOK	949 596 116	80 cm, Paella, Bräter, 2 K; Rotary Touch Control, rot
EHF8748FOK	949 596 058	81 cm, Paella, Bräter, 2 K; Rotary Touch Control, rot
EHF6747FOK	949 596 060	60 cm, Bräter, 3 K, Rotary Touch Control, rot
EHF6747XOK	949 596 062	61 cm, Bräter, 3 K, Rotary Touch Control, rot
EHF6241XOK	949 596 099	60 cm, 2 K, Touch
EHF6240XOK	949 596 032	60 cm, 4x 1 K, Touch

### AUTARK-Gaskochfelder

EGG7353NOX	949 630 459	75 cm; 1 Starkbrenner, 1 Garbrenner, 1 Wok-Kochstelle, 2 Normalbrenner, Front Control; New Flat
EGU6343LOX	949 620 955	60 cm, 1x Wok Kochstelle, 4x Gas, X-Line, Ultra Flat
EGT6343LOK	949 620 942	60 cm, 4x Gas, X-Line; GOG
EGS7353NOX	949 630 476	75 cm, 5x Gas; Ultra Flat
EGS6343NOX	949 620 970	60 cm, 4x Gas, davon 1x Wok, Ultra Flat
EGT7355NOK	949 630 465	75 cm, Vertical, 5x Gas, davon 1x Wok, 1x Starkbrenner
EGT6345YOK	949 620 990	Vertical; 60 cm; GOG, CDD 5.11.12!
EHS6940HOX	949 800 928	60 cm, Massekochfeld, 4x Blitzkochplatte
EHS3920HOX	949 738 685	30 cm, Domino-Massekochfeld, 2x Blitzkochplatte
EHF3920VOX	949 738 688	30 cm, Domino-Glaskeramik-Kochfeld
EGG6242NOX	949 620 962	60 cm; 4x Gas, Front Control

### GEM-Line

EQG4120BOG	941 460 008	36 cm, Gas auf Glas, 1x Normalbrenner, 1x Starkbrenner
EQW4111BOG	941 460 007	36 cm, Gas auf Glas, 1x Starkbrenner
EQL4520BOG	941 460 005	36 cm, Infinite Flex Plus, Touch Control, 2x Bräter
EQH4512BOG	941 460 006	36 cm, Paella-Kochzone, Slider Touch Control
EQT4520BOG	941 460 009	36 cm, Teppan, 2 Heizzonen



# Kochfelder

## Sortimentsübersicht

### Herdgebundene Kochfelder

EHA6046XOK	949 596 029	60 cm, Bräter, 2 K
EHA6040XOK	949 596 031	60 cm
EHS6040HOX	949 596 057	60 cm, Massekochfeld mit Blitz-Kochplatten



# Electrolux Inspiration Range

**DUNSTABZUGSHAUBEN**



*Thinking of you*  
**Electrolux**

# Dunstabzugshauben INNOVATIONEN

## • INVERTER Motoren

Energieeffizient,  
leistungsstark, leise und  
langlebig

## • AUTO SENSOR

schaltet sich automatisch  
bei Schwaden und  
Temperatur ein

## • WEIßE DISPLAYS

## • RANDABSAUGUNG

Dimmbare LED  
Beleuchtung



\* Only Compact CombiSteam and Compact SoloSteam oven.



# Dunstabzugshauben Randabsaugung

- Filter liegen verborgen unter lamellenförmigen Edelstahlsegmenten
- Wrasen wird gezielt an den Rändern der Edelstahlsegmente angesaugt

## Kundennutzen:

- Effektivere Absaugung
- Reduzierter Energieverbrauch
- Reinigungsfreundlich durch weniger Öffnungen und eine glattere Oberfläche



# Dunstabzugshauben

## AutoSensor – Funktionsweise

*Automatische Einstellung der Geschwindigkeit auf Menge und Temperatur der Schwaden, die beim Kochen erzeugt werden.*

- Gebläse wird automatisch reguliert entsprechend der Wrasenentwicklung
- Sensoren für Temperatur und Feuchtigkeit erfassen Wrasen und Elektronik regelt die Luftleistung während des Kochens
- Beleuchtung schaltet auf 50 %, wenn Lüfter stoppt
- Einfache Handhabung



# Dunstabzugshauben

## Neue Design-Modelle

- Inselhaube 120cm **EFL12680BX**
- Kaminhaube 90cm **EFB90680BX**
- Edelstahl/ Glaseinlagen
- Steuerung: **Touch Control auf bedrucktem Glas + weißem Display**
- Motor: **Inverter Technology**
- Luftleistung Intensiv: **852 m<sup>3</sup>/h**,  
Geräusch: 70 dB(A)
- Licht: **dimmbare LED Lampen** a 2,5W
- Aluminiumfilter, Aktivkohlefilter mit Sättigungsanzeige
- **AutoSensor**
- **Randabsaugung**
- Fernbedienung RM1000 als Sonderzubehör



# Dunstabzugshauben

## Dimmbare LED Beleuchtung

Vorteile gegenüber herkömmlichen Leuchten:

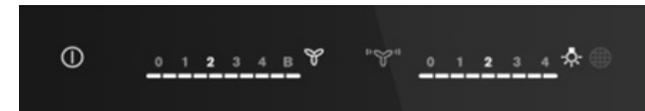
- Niedriger Energieverbrauch:  
Energieverbrauch über 70% reduziert.
- Nachhaltigkeit: es werden kein Quecksilber, Blei oder andere Schwermetalle eingesetzt.
- Verringerung der Wärmeenerzeugung
- Hohe Lebensdauer: über 50.000 h/10 Jahre
- Reduzierte Wartungskosten
- Austausch über Kundendienst (wird kaum auftreten aufgrund der langen Lebensdauer)



# Dunstabzugshauben

## Neue Design-Modelle: Serie Wing

- Inselhaube 100 cm **EFL10380BX**
- Kaminhaube 90cm **EFV90380BX**  
60cm **EFV60380BX**
- **Edelstahl mit Glas**  
Steuerung: **Touch Control mit Slider**
- **Weißes Display**
- Motor: **Inverter Technologie**
- Intensiv: Volumen: **800 m<sup>3</sup>/h**, Geräusch: 70 dB(A)
- Beleuchtung: **dimmbare LED** Lampen à 2,5W
- Aluminiumfilter, Aktivkohlefilter mit Sättigungsanzeige
- **Randabsaugung**
- Fernbedienung RM1000 als Sonderzubehör



# Dunstabzugshauben

## Neue Design-Modelle

- Wandhaube      80 cm **EFF80680BX**  
                         60 cm **EFF55680BX**
- **Edelstahl/Glas**
- Steuerung: **Touch Control mit weißen LEDs**
- Motor: **Inverter Technology**
- Intensiv: Volumen: **860 m<sup>3</sup>/h**, Geräusch: 70 dB(A)
- Beleuchtung: **dimmbare LED** Lampen à 2,5W
- Aluminiumfilter, Aktivkohlefilter mit Sättigungsanzeige
- **Randabsaugung**
- Fernbedienung RM1000 als Sonderzubehör

