FORS
Premium Products
SWISS GARANTIE
5
YEARS

La vie en fors

KOCHHERD GLASKERAMIK 2019

FORS
40 JAHRE ANS

FORS
Premium Products
SWISS GARANTIE
5
YEARS

5 Jahre Garantie

FORS bietet als **erste Firma in der Schweiz** seit dem 16. Februar 2015 eine 5-jährige Garantie (FORS Swiss Garantie 5) sowie eine Anschlussgarantie (FORS Swiss Security 8) für insgesamt 8 Jahre für alle Haushaltgeräte an. Darin enthalten sind die Marken **FORS**, **Liebherr**, **ASKO**, **De Dietrich**, **Brandt** und **Falmec**. Dies bedeutet für den Käufer von FORS-Produkten, mehr Sicherheit, absolute Qualität und bis zu 8 Jahre Sorglosigkeit im Gebrauch. So können Sie auf Nummer sicher gehen und sich vor dem Risiko unerwarteter Kosten schützen.
Sie profitieren von vielen Vorteilen:

– Mehrwert durch den Kauf von Premium-Produkten
– Absolute Sicherheit
– Zeitersparnis: da kein Aufwand für Offert-anfragen und Kontrolle der Abrechnung erforderlich
– Geldersparnis, weil alles inklusive ist: Wegpauschale, Arbeitszeit und Ersatzteile
– Gratis Hotline für alle Servicefälle

FORS Swiss Garantie 5 deckt alle Schäden am Gerät, welche die Funktionstüchtigkeit des Gerätes betreffen und umfasst die Reparatur oder den Ersatz des Gerätes im Rahmen der Garantiebestimmungen.

Wir sind für Sie da

Im Garantiefall steht Ihnen unsere gratis **Servicehotline 0800 554 650** zur Verfügung. Das Antragsformular zur Garantiesicherung finden Sie unter **www.fors.ch/service-beratung/**

FORS Swiss Security 8

Während den ersten 4 Betriebsjahren nach dem Kauf des Gerätes können Sie die Garantiedauer von 5 auf 8 Jahre verlängern. Die entsprechenden Unterlagen finden Sie in der Garantiebroschüre, welche mit dem Gerät ausgeliefert wird oder auf der FORS-Webseite.

A
EURO
Vario

CHD 6042 ES — Fr. 1790.–
CHD 6042 W — Fr. 1790.–
CHD 6042 N — Fr. 1790.–

– **Kochherd Euro-Norm**
– A-Klasse
– Blende und Griff in Edelstahl oder weiss oder schwarz lackiert
– Elektronikuhr mit Backofensteuerung
– Kochfeldsteuerung mit 4 Energiereglern **versenkbar**, (2 x 2-Kreis)
– **11 Garfunktionen:** Schnelles Vorheizen, Ober-/Unterhitze, kleiner/grosser Grill, Grill mit Gebläse, Heissluft mit Unterhitze, Heissluft, Unterhitze mit Gebläse, Teller wärmen, Aqua Clean, Auftauen
– Vollsichttüre CoolDoor mit Dreifachverglasung und 2-fach Metallreflektoren, aushängbar
– Blendentextsymbole
– Innenbeleuchtung: 1 Lampe
– Nischenbelüftung
– Automatische Nachbelüftung
– 1 Backblech
– 1 Kuchenblech
– 1 Grillrost

Technische Daten:
– Anschluss: 400 V 3 N 3 x 16 A
– Innenraumgrösse: 71 Liter
– Nische: H x B x T 600 x 560 x 550 mm

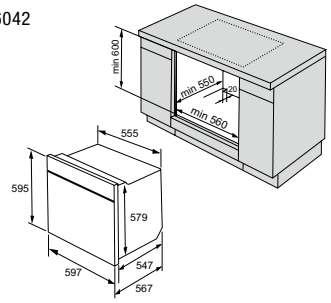
EURO
HiLight

GKD 6042 ES — Fr. 990.–

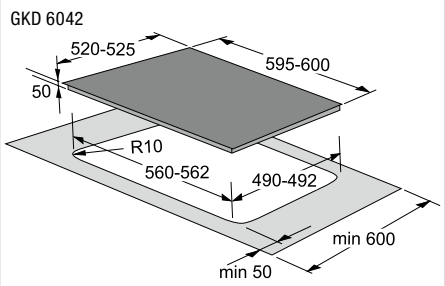
– **Glaskeramik HiLight**
– Edelstahlrahmen
– Kochzonen:
  – ø2 x 150 mm, 1200 W
  – 1 x umschaltbar ø120/210 mm, 800/2200 W
  – 1 x Bräter ø170/265 mm, 1500/2400 W
– Restwärmeanzeige
– Glas: H x B x T 54 x 600 x 525 mm

Zubehör:
– Backblech 222886, Fr. 30.–
– 2-fach Teilauszug 640248, Fr. 80.–
– 3-fach Vollauszug 640245, Fr. 230.–

CHD 6042



GKD 6042



Kochherd Euro-Norm

Exklusiver Euro-Norm Kochherd in moderner Optik mit Edelstahlblende oder Blende weiss oder schwarz lackiert.
Einfacher Einbau in eine Standard Euro-Norm Nische. H x B x T: 600 x 560 x 550 mm

Versenkbare Bedienknöpfe
mit Sicherheits-Kontrollfunktion:
Die Knöpfe können nur bei ausgeschalteten Heizungen versenkt werden.

Handlicher Backofengriff aus Edelstahl

Vollsichttüre UltraCoolDoor
Grösste Sicherheit dank Dreifachverglasung. Zwei Isolationsgläser sind zusätzlich ausgestattet mit Metallreflektoren. Dies ergibt tiefe Oberflächentemperaturen. Die Türe ist einfach aushängbar und leicht zu reinigen. Zusätzlich kann auch das Innenglas demontiert werden. Tiefe Temperaturen der Nische und Umgebung des Kochherdes dank Nischenbelüftung während, und automatischer Nachbelüftung nach dem Betrieb.

XXL-Garraum
mit 71 Liter Nutzinhalt und vier Backebenen und heller Innenbeleuchtung:
1 Halogenlampe 25 W

Katalytische Selbstreinigung
Die katalytisch beschichtete Rückwand kann bei unsachgemässer Pflege ausgetauscht werden.

Elektronikuhr mit Backofensteuerung

Benutzerfreundliche Einstellung von Betriebsdauer, Einschaltverzögerung und Kurzzeitwecker sowie Kindersicherung. Ausserdem kann die Lautstärke des akustischen Signals und der Kontrast des Displays eingestellt werden.

Unbegrenzte Zubereitungen dank 11 Garfunktionen

- **Schnelles Vorheizen verkürzt die Wartezeit** bis zum Erreichen der gewünschten Backtemperatur
- **Ober-/Unterhitze** zum Garen auf einer Ebene und Beibehaltung der Feuchtigkeit
- **Kleiner/grosser Infrarotgrill** für die optimale Bräunung von Fleisch und Geflügel
- **Grill mit Gebläse** die ideale Kombination von Heissluft und bräunender Infrarot-Strahlung
- **Heissluft, Heissluft mit Unterhitze** verleiht Kuchen und Pizzen einen festen knusprigen Boden
- **Unterhitze mit Gebläse** zum Backen von niedrigem Gargut oder Einkochen von Obst oder Gemüse
- **Teller wärmen** damit die Speisen länger warm genossen werden können
- **Aqua Clean**, die praktische Selbstreinigung in nur 30 Minuten
- **Auftauen** ermöglicht speziell schonendes Auftauen des Gefriergutes

Glaskeramik HiLight

Mit elegantem und schützendem Edelstahlrahmen. Einbaubar in Normausschnitt. Präzise Regelung dank vier 9-Stufen Energiereglern. Zwei davon sind 2-Kreis Regler. Eine Doppelkreis-Zone für kleine und grosse Pfannen sowie eine ovale Zone für Fisch- und Bräterpfannen. Restwärmeanzeige für jede Kochzone.

Zubehör:

Praktische Teleskopauszüge
2-fach Teilauszug oder 3-fach Vollauszug. Hält das Gargut waagrecht und ermöglicht das einfache Entnehmen der Garbehälter

FORS

FLY-1902D/1'/07.19

Showrooms

1 FORS AG
Schaftenholzweg 8
CH-2557 Studen BE
Tel: 032 374 26 26
info@fors.ch

2 FORS AG
Oberneuhofstrasse 12
CH-6340 Baar ZG
Tel: 041 766 07 50
baar@fors.ch

3 FORS AG
Via Cantonale 27
CH-6928 Manno TI
Tel: 091 630 26 26
manno@fors.ch

4 FORS AG
Route Sous-Riette 15
CH-1023 Crissier VD
Tel: 021 706 04 44
crissier@fors.ch

FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)

5 Genf
6 Bern
7 St. Gallen
8 Luzern
9 Aargau
10 Graubünden
11 Solothurn
12 Tessin

Der FORS-Kundendienst mit seinen Servicepartnern umfasst **über 450 Techniker** direkt vor Ort, welche effizient, kostengünstig und rasch den Service verrichten.

Ihr bevorzugter Fachpartner: