



**STOVES**  
100 YEARS  
EST. 1920





IL Y A PLUS DE 100 ans



# Tout fervent gastronome les avantages d'un reconnaîtra immédiatement piano de cuisson Stoves.

Il y a plus de 100 ans, le premier piano de cuisson était fabriqué à la main au nord de l'Angleterre. Aujourd'hui, les pianos de cuisson Stoves sont de véritables prouesses technologiques aux fonctions innovatrices et leur notoriété est mondiale. Ils vous offrent les meilleures conditions pour préparer une cuisine saine.

Aucun compromis n'est fait en matière de design, car la cuisine est l'espace de vie par excellence et se doit de refléter la douceur et le bonheur de vivre. Partager et vivre ensemble les plaisirs de la table en toute convivialité. Un Stoves permet d'immortaliser ces moments de bonheur et de sérénité.

#### Toutes les spécificités d'un Stoves

Jusque dans les moindres détails, un piano Stoves est le reflet subtil de la robustesse. Tournez un bouton de réglage pour percevoir cette solidité inébranlable. Soulevez simplement un support casseroles en fonte, étonnez-vous de son poids, la qualité de l'ouvrage se révèle immédiatement. Utilisez simultanément les différents fours et appréciez les avantages de leurs technologies pointues.

# TABLE DES MATIÈRES



Un choix volontaire. La qualité. Manifestez votre personnalité. Laissez la nouvelle collection Stoves vous inspirer. Nous vous souhaitons une lecture enrichissante et des découvertes inspirantes.

- 6/8 Plan par étapes
- 10 Savoir-faire
- 11 Fours multifonctions
- 13 Prouesses technologiques
- 14/23 SÉRIE RICHMOND**
- 14 Richmond Minirange
- 16 Richmond Basic
- 17 Richmond Deluxe
- 19 Richmond Deluxe Gas Through Glass
- 20 Richmond Deluxe Anthracite
- 22 Richmond tout en couleurs
- 24/27 SÉRIE COLOUR BOUTIQUE**

- 28/31 SÉRIE PRECISION**
- 29 Precision Deluxe
- 31 Precision Deluxe Gas Thru Glass
- 32/35 SÉRIE STERLING**
- 33 Sterling Minirange
- 34 Sterling Basic
- 35 Sterling Deluxe
- 36/37 CONGÉLATEURS-RÉFRIGÉRATEURS RÉTRO**
- 38 HOTTES**
- 39/51 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**
- 40 Richmond Basic
- 41 Richmond Deluxe et Anthracite

- 42 Richmond Deluxe Gas Through Glass
- 43 Richmond Deluxe Colour Boutique
- 44 Richmond Minirange
- 45 Sterling Minirange
- 46 Precision Deluxe
- 47 Precision Deluxe GTG
- 48 Sterling Basic
- 49 Sterling Deluxe
- 50 Congélateurs-réfrigérateurs rétro
- 51 Hottes / Accessoires
- 52/53 Dessins techniques**
- 54 Installation, garantie et service

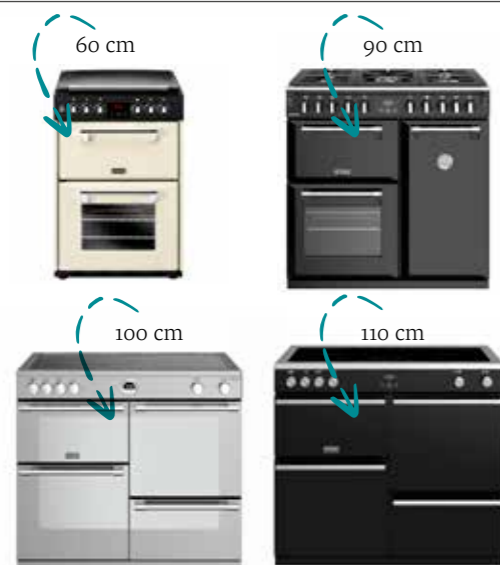
# PLAN PAR ÉTAPES Comment choisir mon piano ?

## 1. RICHMOND, STERLING OU PRECISION

Choisissez votre style personnel. Les pianos Richmond s'intègrent parfaitement dans les aménagements rustiques, industriels ou résolus. Les Sterling et les Precision sont de lignes contemporaines très sobres. Vous pouvez naturellement le composer à votre discrétion, car personne ne saurait douter des goûts personnels.



## 2.



### 60 CM / 90 CM / 100 CM OU 110 CM

Avec un Stoves de 90 cm, le plaisir de cuisiner est déjà à portée de main. Ces modèles sont dotés de trois fours et cinq foyers ou zones de cuisson. 10 cm de plus et vous bénéficiez de nombreuses options pratiques. Quatre fours différents et deux foyers de cuisson supplémentaires. Le modèle de 110 cm présente la même surface de cuisson, mais ses fours sont bien plus volumineux. Le profond et vrai plaisir de cuisiner pour les amis ou les proches.

## 3. GAZ OU INDUCTION

Les modèles Richmond, Sterling et Precision sont disponibles en modèle gaz (DF) ou induction (Ei). Comment choisir ?

### AVANTAGES DU GAZ

- Meilleur marché à l'achat par rapport à l'induction
- Inutile de remplacer vos poêles et casseroles. Tous les modèles peuvent être utilisés sur un feu à gaz
- De nos jours, cuisiner au gaz reste encore plus avantageux
- Température plus élevée, répartition uniforme de la flamme pour les amateurs de la cuisson au wok

### AVANTAGES DE L'INDUCTION

- Efficacité et précision des réglages
- La diffusion intelligente de la chaleur prévient quasiment toute perte intempestive d'énergie
- Nettoyage facile
- Cuisson plus simple et précise grâce à la durée de chauffe réglable par zone de cuisson

## 4. CHOISISSEZ VOTRE COULEUR

Non applicable aux pianos Minirange 60 cm.

Le Richmond peut être profilé à volonté en optant pour un jeu de portes personnel. Ci-dessous les coloris de base pour le Richmond :

Les gammes Sterling et Precision sont disponibles en modèle noir ou inox pour un rayonnement moderne et sobre.



Noir

Crème



Precision Inox / Noir

Sterling Inox

## MANIFESTEZ VOTRE PERSONNALITÉ AVEC UN RICHMOND.

Optez pour l'un des nombreux coloris RAL. Pour de plus amples informations concernant notre concept des couleurs, reportez-vous à la page 22. Ou optez pour l'un de nos modèles Colour Boutique à la page 27.



Country Blue



Chili Red



Icy White



Kingfisher Teal



Midnight Blue



Mojito Mint



Porcini Mushroom



Thunder Blue



# PLAN PAR ÉTAPES Comment choisir mon piano ?

## 5. DELUXE OU BASIC

Non applicable aux pianos Minirange 60 cm

Les standards imposés lors de la fabrication des modèles Stoves Basic sont particulièrement stricts à l'instar de ceux attendus d'un objet de qualité fabriqué main. Les modèles Deluxe offrent de nombreuses options supplémentaires. Ces options ne s'appliquent pas aux pianos de 60 cm.

	STERLING RICHMOND basic	PRECISION STERLING RICHMOND deluxe	
<b>Maxi-Gril</b> sur toute la largeur du four avec rails télescopiques	✓	✓	
<b>Maxi-horloge</b> à éclairage led avec touche sensitive et horloge programmable	✓	✓	
Doubles <b>rails télescopiques</b> coulissants Pro-trac avec répartition pratique des hauteurs de cuisson	✓	✓	
<b>Gril sur toute la largeur du four</b> avec lèchefrite de 41 cm	✓	✓	
<b>Plaque de gril en fonte</b> pour griller viande, poissons et légumes sur votre piano de cuisson	✓	✓	
<b>Kit accessoires de luxe</b> pour des préparations culinaires savoureuses et saines, moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Ce kit d'accessoires comprend également un service de brochettes à viande.	✗	✓	
<b>Couronne de wok en fonte</b> pour un wok de forme arrondie	✗	✓	
<b>Grilles de four</b> robustes et de qualité supérieure	✗	✓	
<b>Plaque de séparation PROFLEX</b> pour séparer le four à porte longue en deux fours indépendants (uniquement pour le modèle de 90 cm)	✗	✓	

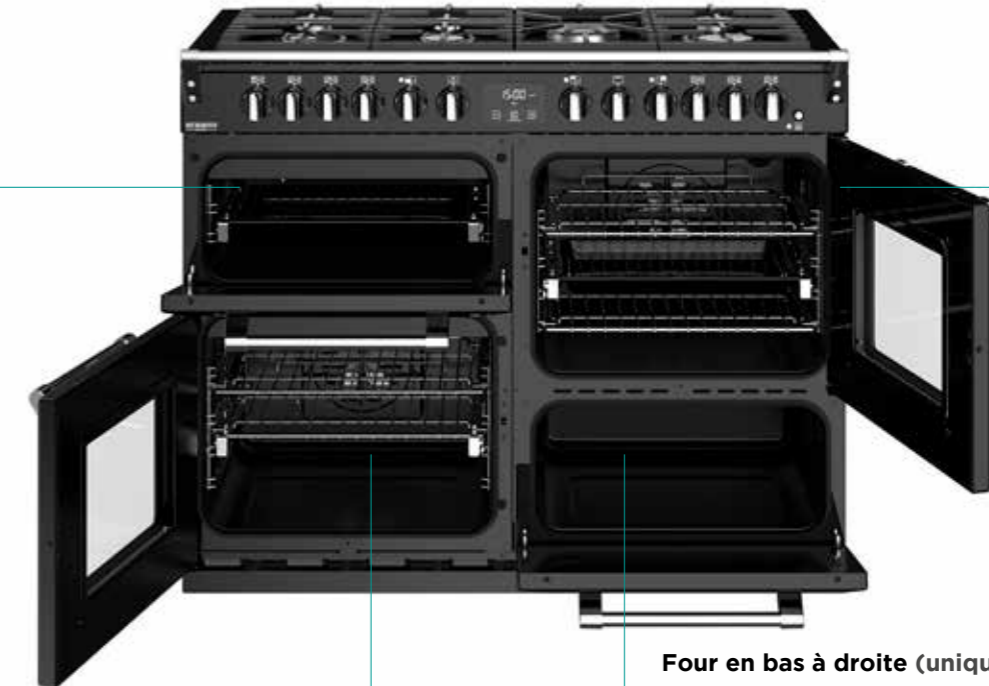
## FOURS STOVES

### Four en haut à gauche

Four conventionnel avec fonction gril variable. Compact, rapide et polyvalent.

### Four (en haut) à droite

Four à chaleur tournante chauffant rapidement. Un four idéal pour un chauffage homogène et une température constante.



### Four en bas à gauche

Four multifonction avec 13 réglages différents.

### Four en bas à droite (uniquement pour les modèles 100 et 110 cm)

Four à mijoter. Pour la cuisson lente de viandes, pot-au-feu et potages.

### Four supérieur (600 DF / Ei)

Four conventionnel avec fonction gril variable.



### Four supérieur (600 DF / Ei)

Four conventionnel avec fonction gril variable et Slow cook (cuisson lente).



### Four inférieur (600 DF)

Four à chaleur tournante avec fonction gril variable, décongélation et levée (pâte), Slow cook (cuisson lente) et maintien au chaud.

### Four inférieur (600 Ei)

Four multifonction avec 13 réglages différents.

### Four inférieur (600 Ei)

Four multifonction avec 13 réglages différents.

### Four inférieur (600 DF)

Four à chaleur tournante et fonction décongélation.

# DU SAVOIR-FAIRE ET DE L'AMOUR POUR LE MÉTIER



La marque Stoves est riche d'une longue tradition en tant qu'entreprise familiale du nord de l'Angleterre. De nos jours, cent ans après, chaque piano de cuisson Stoves est fabriqué de manière traditionnelle et témoigne du savoir-faire et de l'amour pour le métier, avec une attention portée jusque dans les moindres détails. Avec sa riche expérience, Stoves conçoit des pianos conciliant design contemporain et subtilité du raffinement anglais. Les pianos Stoves sont de véritables prouesses technologiques aux fonctions innovatrices. Une technicité en harmonie avec le design. Une cuisine se doit de refléter la douceur et le bonheur de vivre. Partager et vivre ensemble les plaisirs de la table en toute convivialité. Un Stoves permet d'immortaliser ces moments de bonheur et de sérénité.

## Toutes les spécificités d'un Stoves

Éprouver à leur juste valeur les matériaux utilisés. Jusque dans les moindres détails, un piano Stoves est le reflet subtil de la robustesse. Tournez un bouton de réglage pour percevoir cette solidité inébranlable. Soulevez simplement un support casseroles, étonnez-vous de son poids, la qualité de l'ouvrage se révèle immédiatement. Utilisez simultanément les différents fours et appréciez les avantages de leurs technologies pointues. Des technologies qui vous permettent de préparer les plats les plus raffinés pour le plus grand plaisir de vos hôtes. Tout fervent gastronome et des plaisirs de la table reconnaîtra immédiatement les avantages d'un piano de cuisson Stoves. Un piano Stoves concilie design aux nuances subtiles et technologie contemporaine. Le foyer au cœur de votre cuisine. Le cercle de paix, de rencontre, de partage et de plaisir.

**LA QUALITÉ QUI SOULIGNE LA FIERTÉ  
DU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL.**

## FOURS MULTIFONCTIONS

Les gammes Sterling, Richmond et Precision présentent des fonctions très diverses qui en font des fours particulièrement multifonctionnels, qui permettent des modes de cuisson bien plus variés que tous les pianos de cuisson conventionnels.



### Chaleur de sole ventilée :

Fonction à utiliser pour cuire des fonds de tartes, par exemple. L'élément chauffant garantit que le fond de tarte soit bien cuit pendant que le ventilateur fait circuler l'air autour de la garniture de la tarte.



### Four à chaleur tournante 3D :

Dans les fours électriques à chaleur tournante, la résistance annulaire chauffante se trouve autour du ventilateur. Le ventilateur fait circuler la chaleur dans le four et garantit une température uniforme.



### Gril à circulation :

Le ventilateur fait circuler la chaleur du gril dans le four. Il n'est donc pas nécessaire de retourner les aliments.



### Cuisson intensive (chaleur tournante avec chaleur de sole et de voûte) :

Cette fonction est destinée à une cuisson intensive. La chaleur est produite par le haut (voûte) et le bas (sole) et est brassée de façon homogène dans le four.



### Fonction mijotage :

Une température de 80-90 degrés environ qui permet une cuisson lente des plats.



### Fonction décongélation :

Permet de décongeler plus rapidement et d'une manière naturelle les produits alimentaires congelés.



### Four conventionnel :

Dans un four électrique conventionnel, la chaleur est produite par le haut (voûte) et le bas (sole). Du fait que la chaleur monte, le bas du four est donc plus froid que le haut. Un avantage important est que la chaleur de sole et la chaleur de voûte peuvent être entièrement réglées séparément.



### Fonction levée de la pâte à pain :

Cette fonction permet la circulation de l'air afin que la pâte à pain puisse lever à la température adéquate.



### Fonction pizza :

Fonction préprogrammée dans le four à chaleur tournante pour des pizzas savoureuses.



### Four à gril :

Ce four spécial avec un élément de gril unique en son genre permet d'obtenir une croûte croustillante savoureuse sur toutes les préparations culinaires.

Cette fonction peut également être utilisée pour des plats plus petits. Il n'est pas nécessaire d'utiliser toute la surface, mais uniquement une zone voulue et délimitée. Une fonction écologique et économique en énergie.



## STOVES PROUESSES TECHNIQUES

### Plaques latérales noires :

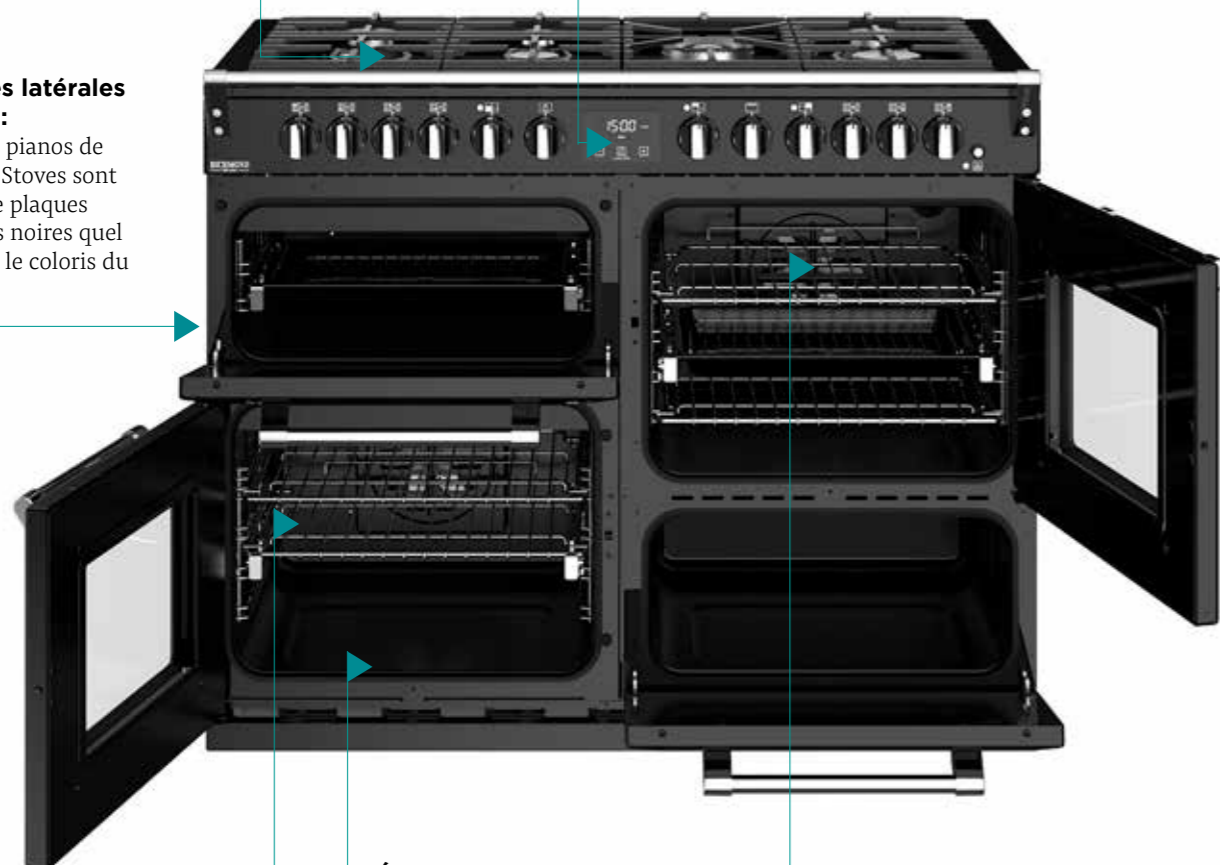
Tous les pianos de cuisson Stoves sont dotés de plaques latérales noires quel que soit le coloris du piano.

### Fond de table :

Fond de table de cuisson émaillé de qualité supérieure fabriqué en une pièce avec gouttières spéciales pour collecter les projections de graisse et les saletés.

### Horloge numérique programmable :

Une horloge numérique de 24 heures avec une fonction de programmation du four en bas à gauche. Cette technologie intelligente permet de préparer des plats avec une extrême précision.



### Hauteur de grille variable :

Tous nos fours permettent différentes hauteurs de grille. Une grande liberté de choix. Cuire une grosse pièce de viande sur une seule grille ? Ou utiliser plusieurs grilles pour différents plats ? C'est possible et en obtenant le meilleur résultat qui soit.

### Émail Easy Clean Pristine® dans toutes les cavités :

Le Pristine Emaille® est utilisé comme finition pour toutes nos cavités. Le Pristine Emaille® est bien plus compact que l'émail ordinaire. Les graisses et les saletés s'incrusteront moins dans le revêtement. Nous pouvons vous garantir que le Pristine Emaille® est trois fois plus facile à nettoyer que l'émail utilisé pour la majorité des autres pianos. La corvée du nettoyage devient bien moins astreignante.

### Système Power cool :

Un système de refroidissement innovateur qui garantit une température contrôlée du four pendant la cuisson. Grâce à la circulation de l'air froid, les parties extérieures du four sont bien moins chaudes, ce qui garantit une sécurité optimale et prolonge la durée de vie de l'appareil. Une fois la cuisson terminée et l'arrêt du four, le système de refroidissement continue de fonctionner pendant quelques minutes pour refroidir votre îlot de cuisson. Outre les avantages que ce système offre en matière de sécurité contre les brûlures directes, il prévient la chauffe des surfaces environnante.

## STOVES PROUESSES TECHNIQUES

### Fond de table :

Fond de table de cuisson émaillé de qualité supérieure fabriqué en une pièce avec gouttières spéciales pour collecter les projections de graisse et les saletés.

### Plaques latérales noires :

Tous les pianos de cuisson Stoves sont dotés de plaques latérales noires quel que soit le coloris du piano.



### Horloge numérique programmable :

Une horloge numérique de 24 heures avec une fonction de programmation du four en bas à gauche. Cette technologie intelligente permet de préparer des plats avec une extrême précision.

### Système Power cool :

Un système de refroidissement innovateur qui garantit une température contrôlée du four pendant la cuisson. Grâce à la circulation de l'air froid, les parties extérieures du four sont bien moins chaudes ce qui garantit une sécurité optimale et prolonge la durée de vie de l'appareil. Une fois la cuisson terminée et l'arrêt du four, le système de refroidissement continue de fonctionner pendant quelques minutes pour refroidir votre îlot de cuisson. Outre les avantages que ce système offre en matière de sécurité contre les brûlures directes, il prévient la chauffe des surfaces environnante.

### Hauteur de grille variable :

Tous nos fours permettent différentes hauteurs de grille. Une grande liberté de choix. Cuire une grosse pièce de viande sur une seule grille ? Ou utiliser plusieurs grilles pour différents plats ? C'est possible et en obtenant le meilleur résultat qui soit.

### Émail Easy Clean Pristine® dans toutes les cavités :

Le Pristine Emaille® est utilisé comme finition pour toutes nos cavités. Le Pristine Emaille® est bien plus compact que l'émail ordinaire. Les graisses et les saletés s'incrusteront moins dans le revêtement. Nous pouvons vous garantir que le Pristine Emaille® est trois fois plus facile à nettoyer que l'émail utilisé pour la majorité des autres pianos. La corvée du nettoyage devient bien moins astreignante.



## RICHMOND MINIRANGE

Grâce à leur design, les pianos Stoves s'intègrent parfaitement dans chaque style de cuisine. Que ce soit dans une cuisine style campagnard ou une cuisine contemporaine aspect industriel, un piano de cuisson de la série Richmond sera un joyau pour l'œil, ce, quel que soit votre style. Le piano est proposé en dimension de 60, 90, 100 ou 110 cm. Un piano de cuisson Richmond est un appareil multitâche et même les minipianos d'une largeur de 60 cm avec leurs deux fours multifonctions ne cèdent en rien au plaisir de cuisiner. Le concept tout-en-un de Stoves s'applique donc aussi aux minipianos de cuisson qui vous offrent une cuisson saine et économique.

## RICHMOND minirange

Notre Richmond avec toute son authenticité typiquement britannique rayonne un caractère intègre et franc. Le nouveau Richmond est un véritable bijou pour votre cuisine, qui concilie le savoir-faire artisanal de pure tradition, une qualité supérieure et des fonctions innovatrices et étonnantes. Le Richmond est disponible en largeur de 60, 90, 100 et 110 cm, modèle gaz ou induction.



**RICHMOND 600 DF / EI**

60 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables  
par curseur tactile  
avec notamment une fonction Power boost de 2,1 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

4 foyers avec 2 supports casseroles en fonte, dont un foyer de 4 kW.



**Vous voulez découvrir toutes les fonctionnalités de nos fours ?**

Vous trouverez la description des fours à la page 9.

**Disponible standard en coloris :**



Noir



Crème



Rouge

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 44. Pour les prix de vente conseillés des pianos de cuisson, consulter [stoves.eu](http://stoves.eu)



## RICHMOND basic

Notre Richmond avec toute son authenticité typiquement britannique rayonne un caractère intègre et franc. Le nouveau Richmond est un véritable bijou pour votre cuisine, qui concilie le savoir-faire artisanal de pure tradition, une qualité supérieure et des fonctions innovatrices et étonnantes. Le Richmond est disponible en largeur de 90, 100 et 110 cm, modèle gaz ou induction.



**RICHMOND S900 DF / EI**  
90 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

5 foyers avec 3 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

**RICHMOND S1000 DF / EI**  
100 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

7 foyers avec 4 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

**RICHMOND S1100 DF / EI**  
110 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

7 foyers avec 4 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

## RICHMOND Deluxe

La série Deluxe se caractérise par les nombreuses options supplémentaires par rapport aux modèles basic. Un séparateur (splitter) permet de convertir un four en deux fours sur les pianos de 90 cm. Les deux fours créés peuvent être utilisés séparément. En un tour de main, vous obtenez quatre fours différents aux possibilités spécifiques. Dans toute la série Deluxe, les pianos sont dotés d'un kit d'accessoires de luxe, d'une couronne en fonte (pour un piano à gaz), de grilles de four de qualité supérieure et d'un feu pour wok de 4 kW (sur un piano à gaz).



**RICHMOND S900 DELUXE DF / EI** 90 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

5 foyers avec 3 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

**RICHMOND S1000 DELUXE DF / EI** 100 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

7 foyers avec 4 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

**RICHMOND S1100 DELUXE DF / EI** 110 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

7 foyers avec 4 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

**Vous voulez découvrir toutes les fonctionnalités de nos fours ?**

Vous trouverez la description des fours aux pages 8 et 9.

**Disponible standard en coloris :**



Noir



Crème

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 40. Disponible dans tous les coloris RAL. De plus amples informations page 22. Pour les prix de vente conseillés des pianos de cuisson, consulter stoves.eu

**Vous voulez découvrir toutes les fonctionnalités de nos fours ?**

Vous trouverez la description des fours aux pages 8 et 9.

**Disponible standard en coloris :**



Noir



Crème

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 41. Disponible dans tous les coloris RAL. De plus amples informations page 22. Pour les prix de vente conseillés des pianos de cuisson, consulter stoves.eu



## RICHMOND Deluxe Gas Thru Glass

Dans la série Deluxe, le modèle Gas Thru Glass est doté d'un fond de table verre céramique garantissant un aspect design et un nettoyage rapide. Ces pianos de cuisson sont complétés avec un ou plusieurs puissants foyers wok de 5 kW.



**RICHMOND S900 DELUXE**  
**GTG DF** 90 cm

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

5 foyers avec 3 supports  
casseroliers  
en fonte, dont un foyer wok  
de 5 kW.



**RICHMOND S1000 DELUXE**  
**GTG DF** 100 cm

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

6 foyers avec 4 supports  
casseroliers  
en fonte, dont deux foyers wok  
de 5 kW.



**RICHMOND S1100 DELUXE**  
**GTG DF** 110 cm

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

6 foyers avec 4 supports  
casseroliers  
en fonte, dont deux foyers wok  
de 5 kW.

**Vous voulez découvrir toutes les fonctionnalités de nos fours ?**

Vous trouverez la description des fours aux pages 8 et 9.

**Disponible standard en coloris :**



Noir



Crème

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 42. Disponible dans tous les coloris RAL. De plus amples informations page 22. Pour les prix de vente conseillés des pianos de cuisson, consulter [stoves.eu](http://stoves.eu)

## RICHMOND Deluxe Anthracite

Les pianos de cuisson Richmond Deluxe se déclinent également en anthracite, une couleur esthétique avec une structure grossière mate. Les rehausses de plinthe assorties permettent d'installer le piano de cuisson à la hauteur désirée. Le panneau de commande et les portes sont en anthracite mat.

Ce magnifique piano de cuisine s'intègre aussi bien dans les cuisines de finition brillante que mate. Dans une cuisine de couleur sombre et unie, ce sont les différentes matières et finitions qui sont privilégiées, tandis que dans une cuisine claire, ce piano séduira par son allure élégante et le contraste qu'il offre. Vous trouverez la description des fours à la page 8 et les caractéristiques techniques à la page 41.



### RICHMOND S900 DELUXE DF / EI 90 cm

(induction / Ei)

#### Dessus du piano de cuisson

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

#### Dessus du piano de cuisson

5 foyers avec 3 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

### RICHMOND S1000 / S1100 DELUXE DF / EI 100 / 110 cm

(induction / Ei)

#### Dessus du piano de cuisson

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

#### Dessus du piano de cuisson

7 foyers avec 4 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.



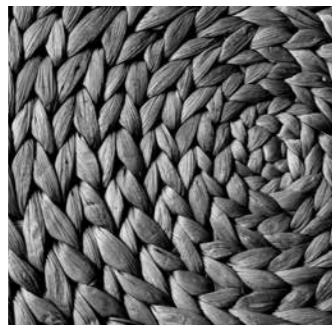
# CHOISISSEZ VOTRE COULEUR (RAL)

Les pianos de cuisson Richmond peuvent être commandés dans chaque couleur RAL. La couleur ne vous plaît plus ? Vous pouvez remplacer les portes d'origine de coloris noir ou crème. Vous pouvez également commander un jeu de portes supplémentaires dans un autre coloris RAL original. Vous modifiez ainsi immédiatement le style de votre cuisine.



1. Commandez un piano de cuisson de coloris noir ou crème de la série Richmond d'une largeur de 90/100/110 cm.
2. Commandez un jeu de façades de porte dans le coloris RAL souhaité.
3. Les façades de porte colorées sont livrées séparément du piano de cuisson.
4. Votre cuisiniste remplace les façades de porte de coloris noir ou crème par les façades du coloris RAL choisi. Vous pouvez également le faire simplement vous-même en consultant la vidéo d'instruction sur [stoves.eu](http://stoves.eu).
5. Conservez les façades de porte de coloris noir ou crème à l'abri dans un endroit sec. Ces façades de porte peuvent toujours être remplacées par les façades standard de coloris noir ou crème. Le panneau de commande, le fond de la table, la plinthe et les côtés du piano de cuisson sont toujours en coloris noir de base. Les portes sont colorées par un procédé de revêtement par poudre. Ce procédé de pointe garantit une couche de surface ultra résistante.

Attention : les coloris dans cette brochure et sur nos sites Internet présentent toujours une variation par rapport au revêtement réel par poudre des façades de porte. Cette variation est due aux procédés de coloration et aux matériaux. Un éventail de couleurs RAL récent sera la meilleure référence pour obtenir une impression plus fidèle du coloris réel.



# OSEREZ-VOUS la couleur ?

Place à la couleur et à la bonne humeur ! Préparez des repas sains et gourmands sur un piano Richmond Deluxe Colour Boutique. Le concept est simple. La base est le très complet piano Richmond Deluxe et ses fonctionnalités attrayantes. À vous de choisir la couleur qui s'accorde à votre cuisine, style et personnalité. Vous préférez une autre couleur ? Aucun problème, le luxueux revêtement par poudre du piano peut être réalisé dans le coloris RAL de votre choix. Pour de plus amples informations à ce sujet, reportez-vous à la page 22. Dans ce cas, seule la façade de commande reste noire et vous recevrez un jeu de portes supplémentaires colorées.

## RICHMOND Deluxe Colour Boutique



Country Blue



Chili Red



Icy White



Kingfisher Teal



Midnight Blue



Mojito Mint



Porcini Mushroom



Thunder Blue

### RICHMOND S900 DELUXE CB DF / EI 90 cm

(induction / Ei)

#### Dessus du piano de cuisson

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

#### Dessus du piano de cuisson

5 foyers avec 3 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

### RICHMOND S1000 DELUXE CB DF / EI 100 cm

(induction / Ei)

#### Dessus du piano de cuisson

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

#### Dessus du piano de cuisson

5 foyers avec 3 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

### RICHMOND S1100 DELUXE CB DF / EI 110 cm

(induction / Ei)

#### Dessus du piano de cuisson

5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

#### Dessus du piano de cuisson

7 foyers avec 4 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

### Vous voulez découvrir toutes les fonctionnalités de nos fours ?

Vous trouverez la description des fours aux pages 8 et 9.

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 43.



## PRECISION Deluxe

Le Precision Deluxe est un piano de cuisson moderne, doté de nombreuses fonctionnalités. Un séparateur (splitter) permet de convertir un four en deux fours sur les pianos de 90 cm. Les deux fours créés peuvent être utilisés séparément. En un tour de main, vous obtenez quatre fours différents aux possibilités spécifiques.

Dans toute la série Deluxe, les pianos sont dotés d'un kit d'accessoires de luxe, d'une couronne en fonte (pour un piano à gaz), de grilles de four de qualité supérieure et d'un feu pour wok de 4 kW (sur un piano à gaz).



**PRECISION S900 DELUXE**  
DF / EI 90 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**  
5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**  
5 foyers avec 3 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.



**PRECISION S1000 DELUXE**  
DF / EI 100 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**  
5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**  
7 foyers avec 4 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.



**PRECISION S1000 DELUXE**  
DF / EI 110 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**  
5 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**  
7 foyers avec 4 supports casseroles en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

## SÉRIE PRECISION

Élégant, pratique et sobre. Le piano de cuisson Precision est un Stoves par excellence. Le souci du détail se reflète dans les poignées et les boutons aux finitions esthétiques. Vous aimez garder un œil sur la cuisson en permanence ? Les portes vitrées qui deviennent transparentes dès que vous allumez le four devraient vous séduire. Sitôt le four éteint, le verre reprend son élégance noire. Cuisson au gaz ou induction. D'une largeur de 90, 100 ou 110 cm, le piano est doté des mêmes fonctionnalités que les modèles Richmond et Sterling.



### Vous voulez découvrir toutes les fonctionnalités de nos fours ?

Vous trouverez la description des fours aux pages 8 et 9.

Disponible standard en coloris :



Noir



Inox / Noir

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 46. Pour les prix de vente conseillés des pianos de cuisson, consulter [stoves.eu](http://stoves.eu)

APRÈS UNE LONGUE JOURNÉE PASSÉE À LA PLAGE,  
**UN HAMBURGER**  
FAIT PARFAITEMENT L'AFFAIRE.



## PRECISION Deluxe Gas Thru Glass

Pour un conseil d'encastrement, se reporter page 53 ou consulter le site [www.stoves.eu](http://www.stoves.eu)

Dans la série Deluxe, le modèle Gas Thru Glass est doté d'un fond de table verre céramique garantissant un aspect design et un nettoyage rapide. Ces pianos de cuisson sont complétés avec un ou plusieurs puissants foyers wok de 5 kW.



**PRECISION S900 DELUXE**  
**GTG DF 90 cm**

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

5 foyers avec 3 supports  
casserolés  
en fonte, dont un foyer wok  
de 5 kW.



**PRECISION S1000 DELUXE**  
**GTG DF 100 cm**

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

6 foyers avec 4 supports  
casserolés  
en fonte, dont deux foyers wok  
de 5 kW.



**PRECISION S1100 DELUXE**  
**GTG DF 110 cm**

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

6 foyers avec 4 supports  
casserolés  
en fonte, dont deux foyers wok  
de 5 kW.

**Vous voulez découvrir toutes les fonctionnalités de nos fours ?**

Vous trouverez la description des fours aux pages 8 et 9.

Disponible standard en coloris :



Noir



Inox / Noir

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 47. Pour les prix de vente conseillés des pianos de cuisson, consulter [stoves.eu](http://stoves.eu)





## SÉRIE STERLING

Massifs, robustes et solides. Les trois adjectifs décrivant le mieux ces pianos de cuisson Sterling. De par leurs lignes sobres et singulières, ils s'intègrent au mieux dans toute cuisine moderne. La simplicité optimale d'utilisation des pianos de la série Sterling est tout au moins aussi importante. Les portes vitrées du Sterling se caractérisent par un design très séduisant, et en plus elles sont pratiques. Elles vous permettent de surveiller à tout moment la cuisson de vos plats.

## STERLING Minirange

Pour un conseil d'encastrement, se reporter page 53 ou consulter le site [www.stoves.eu](http://www.stoves.eu)

Si vous souhaitez aménager votre cuisine dans un style contemporain et harmonieux, nous vous recommandons la gamme Sterling. Avec ses lignes sobres, son aspect contemporain, ses fonctions uniques en leur genre et toutes les possibilités requises pour cuisiner, ces pianos sont des appareils incontournables. La collection Sterling Basic est disponible en largeur de 60 et 90 cm, modèle gaz ou induction.



### STERLING 600 DF / EI

60 cm

(induction / Ei)

#### Dessus du piano de cuisson

4 zones de cuisson induction réglables par curseur tactile avec notamment une fonction Power boost de 1,85 kW

(gaz / DF)

#### Dessus du piano de cuisson

4 foyers avec 2 supports casseroles en fonte, dont un foyer de 3 kW



### Vous voulez découvrir toutes les fonctionnalités de nos fours ?

Vous trouverez la description des fours aux pages 8 et 9.

Disponible standard en coloris :



Noir



Inox

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 45. Pour les prix de vente conseillés des pianos de cuisson, consulter [stoves.eu](http://stoves.eu)

# STERLING Basic

Pour un conseil d'encastrement, se reporter page 53 ou consulter site [www.stoves.eu](http://www.stoves.eu)

Si vous souhaitez aménager votre cuisine dans un style contemporain et harmonieux, nous vous recommandons la nouvelle gamme Sterling. Avec ses lignes sobres, son aspect contemporain, ses fonctions uniques en leur genre et toutes les possibilités requises pour cuisiner, ces pianos sont des appareils incontournables. La collection Sterling Basic est disponible en largeur de 90 cm, modèle gaz ou induction.



**STERLING S900 DF / EI**  
90 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables  
par curseur tactile  
avec notamment  
une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

5 foyers avec 3 supports casseroles  
en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.



**Vous voulez découvrir toutes les fonctionnalités de nos fours ?**

Vous trouverez la description des fours aux pages 8 et 9.

**Disponible standard en coloris :**



Noir

Inox

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 48. Pour les prix de vente conseillés des pianos de cuisson, consulter [stoves.eu](http://stoves.eu)

# STERLING Deluxe

Pour un conseil d'encastrement, se reporter page 53 ou consulter le site [www.stoves.eu](http://www.stoves.eu)

La série Deluxe se caractérise par les nombreuses options supplémentaires par rapport aux modèles basic. Un séparateur (splitter) permet de convertir un four en deux fours sur les pianos de 90 cm. Les deux fours créés peuvent être utilisés séparément. En un tour de main, vous obtenez quatre fours différents aux possibilités spécifiques. Dans toute la série Deluxe, les pianos sont dotés d'un kit d'accessoires de luxe, d'une couronne en fonte (pour un piano à gaz), de grilles de four de qualité supérieure et d'un feu pour wok de 4 kW (sur un piano à gaz).



**STERLING S900 DELUXE**  
DF / EI 90 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables  
par curseur tactile  
avec notamment  
une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

5 foyers avec 3 supports casseroles  
en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.



**STERLING S1000 DELUXE**  
DF / EI 100 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables  
par curseur tactile  
avec notamment  
une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

7 foyers avec 4 supports casseroles  
en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.



**STERLING S1100 DELUXE**  
DF / EI 110 cm

(induction / Ei)

**Dessus du piano de cuisson**

5 zones de cuisson induction réglables  
par curseur tactile  
avec notamment  
une fonction Power boost de 3,7 kW.

(gaz / DF)

**Dessus du piano de cuisson**

7 foyers avec 4 supports casseroles  
en fonte, dont un foyer wok de 4 kW.

**Vous voulez découvrir toutes les fonctionnalités de nos fours ?**

Vous trouverez la description des fours aux pages 8 et 9.

**Disponible standard en coloris :**



Noir

Inox

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 49. Pour les prix de vente conseillés des pianos de cuisson, consulter [stoves.eu](http://stoves.eu)



## RÉFRIGÉRATEUR RÉTRO

En choisissant un piano de cuisson Stoves, vous pouvez ouvrir votre cuisine à vos invités. Manifestation de votre personnalité, il témoigne de votre bon goût et de votre amour des bons petits plats. Les nouveaux congélateurs-réfrigérateurs Stoves Breeze Retro permettent de compléter harmonieusement l'aménagement de la cuisine. Une cuisine où il est bon de vivre ; une cuisine respirant le plaisir de cuisiner et une cuisine où il est agréable de se retrouver entre amis et proches.

## CONGÉLATEURS-RÉFRIGÉRATEURS RÉTRO

### Retro Breeze

Les congélateurs-réfrigérateurs Stoves Breeze Retro sont disponibles en trois couleurs originales : noir, rouge et crème. Le rouge est un coloris unique en son genre, qui replonge dans les années 60. Ces coloris ne sont donc pas comparables aux couleurs RAL contemporaines. Osez l'originalité : optez pour un congélateur-réfrigérateur Breeze ! Chaque jour, ce design volontaire et étonnant vous émerveillera. Les poignées en chrome particulièrement esthétiques confèrent un rayonnement rétro, accentuent les formes et surtout le caractère du congélateur-réfrigérateur. Comme tous les appareils Stoves, ces congélateurs-réfrigérateurs sont extrêmement économiques (label A+) et sont dotés des dernières mises au point technologiques telles que la fonction No Frost.



Disponible standard en coloris :



Noir



Crème



Rouge

Pour toutes les caractéristiques techniques, se reporter page 50. Pour les prix de vente conseillés des pianos de cuisson, consulter [stoves.eu](http://stoves.eu)

# HOTTES



## 850 SIL Inox

L'unité encastrable 850 SIL avec trois filtres à graisses labyrinthe en inox confère un rayonnement professionnel et esthétique à votre équipement.

Pour les caractéristiques techniques, se reporter page 51.

Inox

Disponible en coloris :



## RICH CHIM

90 - 100 - 110

Notre modèle Rich Chim est disponible dans les trois largeurs 90, 100 et 110 cm en coloris noir.

Pour les caractéristiques techniques, se reporter page 51.

Disponible en coloris :



Noir



## STER CHIM

90 - 100 - 110

Le modèle sobre Ster Chim est disponible dans les trois largeurs 90, 100 et 110 cm en coloris noir.

Pour les caractéristiques techniques, se reporter page 51.

Disponible en coloris :



Noir

## Level

90 - 100 - 110

La hotte sobre Level est disponible dans les trois largeurs 90, 100 et 110 cm en coloris noir et inox avec aspiration périphérique. Pour les caractéristiques techniques, se reporter page 51.

Disponible en coloris :



Noir



Inox



# CARACTÉRISTIQUES techniques



# RICHMOND basic



MODÈLE	RICHMOND S900		RICHMOND S1000		RICHMOND S1100	
Table de cuisson	GAZ (DF)	INDUCTION (Ei)	GAZ (DF)	INDUCTION (Ei)	GAZ (DF)	INDUCTION (Ei)
	5 foyers	5 zones de cuisson	7 foyers	5 zones de cuisson	7 foyers	5 zones de cuisson
	1x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW	2x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW	2x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW
	2x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW	3x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW	3x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW
	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW
(foyer wok / zone wok)	1x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW	1x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW	1x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW
		commande à touche tactile		commande à touche tactile		commande à touche tactile
<b>FOUR EN HAUT À GAUCHE</b>						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	180×420×430	180×420×430	180×420×430	180×420×430	180×470×430	180×470×430
Volume	37 litres	37 litres	37 litres	37 litres	41 litres	41 litres
<b>FOUR EN BAS À GAUCHE</b>						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	325×420×395	325×420×395	325×420×395	325×420×395	325×470×395	325×470×395
Volume	64 litres	64 litres	64 litres	64 litres	71 litres	71 litres
<b>FOUR À DROITE</b>						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	620×350×395	620×350×395	-	-	-	-
Volume	94 litres	94 litres	-	-	-	-
<b>FOUR EN HAUT À DROITE</b>						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-	350×420×395	350×420×395	350×470×395	350×470×395
Volume	-	-	64 litres	64 litres	71 litres	71 litres
<b>FOUR EN BAS À DROITE</b>						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-	200×420×430	200×420×430	200×470×430	200×470×430
Volume	-	-	37 litres	37 litres	41 litres	41 litres
<b>Accessoires</b>						
Plaque de grill en fonte	V	-	V	-	V	-
Kit accessoires de luxe	-	-	-	-	-	-
Grille de four en chrome (5 unités)	V	V	V	V	V	V
Poêle grill à poignée	V	V	V	V	V	V
Lèchefrite émaillée (2 unités)	V	V	V	V	V	V
Grille lèchefrite	V	V	V	V	V	V
Support assiettes	V	V	-	-	-	-
Couronne de wok	-	-	-	-	-	-
Kit de conversion gaz en bouteille	V	-	V	-	V	-
Préprogrammation fondre / maintenir chaud / ébullition rapide	-	V	-	V	-	V
<b>Caractéristiques techniques</b>						
Puissance de raccordement max.	7,76 kW	15,16 kW	7,46 kW	14,86 kW	7,46 kW	14,86 kW
Dimensions (hxlxp en mm)	900/930×900×600	900/930×900×600	900/930×1000×600	900/930×1000×600	900/930×1100×600	900/930×1100×600
Classe énergétique	A	A	A	A	A	A

# RICHMOND Deluxe / Deluxe Anthracite



MODÈLE	RICHMOND S900 DELUXE		RICHMOND S1000 DELUXE		RICHMOND S1100 DELUXE	
Table de cuisson	GAZ (DF)	INDUCTION (Ei)	GAZ (DF)	INDUCTION (Ei)	GAZ (DF)	INDUCTION (Ei)
Nombre de foyers / zones de cuisson	5 foyers	5 zones de cuisson	7 foyers	5 zones de cuisson	7 foyers	5 zones de cuisson
	1x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW	1x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW	1x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW
	2x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW	3x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW	3x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW
	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW
(foyer wok / zone wok)	1x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW	2x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW	2x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW
		commande à touche tactile		commande à touche tactile		commande à touche tactile
<b>FOUR EN HAUT À GAUCHE</b>						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	180×420×430	180×420×430	180×420×430	180×420×430	180×470×430	180×470×430
Volume	37 litres	37 litres	37 litres	37 litres	41 litres	41 litres
<b>FOUR EN BAS À GAUCHE</b>						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	325×420×395	325×420×395	325×420×395	325×420×395	325×470×395	325×470×395
Volume	64 litres	64 litres	64 litres	64 litres	71 litres	71 litres
<b>FOUR À DROITE</b>						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	620×350×395	620×350×395	-	-	-	-
Volume	94 litres	94 litres	-	-	-	-
<b>FOUR EN HAUT À DROITE</b>						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-	350×420×395	350×420×395	350×470×395	350×470×395
Volume	-	-	64 litres	64 litres	71 litres	71 litres
<b>FOUR EN BAS À DROITE</b>						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-	200×420×430	200×420×430	200×470×430	200×470×430
Volume	-	-	37 litres	37 litres	41 litres	41 litres
<b>Accessoires</b>						
Plaque de grill en fonte	V	-	V	-	V	-
Kit accessoires de luxe	V	V	V	V	V	V
Grille de four en chrome (5 unités)	V	V	V	V	V	V
Poêle grill à poignée	V	V	V	V	V	V
Lèchefrite émaillée (2 unités)	V	V	V	V	V	V
Grille lèchefrite	V	V	V	V	V	V
Support assiettes	V	V	-	-	-	-
Couronne de wok	V	-	V	-	V	-
Kit de conversion gaz en bouteille	V	-	V	-	V	-
Préprogrammation fondre / maintenir chaud / ébullition rapide	-	V	-	V	-	V
<b>Caractéristiques techniques</b>						
Puissance de raccordement max.	8,25 kW	15,65 kW	7,46 kW	14,86 kW	7,46 kW	14,86 kW
Dimensions (hxlxp en mm)	900/930×900×600	900/930×900×600	900/930×1000×600	900/930×1000×600	900/930×1100×600	900/930×1100×600
Classe énergétique	A	A	A	A	A	A



MODÈLE	RICHMOND S900 DF DELUXE GTG	RICHMOND S1000 DF DELUXE GTG	RICHMOND S1100 DF DELUXE GTG
Table de cuisson	GAZ (DF)	GAZ (DF)	GAZ (DF)
Nombre de foyers / zones de cuisson	5 foyers	6 foyers	6 foyers
	1x 1 kW	1x 1 kW	1x 1 kW
	2x 2 kW	2x 2 kW	2x 2 kW
	1x 3 kW	1x 3 kW	1x 3 kW
(foyer wok / zone wok)	1x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW
<b>FOUR EN HAUT À GAUCHE</b>			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	180×420×430	180×420×430	180×470×430
Volume	37 litres	37 litres	41 litres
<b>FOUR EN BAS À GAUCHE</b>			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	325×420×395	325×420×395	325×470×395
Volume	64 litres	64 litres	71 litres
<b>FOUR À DROITE</b>			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	620×350×395	-	-
Volume	94 litres	-	-
<b>FOUR EN HAUT À DROITE</b>			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	350×420×395	350×470×395
Volume	-	64 litres	71 litres
<b>FOUR EN BAS À DROITE</b>			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	200×420×430	200×470×430
Volume	-	37 litres	41 litres
<b>Accessoires</b>			
Plaque de gril en fonte	V	V	V
Kit accessoires de luxe	V	V	V
Grille de four en chrome (5 unités)	V	V	V
Poêle gril à poignée	V	V	V
Lèchefrite émaillée (2 unités)	V	V	V
Grille lèchefrite	V	V	V
Support assiettes	V	-	-
Couronne de wok	V	V	V
Kit de conversion gaz en bouteille	V	V	V
Préprogrammation fondre / maintenir chaud / ébullition rapide	-	-	-
<b>Caractéristiques techniques</b>			
Puissance de raccordement max.	8,25 kW	7,46 kW	7,46 kW
Dimensions (hxlxp en mm)	900/930×900×600	900/930×1000×600	900/930×1100×600
Classe énergétique	A	A	A



MODÈLE	RICHMOND S900 CB DELUXE	RICHMOND S1000 CB DELUXE	RICHMOND S1100 CB DELUXE
Table de cuisson	GAZ (DF)	INDUCTION (Ei)	GAZ (DF)
Nombre de foyers / zones de cuisson	5 foyers	5 zones de cuisson	7 foyers
	1x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW	2x 1 kW
	2x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW	1x 1,15-2,2 kW
	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW	1x 3 kW
(foyer wok / zone wok)	1x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW	1x 4 kW
		commande à touche tactile	commande à touche tactile
<b>FOUR EN HAUT À GAUCHE</b>			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	180×420×430	180×420×430	180×420×430
Volume	37 litres	37 litres	37 litres
<b>FOUR EN BAS À GAUCHE</b>			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	325×420×395	325×420×395	325×420×395
Volume	64 litres	64 litres	64 litres
<b>FOUR À DROITE</b>			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	620×350×395	620×350×395	-
Volume	94 litres	94 litres	-
<b>FOUR EN HAUT À DROITE</b>			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-	350×420×395
Volume	-	-	64 litres
<b>FOUR EN BAS À DROITE</b>			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-	200×420×430
Volume	-	-	37 litres
<b>Accessoires</b>			
Plaque de gril en fonte	V	-	V
Kit accessoires de luxe	V	V	V
Grille de four en chrome (5 unités)	V	V	V
Poêle gril à poignée	V	V	V
Lèchefrite émaillée (2 unités)	V	V	V
Grille lèchefrite	V	V	V
Support assiettes	V	V	-
Couronne de wok	V	-	V
Kit de conversion gaz en bouteille	V	-	V
Préprogrammation fondre / maintenir chaud / ébullition rapide	-	V	-
<b>Caractéristiques techniques</b>			
Puissance de raccordement max.	8,25 kW	15,65 kW	7,46 kW
Dimensions (hxlxp en mm)	900/930×900×600	900/930×900×600	900/930×1000×600
Classe énergétique	A	A	A

## RICHMOND Minirange



MODÈLE	RICHMOND MINIRANGE 60 CM	
	Gaz	Induction
Table de cuisson	Gaz	Induction
Nombre de foyers / zones de cuisson	4 foyers	4 zones
	1x 1 kW	
	2x 2 kW	2x 1,4 kW
(foyer wok / zone wok)	1 x 4 kW	2x 1,85-2,1 kW
FOUR SUPÉRIEUR		
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	180×470×429	180×470×429
Volume	41 litres	41 litres
FOUR INFÉRIEUR		
Dimensions intérieures (mm)	350×470×394	350×470×394
Volume	71 litres	71 litres
Accessoires		
Plaque de gril en fonte	-	-
Kit accessoires de luxe	-	-
Grilles de four en chrome	V	V
Poêle gril à poignée	V	V
Lèchefrite en émail	V	V
Grille lèchefrite	-	-
Support assiettes	-	-
Couronne de wok	-	-
Rails télescopiques	V	V
Kit de conversion gaz en bouteille	V	-
Préprogrammation fondre / maintenir chaud / ébullition rapide	-	-
Caractéristiques techniques		
Dimensions (hxlxp)	900/915×600×600	900/915×600×600
Classe énergétique	A	A

## STERLING Minirange



MODÈLE	STERLING MINIRANGE 60 CM	
	Gaz	Induction
Table de cuisson	Gaz	Induction
Nombre de foyers / zones de cuisson	4 foyers	4 zones
	1x 1 kW	
	2x 2 kW	
(foyer wok / zone wok)	1 x 3 kW	4x 1,4-1,85 kW
FOUR SUPÉRIEUR		
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	160×467×420	160×467×420
Volume	39 litres	39 litres
FOUR INFÉRIEUR		
Dimensions intérieures (mm)	350×470×394	350×470×394
Volume	69 litres	69 litres
Accessoires		
Plaque de gril en fonte	-	-
Kit accessoires de luxe	-	-
Grilles de four en chrome	V	V
Poêle gril à poignée	V	V
Lèchefrite en émail	V	V
Grille lèchefrite	-	-
Support assiettes	-	-
Couronne de wok	-	-
Rails télescopiques	-	-
Kit de conversion gaz en bouteille	V	-
Préprogrammation fondre / maintenir chaud / ébullition rapide	-	-
Caractéristiques techniques		
Dimensions (hxlxp)	900/915×600×600	900/915×600×600
Classe énergétique	A	A

# PRECISION Deluxe



MODÈLE	PRECISION S900 DELUXE		RICHMOND S1000 DELUXE		PRECISION S1100 DELUXE	
Table de cuisson	Gaz	Induction	Gaz	Induction	Gaz	Induction
Nombre de foyers / zones de cuisson	5 foyers	5 zones de cuisson	7 foyers	5 zones de cuisson	7 foyers	5 zones de cuisson
	1x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW	2x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW	2x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW
	2x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW	3x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW	3x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW
	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW
(foyer wok / zone wok)	1x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW	1x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW	1x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW
		commande par touche à effleurement sur le dessus		commande par touche à effleurement sur le dessus		commande par touche à effleurement sur le dessus
FOUR EN HAUT À GAUCHE						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	180x420x430	180x420x430	180x420x430	180x420x430	180x470x430	180x470x430
Volume	37 litres	37 litres	37 litres	37 litres	37 litres	41 litres
FOUR EN BAS À GAUCHE						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	325x420x395	325x420x395	325x420x395	325x420x395	325x470x395	325x470x395
Volume	64 litres	64 litres	64 litres	64 litres	71 litres	71 litres
FOUR À DROITE						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	620x350x395	620x350x395	-	-	-	-
Volume	94 litres	94 litres	-	-	-	-
FOUR EN HAUT À DROITE						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-	350x420x395	350x420x395	350x470x395	350x470x395
Volume	-	-	64 litres	64 litres	71 litres	71 litres
FOUR EN BAS À DROITE						
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-	200x420x430	200x420x430	200x470x430	200x470x430
Volume	-	-	37 litres	37 litres	41 litres	41 litres
Accessoires						
Plaque de gril en fonte	V	-	V	-	V	-
Kit accessoires de luxe	V	V	V	V	V	V
Grille de four en chrome (5 unités)	V	V	V	V	V	V
Poêle gril à poignée	V	V	V	V	V	V
Lèche-frite émaillée (2 unités)	V	V	V	V	V	V
Grille lèche-frite	V	V	V	V	V	V
Support assiettes	V	V	-	-	-	-
Couronne de wok	V	-	V	-	V	-
Kit de conversion gaz en bouteille	V	-	V	-	V	-
Préprogrammation fondre / maintenir chaud / ébullition rapide	-	V	-	V	-	V
Caractéristiques techniques						
Puissance de raccordement max.	8,25 KW	15,65 KW	7,46 KW	14,86 KW	7,46 KW	14,86 KW
Dimensions (hxlxp en mm)	900/930x900x600	900/930x900x600	900/930x1000x600	900/930x1000x600	900/930x1100x600	900/930x1100x600
Classe énergétique	A	A	A	A	A	A

# PRECISION Deluxe

GAS THROUGH GLASS



MODÈLE	PRECISION S900 DF DELUXE GTG	PRECISION S1000 DF DELUXE GTG	PRECISION S1100 DF DELUXE GTG
Table de cuisson	Gaz	Gaz	Gaz
Nombre de foyers / zones de cuisson	5 foyers	6 foyers	6 foyers
	1x 1 kW	1x 1 kW	1x 1 kW
	2x 2 kW	1x 2 kW	1x 2 kW
	1x 3 kW	1x 3 kW	1x 3 kW
(foyer wok / zone wok)	1x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW
FOUR EN HAUT À GAUCHE			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	180x420x430	180x420x430	180x470x430
Volume	37 litres	37 litres	41 litres
FOUR EN BAS À GAUCHE			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	325x420x395	325x420x395	325x470x395
Volume	64 litres	64 litres	71 litres
FOUR À DROITE			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	620x350x395	-	-
Volume	94 litres	-	-
FOUR EN HAUT À DROITE			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	350x420x395	350x470x395
Volume	-	64 litres	71 litres
FOUR EN BAS À DROITE			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	200x420x430	200x470x430
Volume	-	37 litres	41 litres
Accessoires			
Plaque de gril en fonte	V	V	V
Kit accessoires de luxe	V	V	V
Grille de four en chrome (5 unités)	V	oui, 5 unités	oui, 5 unités
Poêle gril à poignée	V	V	V
Lèche-frite émaillée (2 unités)	V	oui, 2 unités	oui, 2 unités
Grille lèche-frite	V	V	V
Support assiettes	V	V	V
Couronne de wok	V	V	V
Kit de conversion gaz en bouteille	V	-	-
Préprogrammation fondre / maintenir chaud / ébullition rapide	-	-	-
Caractéristiques techniques			
Puissance de raccordement max.	8,25 kW	7,46 kW	7,46 kW
Dimensions (hxlxp en mm)	900/930x900x600	900/930x1000x600	900/930x1100x600
Classe énergétique	A	A	A



# STERLING Basic



MODÈLE	STERLING S900 DF	STERLING S900 EI
Table de cuisson	GAZ (DF)	INDUCTION (Ei)
Nombre de foyers / zones de cuisson	5 foyers	5 zones de cuisson
	1x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW
	2x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW
	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW
(foyer wok / zone wok)	1x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW
		commande à touche tactile
FOUR EN HAUT À GAUCHE		
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	180×420×430	180×420×430
Volume	37 litres	37 litres
FOUR EN BAS À GAUCHE		
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	325×420×395	325×420×395
Volume	64 litres	64 litres
FOUR À DROITE		
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	620×350×395	620×350×395
Volume	94 litres	94 litres
FOUR EN HAUT À DROITE		
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-
Volume	-	-
FOUR EN BAS À DROITE		
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-
Volume	-	-
Accessoires		
Plaque de gril en fonte	V	-
Kit accessoires de luxe	-	-
Grille de four en chrome (5 unités)	V	V
Poêle gril à poignée	V	V
Lèchefrite émaillée (2 unités)	V	V
Grille lèchefrite	V	V
Support assiettes	V	V
Couronne de wok	-	-
Kit de conversion gaz en bouteille	V	-
Préprogrammation fondre / maintenir chaud / ébullition rapide	-	V
Caractéristiques techniques		
Puissance de raccordement max.	7,76 kW	15,16 kW
Dimensions (hxlxp en mm)	900/930×900×600	900/930×900×600
Classe énergétique	A	A

# STERLING Deluxe



MODÈLE	STERLING S900 DELUXE	STERLING S1000 DELUXE	STERLING S1100 DELUXE
Table de cuisson	GAZ (DF)	INDUCTION (Ei)	GAZ (DF)
Nombre de foyers / zones de cuisson	5 foyers	zones de cuisson	7 foyers
	1x 1 kW	2x 1,6-3,0 kW	2x 1 kW
	2x 2 kW	1x 1,15-2,2 kW	3x 2 kW
	1x 3 kW	1x 1,4-3,0 kW	1x 3 kW
(foyer wok / zone wok)	1x 4 kW	1x 2,3-3,7 kW	1x 4 kW
		commande à touche tactile	commande à touche tactile
FOUR EN HAUT À GAUCHE			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	180×420×430	180×420×430	180×420×430
Volume	37 litres	37 litres	37 litres
FOUR EN BAS À GAUCHE			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	325×420×395	325×420×395	325×420×395
Volume	64 litres	64 litres	64 litres
FOUR À DROITE			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	620×350×395	620×350×395	-
Volume	94 litres	94 litres	-
FOUR EN HAUT À DROITE			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-	350×420×395
Volume	-	-	64 litres
FOUR EN BAS À DROITE			
Dimensions intérieures (hxlxp en mm)	-	-	200×420×430
Volume	-	-	37 litres
Accessoires			
Plaque de gril en fonte	V	-	V
Kit accessoires de luxe	V	V	V
Grille de four en chrome (5 unités)	V	V	V
Poêle gril à poignée	V	V	V
Lèchefrite émaillée (2 unités)	V	V	V
Grille lèchefrite	V	V	V
Support assiettes	V	V	-
Couronne de wok	V	-	V
Kit de conversion gaz en bouteille	V	-	V
Préprogrammation fondre / maintenir chaud / ébullition rapide	-	V	-
Caractéristiques techniques			
Puissance de raccordement max.	8,25 kW	15,65 kW	7,46 kW
Dimensions (hxlxp en mm)	900/930×900×600	900/930×900×600	900/930×1000×600
Classe énergétique	A	A	A

# CONGÉLATEURS-RÉFRIGÉRATEURS RÉTRO



MODÈLE	RETRO BREEZE 190	RETRO BREEZE 190	RETRO BREEZE 190
	Noir	Crème	Rouge
Catégorie de produit	Congélateur-réfrigérateur armoire	Congélateur-réfrigérateur armoire	Congélateur-réfrigérateur armoire
Caractéristiques compartiment réfrigérateur			
Bacs fruits/légumes	2	2	2
Éclairage intérieur	Led	Led	Led
Clayette en verre	3	3	3
Porte-bouteilles	1	1	1
Casier à bouteilles	1	1	1
Casier à œufs	1	1	1
Caractéristiques compartiment congélateur			
Bacs de congélation	3	3	3
Pouvoir de congélation (kg)	4,2	4,2	4,2
Caractéristiques générales			
Sens d'ouverture des portes	Vers la droite	Vers la droite	Vers la droite
Volume brut total en litres	335	335	335
Volume net total en litres du compartiment réfrigérateur	231	231	231
Volume net total en litres du compartiment congélateur	87	87	87
Position réfrigérateur	En haut	En haut	En haut
Position congélateur	En bas	En bas	En bas
Commande température	Bouton rotatif	Bouton rotatif	Bouton rotatif
Caractéristiques techniques			
Type dégivrage / automatique	No Frost / oui	No Frost / oui	No Frost / oui
Longueur du cordon (m)	2,1	2,1	2,1
Niveau sonore (dB)	45	45	45
Classe énergétique	A+	A+	A+
Consommation d'énergie (kWh/an)	305	305	305
Dimensions du produit (hxlxp en mm)	600,5×1900×670	600,5×1900×670	600,5×1900×670
Alimentation	220V-240V~/50Hz	220V-240V~/50Hz	220V-240V~/50Hz
Puissance de raccordement maximale	174 W	174 W	174 W

# HOTTES



MODÈLE	RICH CHIM 90 - 100 - 110	STER CHIM 90 - 100 - 110	LEVEL 90 - 100 - 110	850 SIL
Couleur	Noir	Noir	Noir et Inox	Inox
Capacité d'extraction m3	645	645	702	628
Niveau sonore max. dB	67	67	70	65
Cassettes filtre à graisse	3x Aluminium	3x Aluminium	Aspiration périphérique	3 filtres labyrinthe inox (lavables au lave-vaisselle)
Position d'aspiration	3 positions + mode intensif	3 positions + mode intensif	3 positions + mode intensif	3 positions + mode intensif
Commande	touche tactile	touche tactile	touch control	touche tactile
Éclairage	2x spot led	2x spot led	2x spot led	2x éclairage halogène
Arrêt différé	8 minutes	8 minutes	15 minutes	10 minutes
Témoin de nettoyage filtre à graisse	oui	oui	oui	oui
Hauteur en mm	678 jusqu'à 1040	678 jusqu'à 1040	670 jusqu'à 1100	n.a.
Évacuation	évacuation extérieur ou recyclage	évacuation extérieur ou recyclage	évacuation extérieur ou recyclage	évacuation extérieur ou recyclage
	avec filtres à charbon	avec filtres à charbon	avec filtres à charbon	avec filtres à charbon
Puissance de raccordement	243 watts	243 watts	252 watts	290 watts
Diamètre évacuation	150 mm	150 mm	150/120 mm	150/120 mm
Montage	montage mural	montage mural	montage mural	encastrable
Label énergétique	A	A	C	D

Filtre à charbon	Filtres à charbon modèles CHIM	Filtres à charbon modèles CHIM	Set de filtres à charbon modèles Level	Set de filtres à charbon modèles SIL
Numéro d'article	80000785	80000785	80000351	80000351

# ACCESSOIRES

## CRÉDENCES



Pour montage entre la cuisinière et le dessous de la hotte. Y compris remplissage MDF. Hauteur 75 cm et épaisseur 10 mm. Disponible en : noir et inox, en largeur 90, 100 et 110 cm.

## DOSSERET



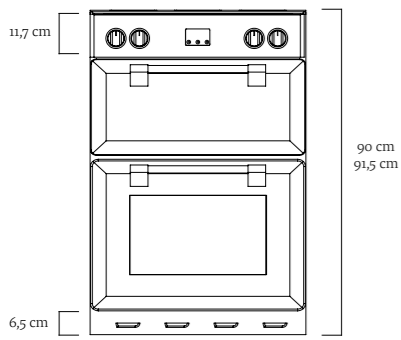
Doossieret de remplissage spécial permettant une profondeur supplémentaire de 2,5 et 5 cm, montage simple. Disponible en : noir et inox

## REHAUSSE DE PLINTHE

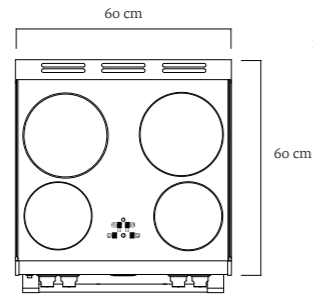


Plinthe spéciale pour une hauteur entre 93 et 96 cm au-dessus du piano de cuisson. Cette plinthe couvre entièrement l'espace compris entre le bas de la cuisinière et le sol. La plinthe ne peut être utilisée que pour une installation de la cuisinière entre des meubles de cuisine. Disponible en : noir, anthracite et inox.

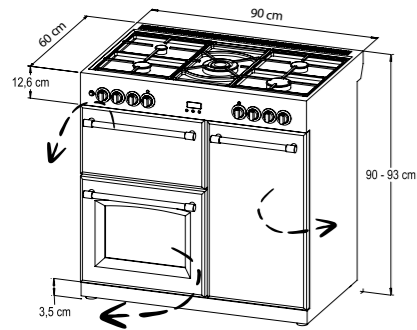
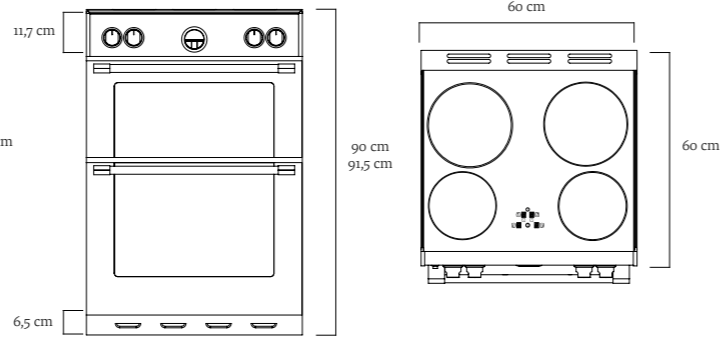
# DESSINS TECHNIQUES



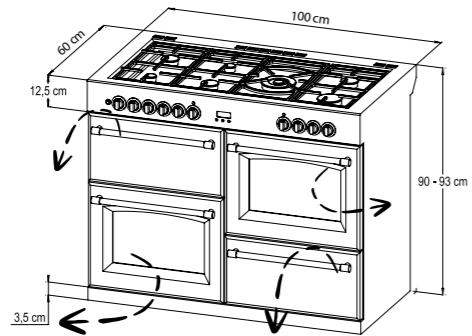
Richmond minirange 60 cm Ei



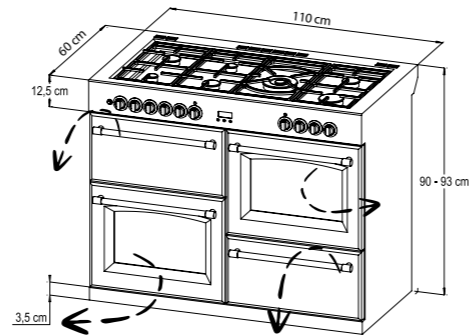
Sterling minirange 60 cm Ei



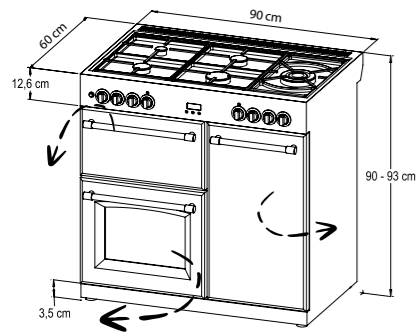
Richmond / Precision / Sterling Deluxe S900 DF



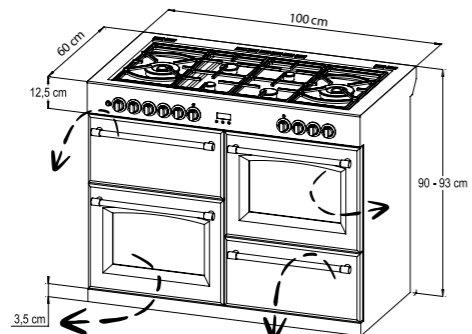
Richmond S1000 DF  
Richmond / Precision / Sterling S1000 DF



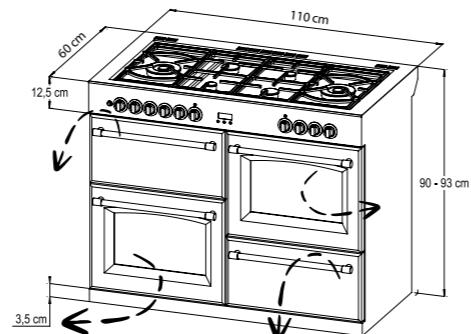
Richmond / Sterling S1100 DF  
Richmond / Precision / Sterling S1100 DF



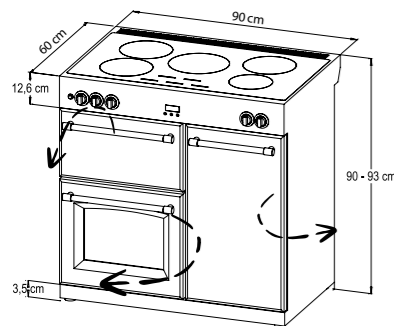
Richmond / Precision GTG S900 DF



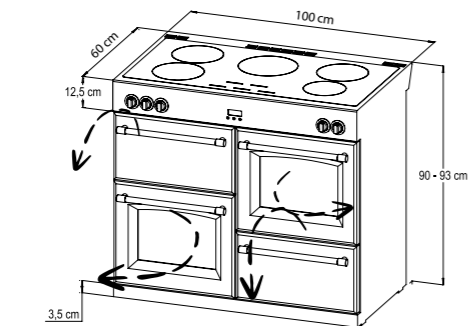
Richmond / Precision GTG S1000 DF



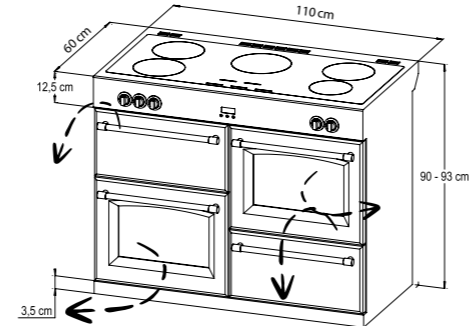
Richmond / Precision GTG S1100 DF



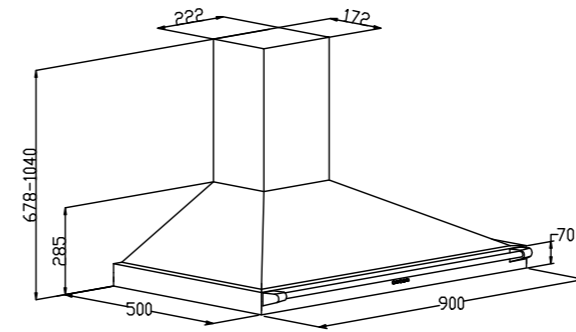
Richmond / Sterling S900 Ei  
Richmond / Precision S900 Ei



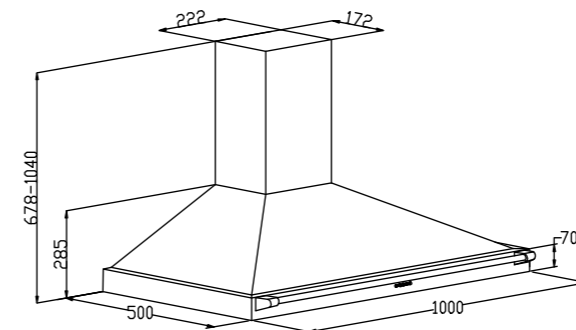
Richmond / Sterling S1000 Ei  
Richmond / Precision S1000 Ei



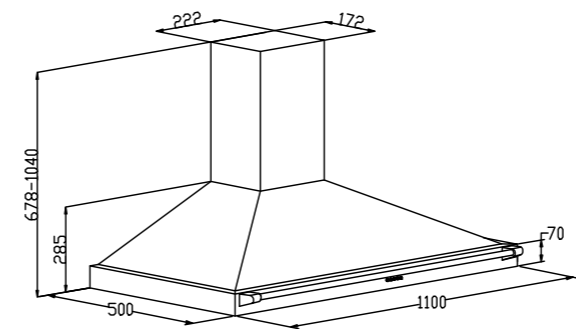
Richmond / Sterling S1100 Ei  
Richmond / Precision S1100 Ei



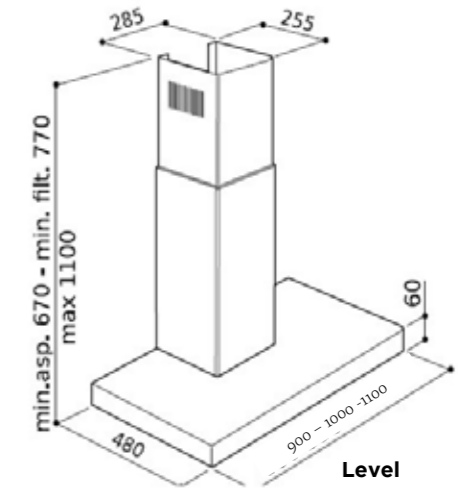
ST S900 RICH CHIM  
ST S900 STER CHIM



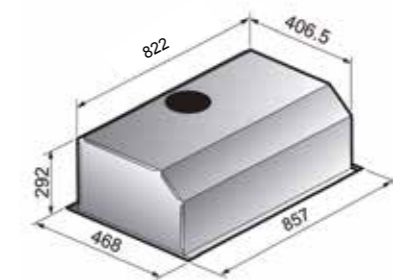
ST S1000 RICH CHIM  
ST S1000 STER CHIM



ST S1100 RICH CHIM  
ST S1100 STER CHIM



Level



850 SIL

## CONSEIL D'ENCASTREMENT PIANOS DE CUISSON STOVES

Lors de la mise en place d'un piano de cuisson Stoves entre des meubles de cuisine, nous vous conseillons de placer, à droite et à gauche du piano de cuisson, un dossier de remplissage d'une largeur minimale de 16 mm ou un dossier de profondeur de 25 mm minimum à l'arrière. Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site [www.stoves.eu](http://www.stoves.eu)

## CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Glen Dimplex Benelux est engagé dans l'optimisation continue de la qualité et du design de ses produits. Pour cette raison, la société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques et/ou les prix des produits sans préavis.

En vigueur exclusivement pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne : En fin de vie, aucun appareil électrique ne doit être considéré comme déchets ménagers. Les appareils électriques doivent être recyclés le plus possible. À ce sujet, veuillez contacter les services de votre commune ou le point de vente où vous avez acheté l'appareil pour plus de conseils concernant le recyclage.

Glen Dimplex Benelux décline toute responsabilité en cas d'erreurs d'impression et / ou de typographie.



## INSTALLATION ET GARANTIE

Le raccordement au gaz est situé à l'arrière, en haut à droite, le bloc de raccordement pour le raccordement électrique se trouve à l'arrière au milieu. Nous vous recommandons de confier l'installation et le raccordement d'un piano de cuisson Stoves à un installateur agréé. Les réclamations dues à un raccordement erroné ne sont pas couvertes par la garantie.

### Explications techniques GAZ

Lors d'une installation contre un mur, prévoir un espace libre de 6 cm au moins pour l'ouverture des portes. Une installation entre des meubles de cuisine est tout à fait possible à condition de tenir compte des contraintes d'installation. Consultez votre fournisseur à ce sujet. En cas d'utilisation domestique courante, nous recommandons d'utiliser au moins 2 phases 230V 16 ampères (fiche/raccordement périlex). Nous recommandons de faire appel à un installateur agréé pour réaliser le raccordement. Le cordon et la fiche ne sont pas fournis.

### Explications techniques INDUCTION

Lors d'une installation contre un mur, prévoir un espace libre de 6 cm au moins pour l'ouverture des portes. Une installation entre des meubles de cuisine est tout à fait possible à condition de tenir compte des contraintes d'installation. Consultez votre fournisseur à ce sujet. En cas d'utilisation domestique courante, nous recommandons d'utiliser au moins 3 phases 230V 16 ampères (fiche/raccordement périlex). Nous recommandons de faire appel à un installateur agréé pour réaliser le raccordement. Le cordon et la fiche ne sont pas fournis.

## SERVICE

### Pour vous simplifier les tâches !

Sur [stoves.eu](http://stoves.eu), le site Web de Stoves, vous trouverez des informations détaillées concernant les produits, l'utilisation des pianos de cuisson Stoves et la résolution de problèmes éventuels, ainsi que des recettes, des vidéos, des conseils et des informations importantes sur l'entretien. Le mode d'emploi fourni présente des informations concernant l'utilisation optimale de toutes les options pratiques et les innovations des produits Stoves. Si nécessaire, il est important de n'utiliser que des produits d'origine Stoves.

Tous les produits Stoves peuvent être enregistrés simplement en ligne. Facile à régler vous-même, où et quand vous le désirez. L'enregistrement vous permet de bénéficier de manière optimale de la garantie sur les produits Stoves. Pour renseigner facilement et rapidement en ligne l'enregistrement de votre / vos produits Stoves, veuillez vous munir préalablement des informations suivantes :

- Nom du modèle
- Code de l'article
- Numéro de série
- Date d'achat
- Distributeur

Ces données sont nécessaires pour enregistrer les produits ou faire une demande de service en ligne sur le site [www.stoves.eu](http://www.stoves.eu).

### Demande de service

Les produits Stoves satisfont aux plus strictes exigences de qualité. Si contre toute attente l'appareil Stoves devait présenter un dysfonctionnement, une demande de service doit être effectuée en ligne. Si vous avez une question précise, nous nous tenons à votre entière disposition :

Glen Dimplex Benelux  
Saturnus 8, Postbus 219,  
NL-8440 AE HEERENVEEN  
T : +31 (0)513 656500

Glen Dimplex Benelux  
Florimond Leirensstraat 23  
B-9230 Wetteren  
T : +32 9 210 02 10/210 02 11

**STOVES.EU**



Glen Dimplex Benelux  
Saturnus 8, Postbus 219,  
NL-8440 AE HEERENVEEN  
T : +31 (0)513 656500

---

Florimond Leirensstraat 23  
B-9230 Wetteren  
T : +32 (0) 9 210 02 10/210 02 11

@stovesfornuizen

