2016

Appareils indépendants

Votre revendeur spécialisé

15170 F 2016 01

Electrolux Appareils indépendants

Découvrez de nouveaux horizons

2016

Trouvez l'inspiration, le confort et l'efficacité.

Info | Service

Lave-linge | Sèche-linges

Froid | Cuisson | Lave-vaisselle

Info

Pourquoi avons-nous notre place dans les maisons du monde entier? 6
Electrolux Professional est présent là où le luxe régit les exigences. 8
Avec Grand Cuisine, profitez d'une cuisine trois étoiles. 10
La gamme ProfiLine est conçue pour découvrir de nouvelles expériences culinaires. 14
Souhaitez-vous découvrir les secrets d'une cuisine parfaite? Bienvenue à notre spectacle culinaire! 22
Les idées et les concepts innovants sont exactement ce que nous recherchons. 24
Nous soutenons le talent et les saines ambitions – avec succès! 26
Pour nous, la réflexion et l'action écologiques comptent autant que pour vous. 28

Service

Service après-vente 50
Webshop 51
Explication des symboles. 52
Glossaire 54

Lave-linges

Prenez soin de vos textiles pour qu'ils restent beaux longtemps. 30
Individuel et doux pour le linge – pour que laver soit un plaisir. 32
Il n'y a pas plus écologique. Il faut dire qu'elle est signée Electrolux. 34

Sèche-linges

Ménagez votre linge jusqu'au bout: y compris pendant le séchage. 36
Quand la place fait défaut: lavez et séchez avec un seul et même appareil. 38

Réfrigérer et congeler

Choisissez votre taille idéale. Fonctionnalité et efficacité iront toujours de pair. 42
Congeler n'a jamais été aussi facile: finie la glace avec NoFrost. 44
Besoin de beaucoup de place? Le Food Center est fait pour vous. 46

Fours et cuisinières

Le coeur de votre cuisine mérite aussi d'être indépendant. 48

Pourquoi avons-nous notre place dans les maisons du monde entier?

De nouveaux produits, idées et technologies idéalement adaptés aux besoins des clients: c'est là le secret de notre succès mondial. Voilà pourquoi Electrolux est aujourd'hui considéré comme le premier fabricant d'appareils électroménagers, mais également d'appareils destinés aux restaurants et aux hôtels. Et c'est justement grâce à cette expérience professionnelle que nous perfectionnons continuellement nos appareils ménagers.

Electrolux

Electrolux a apporté au monde la qualité suédoise
Fondé en 1919 avec un siège social domicilié à Stockholm, notre groupe emploie actuellement près de 58 000 collaborateurs dans le monde entier. Nous développons, produisons et commercialisons des lave-linge et sèche-linge, des cuisinières et fours, des plans de cuisson, des fours à micro-ondes, des réfrigérateurs et congélateurs, des hottes aspirantes, des lave-vaisselle et divers accessoires. Près de 50 millions d'appareils Electrolux sont vendus chaque année dans 150 pays.

Notre expérience en matière de cuisine professionnelle est unique au monde. Les technologies qui ont fait leurs preuves dans cet environnement exigeant bénéficient directement au développement de nos appareils électroménagers. En outre, comme d'autres normes et des exigences plus strictes prévalent en Suisse, de nombreux appareils sont conçus spécialement pour notre marché.

AEG ZANUSSI

Nous entretenons également la tradition allemande et l'élégance italienne
Créée en 1889, la marque renommée AEG a été reprise par Electrolux en 1994 et appartient depuis 2005 au portefeuille de marques d'Electrolux Suisse. La marque Zanussi a été intégrée à notre offre dès 1998. Pour les appareils indépendants en particulier, ce nom représente une alternative économique, de conception élaborée et au design élégant.

Electrolux Professional est présent là où le luxe régit les exigences.

La société Electrolux Professional AG à Sursee (LU) est le premier fabricant mondial de matériel pour cuisines professionnelles. Ce n'est pas un hasard si les hôtels de luxe, comme le Chedi à Andermatt, équipent leur cuisine d'installations Electrolux.

Nos clients professionnels savent ce qu'Electrolux peut leur apporter
Electrolux Professional propose une gamme complète de produits hautement performants pour les cuisines professionnelles et les blanchisseries aux niveaux national et international. Plus les exigences sont strictes, plus la probabilité d'avoir recours à des appareils Electrolux est élevée. Que ce soit dans l'hôtel de luxe Chedi à Andermatt ou au Roberto Cavalli Club du distingué hôtel Fairmont à Dubaï, les appareils Electrolux Professional s'acquittent parfaitement de leurs tâches. Cela s'applique également là où les exigences sont véritablement très élevées: le Hörnlihütte, situé au-dessus de Zermatt à 3260 m d'altitude, a lui aussi fait confiance à Electrolux en se faisant livrer ses appareils de cuisson par hélicoptère!

La compétence professionnelle d'Electrolux permet également à la marque d'apporter aux particuliers du monde entier de remarquables avantages en termes de qualité. Nos appareils de cuisson encastrables le prouvent au quotidien.

La proximité bénéficie au client
Forts d'une structure administrative performante et particulièrement efficace au sein de notre siège social de Zurich, de 10 centres clients extrêmement bien équipés, d'une logistique moderne et d'un service clientèle fiable, nous sommes au plus près de nos clients professionnels et privés. Notre force: répondre rapidement et individuellement aux besoins de nos clients. C'est ainsi que nous conservons notre première place et que nous satisfaisons ceux qui nous font confiance. Depuis notre Centre Clients et Logistique de Mägenwil (AG), nous coordonnons les interventions de nos 150 techniciens de service, qui effectuent 96 % des réparations dès la première visite!

Avec Grand Cuisine, profitez d'une cuisine trois étoiles.

Avec notre gamme de luxe Grand Cuisine, nous avons poussé à l'extrême l'adaptation des technologies culinaires professionnelles à l'usage domestique. Tout y est, pour une cuisson digne des cuisines des meilleurs restaurants et hôtels.

Grand Cuisine procure à votre cuisine un effet bluffant
Pour concevoir ce système destiné aux cuisines privées exclusives, Electrolux Professional a adapté une à une les technologies de la gastronomie étoilée et intégré l'innovation professionnelle dans un design haut de gamme. Electrolux Grand Cuisine est le choix des clients qui sont passionnés de cuisine ou qui emploient un cuisinier à domicile.

La gamme de produits répond aux normes les plus strictes…
Les appareils suivants composent la gamme exclusive Grand Cuisine: four combiné, appareil de refroidissement ultrarapide, plan de cuisson à induction, appareil de mise sous vide de précision, table de cuisson au gaz, Teppan Yaki et Wok, blender et système de hotte sur mesure. Les connaisseurs et les hôtes disposent ainsi de tous les moyens pour appliquer les techniques de chefs professionnels à la maison et pour expérimenter des sensations culinaires exceptionnelles.

… de même que le service
Le luxe en cuisine ne va pas sans certaines prestations haut de gamme proposées dans le cadre du «Electrolux Grand Cuisine Owner Program»:
- 5 ans de garantie sur tous les appareils
- Conseiller personnel Electrolux Grand Cuisine à disposition pendant toute la durée du projet
- Assistance technique pour la planification et contrôle direct de l'usine à Pordenone en Italie
- Instructions personnalisées par le conseiller Grand Cuisine après l'installation
- Sur demande, démonstration de cuisine sur place avec le conseiller Grand Cuisine
- Assistance sur Internet et par téléphone
- Accès à une base de données de plus de 1000 recettes

Avec Grand Cuisine, cuisinez des plats raffinés de manière ludique.

Notre gamme de luxe Grand Cuisine vous propose des appareils à la pointe de la technique, mais néanmoins faciles d'utilisation. Car vous êtes censé pouvoir en profiter – et ce dès la cuisson.

Avec le Combi-Steam, vous réussissez tout en un tour de main
Ce four vous procure une performance et une précision exceptionnelles, avec un contrôle intégral de la chaleur et de l'humidité. Qu'il s'agisse de chaleur par convection uniquement, de vapeur ou des deux combinées: tout réussit à la perfection.

L'appareil de mise sous vide est intégré
Que ce soit pour la cuisson avec fonction SousVide ou pour la conservation de différents plats ou sauces, vous pouvez régler cet appareil de mise sous vide sur une évacuation d'air de 35 % à 99 % selon vos besoins.

L'appareil de refroidissement agit immédiatement
Cet appareil refroidit et congèle vos plats rapidement, même lorsqu'ils sortent tout juste du four. C'est un élément crucial de la cuisine professionnelle.

Le plan de cuisson à induction accompagne votre virtuosité
Composé de huit zones de cuisson, dont 6 combinables, vous pouvez simultanément cuire, rôtir et étuver différents plats. Imbattable en matière de performance, de rapidité et de précision, ce plan de travail représente le nec plus ultra: la formule 1 des plans de travail!

Le Teppan Yaki vous confère une extrême flexibilité
Ce gril plat performant, idéal pour la préparation de différents menus, peut se régler de 60 °C à 290 °C.

Le Wok à induction est parfait pour la cuisine asiatique
Particulièrement apprécié pour la cuisine d'Extrême-Orient, le Wok à induction fonctionnel est un élément indispensable d'un équipement Grand Cuisine.

La cuisson au gaz n'est pas oubliée
La cuisson au gaz reste populaire dans de nombreux endroits. C'est pourquoi la table de cuisson au gaz constitue bien souvent un complément opportun à Grand Cuisine.

Le blender est bien plus qu'un simple accessoire
Le mixeur performant et rapide vient aussi à point nommé pour de nombreux modes de cuisson. Il transmet la puissance à la lame sans perte, silencieusement et directement.

Souhaitez-vous en savoir plus?
Roland Astner, représentant des ventes Electrolux Grand Cuisine, vous fournit volontiers tous les renseignements souhaités sur Grand Cuisine et les nombreuses possibilités de cette gamme de luxe exclusive d'Electrolux.
E-mail: roland.astner@electrolux.ch
Téléphone: +41 (0)44 405 82 44

Des informations détaillées sur Grand Cuisine sont également disponibles dans une brochure séparée «Grand Cuisine» (en anglais) et sur notre site Internet electrolux.ch/grandcuisine.

La gamme ProfiLine est conçue pour découvrir de nouvelles expériences culinaires.

Ce n'est pas un hasard si nous avons choisi le nom ProfiLine pour notre nouvelle gamme. En effet, tout comme la technologie de pointe d'Electrolux se cache derrière de nombreux menus de la haute gastronomie, ces appareils vous permettront de cuisiner comme un véritable chef.

Avec la gamme ProfiLine, élargissez en toute simplicité votre répertoire culinaire
En optant pour ProfiLine, vous ne vous équipez pas simplement d'une série d'appareils de cuisine. Vous vous préparez à vivre des expériences passionnantes avec des recettes, des saveurs et des méthodes de cuisson inédites. Et ce sans avoir besoin de déployer de gros efforts, puisque les multiples fonctions raffinées sont très simples à utiliser. Carnivore enthousiaste ou végétarien convaincu, virtuose de la cuisine ou amateur éclairé, avec ProfiLine, cuisinez des plats qui correspondent exactement à vos goûts. Quel que soit votre répertoire culinaire actuel et à venir, vous savez que disposer du matériel adéquat est indispensable pour bien cuisiner. La gamme ProfiLine vous assiste toujours à la perfection.

Célébrez l'art de la cuisine et étonnez-vous de vos propres performance
Avec la gamme ProfiLine d'Electrolux, votre expérience vous permettra bien vite d'élargir votre palette de recettes maison. Vous pouvez laisser libre cours à votre créativité: tout ce dont vous avez besoin est à portée de main.

La gamme ProfiLine repousse les limites de votre cuisine
Là où les bons équipements de cuisine ne sont plus à la hauteur, notre gamme ProfiLine prend le relais – avec des raffinements conçus pour satisfaire les exigences de tout un chacun. Vous aimez cuisiner des plats asiatiques? Vous préférez peut-être la cuisine méditerranéenne, ou encore la bonne cuisine rustique? Tout cela est bien entendu possible avec la gamme ProfiLine qui propose tous les appareils dont vous avez besoin: le four combiné Profi Steam avec la cuisson raffinée à plusieurs niveaux d'humidité, la fonction SousVide et le VarioGuide avec suggestions de cuisson, des plans de cuisson à induction de différentes tailles, un gril plat Teppan Yaki, un Wok encastrable, une hotte aspirante pour plan de cuisson et une hotte aspirante. Faites votre choix … ne serait-ce que pour le plaisir!

Nouvelle appli «My Electrolux»
Votre univers domestique communique avec vous
L'interconnexion entre les hommes et leurs appareils se propage jusqu'à leur domicile. A compter de l'été 2016, une nouvelle application permettra l'accès à Profi Steam, ainsi qu'à d'autres appareils Electrolux par la suite, en vous simplifiant considérablement la vie. Electrolux est un membre Premium d'AllSeen Alliance.

Pour en savoir plus, découvrez la brochure ProfiLine

A l'instar de la gamme ProfiLine, vous méritez un service irréprochable.

L'équipe du service après-vente, très professionnelle et joignable personnellement, fait partie de l'offre de services ProfiLine et veille à ce que votre cuisine haut de gamme vous apporte toujours entière satisfaction.

Enregistrez vos appareils ProfiLine en ligne
Il est préférable d'enregistrer vos appareils ProfiLine d'Electrolux en ligne, dès le montage. Vous serez ainsi sûr d'être servi en priorité en tant que client ProfiLine.

Contactez notre ligne d'assistance
En composant le 044 405 80 80, vous aurez un accès exclusif au Service clientèle Electrolux.

Le contrôle des appareils garantit la sécurité
L'ensemble des appareils ProfiLine est vérifié, de manière préventive, avant l'expiration du délai de garantie légal par un professionnel spécialement formé du service après-vente.

Nous sommes chez vous en 24 h
Généralement, notre professionnel du service après-vente se rend sur site dans les 24 heures suivant toute demande de réparation.

Découvrez nos accessoires supplémentaires pour four
Pour tout achat d'un Profi Steam, vous recevrez des plats de grande qualité.

Laissez-vous inspirer par notre livre de cuisine Electrolux.
Vous avez acheté un Profi Steam? Vous trouverez de nombreuses suggestions de menus dans notre livre de cuisine gratuit.

Bénéficiez d'une visite exclusive à domicile
Si vous avez acheté trois produits ProfiLine ou plus, vous obtenez une démonstration exclusive à domicile dans un cadre privé, avec un choix de menu personnalisé.

Venez assister à une démonstration culinaire dans un Centre clientèle Electrolux
Vous pourrez faire la cuisine en groupe et obtenir de nombreuses astuces grâce aux conseils professionnels d'Electrolux à Berne, Préverenges, Zurich, Mägenwil ou Saint-Gall.

Vous trouverez des informations détaillées sur la gamme ProfLine dans la brochure séparée «Vers des sommets culinaires» et sur notre site Internet à l'adresse electrolux.ch.

Avec la gamme ProfiLine, vous n'avez que l'embarras du choix.

Quels appareils de la gamme ProfiLine aimeriez-vous voir dans votre cuisine? Lesquels correspondent le mieux à votre mode de cuisson préféré? Quelle nouveauté voulez-vous absolument essayer?

EBPL60 Four Profi ProfiLine
★ Ecran tactile multicolore
★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 125 plats
★ Autonettoyage catalytique
★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
★ Soft Closing pour une fermeture des portes en douceur

EB4PL80 Four Compact ProfiLine
★ Ecran tactile multicolore
★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 125 plats
★ Auto-nettoyage à pyrolyse
★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
★ Soft Closing pour une fermeture des portes en douceur

Le Profi Steam transforme votre cuisine en temple de la gourmandise

EBPL70 Four Profi Steam ProfiLine
★ Ecran tactile multicolore
★ Nouveauté: commande par appli «My Electrolux»
★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 220 plats
★ Capteur d'humidité pour dosage précis de la vapeur
★ Cuisson SousVide pour les aliments mis sous vide
★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
★ Soft Closing pour une fermeture des portes en douceur

EB4PL70 Four Profi Steam ProfiLine
★ Ecran tactile multicolore
★ VarioGuide: recommandations de réglage pour 220 plats
★ Capteur d'humidité pour dosage précis de la vapeur
★ Cuisson SousVide pour les aliments mis sous vide
★ Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
★ Soft Closing pour une fermeture des portes en douceur

Le tiroir de mise sous vide permet une cuisson SousVide et bien plus encore

VACS290 Tiroir de mise sous vide professionnel
★ Idéal pour montage sous le four ou sous le plan de travail
★ Ecran LED
★ Glissières télescopiques
★ Système de chambre professionnel pour la mise sous vide de toutes les denrées alimentaires
★ Convient à la cuisson SousVide

VACS140 Tiroir de mise sous vide professionnel
★ Idéal pour montage sous le four Compact
★ Ecran LED
★ Système push / push sans poignée
★ Glissières télescopiques
★ Système de chambre professionnel pour la mise sous vide de tous les aliments
★ Convient à la cuisson SousVide

Pour en savoir plus, découvrez la brochure ProfiLine

Marquez des points avec virtuosité grâce au plan de cuisson ProfiLine

GK906TSIDO
Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur
★ Mode Chef pour une cuisson professionnelle à 3 zones de température (rôtir, cuire, maintenir au chaud)
★ Un plan de cuisson immense pour encore plus de place pour la cuisine (avec 6 zones de cuisson maximum)
★ Zones de cuisson avec décor de surface de style bicolore
★ Commande à curseur avec segments rouges
★ Fonction Bridge pour fusionner deux zones de cuisson
★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise
★ 6 zones de cuisson avec bobines en D optimisées pour les cocottes

WOK38TSIO
Wok à induction ProfiLine avec commande à curseur
★ Commande à curseur avec segments rouges
★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise
★ 1 Wok rond à induction avec poêle à manche WOK P6, d 390 mm, 6 litres

Le Teppan Yaki et le Wok vont vous inspirer

TY58TSICN
Teppan Yaki à induction ProfiLine avec commande à curseur
★ Réglage de la température très précis de 50 °C à 220 °C
★ 2 zones de température réglables individuellement
★ Temps de chauffe rapide: 180 °C en 4 minutes
★ Sélection directe de la température: 160 °C/220 °C
★ Commande à curseur avec segments rouges

TY38TSICN
Teppan Yaki à induction ProfiLine avec commande à curseur
★ Réglage de la température très précis de 50 °C à 220 °C
★ 2 zones de température réglables individuellement
★ Temps de chauffe rapide: 180 °C en 4 minutes
★ Sélection directe de la température: 160 °C/220 °C
★ Commande à curseur avec segments rouges

Un plan de cuisson à induction complète la gamme ProfiLine

GK38TSIO
Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur
★ Zones de cuisson avec graphisme de style bicolore en forme de cercle
★ Commande à curseur avec segments rouges
★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise
★ 2 zones de cuisson avec bobines offrant une grande surface pour différents diamètres de casseroles

GK38TSIDO
Plan de cuisson à induction ProfiLine avec commande à curseur
★ Zones de cuisson avec graphisme de surface de style bicolore
★ Commande à curseur avec segments rouges
★ Fonction Bridge pour fusionner deux zones de cuisson
★ 14 niveaux de cuisson pour une régulation précise
★ 2 zones de cuisson avec bobines en D optimisées pour les cocottes

La hotte aspirante pour plan de cuisson permet de cuisiner sans aucun inconvénient

DMPL0140SW
Hotte aspirante pour plan de cuisson ProfiLine
★ Multiples possibilités de configuration et d'agencement, diverses combinaisons possibles avec les plans de cuisson de la gamme ProfiLine d'Electrolux
★ Design en verre sobre, intégration discrète entre les plans de cuisson
★ Filtre multifonction avec degré élevé d'élimination des graisses et de la condensation, nettoyage aisé en lave-vaisselle

Cerise sur le gâteau: les hottes aspirantes

IHPL1240WE Aérateur de plafond ProfiLine à monter dans l'îlot de cuisine ou dans le faux plafond
★ Dessous en verre blanc haut de gamme avec cadre CN
★ Capture optimale des vapeurs avec aspiration périphérique
★ Appareil économique – classe d'efficacité énergétique A
★ Performances élevées et fonctionnement silencieux avec moteur Inverter
★ Différentes possibilités de montage grâce à la position variable de la sortie d'air

Souhaitez-vous découvrir les secrets d'une cuisine parfaite? Bienvenue à notre spectacle culinaire!

Les appareils de cuisine Electrolux offrent des possibilités quasiment illimitées. Dans un Centre clientèle Electrolux proche de chez vous, nous vous montrons un assortiment des délices gastronomiques qu'ils vous permettent de réaliser.

«Les plats doivent tout d'abord séduire l'œil et ensuite l'estomac»
Goethe avait bien raison! Aujourd'hui, vous pouvez aisément réaliser ce qui à son époque demandait encore énormément de travail manuel et d'efforts au personnel de cuisine. Nos spectacles culinaires et leurs quatre stands de cuisine classique, cuisson sous vide à la vapeur, cuisine au grill plat Teppan Yaki et cuisine au Wok vous le démontreront avec éclat. Pour que les repas séduisent aussi l'œil, nos conseillères vous révèleront comment présenter plus avantageusement vos plats sans trop d'effort. Nos spectacles s'achèvent sur la dégustation des délices gastronomiques dans un échange stimulant de réflexions et d'expériences.

Faites-vous une idée globale
Vous obtiendrez une vue d'ensemble de la gamme Electrolux complète à notre démonstration d'information. Vous découvrirez les fonctions des différents appareils et la richesse des possibilités qu'ils vous offrent en cuisine.

Apprenez à connaître parfaitement votre appareil
Lors d'une démonstration destinée aux propriétaires, nous vous décrirons en détail votre nouvel appareil afin que vous en maîtrisiez toutes les fonctions. Vous pourrez ainsi cuisiner plats et pâtisseries souhaités à la perfection à la maison.

Profitez du spectacle culinaire
Si vous possédez depuis un certain temps déjà des appareils Electrolux dans votre cuisine, il est toujours intéressant de découvrir des nouveautés et d'assister à une démonstration en direct. L'objectif de nos spectacles culinaires est de vous présenter les toutes dernières fonctions et possibilités offertes. Alors, n'hésitez pas à vous inscrire et laissez-vous inspirer!

Pourquoi pas une consultation dans votre propre cuisine?
Vous pouvez bénéficier de conseils personnels et individuels chez vous. Rendez-vous dans l'un de nos cours de cuisine et découvrez les nombreuses possibilités.

Inscrivez-vous au Centre clientèle Electrolux près de chez vous ou via electrolux.ch/kulinarik.

Les idées et les concepts innovants sont exactement ce que nous recherchons.

A l'occasion du concours annuel de design industriel organisé par Electrolux, de jeunes talents du monde entier proposent leurs nouvelles idées autour de l'électroménager. Une expérience fascinante qui se renouvelle chaque année!

Ce qui est radicalement nouveau peut très vite devenir naturel
Avec ce concours, Electrolux souhaite encourager les étudiants en design du monde entier à réfléchir à ce qui n'a encore jamais été envisagé et à développer des projets innovants pour l'habitat de demain. Le thème de l'Electrolux Design Lab 2015 était «Healthy Happy Kids» (Des enfants heureux et en bonne santé). Il s'agissait d'imaginer des produits, des accessoires, des consommables et des services dans trois domaines-clés: le plaisir culinaire, l'entretien des textiles et la purification de l'air.
Parmi plus de 1500 concepts proposés, les trois gagnants ont été sélectionnés en direct par un jury d'experts devant 200 représentants des médias, blogueurs et partenaires Electrolux à Helsinki.

1er prix: «Bloom» de Jordan Lee Martin (UK)
Ce concept fait le lien entre l'éducation numérique et pratique en communiquant aux enfants des habitudes alimentaires et culinaires de façon ludique. «Basé sur de réels besoins et une utilisation astucieuse des technologies existantes, ce concept a le potentiel pour un usage multiple. Il encourage l'interaction avec les enfants sur un plan à la fois émotionnel, numérique mais également physique» affirme Lars Erikson, Senior Vice President Design chez Electrolux et président du jury.

2e prix: «Air Shield» de Dominykas Budinas (Lituanie)
Air Shield est une poussette qui crée un microclimat propre et pur pour l'enfant qui y est transporté. Le jury a justifié son choix ainsi: «Le concept Air Shield aborde le problème omniprésent de la pollution atmosphérique. Il dispose d'un potentiel de marché et peut même sauver la vie des enfants en bas âge».

3e prix: «QH» (Quadruple H) de Jeongbeen Seo (Corée du Sud)
QH est un épurateur d'air dont la forme évoque un cerceau de hula hoop. «QH propulse un classique des années 60 dans le XXIe siècle. Le concept séduit par son design intemporel et sa grande qualité esthétique,» a estimé le jury.

Les concepts des vainqueurs sont présentés dans des vidéos disponibles sur electroluxdesignlab.com et youtube.com/electrolux.

Nous soutenons le talent et les saines ambitions – avec succès!

Nous accompagnons nos jeunes espoirs dans leur parcours vers la réussite et sommes à leurs côtés, très engagés, avec beaucoup de passion, qu'il s'agisse de couteaux de cuisine ou de carres de skis.

Les talents culinaires commencent leur carrière à nos côtés
En collaboration avec la revue culinaire Marmite, Electrolux recherche tous les ans les meilleurs jeunes cuisiniers et cuisinières de Suisse. Le processus de sélection «marmite youngster selection» est maintenant considéré comme le concours de jeunes cuisiniers le plus représentatif, marquant et prestigieux de Suisse. En tant que partenaire et principal sponsor de l'événement, nous sommes très fiers de voir les dix finalistes préparer leurs recettes dans notre «Cuisine d'exposition Electrolux» à Zurich. C'est peut-être le début d'une grande carrière …

Sven Wassmer, l'ambassadeur de notre marque, a décroché une étoile Michelin, a obtenu 17 points au Gault-Millau et a été proclamé «Découverte de l'année» 2015!
Chez Electrolux, nous n'avons jamais douté que ce jeune chef, âgé maintenant de 29 ans, du restaurant de «l'Hôtel 7132» à Vals gravirait vite les échelons. «Après avoir vu en Sven Wassmer un jeune cuisinier créatif et efficace, nous avons suivi son évolution. Nous le soutenons dans sa quête de l'excellence», se réjouit Peter Barandun, CEO d'Electrolux Suisse. Sven Wassmer a maintenant été récompensé trois fois à titre honorable. Rien de surprenant, car les juges les plus exigeants le considèrent comme l'un des plus grands talents de la scène gastronomique suisse. Nous ne pouvions pas trouver plus crédible comme ambassadeur d'Electrolux!

Electrolux soutient également les ambitions sur les pistes de ski
Plein gaz sur les pistes! Telle est la recette de Wendy Holdener, que nous soutenons dans sa carrière de course. Wendy Holdener fait partie de l'équipe nationale depuis 2013 et a remporté le titre mondial en Slalom. Malgré les parrainages, elle ne peut compter que sur elle-même. En effet, seuls la volonté, un mode de vie sain et une formation solide mènent au succès. Grâce à notre parrainage, nous la soutenons, et nous sommes très heureux que nos appareils puissent contribuer à lui apporter une alimentation plus saine.

Pour nous, la réflexion et l’action écologiques comptent autant que pour vous.

Depuis de nombreuses années, Electrolux s’engage à utiliser les ressources d’eau et d’énergie de manière plus économe, que ce soit pour les nouveaux appareils ou pour le marché du remplacement, dans la cuisine comme dans la buanderie. La feuille ECO est le symbole de notre engagement pour des produits respectueux de l’environnement – et de votre porte-monnaie.

Notre feuille vous guide
La feuille ECO est la marque de notre conscience écologique, de la production à l’élimination de nos produits, en passant par leur fonctionnement et leur entretien. Avec la feuille ECO, nous identifions tous nos appareils hautement efficaces d’un point de vue énergétique et ceux qui sont particulièrement écologiques. Cela facilite votre choix si vous accordez la priorité à l’aspect écologique.

Privilégiez une efficacité de pointe
La plupart des appareils d’Electrolux font partie de la meilleure classe énergétique du pays dans leur catégorie. Vous êtes ainsi sûr de faire le meilleur choix en termes d’écologie – lors de l’achat d’un nouvel appareil comme lors d’un échange.

Comment vous aider à prendre la meilleure décision?
Avant de choisir un appareil électroménager, jetez un œil sur compareco.ch. Ce site permet de comparer directement les produits selon des critères environnementaux. Par ailleurs, sur topten.ch, vous trouverez différentes catégories de produits, dont les appareils électroménagers, qui comprennent des appareils à la pointe de l’écologie.

Bénéficiez des campagnes de promotion
Optez pour un appareil électroménager ECO d’Electrolux et vous aurez de grandes chances que votre fournisseur local d’énergie vous propose un tarif avantageux. Renseignez-vous sur les campagnes de promotion correspondantes.

MINERGIE® MEMBER

Electrolux est membre de l’association Minergie®.

sam sustainability investing

Pour la quatrième année consécutive, Electrolux a été désigné leader de son secteur dans la catégorie «Appareils électroménagers durables» dans le Sustainability Yearbook de Robeco-SAM, dans lequel les résultats en matière de développement durable des entreprises sont évalués.

Prenez soin de vos textiles pour qu'ils restent beaux longtemps.

Laver et sécher avec Electrolux, voilà ce que vous pouvez faire de mieux, d'abord pour vos textiles, mais aussi pour vous car l'opération est rapide et économe en énergie.

Electrolux vous garantit partout un confort de lavage optimal
Avec Electrolux, vous êtes on ne peut mieux équipé(e) pour entretenir le linge, que ce soit pour un usage privé, en immeuble collectif ou industriel. Nos appareils des gammes SL (SuperLuxe), GL (GrandLuxe) et L (Luxe) lavent vite et bien, sont faciles d'emploi grâce à leur écran parfaitement lisible – avec affichage en texte clair et commande Touch pour la gamme SL – et séduisent aussi par leur design.

Une efficacité maximale
Les appareils des gammes L, GL et SL sont dotés d'une fonction efficace de rafraîchissement et de défroissage à la vapeur qui travaille pour vous. Les gammes SL et GL sont elles aussi d'une efficacité énergétique exceptionnelle: la majorité de nos nouveaux modèles surpassent la classe supérieure A+++ de bien 50 %.

Encore une longueur d'avance pour Electrolux avec la pompe à chaleur
Il y a plus de 15 ans, Electrolux était le premier fabricant à lancer des sèche-linge à pompe à chaleur. Sur les modèles actuels, cette technique est encore plus perfectionnée: nos nouveaux modèles atteignent sans aucune difficulté la meilleure classe d'efficacité énergétique A+++. Nous avons aussi pensé à leur efficacité de fonctionnement, avec des programmes vapeur qui rendent très facile, voire même inutile, le repassage.

Une machine qui détecte et économise
Les lave-linge Electrolux adaptent automatiquement la durée du cycle et la consommation d'eau et d'énergie à la charge du tambour. Tous les types de textile – coton robuste, synthétiques doux, laine et soie délicates – bénéficient d'un entretien optimal spécialement adapté. Le système de lavage ÖkoMix permet des économies considérables d'énergie.

Individuel et doux pour le linge – pour que laver soit un plaisir.

La gamme d'appareils pour l'entretien du linge d'Electrolux a été pensée pour vous faciliter la vie. Et pour vous éviter le stress, à vous et à votre linge.

Système de lavage intelligent ÖkoMix: une exclusivité Electrolux
Le système de lavage ÖkoMix mélange tout d'abord la lessive avec l'eau puis la dissout complètement. Ensuite, la solution est vaporisée sur le linge par le système d'humidification rapide pour une action concentrée de la lessive et un lavage plus rapide. Le résultat est sans appel: pour un lavage parfait, il faut moins d'eau et 50% d'énergie en moins que la classe d'efficacité supérieure A+++.

Woolmark ne tarit pas d'éloges
Nous faisons tout notre possible pour garantir un entretien optimal de vos textiles délicats en laine et en soie. Les programmes spéciaux laine et soie d'Electrolux conviennent même pour les vêtements fragiles portant l'étiquette «lavable à la main uniquement». De quoi impressionner également la Wollmark-Company, qui nous a attribué le certificat «Woolmark Blue». Nos champions écologiques ont même reçu le certificat «Woolmark Green».

Le tambour doux pour le linge
Grâce au relief spécifique du tambour et à ses perforations finement arrondies, votre linge est entretenu plus délicatement encore. Le grand nombre de perforations favorise la circulation de l'eau et contribue à un résultat éclatant.

Plus de vapeur pour moins de repassage
Ce programme spécial «défroissage» défroisse le linge, si bien qu'un léger repassage suffit voire pas du tout. La fonction «Rafraîchissement» permet de défroisser et de rafraîchir les vêtements peu portés.

AbsoluteCare™ pour l'entretien délicat de tous les tissus
Les textiles délicats, comme la laine ou la soie, peuvent-ils passer au sèche-linge après le lavage? Les nouveaux sèche-linge d'Electrolux et leur système AbsoluteCare rendent possible ce qui était jusqu'ici à peine imaginable.

Un séchage extrêmement doux, pour le linge comme pour le porte-monnaie
Grâce à la toute dernière technologie à compresseur, la consommation d'énergie n'a jamais été aussi faible. Résultat: la meilleure classe d'efficacité énergétique A+++. Le nec plus ultra, tout simplement!

Il n'y a pas plus écologique.
Il faut dire qu'elle est signée Electrolux.

A+++
-50 %

Une consommation énergétique de 50 % inférieure à la classe d'efficacité A+++: seul le système de lavage innovant ÖkoMix d'Electrolux en est capable.

Il n'y a pas plus rapide pour laver
Le cycle rapide de 20 minutes est un programme de rafraîchissement idéal pour les chemises, chemisiers et autres vêtements légers peu sales.

WASL6E202

A chaque besoin son programme spécial
- ExtraSilent
- Repassage facile
- LainePlus
- Duvets
- Antiallergie
- Outdoor
- Programme rapide 20 min/3 kg

L'écran vous dit tout ce que vous devez savoir: dosage, durée et plus encore
Les modèles de pointe vous conseillent pour le dosage de la lessive et la durée du cycle lors du démarrage, ils vous indiquent aussi la quantité de linge que vous pouvez encore ajouter dans le tambour grâce à un capteur de poids.

Illumination garantie
Grâce à l'éclairage du tambour par LED (WASL6E), impossible d'oublier du linge dans la machine. Donc, finie la chaussette de couleur au milieu du blanc.

LED

La porte XXL est une véritable aubaine
Le tambour extra-large est doté d'une ouverture de remplissage XXL de 340 mm de diamètre – charger et décharger le linge n'a jamais été aussi facile. Et grâce à son angle de 160°, la porte ne fait pas obstacle. Très tendance, le design «hublot» des portes Electrolux souligne l'esthétique raffinée des appareils, facilite le nettoyage et atténue le bruit.

XXL

Un soulagement pour les allergiques
Le programme antiallergie des appareils SL élimine entièrement les allergènes tels que le pollen, les acariens, les poils d'animaux etc. ainsi que les résidus de lessive et les dépôts chimiques de production sur les nouveaux textiles. Un lavage à 60 °C d'env. 35 minutes rend les allergènes inactifs. L'élimination optimale des allergènes et des résidus de lessive s'effectue en quatre rinçages. Ce système a reçu le label de qualité de la «British Allergy Foundation».

Ménagez votre linge jusqu'au bout: y compris pendant le séchage.

Grâce à une technologie innovante et sophistiquée, les nouveaux sèche-linge d'Electrolux traitent vos textiles avec encore plus de délicatesse tout en ménageant les ressources énergétiques.

A+++

TWSL6E202

Rien ne vous échappe
La porte en verre transparent vous permet de voir à tout instant que le sèche-linge tourne. Autre source de satisfaction: l'élégant design propre à Electrolux se marie parfaitement avec l'esthétique de votre lave-linge.

Choisissez le programme
Tous les sèche-linge d'Electrolux vous proposent un large choix de programmes adaptés aux divers textiles. Même la soie est traitée avec le plus grand soin et la plus grande délicatesse. À chaque fois que vous retirez un vêtement du sèche-linge, vous constatez avec plaisir qu'il est toujours aussi beau.

Le sèche-linge a lui aussi autant de programmes que de types de linge
- Linge de lit
- Repassage facile Plus
- Programme rapide
- Jeans
- Outdoor
- Soie
- Programme minuté
- Laine
- Duvet

WOOL HAND WASH SAFE

Woolmark convaincue par nos performances de pointe
Avec le séchage économe et délicat du système AbsolutCare d'Electrolux, vos vêtements ont l'air neuf plus longtemps, notamment la laine, comme l'atteste le label «Blue» de Woolmark.

IronAid, la vedette avec le générateur de vapeur
Grâce à sa fonction vapeur, IronAid (TWSL5E203) est la vedette des sèche-linge à pompe à chaleur. Cette fonction de rafraîchissement et de défroissage élimine les mauvaises odeurs et efface rapidement les plis lors du séchage.

Chut, écoutez ce silence!
Le nouveau carter de nos sèche-linge atténue les vibrations au minimum. Des systèmes additionnels d'isolation acoustique réduisent le niveau sonore à un minimum de 65 dB(A), voire même de 62 dB(A) pour le programme de nuit.

Que la lumière soit!
Pratique, l'éclairage par LED vous donne un meilleur aperçu du linge dans le tambour et vous évite de mélanger ce qui doit être séparé.

Quand la place fait défaut: laver et sécher avec un seul et même appareil.

Le ÖkoKombi d'Electrolux est le premier lave-sèche-linge à intégrer la technologie de pompe à chaleur économique – encore une prestation d'avant-garde.

WTSL6E200

A -40%

WOOL HAND WASH SAFE

Bonne nouvelle: votre journée lessive raccourcit
Avec la technique de pompe à chaleur économique et sophistiquée, c'est possible: grâce à son grand tambour particulièrement doux avec le linge, le nouveau WTSL6E200 peut laver jusqu'à 9 kg de linge, ou laver et sécher jusqu'à 6 kg en un seul cycle. Il permet de gagner du temps et d'économiser la place d'un sèche-linge.

60'

9 KG WASH / 6 KG WASH & DRY

Enchaîner lavage et séchage non-stop
Le programme NonStop de 60 minutes est idéal pour laver et sécher rapidement 1 kg de linge – pour que vos vêtements soient vite prêts à être portés.

C'est aussi possible sous forme compacte
Vous désirez avoir un lave-linge autonome dans votre salle de bain? Comme vous voulez! Les appareils CompactLine d'Electrolux y trouvent facilement leur place et se distinguent par d'excellentes performances.

Nos appareils s'adaptent à vos besoins
Que vous souhaitiez un tambour à ouverture frontale ou supérieure, votre lave-linge compact répond à vos critères et vous pouvez compter sur de bonnes performances, une consommation énergétique réduite et une utilisation simple.

Choisissez votre taille idéale. Fonctionnalité et efficacité iront toujours de pair.

Les réfrigérateurs et congélateurs d'Electrolux existent en différentes tailles et différents modèles. La palette s'étend du spacieux Food Center de 538 litres aux petits appareils de bureau et mini-bars d'hôtels, en passant par une large sélection de réfrigérateurs et congélateurs armoires ou bahuts normaux.

Un maximum de performance pour un minimum d'énergie
Tous nos appareils ont en commun la performance de haute technologie d'Electrolux, la fiabilité et la sécurité de fonctionnement. Car nous tenons à vous offrir la qualité qu'exigent les professionnels. Il en va de même de l'efficacité énergétique: les réfrigérateurs d'Electrolux affichent tous une classe A++ ou A+++.

Faites confiance à une technologie de pointe
Les réfrigérateurs d'Electrolux sont aussi de véritables bijoux de technologie. Prenez par exemple les modèles équipés de la technologie NoFrost: la partie congélation n'a jamais besoin d'être dégivrée et, grâce aux deux circuits de refroidissement séparés, il n'y a aucun échange d'air et donc aucune transmission d'odeur entre les compartiments réfrigération et congélation.

Modulez à volonté l'espace dans la porte de votre réfrigérateur – avec CustomFlex™.

Organisez la porte intérieure de votre réfrigérateur comme bon vous semble, en fonction de vos habitudes d'achat et de consommation.

Conseil 1

Bac étroit, parfait pour le stockage de pots de yaourt, de bocaux de confiture, de conserves, etc.

Conseil 2

Bac fermé par un rabat pour ranger le beurre, le fromage, etc.

Conseil 3

Bac étroit et profond, idéal pour le stockage vertical et hygiénique de légumes et de petites bouteilles, par exemple crème, ketchup, biberons ou flacons de médicaments.

Conseil 4

Bac ultra étroit, parfaitement adapté au stockage de médicaments, de cosmétiques, de cubes de levure etc.

SB339NCN CustomFlex™

Combiné réfrigérateur et congélateur classe A+++ avec système CustomFlex™.

Congeler n'a jamais été aussi facile: finie la glace avec NoFrost.

Nos réfrigérateurs et congélateurs Electrolux fonctionnent parfaitement, sans vous solliciter: grâce à la technologie de dégivrage automatique NoFrost, vous n'avez plus besoin de dégivrer, ni même de retirer de la glace.

Tout reste bien froid et sec
Le ventilateur injecte de l'air froid et sec dans le compartiment de congélation, veille à ce que la température soit uniforme et empêche la formation de givre et de glace en évacuant l'humidité de l'air. Cette technologie rend non seulement superflu le dégivrage mais permet aussi d'économiser l'énergie que consommerait normalement la formation de glace. L'air froid pulsé empêche également la formation de givre et de glace sur les emballages, ce qui vous donne une meilleure visibilité.

Ouvrir la porte alors que vos mains sont occupées?
Encore un problème récurrent résolu avec élégance par Electrolux – grâce à la pédale de porte. Ouvrez la porte du réfrigérateur avec une légère pression, sans faire d'efforts et sans tirer.

Economisez judicieusement: à la source
Les réfrigérateurs d'Electrolux ont tous des classes d'efficacité énergétique A++ et A+++, la gamme aux trois + étant continuellement élargie. Rappel: la classe A+++ correspond à une consommation énergétique 60 % plus basse que la classe A.

Que la lumière soit
Plus votre réfrigérateur est plein, plus il est important de disposer d'une bonne vue d'ensemble. Avec Electrolux, rien de plus simple: le nouvel éclairage intérieur à LED situé au plafond diffuse une lumière homogène dans tout le réfrigérateur et vous aide à trouver rapidement les aliments.

Il est frais, mon poisson…
Spécialement conçu pour le poisson, la viande et certains légumes, le tiroir FreshZone dispose de températures idéalement basses. Vos aliments conservent ainsi leur fraîcheur jusqu'à deux fois plus longtemps dans le réfrigérateur.

SG256N
Congélateur de la classe d'efficacité énergétique A+++

Congeler – quoi de plus simple aujourd'hui. La perfection unique d'Electrolux.

Nos congélateurs fiables offrent beaucoup de place et ne sont pas contraignants. LowFrost est une exclusivité mondiale: cette technologie permet de réduire la formation de glace jusqu'à 80 %. Et vous évite la corvée du dégivrage.

Épargnez du temps, des efforts et de l'énergie
En réduisant fortement la formation de glace, LowFrost assure une congélation plus efficace et diminue ainsi la consommation d'énergie. Les intervalles de dégivrage sont donc jusqu'à cinq fois plus longs. Grâce au conteneur placé à l'arrière, nos congélateurs-bahuts LowFrost récupèrent l'air sec qui s'échappe de l'appareil pour le réinjecter directement.

Nos petits appareils sont silencieux – et donc d'autant plus polyvalents
Les absorbeurs silencieux rendent nos plus petits appareils de réfrigération hautement efficaces. Discrets, ils conviennent aux chambres d'hôtel, aux bureaux, aux cabinets ou aux salons.

Besoin de beaucoup de place?
Le Food Center est fait pour vous.

Grâce à son généreux volume utile de 538 litres, le Food Center d'Electrolux est la solution idéale lorsque vous cuisinez de grandes quantités, en ayant besoin de nombreux aliments à portée de main. Malgré sa taille et sa puissance, le Food Center se situe dans la classe d'efficacité énergétique A++.

Des glaçons où vous voulez
Le distributeur d'eau et de glaçons vous sert en permanence de l'eau froide ou des glaçons, ainsi que de la glace pilée pour vos cocktails. Sélectionnez ce que vous voulez sur le panneau de commande et actionnez le levier pour servir.

Chaque chose à sa place
Vous voudriez déguster une bière, mais les canettes que vous venez d'acheter sont encore tièdes? Dorénavant, vous n'aurez plus ce problème grâce au compartiment de refroidissement rapide. Vous pourrez déguster en un rien de temps une bière bien fraîche. De plus, vous disposez de beaucoup de place pour vos fruits et légumes grâce aux tiroirs XXL montés sur roulettes et donc faciles à extraire.

Réglez la température comme bon vous semble
L'écran avec Touch Control et affichage LED vous permet de choisir la température idéale pour chacune des parties réfrigération et congélation. En outre, vous pouvez contrôler les fonctions utiles comme le refroidissement et la congélation rapides. Vous pouvez régler la température du tiroir réfrigérant NaturaFresh sur trois niveaux, afin de l'adapter parfaitement aux aliments stockés. De cette manière, la fraîcheur conseillée est préservée.

Oubliez le dégivrage
Grâce au système NoFrost, l'humidité de l'air est évacuée vers l'extérieur, empêchant ainsi la formation de givre et de glace. Les compartiments réfrigération et congélation n'ont donc jamais besoin d'être dégivrés.

Le cœur de votre cuisine mérite aussi d'être indépendant.

Les cuisines sont devenues un des lieux de rendez-vous tendance pour la famille, les amis et les gourmets – avec au centre la cuisinière comme point de mire.

Pour un sentiment de communauté dans la cuisine
Expérimenter des recettes, tester des ingrédients, cuisiner des petits plats avec des amis… les nouveaux plaisirs de la cuisine s'accordent parfaitement avec la cuisinière indépendante d'Electrolux. Design élégant et technologie de pointe, la cuisinière inspire la convivialité et la créativité.
Et lorsque vous cuisinez, un coup d'œil suffit pour surveiller tous les aliments, qu'ils soient sur la grille, dans le four ou sur le plan de cuisson, si toutefois vos invités ne détournent pas votre attention …

Choix et satisfaction, même pour l'efficacité énergétique!
Les cuisinières indépendantes d'Electrolux sont disponibles en 50 ou 60 cm de largeur, avec plan de cuisson en vitrocéramique ou plaques de cuisson en fonte.
Grâce à l'isolation de qualité, les cuisinières Electrolux appartiennent à la classe d'efficacité énergétique A. Et pour cause: toute la chaleur reste dans l'enceinte, ce qui rend la cuisson particulièrement économe en énergie.

Une ventilation intelligente qui protège votre cuisine
Lorsque le four fonctionne, il produit des vapeurs d'eau et de graisses. Les nouvelles cuisinières Electrolux dirigent ces vapeurs directement vers la hotte via un système d'aération propre. Les odeurs désagréables n'ont plus aucune chance dans votre cuisine.

Profitez de la vitrocéramique de qualité et des grandes plaques de cuisson
Cuisiner avec les nouveaux plans de cuisson en vitrocéramique est un pur plaisir: vous avez le choix entre des zones de cuisson à un ou à plusieurs diamètres. La surface incroyablement lisse rend le nettoyage plus facile que jamais. De plus, les plaques de cuisson de grandes tailles permettent d'exploiter l'espace intérieur du four de manière optimale. Vous jouissez d'une liberté complète lors de la préparation de grandes quantités ou de plusieurs plats à la fois. Toutes les cuisinières d'une largeur de 60 cm sont équipées d'un grand four d'un volume de 74 litres.

Vous pouvez toujours compter sur notre service après-vente.

Qu'il s'agisse d'une intervention rapide sur place, de la hotline technique, de notre service de réparation en ligne ou de la livraison de pièces de rechange, notre Centre Clientèle et Logistique de Mägenwil et ses 150 techniciens fournissent des services irréproches.

Garantie Plus
Grâce à Garantie Plus, la prolongation de garantie peu onéreuse, vous protégez votre appareil ménager Electrolux. Vous souhaitez en savoir plus sur la prolongation de la garantie Electrolux, contactez nous au 0848 848 111.

Service plus rapide
Il est désagréable d'avoir un appareil défectueux à la maison. Notre service après-vente est rapide, fiable et présent à l'échelle régionale. Nous mettons tout en œuvre pour résoudre dans les 24 heures les pannes de réfrigérateurs, de plans de cuisson à commande électronique et de lave-linge/sèche-linge dans les immeubles collectifs.

Prise de rendez-vous en ligne pour les réparations
Grâce à notre service actif 24 h/24, disponible sur electrolux.ch vous pouvez prendre rendez-vous à tout moment pour une réparation. Un service rapide, simple et fiable !

Smartphone en main, vous obtenez rapidement une première aide ainsi que de précieuses astuces pour vos appareils ménagers Electrolux.

Appli service après-vente
Que vous contactiez le service après-vente ou le support téléphonique, que vous cherchiez des informations techniques ou des pièces de rechange, il vous suffit de photographier la plaque signalétique de votre appareil, et c'est parti ! Autres fonctions : demande d'adresse d'un service après-vente, enregistrement de votre appareil, commande d'accessoires, de pièces de rechange et de brochures etc.

Appli service après-vente pour iPhone et iPad:
Disponible gratuitement dans l'AppStore d'Apple

Pour Android:
Disponible gratuitement dans le Google Play Store

Pensez au WebShop pour commander rapidement.

Sur electrolux.ch, dans le menu shop, vous pouvez commander rapidement, facilement et à tout moment des accessoires et des pièces de rechange.

WebShop
Scannez pour pouvoir lire plus d'informations sur votre smartphone

Accessoires d'origine
Les accessoires d'origine ont été spécialement conçus pour nos appareils et sont de même qualité. Dénicher par exemple notre nouvelle batterie de cuisine «Collection Infinite Chef», optimisée pour les plans de cuisson à induction d'Electrolux, et également adaptée à d'autres plans de cuisson. Ou le confortable dispositif de défournage, entièrement coulissant, pour Profi Steam et fours.

Comment commander les accessoires pour vos appareils ménagers
Cliquez sur le groupe d'appareils concerné pour trouver en toute facilité l'accessoire souhaité pour votre appareil parmi notre sélection. Prenons par exemple les cuisinières et les plans de cuisson: Du set Deluxe Steamer aux produits d'entretien et de nettoyage, en passant par la Pizza Stone, tous les produits sont illustrés.

Une combinaison sûre
Le dispositif de défournage entièrement coulissant en acier chromé et le Steaming Set Deluxe.

Explication
des symboles.

Utilisez les multiples fonctions. Pour vous permettre d'identifier rapidement les symboles, les produits correspondants sont expliqués ci-dessous.

Entretien du linge

Systèmes additionnels d'isolation acoustique
Des systèmes additionnels d'isolation acoustique réduit le niveau sonore à un minimum de 65 dB(A), voire même de 62 dB(A) pour le programme de nuit.

Woolmark
Les programmes spéciaux laine et soie d'Electrolux conviennent même pour les vêtements fragiles portant l'étiquette «lavable à la main uniquement».

Le programme NonStop de 60 minutes
Le programme NonStop de 60 minutes est idéal pour laver et sécher rapidement 1 kg de linge – pour que vos vêtements soient vite prêts à être portés.

Sèche-linge: fonction vapeur

Éclairage du tambour

Système AbsolutCare
Rotation intelligente du tambour pour un séchage extra-doux.

Système de lavage intelligent ÖkoMix
Le système de lavage ÖkoMix mélange tout d'abord la lessive avec l'eau puis la dissout complètement.

Le système d'humidification rapide
Le contenu du tambour est humidifié rapidement et entièrement, et la lessive dissoute efficacement.

Le tambour ménageant
Grâce à une impression particulière du tambour et ses trous finement arrondis, votre linge est entretenu encore plus délicatement.

La porte XXL
Le tambour extra-large est doté d'une ouverture de remplissage XXL de 340 mm de diamètre – charger et décharger le linge n'a jamais été aussi facile.

SIA 181
Satisfait aux strictes exigences de la norme SIA 181 «Protection contre le bruit dans le bâtiment».

Programme anti-allergies
Programme de lavage spécial pour les personnes allergiques.

Cuisinières indépendantes

Four à micro-ondes

Gril
Pour griller et toaster de petites quantités d'aliments plats. Situé au milieu de la grille.

Réfrigérateurs/Congélateurs

CustomFlex™
Organisez la porte intérieure de votre réfrigérateur comme bon vous semble, en fonction de vos habitudes d'achat et de consommation.

NoFrost
La technologie NoFrost empêche la formation de givre et de glace dans le compartiment de congélation, le dégivrage régulier n'est plus nécessaire.

LowFrost
Compartiment de congélation avec technologie LowFrost pour une température homogène et une utilisation flexible.

Eclairage intérieur à LED
Le nouvel éclairage intérieur à LED situé au plafond diffuse une lumière homogène dans tout le réfrigérateur et vous aide à trouver rapidement les aliments.

AntiFingerprint
Le revêtement en acier inoxydable Anti-Fingerprint facilite le nettoyage et réduit les traces de doigts.

WineRack
Grille porte-bouteilles pour stocker 4 bouteilles couchées et gagner ainsi de la place dans le réfrigérateur.

Glossaire

Air chaud Pour cuire au four, mijoter et rôtir simultanément sur jusqu'à trois niveaux.

Air chaud ECO Pour économiser de l'énergie pendant la cuisson sur un même niveau (gâteaux, soufflés).

Anti-Fingerprint Le revêtement en acier inoxydable Anti-Fingerprint facilite le nettoyage et réduit les traces de doigts.

Arrêt de sécurité en fonction de la puissance Si une zone de cuisson allumée est oubliée, elle s'éteint au bout d'un certain temps, en fonction du niveau de cuisson choisi.

Automatique Régulation entièrement automatique du processus de cuisson.

Automatisme de cuisson rapide Il enclenche la zone de cuisson à pleine puissance pour un temps déterminé puis la ramène à la température programmée.

Autonettoyage catalytique Les éclaboussures de graisse sont oxydées sans odeurs et sans émanations toxiques.

Autonettoyage pyrolytique Une température très élevée réduit tous les résidus en cendres, qu'il suffit alors d'essuyer d'un simple coup d'éponge.

BakingPlus Cuire en ajoutant de l'humidité: davantage de volume et encore plus croustillant.

Chaleur supérieure et inférieure Pour cuire au four, mijoter et rôtir sur un même niveau selon la méthode de cuisson traditionnelle.

Contrôle OptiHeat L'affichage de chaleur résiduelle à trois niveaux vous informe, une fois que le plan de cuisson est éteint, s'il est encore chaud, tiède ou presque froid.

Cuisson à la vapeur Cuisson à la vapeur saine sans pression ni branchement d'eau.

Cuisson à plusieurs niveaux d'humidité Trois niveaux d'humidité (faible, moyen, élevé), régulation automatique.

Cuisson alternée Pour rôtir ou décongeler: 75 % d'air chaud & 25 % de vapeur.

Cuisson alternée Plus Pour une cuisson particulièrement douce: 50 % d'air chaud & 50 % de vapeur (flans, terrines, etc.).

Cuisson-vapeur SousVide Cuisson-vapeur précise pour les mets sous vide (réglable par palier d'1 °C).

CuissonMatic basse température Commande précise de la température pour viandes et mets tendres et juteux.

Départ différé Possibilité de différer le démarrage du programme jusqu'à 24 heures.

Détecteur d'humidité Assure en permanence l'apport du bon volume de vapeur.

Écran LCD Réglage électronique de la température (écran tactile ou touches) et affichage numérique de la température et fonctions supplémentaires.

Écran LED Réglage électronique de la température (écran tactile ou touches) et affichage numérique de la température et fonctions supplémentaires.

Évacuation d'air En mode évacuation, les hottes aspirantes aspirent les vapeurs et éliminent les particules de graisse grâce au filtre à graisse métallique. L'air épuré et l'humidité sont soufflés vers l'extérieur.

ExtraSilent Programme de lavage particulièrement silencieux.

FlexiBridge Quatre zones de cuisson qui peuvent être fusionnées selon les besoins en une des trois combinaisons disponibles.

FlexiHob Flexibilité maximale lors de la cuisson, grâce à la combinaison de jusqu'à quatre zones de cuisson.

Fonction OffSound Possibilité de mettre en marche ou de désactiver les sons des touches.

Fonction pizza/tarte Le fond des pizzas et des tartes est particulièrement croustillant.

Fonction Power Les zones de cuisson dotées de la fonction Power offrent une puissance supplémentaire permettant de porter à ébullition de grandes quantités de liquide en très peu de temps.

HighSpeed Avec le nouveau plan de cuisson, l'eau bout jusqu'à 25 % plus vite que sur les zones vitrocéramiques classiques.

Hob2Hood La commande intelligente pour plan de cuisson et hotte.

Maxima Pure Hob Plan de cuisson à induction avec éclairage et commande uniques.

Micro-ondes Pour réchauffer, cuire, décongeler.

Micro-ondes + air chaud Pour cuire au four, mijoter, rôtir et sécher en économisant du temps.

Minuterie CountUp Elle vous indique combien de temps s'est écoulé depuis l'activation de la zone de cuisson.

Minuterie éco Avant la fin du temps de cuisson programmé, la zone de cuisson s'éteint de façon à utiliser au mieux la chaleur résiduelle.

Multilab Option garantissant une utilisation optimale de pastilles de lavage.

NaturaFresh Les aliments restent frais jusqu'à trois fois plus longtemps.

NoFrost Cette technologie empêche la formation de givre et de glace dans le compartiment de congélation. Plus de dégivrage.

Programme automatique Programme de lavage entièrement automatique pour tous les types de lavage.

Programme intensif Programme anti-bactéries à 70 °C.

Recyclage d'air En mode recyclage, les hottes aspirantes aspirent les vapeurs et éliminent les particules de graisse grâce au filtre à graisse métallique et absorbent les odeurs par un filtre à charbon actif. L'air épuré est réintroduit dans la pièce. Une brève aération permet d'éliminer l'excédent d'humidité.

Soft Closing Fermeture des portes en douceur et sécurité.

SoftGrips Supports pratiques pour verres à pied.

SoftSpikes Tapis à picots pour un maintien sûr et soigneux des verres.

Stop+Go Si vous devez interrompre la cuisson, il suffit d'effleurer la touche Stop+Go pour passer automatiquement en mode maintien au chaud. Effleurez une seconde fois la touche et le niveau de cuisson sélectionné est réactivé.

VarioGuide Accès aux recettes avec conseils de préparation.

Siège principal

Electrolux SA
Badenerstrasse 587
8048 Zurich
www.electrolux.ch

Numéro principal
Tél. 044 405 81 11
Fax 044 405 81 81
info@electrolux.ch

Vente
Tél. 044 405 83 10
Fax 044 405 82 35
verkauf@electrolux.ch

Commande
Appareils: directline@electrolux.ch
Prospectus: prospekte@electrolux.ch

Centre clientèle Electrolux, exposition et conseil

Veuillez convenir d'un rendez-vous en temps opportun afin de nous permettre de vous réserver suffisamment de temps.
Nous vous offrons également la possibilité d'une consultation dans un Centre clientèle Electrolux en dehors des heures d'ouverture officielles.

Zurich
Badenerstrasse 587
8048 Zurich
Tél. 044 405 84 12
Fax 044 405 81 15

du lundi au jeudi:
7 h 30 – 17 h

vendredi:
7 h 30 – 16 h 30

Bâle
Birsstrasse 320 B*
St.Jakob-Turm
4052 Bâle
Tél. 061 312 40 70
Fax 061 312 40 73

mardi et vendredi:
9 h–12 h
13 h 30–17 h

Berne
Morgenstrasse 131
3018 Berne
Tél. 031 991 31 11
Fax 031 991 33 37

du lundi au vendredi:
9 h–12 h
13 h 30–17 h

Coire
Comercialstrasse 19
7000 Coire
Tél. 081 258 70 50
Fax 081 258 70 58

du mardi au vendredi:
9 h–12 h
13 h 30–17 h

Emmenbrücke
Seetalstrasse 11
6020 Emmenbrücke
Tél. 041 419 46 10
Fax 041 419 46 19

du lundi au vendredi:
9 h–12 h
13 h 30–17 h

Saint-Gall
EKZ Lerchenfeld
Zürcherstrasse 204 e
9014 Saint-Gall
Tél. 071 260 26 66
Fax 071 260 26 67

du mardi au vendredi:
9 h–12 h
13 h 30–17 h

samedi:
9 h – 16 h

Volketswil
Bauarena
Industriestrasse 18
8604 Volketswil
Tél. 044 947 30 80
Fax 044 947 30 89

du mardi au vendredi:
9 h–12 h
13 h 30–17 h

samedi:
9 h – 16 h

Préverenges
Le Trési 6
1028 Préverenges
Tél. 021 811 17 70
Fax 021 811 17 77

du lundi au vendredi:
7 h 30–12 h
13 h 30–17 h

Mägenwil
Industriestrasse 10
5506 Mägenwil
Tél. 062 889 93 87
Fax 062 889 92 57

du mardi au jeudi:
9 h–12 h
13 h 30–17 h

vendredi:
9 h–12 h
13 h 30–16 h 30

Manno
Via Violino 11
6928 Manno
Tél. 091 985 29 80
Fax 091 985 29 84

du lundi au vendredi:
9 h–12 h
13 h 30–17 h

fermé le mercredi après-midi

* A partir de mai 2016: Schlosstalstrasse 1, 4133 Pratteln

Commandes d'accessoires et pièces de rechange

Industriestrasse 10
5506 Mägenwil
Téléphone 0848 848 111
Fax 062 889 91 10

ersatzteile@electrolux.ch
www.electrolux.ch
lundi à jeudi 07 h 30–12 h / 13 h–17 h
vendredi 07 h 30–12 h / 13 h–16 h 30

Service après-vente avec neuf centres de service

Téléphone 0848 848 111, service@electrolux.ch

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Fax 062 889 95 80

9014 Saint-Gall
Zürcherstrasse 204 e
Fax 071 272 11 91

3018 Berne
Morgenstrasse 131
Fax 031 925 31 30

6020 Emmenbrücke
Seetalstrasse 11
Fax 041 419 46 29

7000 Coire
Comercialstrasse 19
Fax 081 258 70 58

1028 Préverenges
Le Trési 6
Fax 021 804 18 31

4052 Bâle
Birsstrasse 320 B*
Fax 061 312 40 73

8048 Zurich
Badenerstrasse 587
Fax 062 889 95 80

6928 Manno
Via Violino 11
Fax 091 985 29 94

Scannez pour obtenir plus d'informations sur votre smartphone.

ClimatePartner°
climatiquement neutre
Impression | ID 53229-1512-1003

FSC www.fsc.org
MIXTE
Papier issu de sources responsables
FSC® C018623