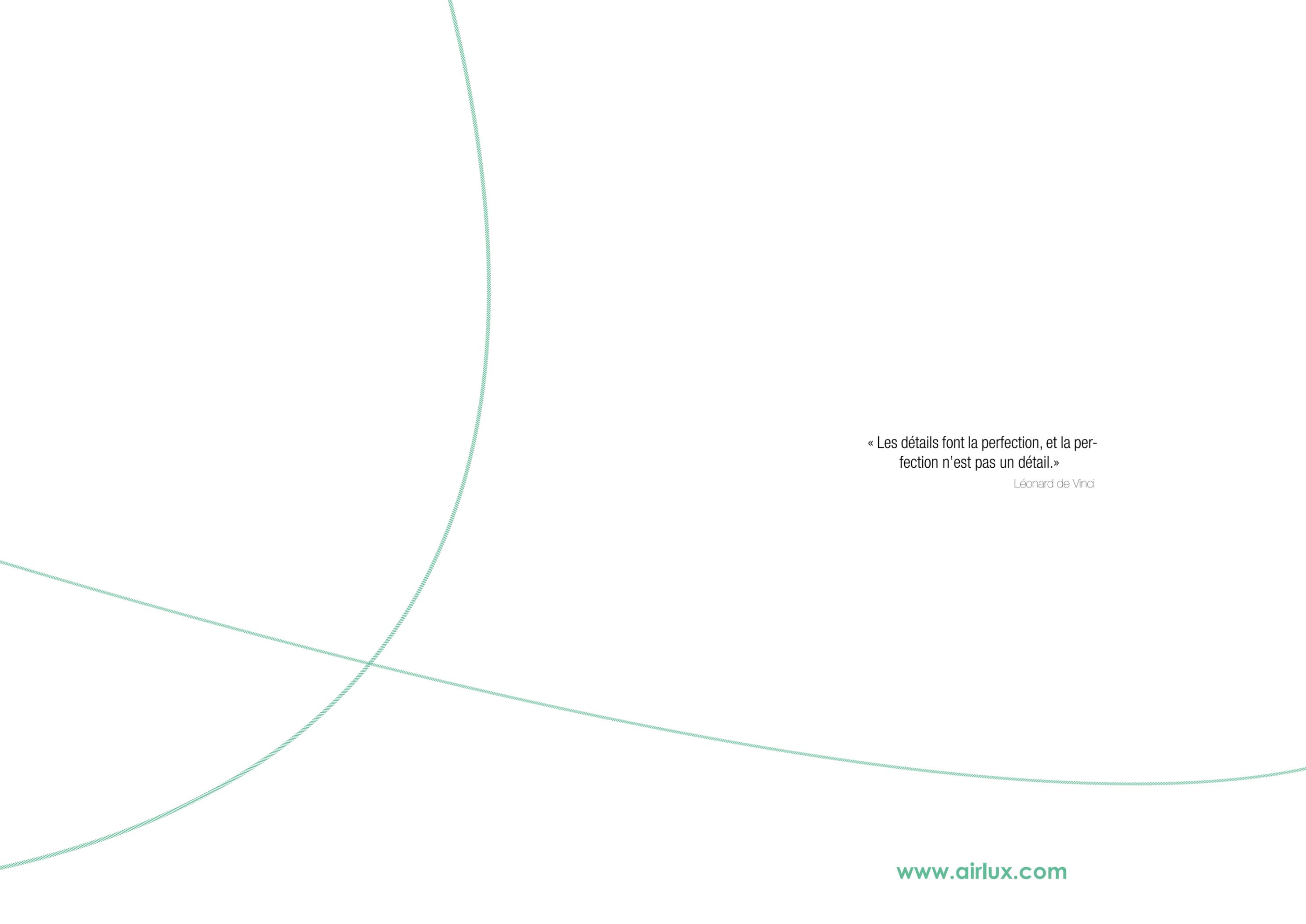


FOURS



The page features two decorative green lines. One is a smooth, flowing curve that starts from the top left and extends towards the bottom right. The other is a dashed green line that forms a large, sweeping arc, crossing the smooth line and extending from the top center towards the bottom right.

« Les détails font la perfection, et la perfection n'est pas un détail. »

Léonard de Vinci

MARQUE AIRLUX

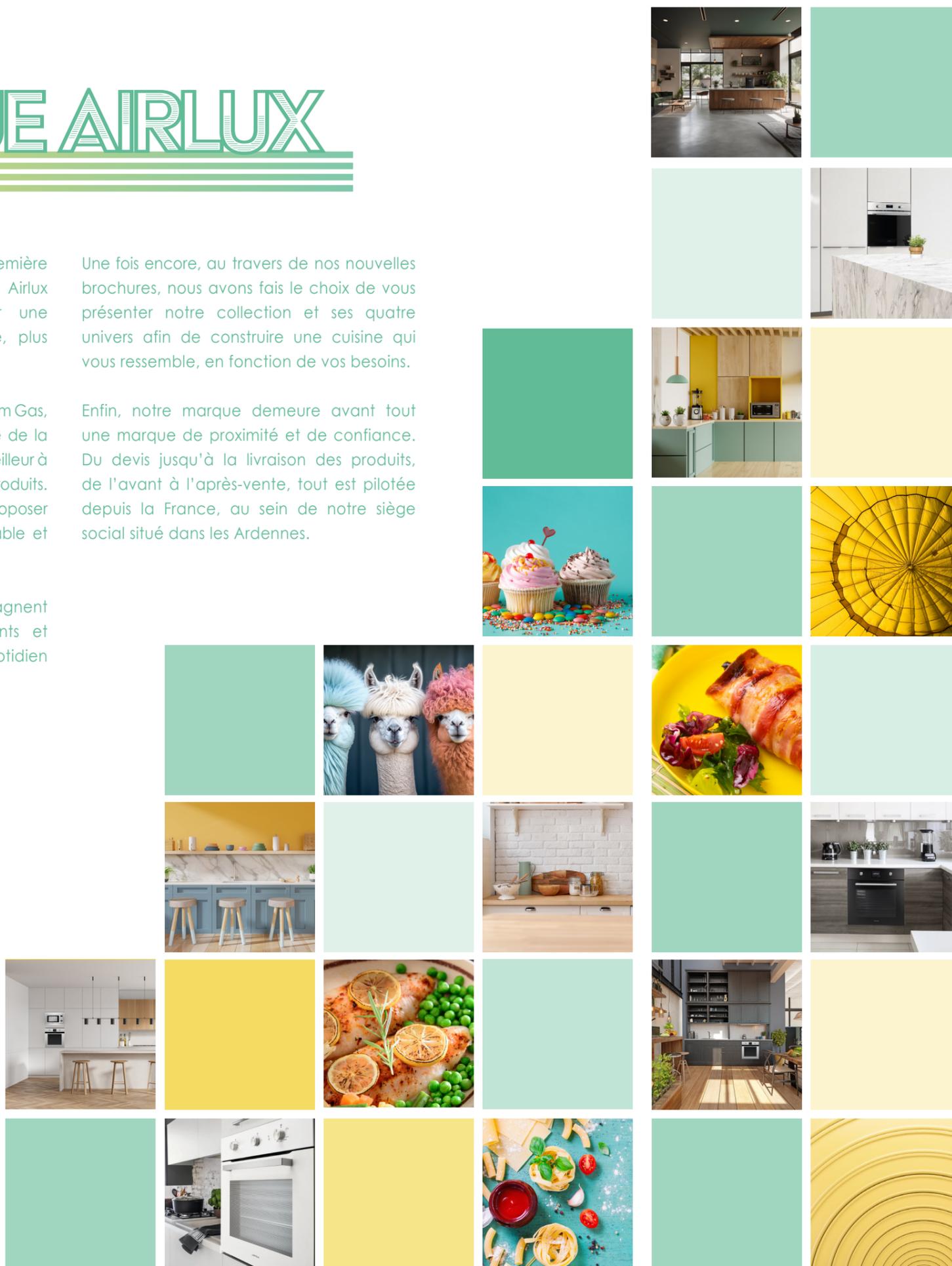
Depuis la mise sur le marché de la première hotte à usage domestique en 1960, Airlux s'efforce chaque jour, d'inventer une nouvelle façon de vivre la cuisine, plus évoluée et plus sophistiquée.

Profitant de l'expérience du groupe Glem Gas, référence internationale sur le marché de la cuisson gaz, Airlux s'efforce d'offrir le meilleur à tous ceux qui interagissent avec nos produits. Cette alliance nous permet de vous proposer une gamme de produit complète, fiable et pragmatique.

Nos produits, racés et épurés, accompagnent le savoir-faire unique de nos clients et l'ensemble de leur projet au quotidien depuis plus de 80 ans.

Une fois encore, au travers de nos nouvelles brochures, nous avons fait le choix de vous présenter notre collection et ses quatre univers afin de construire une cuisine qui vous ressemble, en fonction de vos besoins.

Enfin, notre marque demeure avant tout une marque de proximité et de confiance. Du devis jusqu'à la livraison des produits, de l'avant à l'après-vente, tout est piloté depuis la France, au sein de notre siège social situé dans les Ardennes.



INDEX

12 COLLECTION IMAGINE

Série 200 - pyrolyse

14 COLLECTION PURE

Série 100 - pyrolyse

16 COLLECTION PLAISIR

Série 100 - catalyse et gaz

18 COLLECTION ESSENTIELLE

Série 100 - émail lisse

Micro-ondes intégrables

QUATRE UNIVERS

MIEUX S'ADAPTER A VOS BESOINS

IMAGINE

Vivre son imagination au travers de produits avant-gardistes et hautement performants. Une gamme qui révèle un savoir-faire et des compétences unique, une approche minimaliste et des matériaux haut de gamme afin que puissiez suivre votre instinct sans aucunes limites. La gamme Imagine vous ouvre les portes d'une expérience hors du temps où la technologie est au service de vos compétences culinaires.

PURE

Pour les amoureux de cuisine minimaliste au design moderne, en ligne avec les dernières tendances. Cet univers présente des produits qui se distinguent par leur harmonie esthétique où la commodité pré-domine. Une élégance raffinée, un savoir-faire de qualité et des alliances de matériaux novateurs et robustes, sont les éléments clefs de cette gamme.

PLAISIR

Vous apporter la flexibilité dont vous avez besoin pour développer votre créativité. Notre gamme Plaisir s'adresse aux cuisiniers traditionnels où la technologie et les performances se mettent directement au service de vos talents de chefs. Chaque produit est caractérisé par sa grande fiabilité, son esthétique traditionnelle et ses fonctions pragmatiques afin de valoriser votre cuisine au quotidien.

ESSENTIELLE

La simplicité et l'efficacité au service d'une cuisine essentielle. Petits espaces de vie ou encore premier projet d'aménagement, découvrez une collection de produits aux fonctions utiles afin de d'équiper votre cuisine à votre manière, sans extravagances. Au travers de cet univers, nous engageons à vous donner accès au savoir-faire et à la maîtrise de notre marque tout en privilégiant des équipements faciles d'utilisation et robustes.

EXPERTISE AIRLUX

DÉMONTAGE SANS OUTILS

La surface intérieure de la porte de nos fours est parfaitement lisse. Outre une finition irréprochable, la porte s'entretient facilement et peut être démontée sans outil pour un nettoyage plus profond et simplifié.



CATALYSEUR DE FUMÉES

Pour le plaisir de vos sens, nous avons pris soin d'équiper nos fours pyrolyse d'un catalyseur de fumées agissant dès le début de la cuisson, même à basse température. Une fois purifié, l'air qui s'échappe du four ne restitue que les saveurs olfactives de vos plats. Autre avantage : l'air est assaini lors d'un cycle de pyrolyse.

VOIR EN GRAND

La cavité de nos fours électriques atteint 70 litres. Cuisiner sans contraintes de grosses pièces de viande ou sur plusieurs niveaux simultanément.



SIMPLICITÉ

Cuisiner doit être facile.

Toujours plus sûrs et intuitifs, nos fours n'ont jamais renoncé à cette caractéristique essentielle. Programmateurs intuitifs et manettes ergonomiques vous permettent d'effectuer facilement vos réglages pour vous simplifier la vie.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT



Toutes les cavités de nos fours sont équipées d'un ventilateur qui se met automatiquement en marche lorsque le four atteint une certaine température. La création d'une circulation d'air entre la cavité et les parois permet de protéger le mobilier environnant et le bandeau de commandes. L'air est évacuée entre le bandeau de commande et la porte du four.

SÉCURITÉ ENFANT

Pour un maximum de sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement pendant un cycle de pyrolyse. Sur les modèles électriques, une sécurité coupe le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte.



CUISSON GAZ

Notre offre comprend en exclusivité un four gaz ventilé, disponible en 3 couleurs. Cet appareil permet aux gourmets de bénéficier de la rapidité et la flexibilité d'un four électrique aux bénéfices de la cuisson gaz grâce à l'humidité générée par la combustion du gaz. Plus économique et plus respectueuse de l'environnement, la cuisson au gaz permet également de révéler les saveurs des aliments tout en préservant les sels minéraux. Ce n'est pas pour rien que la cuisson gaz demeure celle préférée des chefs.

GAZ
VENTILE

CUISSON ÉLECTRIQUE

Efficacité et rapidité.

Les fours électriques Airlux sont polyvalents et tout aussi pratiques pour la préparations des plats du quotidien que pour les menus d'exception. Rapide, la cuisson électrique recrée les conditions idéales pour cuire parfaitement le pain, les pizzas, les desserts et bien d'autres plats !



PYROLYSE



Le nettoyage par pyrolyse est le plus puissant des nettoyages mais aussi le plus gourmand en énergie. En actionnant la fonction pyrolyse, la température de la cavité atteint 500°C, transformant ainsi toutes les salissures en cendres. A la fin du programme un simple coup de chiffon humide suffit. Selon le degrés de salissure de la cavité, vous pourrez choisir entre 3 programmes : 60, 90 et 120 min.

CATALYSE

CATALYSE

Contrairement au nettoyage par pyrolyse, la catalyse est plus économe en énergie. Les parois du four sont habillées de panneaux absorbants en émail poreux.

Selon la fréquence d'utilisation de votre four, il vous suffira de lancer une cuisson à 220°C pendant quelques minutes. Les graisses seront projetées contre la paroi et détruite par oxydation sans aucune action de votre part.

ÉVITER LES BRÛLURES

Pratiques et sécurisants. Airlux vous propose en option sur nos fours électriques l'installation d'un rail télescopique. Sortez et entrez les plats du four sans vous brûler.



GUIDE DE CUISSON



CHALEUR TOURNANTE

La chaleur tournante permet la diffusion d'une chaleur homogène au sein de la cavité afin de cuire des plats de natures différentes sur 3 niveaux différents sans transfert d'odeurs ni de saveurs. Qui a dit qu'il était impossible de cuire les muffins en même temps que du poisson ?



CHALEUR BRASSÉE

La chaleur est distribuée de manière uniforme dans toute l'enceinte grâce à un ventilateur situé sur la paroi arrière de la cavité. Les cuissons sont plus rapides et plus uniformes. Cette fonction est idéale pour la cuisson de vos gâteaux, vos pains et pizzas.



CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

La chaleur de voûte et celle de la sole se combinent à basse température (80°) pour des recettes fondantes et confites. La cuisson d'un gigot n'a jamais été aussi simple.



SOLE

Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats, faire lever la pâte des pâtisseries ou encore cuire vos tartes aux fruits très juteux.



FONCTION ÉCO

Cette fonction, associant le ventilateur et le gril, permet de cuire ou réchauffer vos aliments tout en générant une consommation énergétique moindre.



GRIL ET SOLE

C'est la fonction idéale pour finir la cuisson d'un gratin.



FONCTION PIZZA

La chaleur de sole associée au ventilateur permet de cuire parfaitement pizzas, tourtes, tartes et génoises aux fruits en reproduisant les conditions de cuisson d'un four à bois traditionnel, en quelques minutes seulement.



MAXI GRIL VENTILE

Le gril, associé au ventilateur, permet de rôtir uniformément et de dorer la surface. Vous pouvez cuire, entre autres, des poulets ou des rôtis, sans tournebroche et avec un minimum de manipulation. Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la lèchefrite en dessous, pour l'écoulement du jus.



ÉCLAIRAGE

S'allume dès qu'une fonction est sélectionnée ou indépendamment lorsque la fonction existe.



MAXI GRIL

Le gril, associé à la résistance de voûte, permet de rôtir sur une surface plus large. Il dore rapidement tous vos gratins, soufflés et grillades.



DÉCONGÉLATION

Le brassage de l'air ambiant par la turbine permet une décongélation rapide et homogène. Idéal pour les aliments délicats comme le poisson ou la volaille.



TURBO GRIL

L'association du gril et du ventilateur permet de cuire vos recettes tout en gratinant la surface.



CONVECTION NATURELLE

La chaleur est produite par les résistances de voûte et de sole. C'est une fonction standard idéale pour une cuisson traditionnelle, propice aux recettes de nos grand-mères.



GRIL ÉCONOMIQUE

Le gril petite surface, ou gril économique, est idéal pour les petites pièces à griller et permet d'économiser l'énergie.



GAZ VENTILE

La chaleur produite par le brûleur gaz est ventilée. Cette fonction associe la rapidité et la flexibilité d'un four ventilé aux bénéfices de la cuisson au gaz. La montée en température est aussi rapide qu'un four électrique et la chaleur est répartie de manière uniforme dans la cavité. Utilisez cette fonction pour la cuisson de vos gâteaux ou pour faire dorer vos gratins.



GAZ + TOURNEBROCHE

Cette fonction permet de rôtir rapidement vos viandes et volailles.



GAZ VENTILE + TOURNEBROCHE

Cette fonction associe la chaleur ventilée pour une montée en température rapide ainsi que le tournebroche pour faire cuire de manière uniforme toutes vos viandes.



GAZ SOLE

La chaleur produite par la partie inférieure du four, la sole, est utilisée pour réchauffer des plats ou faire lever vos pâtes.



GRIL GAZ

Une rampe de gaz située sur la voûte permet de saisir, gratiner ou dorer délicatement.



IMAGINE

FOURS SÉRIE 200 - FOURS MULTIFONCTIONS PYROLYSE

AFP211BK WH IX



DESIGN

Four multifonction pyrolyse
 Programmeur sensible avec **écran TFT couleur** pour une utilisation simple et intuitive.
 Porte intérieure plein verre.
 Manettes rétractables push/pull.
 Couleur noire **AFP211BK**, blanc **AFP211WH** ou inox anti-traces **AFP211IX**.

FONCTIONNALITÉ

Assistant personnel de cuisson : **15 recettes automatiques** pour cuisiner comme un chef.
 Préconisation de la température en fonction des recettes et du résultat souhaité.
 Gestion électronique de la température.
 Fonction préchauffage rapide automatique pour une montée en température en quelques secondes.
 Fonction nettoyage par **pyrolyse à 3 niveaux** (60,90 et 120 minutes).

12 fonctions :

Chaleur tournante, chaleur brassée, basse température, pyrolyse, pizza, Éco, convection naturelle, sole, grill et sole, maxi-grill, grill économique et décongélation.

CONFORT

Classe énergétique A.
 Volume de la cavité : 70 litres.
 Porte à ouverture et fermetures assistées Soft System.
 Catalyseur de fumées.
 Éclairage halogène.
 Vitres amovibles sans outil.
 Gradients fils.
 1 lèche-frite profonde, 2 grilles.

SÉCURITÉ

Porte froide 4 vitres.
 Verrouillage des commandes.
 Verrouillage automatique de la porte pendant un cycle de pyrolyse.
 Ventilateur de refroidissement.

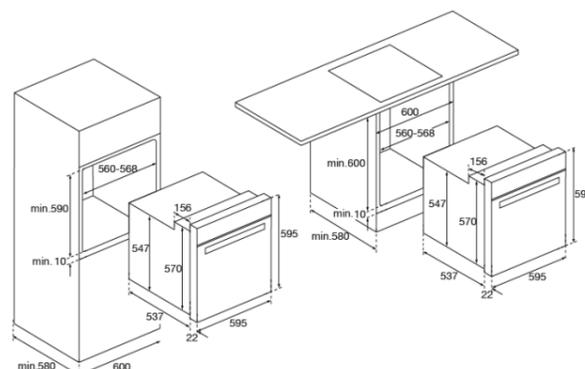
ACCESSOIRES

Rail télescopique sur 1 niveau
 - sortie totale AFARAIL

Pierre à pizza et à pain
 AFAPIERRE

SOFT SYSTEM

Nos fours de la gamme 200 sont équipés d'un dispositif soft system. Grâce à l'installation de charnières spéciales, ce système accompagne la porte du four pour qu'elle s'ouvre et se ferme avec délicatesse jusqu'au dernier centimètre.





AFP110BK IX



DESIGN

Four multifonction pyrolyse.
Porte intérieure plein verre.
Couleur noir **AFP110BK** ou inox anti-traces **AFP110IX**.

FONCTIONNALITÉ

Gestion électronique de la température.
Fonction nettoyage par **pyrolyse à 3 niveaux** (60,90 et 120 minutes).

10 fonctions :
Chaleur brassée, pyrolyse, éco, convection naturelle, sole, gril et sole, maxi-gril, maxi-gril ventilé, gril économique et décongélation.

CONFORT

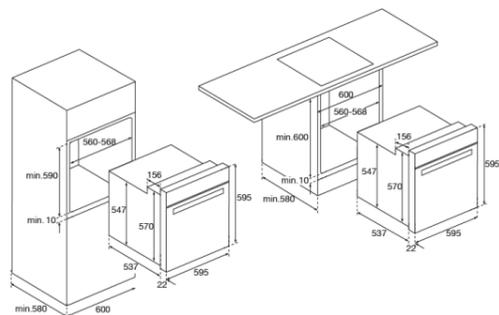
Classe énergétique A.
Volume de la cavité : 70 litres.
Catalyseur de fumées.
Éclairage halogène.
Vitres amovibles sans outil.
Gradins fils.
1 lèchefrite profonde, 1 grille.

SÉCURITÉ

Porte froide 4 vitres.
Verrouillage des commandes.
Verrouillage automatique de la porte pendant un cycle de pyrolyse.
Ventilateur de refroidissement.

ACCESSOIRES
Rail télescopique sur 1 niveau
- sortie totale AFARAIL

Pierre à pizza et à pain
AFAPIERRE



HARMONIE CULINAIRE
La Série 100 pyrolyse offre une précision de contrôle ultime et des fonctions répondant aux besoins des cuisiniers en quête de design et de fiabilité. Facile à utiliser grâce à son programmeur sensible à affichage LED blanc, la porte totalement vitrée contribue à son esthétique et permet de facilement surveiller les cuissons.

PLAISIR

FOURS SÉRIE 100 - CATALYSE

AFC106BK WH IX



DESIGN

Four multifonction catalyse.
Porte intérieure plein verre.
Couleur noire **AFC106BK**, blanc **AFC106WH** ou inox **AFC106IX**.

FONCTIONNALITÉ

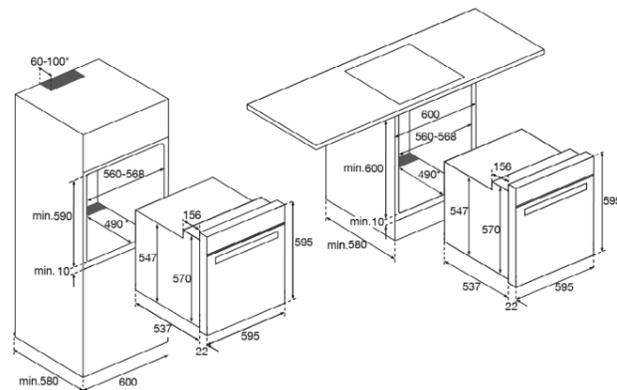
Panneaux catalytiques autonettoyants.
6 fonctions :
Chaleur brassée, convection naturelle, sole, gril turbo, gril économique et décongélation.

CONFORT

Classe énergétique A.
Volume de la cavité : 70 litres.
Éclairage halogène.
Vitres amovibles sans outil.
Gradins fils.
1 lèche-frite profonde, 1 grille.

SÉCURITÉ

Ventilateur de refroidissement.



ACCESSOIRES

Rail télescopique sur 1 niveau
- sortie totale AFARAIL

Pierre à pizza et à pain
AFAPIERRE

FOURS SÉRIE 100 - GAZ CATALYSE

AFSCW21BKN WH IX



DESIGN

Four gaz ventilé.
Porte intérieure plein verre.
Couleur noire **AFSCW21BKN**, blanc **AFSCW21WHN** ou inox **AFSCW21IXN**.

FONCTIONNALITÉ

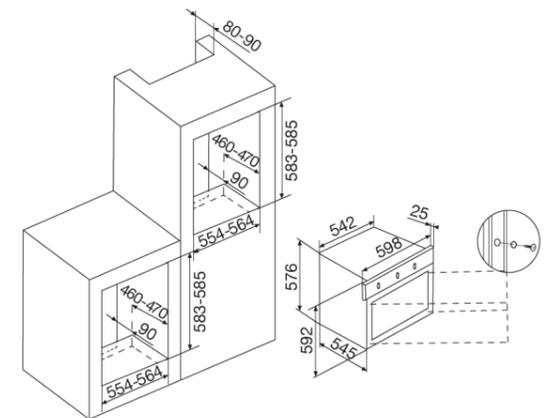
Panneaux catalytiques autonettoyants.
5 fonctions :
Gaz ventilé, gaz ventilé et tournebroche, gril gaz, gril gaz et tournebroche et éclairage.

CONFORT

Classe énergétique A.
Volume de la cavité : 60 litres.
Éclairage halogène.
Montage gaz naturel, injecteurs gaz butane / propane fournis.
Gradins fils.
Tournebroche.
1 lèche-frite, 1 grille.

SÉCURITÉ

Allumage une main.
Sécurité gaz par thermocouples.
Ventilateur de refroidissement.



ESSENTIELLE

FOUR SÉRIE 100 - EMAIL LISSE

AFE106IX



DESIGN

Four multifonction email lisse.
Porte intérieure plein verre.
Couleur inox anti-trace.

FONCTIONNALITÉ

Email lisse titanium à faible porosité.

6 fonctions :

Chaleur brassée, convection naturelle, sole, gril économique, gril turbo et décongélation.

CONFORT

Classe énergétique A.
Volume de la cavité : 70 litres.
Éclairage halogène.
Vitres amovibles sans outil.
Gradins fils.
1 lèchefrite profonde, 1 grille.

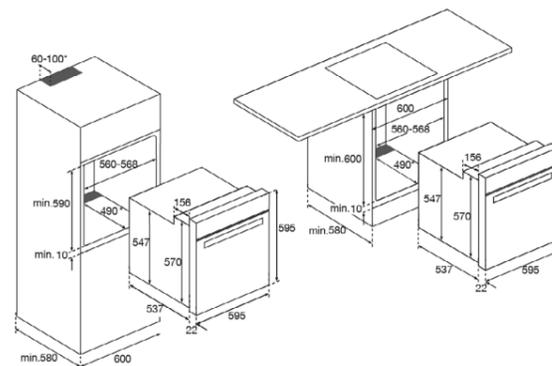
SÉCURITÉ

Ventilateur de refroidissement.

ACCESSOIRES

Rail télescopique sur 1 niveau
- sortie totale AFARAIL

Pierre à pizza et à pain
AFAPIERRE



FOURS MICRO-ONDES

AMI253BK IX



DESIGN

Micro-ondes gril intégrable, niche 38 cm.
Couleur noire **AMI253BK**, ou inox **AMI253IX**.
Contrôle sensitif de la puissance et de la durée.
Ouverture de porte latérale.

FONCTIONNALITÉ

Minuteur électronique 95 minutes
3 modes de cuisson : micro-ondes / gril / micro-ondes + gril
8 programmes automatiques en fonction du type d'aliment et de son poids
Décongélation automatique en fonction du poids ou du temps
5 niveaux de puissance micro-ondes
3 niveaux de puissance micro-ondes + gril
Signal sonore fin de cuisson
Horloge digitale

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Volume de la cavité : 25 litres.
Puissance micro-ondes : 900 W
Puissance gril : 1000 W
Plateau tournant amovible en verre Ø 31,5 cm
Grille à rôtir
Cavité inox
Livré avec cadre d'encastrement monté

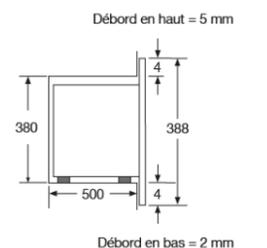
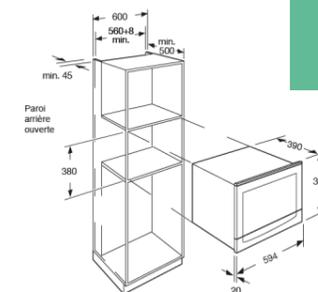
SÉCURITÉ

Sécurité enfants : verrouillage des commandes

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Ils sont la garantie d'une cuisson optimale. Sélectionnez une catégorie d'aliment et renseignez un poids, le programme automatique s'occupe du reste.

- Pâtes
- Pizza
- Viandes
- Légumes
- Réchauffage
- Soupes
- Pommes-de-terre
- Poissons



GUIDE DE CHOIX

COLLECTION FOURS



RÉFÉRENCE	AFP211-	AFP110-	AFC106-	AFE106IX	AFSCW21-N
Série	200	100	100	100	100
Type de cuisson	Multifonction électrique	Multifonction électrique	Multifonction électrique	Multifonction électrique	Gaz ventilé
Couleur	Noir (BK) - Inox (IX) ou blanc (WH)	NOIR (BK) ou Inox (IX)	Noir (BK) - Inox (IX) ou blanc (WH)	Inox	Noir (BK) - Inox (IX) ou blanc (WH)
Nettoyage	Pyrolyse	Pyrolyse	Catalyse	Manuel	Catalyse
FONCTIONS DU FOUR					
Chaleur tournante	•	-	-	-	-
Chaleur brassée	•	•	•	•	-
Convection naturelle	•	•	•	•	-
Cuisson basse température	•	-	-	-	-
Décongélation	•	•	•	•	-
Eclairage	-	-	-	-	•
Éco	•	•	-	-	-
Gril économique	•	•	•	•	-
Gril et sole	•	•	-	-	-
Maxi gril	•	•	-	-	-
Maxi gril ventilé	-	•	-	-	-
Pizza	•	-	-	-	-
Pyrolyse	•	•	-	-	-
Sole	•	•	•	•	-
Turbo gril	-	-	•	•	-
Gaz ventilé	-	-	-	-	•
Gaz ventilé et tournebroche	-	-	-	-	•
Gril gaz	-	-	-	-	•
Gril gaz et tournebroche	-	-	-	-	•
PROGRAMMATION					
Type de programmeur	Sensitif avec écran TFT couleur	Sensitif	Sensitif	Sensitif	Minuteur 60 min
Préconisation de la température	•	-	-	-	•
Gestion électronique de la température	•	•	-	-	-
Préchauffage rapide	•	-	-	-	-
PORTE					
Fermeture / ouverture assistée	•	-	-	-	-
Intérieure plein verre	•	•	•	•	•
Vitres amovibles	Sans outils	Sans outils	Sans outils	Sans outils	Avec outils
ÉQUIPEMENT					
Eclairage intérieur	1 x halogène	1 x halogène	1 x halogène	1 x halogène	1 x incandescent
Gradins fils	•	•	•	•	•
Tournebroche	-	-	-	-	•
Nombre de grilles	2	1	1	1	1
Nombre de lèchefrites	1	1	1	1	1
Catalyseur de fumées	•	•	-	-	-
SÉCURITÉS					
Nombre de vitres	4	4	2	2	2
Verrouillage des commandes	•	•	-	-	-
Verrouillage de la porte en pyrolyse	•	•	-	-	-
Sécurité gaz par thermocouples	-	-	-	-	•
Ventilateur de refroidissement	•	•	•	•	•
CONSOUMATIONS					
Classe efficacité énergétique	A	A	A	A	A
Volume utile	70	70	70	70	60
Consommations en convection naturelle	0.92	0.95	0.80	0.78	1.59
Consommations en convection forcée	0.80	0.81	0.71	0.71	1.77

COLLECTION MICRO-ONDE



RÉFÉRENCE	AMI253-
Niche	38
Volume de la cavité	25
Couleur	Noir (BK) ou Inox (IX)
Type d'ouverture	Latérale
Cavité	Inox
FONCTIONS DU FOUR	
Micro-ondes	•
Micro-ondes + gril	•
Gril	•
Décongélation	Poids / temps
PROGRAMMATION	
Minuteur électronique	95 minutes
Signal sonore fin de cuisson	•
Recettes automatiques	•
Légumes	•
Poisson	•
Viande	•
Pâtes	•
Pomme de terre	•
Pizza	•
Soupe	•
Réchauffage	•
Puissance du gril (W)	1000
Puissance du micro-ondes (W)	900
Nombre de puissance micro-ondes	5
Nombre de puissance micro-ondes + gril	3
Eclairage intérieur	•
ACCESSOIRES	
Plateau tournant en verre	•
Vitres amovibles	Sans outils
ÉQUIPEMENT	
Horloge digitale	•
Plateau tournant en verre	•
Grille à rôtir	•
SÉCURITÉS	
Sécurité enfants : verrouillage des commandes	•

MARKETING : Glemgas et Airlux France

En conformité avec la réglementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente. Les prix indiqués dans ce catalogue (prix TTC maxi) n'ont qu'une valeur informative et indicative à la date d'impression. Depuis le 15 novembre 2006, ces prix doivent être majorés de l'Eco-participation pour financer la filière de collecte et de recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques(décret n°2005-829 du 20 juillet 2005).

Photographies et descriptions indicatives et non contractuelles.

Airlux S.A.S. se réserve le droit de modifier ou de faire évoluer sans préalable les modèles et caractéristiques (techniques ou esthétiques) des produits présentés dans ce catalogue.

La responsabilité d'Airlux ne pourra être engagée en cas d'indisponibilité / arrêt de fabrication d'un modèle présenté dans le présent document.





Spécialiste de l'encastable

SIÈGE SOCIAL AIRLUX S.A.
ZAC du Val de Vence
10 rue du Relai
08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

INFO CONSO
Téléphone : 03 24 56 80 40
info@airlux.com
www.airlux.com

SERVICE APRÈS-VENTE
Téléphone : 03 24 56 67 04
sav@airlux.com

SERVICE GARANTIE
Téléphone : 03 24 56 67 04
sga@airlux.com

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES
Téléphone : 03 24 56 80 48

RETROUVEZ NOUS SUR

