

Neuheiten Backöfen und Kompaktgeräte

Gültig ab August 2020



SAMSUNG

Geniessen Sie mehr Flexibilität und einen ausgezeichneten Geschmack

Unsere neuen Modelle im eleganten Vertical Design in den Farben Graphitgrau matt und Onyxschwarz glanz machen nicht nur optisch Eindruck, sondern überzeugen auch mit modernster Technologie. Besonderes Highlight ist der neue Backofen mit Dual Cook Steam, der verschiedene Gerichte zur selben Zeit steamen, backen und braten kann. Gereinigt wird auf Knopfdruck und mit Remote Control können Sie Backofen und Steamer jederzeit im Auge behalten. So macht Kochen Spass.

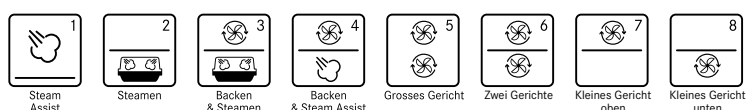


Highlights



Dual Cook Steam – gleichzeitig backen, steamen und braten

Mit Dual Cook Steam können Sie ganz bequem verschiedene Gerichte in unterschiedlichen Modi zur selben Zeit zubereiten. Die untere und obere Kochzone können mit verschiedenen Temperatur- und Zeiteinstellungen unabhängig voneinander oder gemeinsam verwendet werden. So sparen Sie Zeit und Energie beim Kochen. Die Steam-Schale eignet sich optimal für die schonende Zubereitung von verschiedenen Speisen. Der Geschmack und die wichtigsten Nährstoffe bleiben durch das Dampfgaren im Behälter erhalten. Und das Beste: Nach dem Gebrauch lässt sich die Steam-Schale bequem und einfach reinigen und der Backofen wird auf Knopfdruck mit dem pyrolytischen Reinigungssystem wieder strahlend sauber.



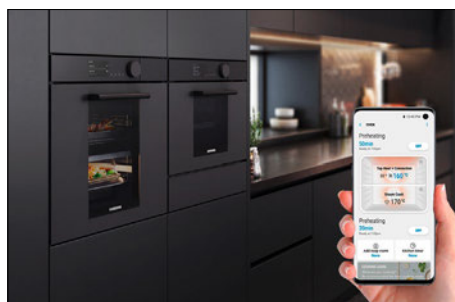
Dual Cook – zwei Gerichte gleichzeitig zubereiten

Mit Dual Cook lassen sich zwei Gerichte in zwei unterschiedlichen Temperaturzonen bequem auf einmal zubereiten, ohne dass sich ihre Gerüche vermischen. Die obere und untere Zone können unabhängig voneinander oder zusammen verwendet werden. So sind Ihre Gerichte auf jeden Fall gleichzeitig genussbereit. Das spart nicht nur Zeit, sondern auch Energie.



Vertical Design – ein harmonisches Design für die Küche

Modern und dezent zeigt sich das neue Vertical Design, welches sich harmonisch in das Küchenkonzept einfügt und der Einrichtung einen eleganten Touch gibt, der ins Auge fällt. Die Oberflächen aus glänzendem oder satiniertem Glas verfügen über Anti-Fingerprint-Eigenschaften. Der Softeinzug sorgt für ein sanftes Schliessen der Türen. Das 4,3"-TFT-LCD-Display mit handlichem Drehknopf und schlichter Benutzeroberfläche bietet eine intuitive und einfache Bedienung.



Remote Control – überall und jederzeit

Dank der WLAN-Fähigkeit in Verbindung mit der SmartThings-App lassen sich Backöfen oder Combi-Steamer jederzeit und überall steuern und im Auge behalten. Ausserdem lässt sich der Backofen bequem vom Smartphone aus vorheizen und die Kochtemperatur und -zeit einstellen. Und der Cooking Guide empfiehlt den optimalen Modus für das Gericht und schlägt leckere Rezepte vor.

Modelle

Backöfen



BO110 Dual Cook Steam
NV75T9979CD/SW

Farbe:
Blende: Anthrazit matt
Türe: Graphitgrau matt

- Eigenschaften:**
- Dual Cook Steam
 - 0,5-Liter-Wassertank
 - 75 L Garvolumen
 - 70 Automatik-Programme
 - 4,3" Full Touch-LCD und Drehknopf
 - WiFi Smart Control
 - Softeinzug für Gerätetür
 - Garraum mit Keramikbeschichtung
 - Selbstreinigend: Pyrolyse und Dampf
 - Kerntemperaturmessung

- Im Lieferumfang enthalten:**
- Universalblech (Tiefe 30 mm)
 - Gitterrost
 - Kerntemperaturfühler
 - Garraumteiler
 - Garbehälter
 - Glasschale (Deckel für Garbehälter)
 - Garbehältereinlage gelocht

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 6290.- / 5840.-
vRG inkl. / exkl. MwSt. 10.77 / 10.-

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.105



BO120 Dual Cook
NV75T9549CD/SW

Farbe:
Blende: Anthrazit matt
Türe: Graphitgrau matt

- Eigenschaften:**
- Dual Cook
 - 75 L Garvolumen
 - 50 Automatik-Programme
 - 4,3" Full Touch-LCD und Drehknopf
 - WiFi Smart Control
 - Garraum mit Keramikbeschichtung
 - Selbstreinigend: Katalyse und Dampf
 - Softeinzug für Gerätetür

- Im Lieferumfang enthalten:**
- Universalblech (Tiefe 30 mm)
 - Extra tiefes Blech (Tiefe 50 mm)
 - Gitterrost
 - Garraumteiler

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 4690.- / 4355.-
vRG inkl. / exkl. MwSt. 10.77 / 10.-

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.109



Voraussichtlich lieferbar ab September 2020

BO210 Dual Cook Steam
NV75T8979RK/EF

Farbe:
Blende und Türe:
Onyxschwarz glanz

- Eigenschaften:**
- Dual Cook Steam
 - 0,5-Liter-Wassertank
 - 75 L Garvolumen
 - 70 Automatik-Programme
 - 4,3" Non Touch-LCD und Drehknopf
 - WiFi Smart Control
 - Softeinzug für Gerätetür
 - Garraum mit Keramikbeschichtung
 - Selbstreinigend: Pyrolyse und Dampf
 - Kerntemperaturmessung

- Im Lieferumfang enthalten:**
- Universalblech (Tiefe 30 mm)
 - Gitterrost
 - Kerntemperaturfühler
 - Garraumteiler
 - Garbehälter
 - Glasschale (Deckel für Garbehälter)
 - Garbehältereinlage gelocht

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 4899.- / 4549.-
vRG inkl. / exkl. MwSt. 10.77 / 10.-

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.104



BO220 Dual Cook
NV75T8549RK/SW

Farbe:
Blende und Türe:
Onyxschwarz glanz

- Eigenschaften:**
- Dual Cook
 - 75 L Garvolumen
 - 50 Automatik-Programme
 - 4,3" Non Touch-LCD und Drehknopf
 - WiFi Smart Control
 - Garraum mit Keramikbeschichtung
 - Selbstreinigend: Katalyse und Dampf
 - Softeinzug für Gerätetür

- Im Lieferumfang enthalten:**
- Universalblech (Tiefe 30 mm)
 - Extra tiefes Blech (Tiefe 50 mm)
 - Gitterrost
 - Garraumteiler

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 3890.- / 3612.-
vRG inkl. / exkl. MwSt. 10.77 / 10.-

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.108

Modelle

Kompaktgeräte Combi-Steamer



CS100
NQ50T9939BD/SW

Farbe:
Blende: Anthrazit matt
Türe: Graphitgrau matt

Eigenschaften:
- Steamer und Backofen kombiniert
- 4,3" Full Touch-LCD und Drehknopf
- WiFi Smart Control
- Dampfreinigungshilfe
- 50 L Garvolumen
- Garraum mit Keramikbeschichtung
- 1 Liter Wassertank für Steamerfunktion
- 40 Automatik-Programme
- Dual Fan

Im Lieferumfang enthalten:
- Garbehälter, gelocht
- Ofenrost
- 2 × Backblech (Tiefe 20 mm)

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 4690.- / 4355.-
vRG inkl. / exkl. MwSt. 10.77 / 10.-

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.107

CS200
NQ50T8939BK/SW

Farbe:
Blende und Türe:
Onyxschwarz glanz

Eigenschaften:
- Steamer und Backofen kombiniert
- 4,3" Non Touch-LCD und Drehknopf
- WiFi Smart Control
- Dampfreinigungshilfe
- 50 L Garvolumen
- Garraum mit Keramikbeschichtung
- 1 Liter Wassertank für Steamerfunktion
- 40 Automatik-Programme
- Dual Fan

Im Lieferumfang enthalten:
- Garbehälter, gelocht
- Ofenrost
- 2 × Backblech (Tiefe 20 mm)

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 3990.- / 3705.-
vRG inkl. / exkl. MwSt. 10.77 / 10.-

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.106



Modelle

Wärmeschubladen



Voraussichtlich lieferbar ab September 2020

WS100
NL20T9100WD/UR

Farbe:
Graphitgrau matt

Eigenschaften:

- Warmhalten von Speisen
- Gleichmässiges Erwärmen
- Anti-Rutschauflage
- Kapazität: Menügeschirr für 6 Personen oder 20 Teller mit Ø 28 cm
- Teleskop-Auszug
- Tragkraft bis 25 kg
- LED-Status-Anzeige
- Temperatur stufenlos von 30 °C bis 80 °C einstellbar

Passt zu:

- Backöfen: B0110 und B0120
- Combi-Steamer: CS100

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 1499.- / 1392.-
vRG inkl. / exkl. MwSt. 5.99 / 5.56

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.111



WS200
NL20T8100WK/UR

Farbe:
Onyxschwarz glanz

Eigenschaften:

- Warmhalten von Speisen
- Gleichmässiges Erwärmen
- Anti-Rutschauflage
- Kapazität: Menügeschirr für 6 Personen oder 20 Teller mit Ø 28 cm
- Teleskop-Auszug
- Tragkraft bis 25 kg
- LED-Status-Anzeige
- Temperatur stufenlos von 30 °C bis 80 °C einstellbar

Passt zu:

- Backöfen: B0210 und B0220
- Combi-Steamer: CS200

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 1499.- / 1392.-
vRG inkl. / exkl. MwSt. 5.99 / 5.56

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.110

Zubehör

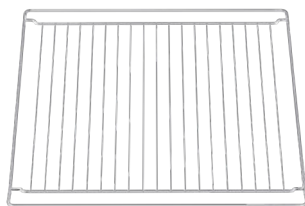


Extra tiefes Blech (Tiefe 50 mm)
DG63-00201B

Passt zu:
-BO110, BO120, BO210 und BO220

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 121.- / 112.-

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.115

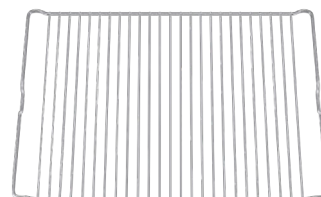


Gitterrost
DG75-01061C

Passt zu:
-BO110, BO120, BO210 und BO220

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 74.- / 69.-

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.113



Gitterrosteinsatz
DG59-00004A

Passt zu:
-BO110, BO120, BO210 und BO220

Preis:
UVP inkl. / exkl. MwSt. 61.- / 57.-

Artikel-Nr. Suter Inox AG:
500.000.045

Weiteres Zubehör finden Sie unter www.suter.ch

Unverbindliche Preisempfehlung gültig ab 1. August 2020. Alle Preisangaben in CHF.



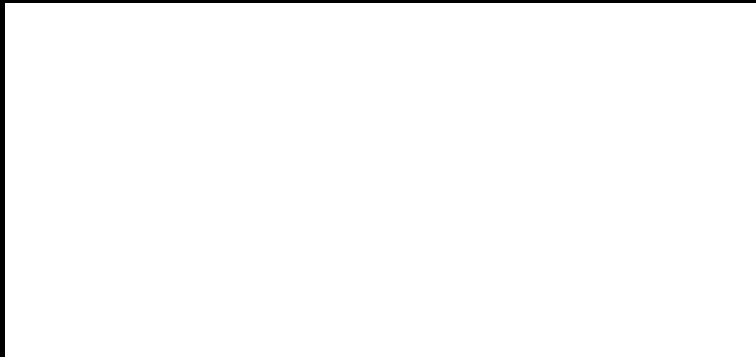
Produktdetails Backöfen

	BO110 Dual Cook Steam NV75T9979CD/SW	BO120 Dual Cook NV75T9549CD/SW	BO210 Dual Cook Steam NV75T8979RK/EF	BO220 Dual Cook NV75T8549RK/SW
Anzeige und Bedienung				
Farbe	Blende: Anthrazit matt Türe: Graphitgrau matt	Blende: Anthrazit matt Türe: Graphitgrau matt	Blende und Türe: Onyxschwarz glanz	Blende und Türe: Onyxschwarz glanz
Anzeige	Digitalanzeige	Digitalanzeige	Digitalanzeige	Digitalanzeige
Display und Beleuchtung	Farbdisplay	Farbdisplay	Farbdisplay	Farbdisplay
Bedienung	4,3" Full Touch-LCD, Drehknopf, WiFi	4,3" Full Touch-LCD, Drehknopf, WiFi	4,3" Non Touch-LCD, Drehknopf, WiFi	4,3" Non Touch-LCD, Drehknopf, WiFi
Samsung Smart Home	WiFi Smart Control	WiFi Smart Control	WiFi Smart Control	WiFi Smart Control
Ausstattung				
Beleuchtung	2 × 25–40 W, Halogen	2 × 25–40 W, Halogen	2 × 25–40 W, Halogen	2 × 25–40 W, Halogen
Teleskopauszüge	2-fach	2-fach	1-fach	1-fach
Reinigung	Pyrolyse, Dampfreinigung	Katalyse, Dampfreinigung	Pyrolyse, Dampfreinigung	Katalyse, Dampfreinigung
Betriebsarten				
Dampf	40~100 °C (Dampfbehälter)	–	40~100 °C (Dampfbehälter)	–
Dampf + Wärmen	40~100 °C (Warmhalten)	–	40~100 °C (Warmhalten)	–
Dampf + Heissluft	120~275 °C	–	120~275 °C	–
Dampf + Oberhitze + Heissluft	120~275 °C	–	120~275 °C	–
Dampf + Unterhitze + Heissluft	120~275 °C	–	120~275 °C	–
Ober- / Unterhitze	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C
Heissluft	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C
Heissluft ECO	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C	30~275 °C
Grill: Gross / Eco / Umluft	100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C	100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C	100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C	100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C
Unterhitze + Heissluft	40~275 °C	40~275 °C	40~275 °C	40~275 °C
Oberhitze + Heissluft	40~275 °C	40~275 °C	40~275 °C	40~275 °C
Unterhitze	100~230 °C	100~230 °C	100~230 °C	100~230 °C
Intensivgaren	–	–	–	–
Bratautomatik (ProRoasting)	80~200 °C	80~200 °C	80~200 °C	80~200 °C
Mikrowelle + Grill	–	–	–	–
Mikrowelle + Heissluft	–	–	–	–
Programme				
Spezialfunktionen	Warmhalten, Geschirr erwärmen, auftauen, Teig gehen lassen, Pizza backen, niedergaren, schnell aufheizen, dörren, 10 Favoriten Programme	Warmhalten, Geschirr erwärmen, auftauen, Teig gehen lassen, Pizza backen, schnell aufheizen, dörren, 10 Favoriten Programme	Warmhalten, Geschirr erwärmen, auftauen, Teig gehen lassen, Pizza backen, niedergaren, schnell aufheizen, dörren	Warmhalten, Geschirr erwärmen, auftauen, Teig gehen lassen, Pizza backen, schnell aufheizen, dörren
Automatik-Programme	70	50	70	50
Dual Cook	Ja	Ja	Ja	Ja
Kontrollfunktionen				
Kontrollfunktionen	Uhrzeit, Kindersicherung, Küchentimer, Garzeittimer, Endzeit, Signalton	Uhrzeit, Kindersicherung, Küchentimer, Garzeittimer, Endzeit, Signalton	Uhrzeit, Kindersicherung, Küchentimer, Garzeittimer, Endzeit, Signalton	Uhrzeit, Kindersicherung, Küchentimer, Garzeittimer, Endzeit, Signalton
Geräteabmessungen				
(H × B × T)	596 × 595 × 570 mm	596 × 595 × 570 mm	596 × 595 × 570 mm	596 × 595 × 570 mm

Produktdetails Kompaktgeräte

	Combi-Steamer CS100 NQ50T9939BD/SW	Combi-Steamer CS200 NQ50T8939BK/SW
Anzeige und Bedienung		
Farbe	Blende: Anthrazit matt Türe: Graphitgrau matt	Blende und Türe: Onyxschwarz glanz
Anzeige	Digitalanzeige	Digitalanzeige
Display und Beleuchtung	Farbdisplay	Farbdisplay
Bedienung	4,3" Full Touch-LCD, Drehknopf, WiFi	4,3" Non Touch-LCD, Drehknopf, WiFi
Samsung Smart Home	WiFi Smart Control	WiFi Smart Control
Ausstattung		
Beleuchtung	2 × 25 W, Halogen	2 × 25 W, Halogen
Teleskopauszüge	–	–
Reinigung	Dampfreinigung	Dampfreinigung
Betriebsarten		
Dampf	40~100 °C	40~100 °C
Dampf + Wärmen	60~100 °C	60~100 °C
Dampf + Heissluft	100~230 °C	100~230 °C
Dampf + Oberhitze + Heissluft	100~230 °C	100~230 °C
Dampf + Unterhitze + Heissluft	100~230 °C	100~230 °C
Ober- / Unterhitze	–	–
Heissluft	40~250 °C	40~250 °C
Heissluft ECO	40~250 °C	40~250 °C
Grill: Gross / Eco / Umluft	150~250 °C / – / 40~250 °C	150~250 °C / – / 40~250 °C
Unterhitze + Heissluft	40~250 °C	40~250 °C
Oberhitze + Heissluft	40~250 °C	40~250 °C
Unterhitze	–	–
Intensivgaren	40~250 °C	40~250 °C
Bratautomatik (ProRoasting)	80~200 °C	80~200 °C
Mikrowelle + Grill	–	–
Mikrowelle + Heissluft	–	–
Programme		
Spezialfunktionen	Warmhalten, auftauen, garen auf mehreren Ebenen, 10 Favoriten Programme	Warmhalten, auftauen, garen auf mehreren Ebenen
Automatik-Programme	40	40
Dual Cook	–	–
Kontrollfunktionen		
Kontrollfunktionen	Uhrzeit, Kindersicherung, Küchentimer, Endzeit, Ofen- temperatur, Signalton	Uhrzeit, Kindersicherung, Küchentimer, Endzeit, Ofen- temperatur, Signalton
Geräteabmessungen		
(H × B × T)	456 × 595 × 570 mm	456 × 595 × 570 mm

Ihr Fachhändler:



**Mehr Informationen über Samsung Haushaltsgeräte
finden Sie unter: www.samsung.ch**

Samsung Electronics Switzerland GmbH
Giesshübelstrasse 30
8045 Zürich

Servicehotline: 0800 726 78 64

Anrufe aus dem Festnetz sind kostenlos;
Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr

Alle in diesem Dokument erwähnten Produkt- oder Firmenbezeichnungen
sind Marken ihrer jeweiligen Eigentümer.
Stand: Juni 2020 Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



Offizieller Vertriebspartner in der Schweiz: Suter Inox AG | Schachenstrasse 20
5116 Schinznach-Bad | +41 56 463 63 33 | suter@suter.ch | www.suter.ch

SAMSUNG