



La vie en fors



CUISINIÈRE
VITROCÉRAMÉ
2019

The FORS logo, consisting of a red and blue square icon followed by the word 'FORS' in a bold, sans-serif font.

A circular logo with the number '40' in a large, stylized font, and the words 'JAHRE ANS' in a smaller font below it, all enclosed in a red circle.



Garantie de 5 ans

Depuis le 16 février 2015, FORS est la **première entreprise de Suisse** à proposer une garantie de 5 ans (FORS Swiss Garantie 5) ainsi qu'une prolongation de garantie (FORS Swiss Security 8), soit un total de 8 ans pour tous les appareils électroménagers. En font partie les marques **FORS, Liebherr, ASKO, De Dietrich, Brandt** et **Falmec**. Pour le consommateur cela signifie davantage de sécurité, une qualité absolue et jusqu'à 8 années de tranquillité au quotidien. Vous misez ainsi sur la sécurité et ne courez aucun risque d'avoir des frais inattendus. Vous profitez de nombreux avantages:

- Valeur ajoutée par l'achat de produits haut de gamme «Premium»
- Sécurité absolue
- Gain de temps: les demandes d'offre et les vérifications de factures sont désormais superflues
- Gain d'argent, car tout est compris: frais de déplacement, main d'oeuvre et pièces de rechange
- Hotline gratuite pour les besoins d'assistance

L'extension de garantie FORS Swiss Garantie 5 couvre tous les risques de panne de l'appareil et comprend la réparation ou le remplacement de l'appareil dans le cadre des conditions de garantie.

Nous sommes là pour vous

En cas de garantie, notre **hotline de service gratuite 0800 554 650** est à votre disposition. Vous trouverez le formulaire de demande d'extension de garantie sur notre site Web: www.fors.ch/fr/sav-conseil/

FORS Swiss Security 8

Pendant les 4 premières années de fonctionnement suivant l'achat de l'appareil, vous pouvez prolonger la durée de garantie de 5 à 8 ans. Vous trouverez les formulaires correspondants dans la brochure de garantie fournie avec l'appareil ou sur notre site internet FORS.



A
EURO
Vario

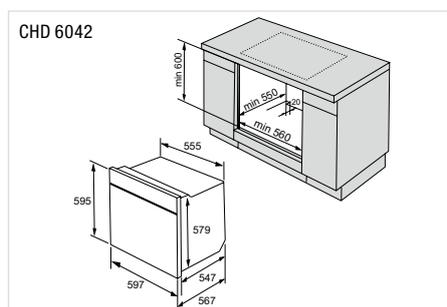
CHD 6042 ES CHD 6042 W CHD 6042 N

Fr. 1790.-
 Fr. 1790.-
 Fr. 1790.-

- **Cuisinière norme Euro**
- Classe A
- Bandeau et poignée en inox ou blanc ou noir
- Commande du four avec horloge électronique digitale
- Commande du plan de cuisson avec 4 régulateurs d'énergie **escamotables**, (2 x 2 circuits)
- **11 fonctions du four:** Préchauffage rapide, chaleur voûte/sole, petit/grand grill, grill ventilé, air chaud avec chaleur sole, air chaud, chaleur sol ventilé, chauffe plats, AquaClean, defrost
- Cooldoor, porte avec fenêtre panoramique à triple vitrage et deux réflecteurs métalliques, démontable
- Bandeau avec symboles
- Éclairage intérieur: 1 lampe
- Ventilation de la niche
- Aération automatique après arrêt
- 1 lèche-frite
- 1 plaque pâtisserie
- 1 grille

Caractéristiques techniques:

- Raccordement: 400 V 3 N 3 x 16 A
- Volume intérieur: 71 litres
- Niche: H x L x P 600 x 560 x 550 mm



EURO
HiLight

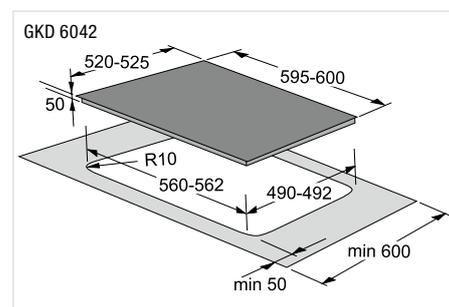
GKD 6042 ES

Fr. 990.-

- **Vitrocérame HiLight**
- Cadre en inox
- Zones de cuisson:
 - ø 2 x 150 mm, 1200 W
 - 1 x commutable ø 120/210 mm, 800/2200 W
 - 1 x zone de rôtissage ø 170/265 mm, 1500/2400 W
- Affichage de la température résiduelle
- Verre: H x L x P 54 x 600 x 525 mm

Accessoires:

- Plaque à gâteaux 222886, Fr. 30.-
- Tiroirs partiellement extractible 2 niveaux 640248, Fr. 80.-
- Tiroirs entièrement extractible 3 niveaux 640245, Fr. 230.-



Cuisinière norme Euro

Cuisinière exclusive norme Euro au look moderne avec bandeau et poignée en acier inox ou laqué en blanc ou en noir.

Montage simple dans une niche standard norme Euro niche H x L x P: 600 x 560 x 550 mm



Boutons escamotables

Boutons rétractables avec fonction de sécurité uniquement en position éteinte.

Poignée de four maniable en acier inox

Porte pleine UltraCoolDoor

La plus grande sécurité grâce au triple vitrage. Deux verres d'isolation sont munis d'une couche à réflexion métallique afin d'obtenir des températures très basses. La porte et verre à l'intérieur sont facilement démontables. Basses températures dans la niche et protection des meubles adjacents par la ventilation du four et ensuite par l'arrêt différé.

Enceinte XXL

Avec un volume utile de 71 litres, 4 niveaux de cuisson et éclairage clair par une lampe halogène 25 W.

Auto nettoyage catalytique

La paroi catalytique peut être facilement remplacée en cas d'entretien.



Horloge électronique avec contrôle du four

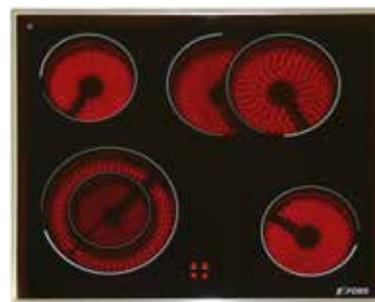


Réglage facile de la durée de fonctionnement, du départ différé et de la minuterie ainsi que le verrouillage d'enfant. En plus, le volume de la sonnerie et le contraste de l'affichage peuvent-être réglés.

Possibilités de cuisson nombreuses grâce à 11 fonctions de cuisson

- **Préchauffage rapide** raccourcit le temps d'attente à la température choisie.
- **Chaleur voûte/sole** pour une cuisson sur un niveau en gardant l'humidité
- **Petit/grand gril** pour un brunissement optimale de la volaille et des rôtis
- **Gril ventilé**, la combinaison optimale d'air chaude avec les ondes de brunissement infrarouge
- **Air chaud, air chaud avec chaleur sole**, rend un fond croustillant au tartes et Pizzas
- **Chaleur sole ventilée**, pour la cuisson de mets plats ou réduction de fruits et légumes
- **Chauffe plat**, afin que les mets peuvent être savourés plus longtemps à chaud.
- **AquaClean, auto nettoyage pratique** en seulement 30 minutes
- **Décongélation**, pour une décongélation spéciale et ménageant les aliments congelés

Vitrocérame HiLight



Avec un élégant cadre de protection en acier. Encastrable dans une découpe standard (490 x 560 mm). Réglage précis grâce à des régulateurs de 9 niveaux dont deux régulateurs de deux zones pour petits et grandes casseroles et zone ovale pour des poêles à rôtir ou poissonnières. Affichage de la température résiduelle pour chaque zone.

Accessoires pratiques

Système de rails sortants partiels (pour 2 plaques) ou entièrement (pour 3 plaques). Les plaques restent à l'horizontale et facilite ainsi l'extraction des récipients.





Showrooms

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <p>1 FORS SA
Schaftholzweg 8
CH-2557 Studen BE
Tél: 032 374 26 26
info@fors.ch</p> | <p>2 FORS SA
Oberneuhofstrasse 12
CH-6340 Baar ZG
Tél: 041 766 07 50
baar@fors.ch</p> | <p>3 FORS SA
Via Cantonale 27
CH-6928 Manno TI
Tél: 091 630 26 26
manno@fors.ch</p> | <p>4 FORS SA
Route Sous-Riette 15
CH-1023 Crissier VD
Tél: 021 706 04 44
crissier@fors.ch</p> |
|---|--|--|--|

FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

- 5** Genève
- 6** Berne
- 7** Saint-Gall
- 8** Lucerne
- 9** Argovie
- 10** Les Grisons
- 11** Soleure
- 12** Tessin

Le SAV de FORS et ses partenaires représentent un groupe de **plus de 450 techniciens** sur place qui effectuent le service de manière efficace, rapide et économique.

Votre partenaire spécialisé agréé:

