

Le mat est  
le nouveau noir

Gamme de produits Noir Mat

Electrolux

Conventional Cooking 10:50  
200°C  
START

Electrolux

Conventional Cooking 10:50  
200°C  
START

Electrolux

Conventional Cooking 10:50  
200°C  
START



Electrolux

# Noir Mat

## Nous vous présentons la gamme de produits Electrolux Noir Mat

Les surfaces noires mates jouissent d'une longue tradition en cuisine – des ustensiles en fonte à la vaisselle en céramique émaillée. Grâce à leurs propriétés anti-traces de doigts naturelles et à leur résistance aux taches, les surfaces mates sont gage non seulement de praticité, mais aussi d'élégance. La robustesse des matériaux garantit également une longue durée de vie ainsi qu'une qualité constante.

Ce noir mat habille chaque cuisine, lui conférant une esthétique haut de gamme. Et, comme d'habitude avec Electrolux, il s'accompagne de matériaux de qualité et de technologies des plus innovantes.



## Verre mat spécial

Des surfaces de haute qualité en verre noir mat gravé.

Ce verre dépoli, disponible en exclusivité seulement, est recyclable et présente des propriétés anti-traces de doigts.



## Un design haut de gamme

Panneau de commande élégant au style discret, bouton de marche intégré et commande par écran tactile

Poignée de porte parfaitement intégrée en métal anodisé noir

La vitre de porte, dotée d'une surface mate généreuse, met en valeur la noblesse du matériau.



# Des technologies uniques

## Toujours le bon niveau de vapeur grâce à Steamify®



Ne vous souciez plus du niveau de vapeur nécessaire pour la préparation de vos plats. Avec la fonction Steamify®, il vous suffit de définir la température souhaitée et le four ajuste automatiquement la quantité de vapeur.

## Déployez vos talents de grand chef avec la cuisson sous vide



Cuisson sous vide à basse température. Cuits au degré près dans un sachet sous vide, les aliments conservent pleinement leurs arômes et leurs précieux nutriments. La température se règle automatiquement au niveau le plus faible requis pour atteindre le degré de cuisson souhaité.

## Nettoyage automatique par pyrolyse



Élimination des résidus alimentaires à température maximale grâce à l'auto-nettoyage par pyrolyse. Fonction activée d'une simple pression de bouton.



## Commande par smartphone via l'application My Electrolux



L'application My Electrolux permet de régler le mode, la température et la durée de cuisson, et d'activer la fonction de cuisson différée pour lancer le programme à une heure précise. Le four vous informe de l'avancée de la cuisson par notifications push.

La fonctionnalité MyCookBook vous permet d'enregistrer vos recettes favorites. L'application mémorise les paramètres de cuisson, ce qui vous évite de devoir les reconfigurer à chaque fois.

## Des plats parfaitement cuits grâce à l'assistant de cuisson VarioGuide



Lancez la fonction d'assistant de cuisson VarioGuide sur votre application My Electrolux Kitchen et sélectionnez le plat que vous souhaitez cuisiner. L'assistant VarioGuide vous proposera alors le bon programme et le temps nécessaire pour préparer votre plat à la perfection, et transmettra ces informations directement au four.



# Assortiment Noir Mat



Four encastrable  
Profi Steam Steamify®  
EB6PL70KMB



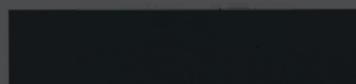
Four encastrable  
Pyrolyse  
EB6PL80MB



Four encastrable Compact 45  
Profi Steam Steamify®  
EB4PL70KMB



Micro-ondes combiné  
Compact 45 encastré  
EB4PL90KMB



Tiroir chauffant  
encastré  
WS140SLMB



# Caractéristiques produits Noir Mat



Four encastrable  
Profi Steam Steamify®



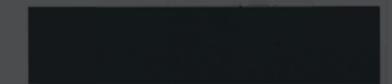
Four encastrable Compact 45  
Profi Steam Steamify®



Four encastrable  
Pyrolyse



Micro-ondes combiné  
Compact 45 encastré



Tiroir chauffant  
encastré

Référence du produit	EB6PL70KMB	EB4PL70KMB	EB6PL80MB	EB4PL90KMB	WSI40SLMB
Norme	Euro (60x60 cm)	Euro (45x60 cm)	Euro (60x60 cm)	Euro (45x60 cm)	Euro (14x60 cm)
Highlights	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Bandeau de commande tactile intuitif et gestion depuis l'app My Electrolux</li> <li>★ Fonction exclusive Steamify®</li> <li>★ Cuisson SousVide</li> <li>★ Recommandations de réglage VarioGuide</li> <li>★ Thermomètre à aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Bandeau de commande tactile intuitif et gestion depuis l'app My Electrolux</li> <li>★ Fonction exclusive Steamify®</li> <li>★ Cuisson SousVide</li> <li>★ Recommandations de réglage VarioGuide</li> <li>★ Thermomètre à aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Bandeau de commande tactile intuitif et gestion depuis l'app My Electrolux</li> <li>★ Autonettoyage pyrolytique</li> <li>★ Recommandations de réglage VarioGuide</li> <li>★ Thermomètre à aliments</li> <li>★ Cuisson sur plusieurs niveaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Bandeau de commande tactile intuitif et gestion depuis l'app My Electrolux</li> <li>★ Recommandations de réglage VarioGuide</li> <li>★ Programmes combi avec micro-ondes et modes de chauffage traditionnels</li> <li>★ Fonction cuisson à basse température</li> <li>★ Plaque à gâteau extra grande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Ecran tactile avec minuterie et départ différé</li> <li>★ Pour cuire à basse température et décongeler des plats</li> <li>★ Système push/pull sans poignée</li> <li>★ Idéal pour montage sous le four Compact 45</li> </ul>
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A++		
Volume (utile) de l'espace de cuisson	70 litres	43 litres	71 litres	43 litres	
Modes de cuisson	Chaleur supérieure et inférieure, gril et air chaud	Chaleur supérieure et inférieure, gril et air chaud	Chaleur supérieure et inférieure, gril et air chaud	Chaleur supérieure et inférieure, gril et air chaud	
Connectivity & My Electrolux App	•	•	•	•	
Accessoires	Lot de récipients de cuisson à la vapeur en acier chromé (1 set ½" GN), plaque de cuisson à bord haut, 2 grille (acier chromé), kit de détartrage, bon pour un livre de cuisine, bon pour une démonstration de cuisine	Lot de récipients de cuisson à la vapeur en acier chromé (1 set ½" GN), plaque de cuisson à bord haut, 2 grille (acier chromé), kit de détartrage, bon pour un livre de cuisine, bon pour une démonstration de cuisine	Grille (acier chromé), plaque de cuisson antiadhésive Easy2Clean, plaque de cuisson à bord haut	Plateau micro-ondes, vaisselle en verre allant au four, grille (acier chromé), plaque de cuisson	Fond en verre, tapis antidérapant
Package de services premium ProfiLine	Oui - identique à l'assortiment standard	Oui - identique à l'assortiment standard	Oui - identique à l'assortiment standard	Oui - identique à l'assortiment standard	

# A l'instar de la gamme ProfiLine, vous méritez le meilleur – avec notre package de services premium ProfiLine

En choisissant notre ProfiLine, vous profitez d'appareils haut de gamme, mais également du package de services premium ProfiLine correspondant.

Avec ce package de services premium, nous souhaitons vous aider à tirer le meilleur de votre appareil et de vos talents culinaires. Et, en cas de problème, vous disposez naturellement du meilleur service.

Il suffit d'enregistrer votre appareil pour activer le package de services premium.

**ProfiLine** Package de services premium



En savoir plus sur le package de services premium ProfiLine !

**1** Vous appelez un numéro spécifique  
Après l'enregistrement de vos appareils ProfiLine, vous recevrez un numéro de téléphone prioritaire exclusif, afin d'avoir accès le plus rapidement possible à notre service clientèle.

**2** Votre appareil ProfiLine a la priorité absolue  
En règle générale, notre technicien de service est déjà sur place dans les 24 heures<sup>1</sup> suivant votre annonce de réparation.

**3** Vous recevrez un bon de rabais de 40% à utiliser sur notre boutique en ligne<sup>2</sup>  
Choisissez parmi notre assortiment d'accessoires ceux qui compléteront votre appareil ProfiLine.

**4** Vous bénéficiez d'une démonstration personnalisée chez vous  
À l'achat d'un appareil ProfiLine, vous pouvez bénéficier d'un accompagnement personnalisé à domicile. Découvrez les précieux conseils et astuces de nos professionnels pour l'utilisation de votre nouvel appareil. Vous avez fait l'acquisition de trois appareils ProfiLine ou plus? Alors notre conseiller se fera un plaisir de cuisiner avec vous – directement chez vous.



**Profitez non seulement du package de services premium ProfiLine, mais également des prestations et avantages suivants :**

**Vous recevez le livre de cuisine Electrolux**  
Pour tout achat d'un ProfiSteam ProfiLine, vous recevez gratuitement notre livre de cuisine Electrolux. Laissez-vous inspirer par nos nombreux menus.

**Vous bénéficiez d'une Steamdemo personnalisée chez vous**  
Si vous avez acheté un Profi Steam, nous vous proposons de participer gratuitement à une Steamdemo. Réservez une date dans l'une de nos Taste Galleries. L'un/e de nos conseiller/ères spécialisés vous révélera au cours d'une soirée culinaire toutes les astuces et tous les détails de votre nouvel appareil.

<sup>1</sup> Le jour ouvrable suivant

<sup>2</sup> Pour une valeur de commande maximale de CHF 300.-. Non cumulable.

# Nettoyage et entretien des produits Noir Mat



Pour un nettoyage facile et sans résidus des surfaces en verre, utilisez un chiffon en microfibras



Un chiffon en microfibras est fourni avec tous nos fours, fours à vapeur et fours à micro-ondes

Le cas échéant, vous pouvez ajouter du nettoyant pour vitres. L'utilisation de chiffons en coton, de papier essuie-tout ou autre n'est pas recommandée.



# Durables et fiers de l'être

Depuis de nombreuses années, le développement durable est au cœur de notre philosophie. Nous nous engageons à économiser les ressources tout en inspirant un changement positif.



Une meilleure entreprise. De meilleures solutions. Une qualité de vie meilleure. Tels sont les objectifs ambitieux que nous poursuivons dans le cadre de notre stratégie de développement durable.

**-45%** Consommation énergétique par produit dans la production depuis 2005

**-78%** Émissions de CO<sub>2</sub> de 2015 à 2021

**8'600** Tonnes de plastique recyclé en 2021

**100%** Fonctionnement neutre en carbone d'ici à 2030  
Chaîne de valeur neutre en carbone d'ici à 2050



Électricité d'origine hydraulique dans nos sites de Zurich et Mägenwil



Production économe en ressources grâce au plastique recyclé utilisé notamment dans nos lave-vaisselle, lave-linge et aspirateurs



Tous ensemble contre le gaspillage alimentaire avec les réfrigérateurs publics de Madame Frigo, que nous fournissons en tant que sponsor

## Distinctions

Nous comptons parmi les leaders du secteur de l'électroménager et notre engagement en matière de durabilité est reconnu. Electrolux fait partie de l'indice de durabilité Dow Jones (DJSI) Monde et Europe et figure ainsi parmi les 10% des 2500 meilleures et plus grandes entreprises mondiales pour ses engagements sociaux et environnementaux. Nous avons également reçu des distinctions d'autres institutions, notamment SAM, OEKOM, CDP et UN Global Compact Top 100.

MEMBER OF  
**Dow Jones Sustainability Indices**  
In Collaboration with RobecoSAM



**SAM** Sustainability Award  
Gold Class 2020



Electrolux SA  
Badenerstrasse 587  
8048 Zürich  
[www.electrolux.ch](http://www.electrolux.ch)

Téléphone 044 405 81 11  
[info@electrolux.ch](mailto:info@electrolux.ch)



En savoir plus sur la gamme  
de produits Noir Mat !