



V-ZUG

Kollektion Deutschland

Gültig ab 01.02.2023



Tauchen Sie in die digitale Welt von V-ZUG ein.

Hintergrundinformationen, Videos und Fotos: Hinter jedem QR-Code steckt etwas Interessantes. Erfahren Sie mehr über Ihr Lieblingsprodukt, studieren Sie die neusten Funktionen und profitieren Sie von ergänzenden Beiträgen. So funktioniert es: QR-Code mit der Kamera Ihres Smartphones scannen und die spannenden Inhalte erkunden.



Inhaltsverzeichnis

4 Über V-ZUG

- 5 Schweizer Perfektion für zuhause
- 7 Unser Beitrag für die Zukunft
- 8 Neue Energielabel
- 10 Die Zukunft ist jetzt – vernetzte Geräte für digitale Lösungen
- 12 Design
- 14 Excellence Line – nahtlose Integration in jede Küche
- 15 Excellence Line – eine Revolution in Sachen Bedienung und Design
- 16 Mögliche Gerätekombinationen
- 20 Futuristische Bedienelemente
- 22 Der intelligente Weg zum Kochvergnügen

24 Steamer, CombiSteamer und CombiAirSteamer

- 38 Produktvergleich
- 48 Ausstattung und Zubehör
- 52 Maßzeichnungen

54 Backöfen

- 61 Produktvergleich
- 70 Ausstattung und Zubehör
- 72 Maßzeichnungen

74 Schubladen

- 80 Vakuumschubladen
- 81 Wärmeschubladen
- 83 Systemschubladen
- 84 Ausstattung und Zubehör
- 85 Maßzeichnungen

88 Coffee-Center

- 94 Zubehör
- 95 Maßzeichnungen

96 Kochfelder

- 106 Produktvergleich Kochfelder Induktion
- 116 Zubehör Induktion
- 117 Maßzeichnungen Kochfelder Induktion
- 126 Kochen mit Gas: ein bewährtes Verfahren
- 128 Produktvergleich Gaskochfelder
- 131 Accessories Gaskochfelder
- 132 Maßzeichnungen Gas

136 Dunstabzüge

- 146 Produktvergleich Deckenhauben, Tischlüfter, Inselhauben und Wandhauben
- 150 Produktvergleich Einbaudunstabzüge und Lüfterbausteine
- 154 Zubehör
- 158 Maßzeichnungen

166 Geschirrspüler

- 177 Produktvergleich
- 181 Ausstattung und Zubehör
- 182 Maßzeichnungen

186 Kühl- und Gefriergeräte

- 190 Produktvergleich Supreme Line
- 194 Maßzeichnungen
- 202 Produktvergleich Kühl- und Gefriergeräte
- 206 Ausstattung und Zubehör
- 208 Maßzeichnungen
- 213 Produktvergleich Weinkühler
- 214 WineCooler
- 216 Maßzeichnungen

218 RefreshButler

- 224 Maßzeichnungen

226 Betriebsarten auf einen Blick



Schweizer Perfektion für zuhause

Im Herzen der Schweiz mit Leidenschaft entwickelt und gefertigt, in der ganzen Welt in Gebrauch: Unsere Haushaltsgeräte sind bekannt für ihre Präzision, Innovation und Qualität – heute und in Zukunft. Dafür stehen wir als führende Schweizer Marke.

Seit über 100 Jahren begeistern wir unsere Kunden mit hochwertigen Haushaltsgeräten. Als einziger Hersteller von Haushaltsgeräten in der Schweiz entwickeln und fertigen wir unsere Produkte mit Überzeugung an unserem Heimatstandort Zug. Und das wird sich auch in Zukunft nicht ändern. Mit „Tech Cluster Zug“, dem visionären Gemeinschaftsprojekt mit der Metall Zug AG und der Gemeinde Zug, setzen wir uns für die Sicherung der langfristigen Zukunft des Schweizer Industrie- und Produktionsstandortes ein.

Spitzenleistung aus Leidenschaft

Unsere Haushaltsgeräte sind hochwertig, modern und zuverlässig. Das Geheimnis? Es liegt im Detail. Hochmotivierte Mitarbeiter stellen mit vollem Engagement Haushaltsgeräte in höchster Schweizer Perfektion her. Von der Entwicklung und Produktion der Geräte bis hin zu ihrer Verwendung in den Haushalten unserer Kunden – die Liebe zum Detail ist der Kern unserer tagtäglichen Arbeit.

Weltweit zuhause

Heute schätzen Menschen auf der ganzen Welt die typische Schweizer Innovationskraft. Vor mehr als zehn Jahren haben wir uns entschieden, über die eigenen Landesgrenzen hinauszuwachsen und unsere Haushaltsgeräte auf der ganzen Welt zu verkaufen. Inzwischen sind wir mit einem erlesenen Sortiment von Premiumgeräten in 18 Ländern der Welt präsent.

Keine Zukunft ohne Vergangenheit

Traditionen, Wurzeln und Treue – aus unserer Sicht die idealen Grundpfeiler für eine erfolgreiche Zukunft. Als Familienunternehmen sind wir anpassungsfähiger und in der Lage, nachhaltig auf Veränderungen zu reagieren. Den Stolz auf unsere Herkunft tragen wir bis heute im Firmennamen: „V“ steht für unsere Geschichte als Verzinkerei, „ZUG“ für unser Bekenntnis zum Standort Zug in der Schweiz.

Starke Wurzeln, starkes Wachstum

Die heimische Produktion ist für uns als Schweizer Unternehmen von zentraler Bedeutung, um den wachsenden Qualitätsanforderungen entsprechen zu können. Qualität ist weit mehr als nur Materialien der gehobenen Preisklasse und Präzisionsarbeit. Qualität umfasst auch Funktionalität, Design, Nachhaltigkeit, digitale Verbesserungen und tadellosen Service während der gesamten Lebensdauer eines Produktes. Das meinen wir mit „Schweizer Perfektion für zu Hause“. Um weiterhin erfolgreich in der Schweiz forschen, entwickeln und produzieren zu können, machen wir unseren Arbeitsplatz fit für die Zukunft. Bis 2033 entsteht auf unserem Areal ein ganz neuer Stadtteil, der dem Unternehmen, dem Industriestandort Zug und dem Produktionsstandort Schweiz den Rücken stärkt. Das Areal befindet sich in einem stetigen Entwicklungsprozess – einige Neubauten wurden bereits bezogen, weitere wie etwa unsere vertikale Fabrik ebnen uns den Weg nach oben und in die Zukunft.



Unser Beitrag für die Zukunft

Als verantwortungsvoller Akteur setzen wir uns mit einem ganzheitlichen Konzept lokal wie international für Nachhaltigkeit in Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt ein.

Lebenslange Inspiration und die Leidenschaft für einfache Lösungen – ein ambitioniertes Ziel, das mehr als die Entwicklung und Fertigung von hochwertigen Haushaltsgeräten beinhaltet. Wir legen größeren Wert auf unsere natürlichen Ressourcen und den Umgang mit unseren Mitarbeitern und der Gesellschaft, in der unser Unternehmen tätig ist. Daher verfolgen wir einen ganzheitlichen Nachhaltigkeitsansatz.

Investition in Energieeffizienz

Haushaltsgeräte haben einen bedeutenden Anteil am täglichen Energie- und Wasserverbrauch. Wer in ein topmodernes Gerät von V-ZUG investiert, spart im Alltag wertvolle Ressourcen. Wir sind beispielsweise das erste Unternehmen weltweit, das Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner mit einer Wärmepumpe ausstattet – und damit neue Maßstäbe beim Energieverbrauch dieser Geräte setzt. Unser Geschirrspüler AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe hat eine bemerkenswerte Energieeffizienz, die von keinem anderen Gerät auf dem Markt erreicht wird.

Verantwortung übernehmen

Wir möchten unsere Kunden motivieren, sich im Haushalt Tag für Tag ökologisch zu verhalten. Das EcoManagement bei Waschmaschinen und Trocknern beispielsweise zeigt den prognostizierten Wasser- und Stromverbrauch eines bestimmten Programms an und informiert nach Programmende über den tatsächlichen Verbrauch. Mit der Energiespartaste können zudem bei jedem Waschprogramm Ressourcen eingespart werden.

Bewusst nachhaltig

So energieeffizient unsere Geräte bei den Kunden arbeiten, so ressourcenschonend werden sie auch produziert. In unserer Produktionseinrichtung in Zug verfolgen wir das Ziel, unsere CO₂-Emissionen kontinuierlich zu senken. Der Strom für die Produktion stammt schon heute zu 100 % aus der erneuerbaren Energiequelle Wasserkraft und im Logistik-Center ZUGgate betreiben wir eine der größten privaten Photovoltaikanlagen des Kantons. Dies sorgt zusammen mit weiteren energiesparenden Maßnahmen dafür, dass unser gesamtes Logistik-Center ökologisch selbsttragend ist. Neben dem Energiemanagement kümmern wir uns zudem auch um Themen wie Abfallwirtschaft, nachhaltiger Einkauf, Mitarbeiterentwicklung, Gesundheit, Sicherheit am Arbeitsplatz und Chancengleichheit. Alle genannten Maßnahmen ermöglichen uns eine 100-prozentige CO₂-Neutralität, welche zu einem geringen Anteil weiterhin durch Emissionszertifikate kompensiert wird.

Engagiertes Networking

Wir engagieren uns zudem als aktives Mitglied im Fachverband Elektroapparate für Haushalt und Gewerbe Schweiz (FEA) sowie als branchenexklusiver führender Partner des Vereins Minergie für ressourcenschonendes Leben und Arbeiten. Wir möchten dazu beitragen, eine funktionierende Zukunft zu schaffen, eine Welt, in der knappe Ressourcen geschont, Menschen ihr volles Potenzial ausschöpfen und Unternehmen wie unseres Bedeutendes erreichen können.

Neue Energielabel

Die neuen, strengeren Vorschriften zur Energieverbrauchs-kennzeichnung traten in der Europäischen Union (EU) am 1. März 2021 in Kraft. Das entsprechende Gesetz, das aus technologischen Entwicklungen und verändertem Konsumentenverhalten resultiert, wurde mit Änderung der Energieeinsparverordnung in die Schweizer Gesetzgebung übernommen.

Änderungen an Energielabeln für Haushaltsgeräte gelten zunächst für **Waschmaschinen, Wäschetrockner** (Geräte, die sowohl waschen als auch trocknen), **Geschirrspüler, Kühl- und Gefriergeräte** (inkl. Weinkühler). Weitere Produktkategorien werden in den nächsten Jahren folgen.

Mehr Transparenz beim Gerätevergleich

EU-Energielabel sind seit 1995 im bewährten Einsatz, Konsumenten sind mit ihnen vertraut und beziehen sie in Kaufentscheidungen ein. Die Einführung von Energiekennzeichnungen förderte innovative Entwicklungen in der Industrie und kurbelte den Wettbewerb an. Geräte wurden immer effizienter, sodass die ursprüngliche Skala von A bis G auf A+/A++ oder sogar A+++, je nach Produktkategorie, erweitert wurde. Kunden hatten es dadurch schwerer, die besten Produkte zu ermitteln. Die Einführung der neuen Energiekennzeichnungen bedeutet eine Rückkehr zur vertrauten Standardskala von A (beste) bis G (schlechteste) und wird den Gerätevergleich wieder transparenter gestalten.

Leichter Zugang zu Informationen

Wie die alten Energielabel liefern auch die neuen Informationen zu den Geräteeigenschaften. Umfangreichere Informationen lassen sich dann einfach und bequem abrufen, indem mithilfe des Smartphones der auf die Europäische Produktdatenbank (EPREL) verweisende QR-Code auf dem Energielabel gescannt wird. Dies trifft jedoch nur auf Modelle zu, die in der EU verkauft werden.

Vorreiter in Sachen Ressourceneffizienz

Der Geschirrspüler AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe ist das am besten platzierte Produkt in der Energieeffizienzklasse und somit eines der sparsamsten Geräte in dieser Kategorie.



Weitere Informationen zu den neuen Energielabeln finden Sie hier.

Geändertes Piktogramm

Auf der Produktseite wird die Energieeffizienzklasse des Geräts in Form eines Piktogramms angezeigt. Dieses wurde im Einklang mit der neuen Vorschrift geändert und ist jetzt pfeilförmig. Es enthält die neu anzuwendende Skala von A bis G und zudem den Buchstaben für die erreichte Energieeffizienzklasse. Der Pfeil ist in der Farbe gedruckt, die der Energieeffizienzklasse entspricht, also von dunkelgrün (höchste Effizienz) bis dunkelrot (niedrigste Effizienz). Die Worte „Energieeffizienzklasse“, die sich auf dem alten Piktogramm befanden, wurden entfernt.



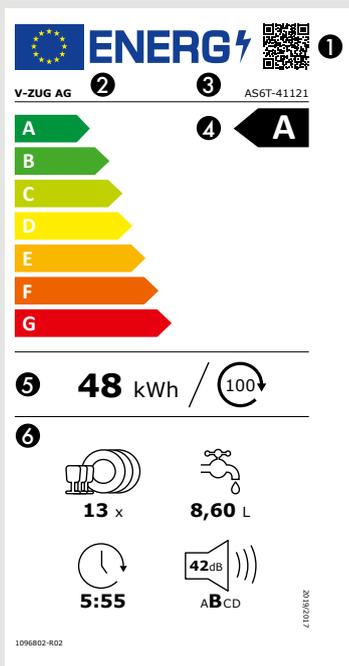
Altes Format



Neues Format

Umweltdesignrichtlinien für mehr Recycling

Die Vorschriften für Umweltdesign umfassen weitere Aspekte der Energieverbrauchskennzeichnung. Beispielsweise werden Mindestanforderungen für Merkmale wie Energieverbrauch im Standby-Modus, einfache Reparatur, Verfügbarkeit von Ersatzteilen sowie einfache Demontage und Wiederverwendung am Ende der Lebensdauer eines Produkts festgelegt. Diese Anforderungen unterstützen auch Recyclingziele. Das Konzept der Nachhaltigkeit ist bei V-ZUG tief verwurzelt – in unserer Vision und Strategie sowie in unserer Unternehmenskultur und -philosophie. Wir übernehmen die Verantwortung für unsere Produkte während ihrer gesamten Lebensdauer und unterstützen unsere Kunden bei der effizienten Nutzung. Mit unserem Versprechen, die Verfügbarkeit von Ersatzteilen für bis zu 15 Jahre zu garantieren, setzen wir Maßstäbe für die Branche.



So sehen die neuen Energielabel aus (z. B. für Geschirrspüler).

1. QR-Code (falls Modell in der EU verkauft wird) für zusätzliche Gerätedaten
2. Name oder Handelsmarke des Anbieters
3. Modellbezeichnung des Anbieters
4. Energieeffizienzklasse (A–G)
5. Energieverbrauch im Eco-Programm (100 Zyklen)
6. Zusätzliche Produktinformationen
Anzahl der Gedecke, Wasserverbrauch im Eco-Programm pro Zyklus, Dauer des Eco-Programms, Geräuschemission und Geräuschemissionsklasse

Die Zukunft ist jetzt – vernetzte Geräte für digitale Lösungen

Vernetzte Geräte ermöglichen ein innovatives, aktuelles und inspirierendes Haushalten. Denn sie bieten zahlreiche nützliche Funktionen wie etwa EasyCook oder die Rezeptdatenbank. Zudem lassen sich in der V-ZUG-App individuelle Programme auswählen und an das Gerät übermitteln.

Immer mehr unserer Geräte, darunter die Backöfen und Dampfgarer der neuen Excellence Line, sind standardmäßig netzwerkfähig und lassen sich per V-ZUG-App mit dem Smartphone oder Tablet verbinden. In nur wenigen Schritten ist das Gerät bereit, die Funktionen von ZUG-Home zu nutzen.



Immer und überall informiert

Die V-ZUG-App enthält eine große Auswahl an Rezepten. Die jeweils erforderlichen Kocheinstellungen lassen sich einfach von der App auf den Backofen oder Steamer übertragen. EasyCook-Tipps zu den Einstellungen zeigen die optimale Zubereitungsart einer Vielzahl von Lebensmitteln an. Es genügt, Brokkoli oder Kartoffeln auszuwählen und das vorgeschlagene Programm inkl. Temperatur und Dauer per Fingerdruck auf das Gerät übertragen. Auch die notwendige Betriebsart lässt sich mit einem einzigen Fingerdruck vom Smartphone an das Gerät senden. Die V-ZUG-App besitzt das moderne Erscheinungsbild dieser Gerätelinie und ist jetzt noch bequemer bedienbar. Bei Backöfen und Dampfgarer können mithilfe neuer Filter Speisen aus den EasyCook-Tipps ausgeschlossen oder sogar typische Landesgerichte hinzugefügt werden, je nach bevorzugter Ernährung.



Die V-ZUG App spiegelt das moderne Look and Feel der Excellence Line wider und ist einzigartig benutzerfreundlich. Programme, Rezepte und EasyCook-Einstellungen können individuell zusammengestellt werden. Ihre Favoriten sind immer griffbereit. Auch das Einkaufen ist mit V-ZUG-Home ein Kinderspiel – die benötigten Zutaten lassen sich im Handumdrehen auf der Bring!*-Einkaufsliste ergänzen. Die Liste ist dann bei Spontankäufen immer verfügbar und kann auch mit anderen geteilt werden.



Immer auf dem neuesten Stand der Technik

Über die V-ZUG-App können Geräte schnell und einfach mit neuen Funktionen und Software-Updates ausgestattet werden – Käufer profitieren somit von Service- und Funktionsverbesserungen und einer hohen Investitionssicherheit. Während der gesamten Lebensdauer des Gerätes kommen neue Funktionen und Optimierungen hinzu, damit es auf dem neuesten Stand bleibt und regelmäßig innovative Überraschungen liefert.

Eine große Anzahl von Küchengeräten ist standardmäßig netzwerkfähig und auch einige ältere Geräte können nachgerüstet und angeschlossen werden. Auf home.vzug.com lässt sich einfach anhand der Seriennummer überprüfen, ob ein Gerät für die Nachrüstung mit der V-ZUG-App geeignet ist.

Alle Geräte mit V-ZUG-App können in ausgewählte Plattformen von Drittanbietern zur Haushaltsautomatisierung integriert werden.



Wie V-ZUG-Home die Haushaltsführung noch einfacher macht.

Bereits Eigentümer eines V-ZUG-Gerätes?

Da Technologie bei V-ZUG seit jeher vorausschauend entwickelt wird, sind Nachrüstsätze für bereits gekaufte Geräte erhältlich. Das eröffnet die Möglichkeit, die Welt der vernetzten Dienstleistungen durch die V-ZUG-App zu nutzen, ohne zwingend neue Produkte zu kaufen. Genauere Auskünfte zu den Nachrüstoptionen für vorhandene Küchen-/Textilpfleegeräte erteilen die V-ZUG-Händler.

*Bring! ist ein App- und Serviceangebot von Bring! Lab AG

Design: Ikonisch. Integriert. Intuitiv. Individuell. Inspirierend.

Mit der Markteinführung der neuen Excellence Line haben wir unsere Designsprache erweitert – und sogar revolutioniert. Schönheit, Emotion und einzigartiger Bedienkomfort – das ist für uns der Kern von Designqualität und Swiss Made.

Unsere Geräte haben ihren eigenen Charakter und sind zugleich hochklassig, elegant und puristisch. Die Einfachheit ist die hohe Kunst des ikonischen Designs, das wir in unseren Produkten anstreben. Wir möchten, dass Nutzer unser Design lieben und wertschätzen.

Einfache Bedienung

Die Interaktion mit unseren Geräten ist natürlich und intuitiv: In nur wenigen Schritten lässt sich die richtige Einstellung zuweisen. Ergonomische Griffe und ein attraktives Display, das geradlinig durch die Einstellungen führt – dies erleichtert auch die Anwendung unserer Geräte und sorgt für ein intuitives und begeisterndes Bedienerlebnis.

Eine eigene Sprache

Unser Design zeichnet sich durch Zeitlosigkeit, Qualität und Understatement aus. Unsere Geräte stehen für Qualität und Langlebigkeit. Das Design muss also über einen längeren Zeitraum überzeugen. Bei der Auswahl der Formen und Farben streben wir eine Harmonisierung unserer Produkte an. Das schließt die Auswahl der Materialien mit ein: Auch hier achten wir auf Hochwertigkeit und verwenden Materialien wie Metall, Glas und eloxiertes Aluminium. Bei den neuen Spiegelglasoptionen Schwarz und Platin für die Excellence Line haben unsere Kunden die Qual der Wahl: nahtlos in die Küche integrieren, eventuell fast unsichtbar, oder mit kühnen Akzenten ein Statement setzen – unser Design erfüllt alle Wünsche.

Für höchste Qualität und Ästhetik überprüft unser Entwicklungsteam jeden Millimeter, jedes Pixel und jede Farbnuance – das ist unsere Liebe zum Detail.



reddot winner 2021
best of the best



DESIGN
AWARD
2021

Excellence Line – nahtlose Integration in jede Küche

Die Geräte der Excellence Line fügen sich mit ihrem puristischen Design und den zwei farbigen Spiegelglasfronten harmonisch in die Architektur und Atmosphäre des Küchenbereichs ein.

Geräte der Excellence Line sind auf das Wesentliche reduziert. Die Spiegelglasfronten nehmen die umgebenden Farben und Materialien auf und integrieren sich dadurch nahtlos in jede Küche. Im ausgeschalteten Zustand treten die Geräte in den Hintergrund.

Standardisierte Außenflächen in den einzelnen Produktreihen und passende Designänderungen machen es möglich, dass Backöfen, Dampfgarer, Coffee-Center und Weinkühler nach Bedarf miteinander kombiniert werden können. Gemeinsam bilden sie eine ausdrucksstarke, anmutige Produktfamilie, die wie aus einem Guss erscheinen.

Spiegelglas in Schwarz oder Platinum – klassisch und zeitlos

Alle Geräte der neuen Excellence Line sind mit schwarzem oder platinfarbenem Spiegelglas erhältlich. Schwarz ist der zeitlose Klassiker, während sich Platinum harmonisch in helle Küchen integrieren lässt.



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

Excellence Line – eine Revolution in Sachen Bedienung und Design

Diese ganz und gar neue Generation von Geräten steht für puristisches Design, interaktive Bedienung und perfekte Kochresultate.

Mit der Excellence Line bringen wir eine komplett neue Generation von Backöfen und Dampfgarern auf den Markt. Die neuen Geräte, die in den Komfortstufen V2000, V4000 und V6000 erhältlich sind, zeichnen sich durch höchsten Bedienkomfort aus und versetzen erfahrene Köche ebenso wie Hobbyköche in die Lage, perfekte Speisen zu zaubern. Die Bedienung ist schnell und intuitiv dank des revolutionären CircleSliders in der Mitte des riesigen Touchdisplays.

Überzeugende Qualität

Backöfen und Dampfgarer der Excellence Line verkörpern „Swiss Made“ mit großer Liebe zum Detail. Um Schweizer Perfektion zu erzielen, scheuen wir keine Investitionen in Entwicklung und Prüfung. Daraus gehen Funktionen hervor, die hinsichtlich Qualität und Nutzungskomfort auf ganzer Linie überzeugen – wie etwa AutoDoor, die erste Tür, die nicht nur automatisch öffnet, sondern auch automatisch schließt.

In griffreien Küchen ermöglicht AutoDoor, vollständig auf Gerätegriffe zu verzichten. Dies unterstreicht das puristische Design und sorgt für nahtlose Integration der Geräte in ihre Umgebung. Modelle mit Griffen beeindrucken mit detailgenauer, ergonomischer Fertigungsqualität. Die Griffe werden aus einem einzigen Stück eloxierten Aluminiums gefräst und ihre Oberfläche wird glasperlengestrahlt. Die Reinigung der Geräteaußenflächen wird durch das schnörkellose Griffdesign deutlich erleichtert.



Mögliche Gerätekombinationen

Für alle Bedürfnisse: Je nach Nischenhöhe lässt sich ein Gerät perfekt mit der passenden Schublade kombinieren.



Backöfen mit 45 cm auf einem CoffeeCenter V6000 45

WineCooler V4000 90



Backofen mit 60 cm auf einer Wärmeschublade 31



Backofen mit 60 cm

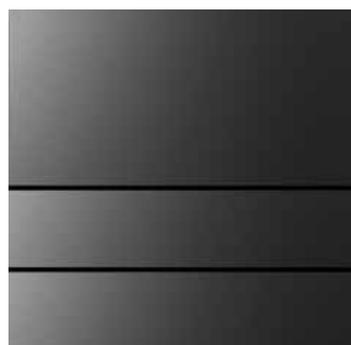
Backofen mit 45 cm auf einer Vakuumschublade V6000 14



CoffeeCenter mit 45 cm auf einer Wärmeschublade V4000 14



2 Backöfen mit 45 cm. Darunter eine Wärmeschublade V4000 14



Wärmeschublade 31, Vakuumschublade 14 und Systemschublade 14

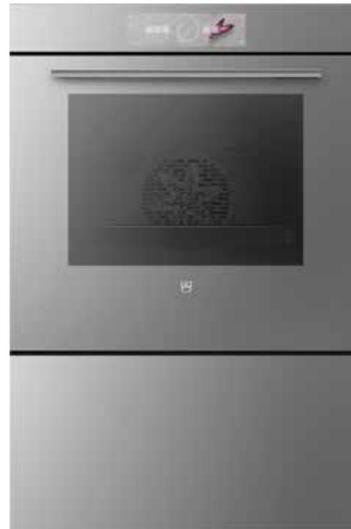


Combiair V6000 60 + CoffeeCenter V6000 45 + Wärmeschublade V4000 14 + CombiSteamer V6000 45 + VakuumSchublade V6000 14
Spiegelglas-Oberfläche Schwarz

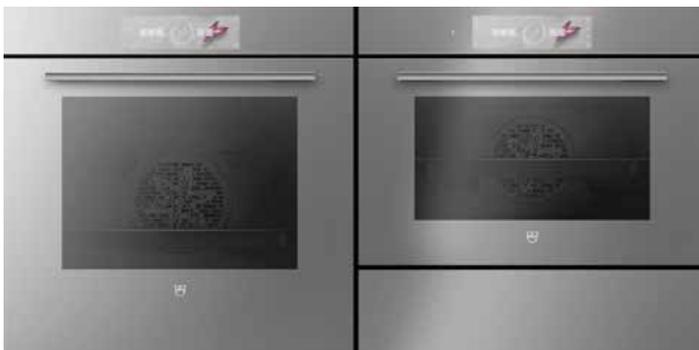


Backöfen mit 45 cm auf einem
CoffeeCenter V6000 45

WineCooler V4000 90



Backofen mit 60 cm auf einer
Wärmeschublade 31



Backofen mit 60 cm

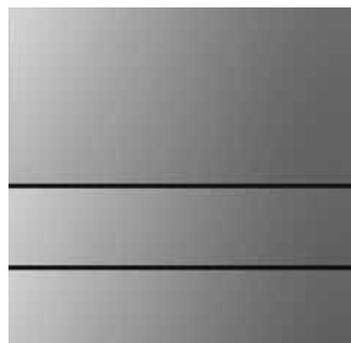
Backofen mit 45 cm auf einer
Vakuumschublade V6000 14



CoffeeCenter mit 45 cm auf einer
Wärmeschublade V4000 14



2 Backöfen mit 45 cm. Darunter eine Wärmeschublade V4000 14



Wärmeschublade 31, Vakuumschublade
14 und Systemschublade 14



Platinum Spiegelglas

Futuristische Bedienelemente

Das große Touchdisplay mit dem CircleSlider ermöglicht eine Bedienung auf ganz neuem Niveau – intuitiv, interaktiv und individualisierbar.

Interaktive Bedienung mit dem CircleSlider

Die Backöfen und Dampfgarer der neuen Excellence Line werden über einen revolutionären CircleSlider gesteuert. Dieser ist elegant in die Mitte des Touchdisplay integriert. Die leicht raue Oberfläche ermöglicht ein präzises Einstellen der Werte durch Überstreichen mit dem Finger.

In Kombination mit dem Touchdisplay ist der CircleSlider der interaktive Nachfolger unseres beliebten Einstellknopfes. Jede Funktion oder Einstellung wird jetzt inklusive einer Kurzbeschreibung, für welche Speisen sie am besten geeignet ist, auf dem hochauflösenden Farbdisplay angezeigt. Während des Kochens zeigt der CircleSlider den aktuellen Vorgang oder die entsprechende Kochphase an, sodass der Fortschritt der Speisenzubereitung stets ersichtlich ist.



Das Touchdisplay – groß, informativ und leicht verständlich

Auf dem Touchdisplay werden alle Einstellungen beidseitig mittels Applikationen dargestellt, ähnlich wie die Benutzeroberfläche des Smartphones. Die Bedienung ist schnell und intuitiv. Durch Tippen auf das Heißluft-Symbol erscheint eine Auswahl mit vier verschiedenen Heißluftoptionen. Nach Auswahl der gewünschten Betriebsart kann das Gerät gestartet werden. Die Temperatur lässt sich mithilfe des CircleSliders vor oder während des Kochvorgangs einstellen. Für alle, die mit der App-Ansicht nicht so vertraut sind oder eine Übersicht über die Einstellungen wünschen, gibt es die Listenansicht. Damit unterstützt das Gerät Nutzer bei der Wahl der richtigen Einstellung oder beim Kennenlernen der neuen Einstellungen. Das außergewöhnlich große hochauflösende Touchdisplay vereinfacht die Bedienung und bietet optimale Lesbarkeit.

Personalisierung von Favoriten und Platzierung auf dem Bildschirm

Häufig verwendete Funktionen und mit ihnen verknüpfte individuelle Einstellungen lassen sich als Favoriten speichern. Die Favoriten können benannt werden und erscheinen dann als neue Applikation auf dem Startbildschirm. So sind Lieblingsfunktionen anhand ihres Namens schnell auffindbar und lassen sich mit einem Tastendruck starten. Individuelle Applikationen können nach Belieben an schnell sichtbare Positionen verschoben werden, genau wie auf einem Smartphone. Beispielsweise können alle Applikationen sofort sichtbar auf einer einzigen Seite angezeigt werden oder in reduzierter Ansicht, sodass sich nur die meistverwendeten Applikationen auf der ersten Seite befinden – alles ist möglich. Weitere Funktionen wie Farbschema, Klänge, Hintergrundbilder etc. lassen sich ebenso einfach anpassen.



Automatischer Türöffner und -schließer dank AutoDoor-Innovation

Ein mit AutoDoor ausgestattetes Gerät benötigt keinen Griff. Die Tür öffnet sich automatisch bei Berühren des Touchdisplays. Der automatische Türschließer ist einzigartig. Unsere innovative AutoDoor-Funktion ermöglicht eine mühelose Betätigung der Tür, ohne Fingerabdrücke zu hinterlassen – kein lästiges Kontrollieren mehr, ob die Tür tatsächlich geschlossen ist. Das Gerät kann die Tür während des gewählten Kochvorgangs etwas öffnen, um Dampf entweichen zu lassen oder ggf. am Ende des Kochvorgangs den Backofen schneller abkühlen zu lassen – alles unabhängig vom Gerät selbst gesteuert.



Nachhaltiges Vorheizen

Beim Backen und Dämpfen können Sie ohne Qualitätsverlust auf das Vorheizen verzichten. Das Starten des Garvorgangs in einem kalten Gerät spart Energie. Wenn Sie trotzdem vorheizen möchten, können Sie diese Funktion beim Einschalten des Gerätes aktivieren. Der CircleSlider visualisiert den Fortschritt des Vorwärmvorgangs und Sie werden benachrichtigt, wenn es Zeit ist, Ihre Speisen einzulegen.

Der intelligente Weg zum Kochvergnügen

Perfekte Resultate mit minimalem Aufwand:
Geräte der Excellence Line vereinen raffinierte
Technologie mit maximalem Komfort.

Die neuen Backöfen und Dampfgarer arbeiten sehr leise. Dies wird besonders in offenen Küchen geschätzt und sorgt zusätzlich für ein stressfreies Kochen.

Bessere Beleuchtung und gute Sicht auf das Gargut

Die Innenräume aller Backöfen, Combi-Steamer und Combi-Steamer sind mit Einbauleuchten in den Seitenwänden und in der Decke ausgestattet. Sogar beim Kochen auf mehreren Ebenen wird der gesamte Garraum optimal ausgeleuchtet. Der Kochvorgang kann jederzeit beobachtet werden, ohne Blendeffekt. Geräte der Komfortstufen V2000 und V4000 verfügen über die gängigen Halogenlichter, während die Geräte der Komfortstufe V6000 jetzt mit LED-Leuchten ausgestattet wurden. Diese sind energieeffizient und langlebig.



Präziser Gargutsensor mit Dreipunkt-Messung

Der Gargutsensor bei Geräten der Excellence Line basiert nun auf einem Dreipunkt-Messsystem. Dies hat den Vorteil, dass auch bei nicht mittigem Einstecken in das Gargut raus die Temperatur exakt bestimmt werden kann – das Fleisch wird gleichmäßig und auf den gewünschten Punkt gegart.

Inspirierende Rezeptsammlung

Die neuen Rezeptbücher "Steamen mit Leidenschaft fürs Detail" und "Backen mit Leidenschaft fürs Detail" bieten Inspiration und Ideen zum Backen und Dämpfen. Wir haben eine große Anzahl von Rezepten entwickelt, die speziell auf die Geräte der Excellence Line zugeschnitten wurden. Die gespeicherten Rezepte können am Display angezeigt und die vordefinierten Einstellungen in der richtigen Reihenfolge ausgeführt werden – für schnelles und müheloses Kochen.



Weitere Rezepte finden sich auf
unserer Website und in der App.

Mit EasyCook Standardeinstellungen nutzen und individuell anpassen

Die EasyCook-Funktion bietet hilfreiche Standardeinstellungen für über 100 ausgewählte Lebensmittel, um diese schnell und sicher zuzubereiten, ohne in einem Rezept nachschlagen zu müssen. Dazu genügt es, im EasyCook das gewünschte Lebensmittel auszuwählen, und das Gerät schlägt eine oder mehrere Kochmethoden vor. Die Auswahl der angezeigten Lebensmittel und Rezepte lässt sich nach Wunsch anpassen. Mit der Filtereinstellung „Ernährungspräferenzen“ können unerwünschte Lebensmittel auf Tastendruck entfernt werden. Vegetarier beispielsweise können Fleisch einfach ausschließen. Umgekehrt kann mit dem Filter „Nationale Küche“ die Auswahl verfügbarer Lebensmittel um landestypische Gerichte ergänzt werden, sodass eine schnelle Anpassung an die gewünschte Kochkultur möglich ist.

Standardmäßig netzwerkfähig – V-ZUG-App mit erweiterten Funktionen

Alle Geräte der Excellence Line sind standardmäßig netzwerkfähig und über die V-ZUG-App mit dem Smartphone oder Tablet bedienbar. Die gewünschte Betriebsart oder ein ganzes Rezept kann in der App ausgewählt und direkt an das Gerät übermittelt werden. Die V-ZUG-App ermöglicht das Abrufen von Informationen über Temperatur, Restkochzeit, aktuelle Rezepte etc. und auf Wunsch kann auch eine Benachrichtigung bei Programmende erfolgen.



Lebensmittelkategorien im EasyCook-Assistenten



Vorgeschlagene Werte, dem Gerät angepasst und übermittelbar, mit Verweisen auf Zubehör



Steamer, CombiSteamer und CombairSteamer





Für alle, die das Leben genießen
- mit Geschmack und einem
gesunden Lebensstil.

Dampfgaren – einfach, schnell und vielseitig

Einfach

Intelligente Programme machen die Gerätebedienung und damit die Speisenzubereitung ganz einfach. Bei Verwendung des Programms GarAutomatik erfasst das Gerät die Menge und Größe des Garguts und wählt automatisch die beste Abfolge der Betriebsarten mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer. Darüber hinaus informieren die EasyCook-Tipps zu den Einstellungen über die optimale Garweise für eine Vielzahl von Lebensmitteln. Das puristische Design unserer neuen Excellence Line und die automatischen Reinigungsprogramme der Geräte verringern den Wartungsbedarf auf ein Minimum.

Schnell

Die Anwendung Heißluft mit Beschwadern beschleunigt den Garvorgang, bräunt gleichmäßig und trocknet das Gargut nicht aus. Wenn es schnell gehen muss, ist der CombiSteamer V6000 Power Steam mit seinen Power-Programmen die beste Wahl.

Vielseitig

Gemüse mit Dampf garen, ein knuspriges Brot backen, ein vorgegartes Gericht aufwärmen oder Fleisch schonend zubereiten – die CombiSteamer und CombiAirSteamer bieten für jeden Bedarf die geeignete Betriebsart.

Steamen mit der App

Alle Geräte der Excellence Line (Komfortstufen V2000 bis V6000) sind vernetzbar und liefern über die App V-ZUG Informationen zu ihrem Betriebsstatus. Bei Unsicherheit, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, kann der Gerätestatus über das Smartphone abgefragt werden. Ab der Komfortstufe V4000 enthält die App die Auswahlfunktion EasyCook, mit der die vorgeschlagene Garmethode auf Wunsch direkt an das Gerät übermittelt werden kann. Bei einer eingestellten Startverzögerung zeigt die App die Restlaufzeit und die Endzeit an.





Ein Dampfgarer für jeden Bedarf

Ein Gerät, das alles kann oder zwei Öfen für flexibles Kochen – mit unseren Geräten kochen Sie ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben. Unser Sortiment umfasst jetzt ein Gerät, mit dem Speisen noch schneller zubereitet werden können.

Wir bieten eine Reihe von Modellen an, die den Anforderungen des flexiblen Kochens gerecht werden. Sie haben die Wahl zwischen Steamern, CombiSteamern und CombairSteamern.

Steamer

Schonendes Dämpfen in unseren Steamern ist ein Erfolgsrezept beim Garen von Gemüse, Fisch und anderen Speisen. Mit seiner Regenerationsfunktion bietet der Dampfgarer praktische Alltagshilfen – um vorgegarte Speisen und Speisen schnell und einfach gesund und zuverlässig aufzuwärmen. Den Steamer gibt es in der Komfortstufe V4000.

CombiSteamer

Seit über zwanzig Jahren kombinieren unsere beliebten CombiSteamer Dampffunktionen mit Heißluft zu perfekten Ergebnissen. Beim Zartgaren oder Profi-Backen beispielsweise sorgt die Heißluft für eine gute Hitze, während der Dampf und das Electronic Steam System (ESS) für eine angemessene Luftfeuchtigkeit sorgen. So trocknen die Lebensmittel nicht aus und ihre Oberfläche bleibt knusprig und goldbraun. CombiSteamer gibt es in den Komfortstufen V4000 und V6000. Sie sind die perfekte Ergänzung für einen Backofen – die beiden Geräte bieten volle Flexibilität beim Kochen.

Unser neuer CombiSteamer V6000 PowerSteam bietet noch mehr Möglichkeiten in einem einzigen Gerät. Er kombiniert einen vollwertigen CombiSteamer mit einer hochwertigen Mikrowelle. Die gleichzeitige Nutzung der drei Betriebsarten Heißluft, Dampf und Mikrowelle ermöglicht einzigartige Garprozesse, schneller aber schonender, wie es nur Dampf kann.

CombairSteamer

Unsere CombairSteamer sind funktionsreiche Backöfen mit zusätzlichen Dampffunktionen. Sie bieten die klassischen Funktionen eines Backofens wie Heißluft, Ober-/Unterhitze und Grill und können bei Bedarf auch bestimmte Funktionen eines Dampfgarers aktivieren. CombairSteamer sind als Einstiegsmodelle V2000 und Topmodelle V6000 erhältlich.

Excellence Line: markant und doch elegant

Die Geräte der Excellence Line sind in den Komfortstufen V2000, V4000 und V6000 erhältlich. In der Komfortstufe V6000 sind sie auf Wunsch grifflos erhältlich und passen so perfekt in grifflose Küchen.

Gerätegrößen

Unterschiedliche Höhen ermöglichen es, Küchen individuell zu gestalten und mehrere Geräte neben- oder übereinander zu kombinieren oder beispielsweise mit einem WineCooler als Block zu kombinieren.

Excellence Line Größenübersicht



Standardgeräte

In dieser Größe erhältliche Geräte:

CombiSteamer

Öfen

Kompaktgeräte

In dieser Größe erhältliche Geräte:

CombiSteamer

Steamer

Öfen

CoffeeCenter

Von der Alltags- bis zur Spitzenküche

Die verschiedenen Einstellungen der Dampfgarer, CombiSteamer und CombairSteamer erlauben kreative Zubereitungen für den Alltag, damit Sie als Gastgeber glänzen.



Dämpfen – sanftes Garen

Die Betriebsart Dämpfen ermöglicht das schonende Zubereiten von Gemüse und erhält Vitamine und Mineralstoffe. Die Zubereitung ist zudem einfach und erfordert keine ständige Überwachung. Es kann nichts überkochen und es brennt nichts an.



Zartgaren – perfekt gegartes Fleisch

Perfekt für Fleischliebhaber: Die Einstellung Zartgaren in Verbindung mit dem neuen Gargutsensor bereitet das Fleisch auf Knopfdruck perfekt zu – und zwar exakt zum gewünschten Servierzeitpunkt.



Vacuisine – die Methode der Profiköche

Vacuisine oder sous-vide ist das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen (unter 100 °C) in vakuumversiegelten Beuteln. Mit unseren Dampfgarern, CombiSteamern und CombairSteamern in Kombination mit der Vakuumierschublade kochen Hobbyköche wie auch Profiköche unkompliziert und stressfrei. Um Zeit für die Gäste zu haben, wird das Fleisch bereits Stunden zuvor in den CombiSteamer geschoben und dann perfekt gegart zum gewünschten Zeitpunkt serviert.



Regenerieren – Aufwärmen ohne Qualitätsverlust

Das Programm Regenerieren wärmt vorbereitete Gerichte und Convenience-Produkte auf. So kommt zu jeder Tageszeit schnell ein Gericht auf den Tisch – wie frisch zubereitet. Die Kombination aus Dampf und Heißluft verhindert einen Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust. Drei Funktionen stehen zur Auswahl: Regenerieren, Regenerieren feucht und Regenerieren knusprig. Mehrere Speisen können gleichzeitig auf verschiedenen Auflagen und ohne sie abzudecken aufgewärmt werden. Einen Schritt weiter geht die RegenerierAutomatik. Sie wärmt vollautomatisch auf und liefert knusprige Gerichte wie frisch zubereitet. Das Gerät stellt dabei automatisch die richtige Gardauer und Feuchtigkeit ein.



Profi-Backen – mit Kruste, aber ohne Austrocknen

Brote, Brötchen und Hefezöpfe gelingen mit der Einstellung Profi-Backen auf Knopfdruck wie vom Bäcker frisch zubereitet. Diese Einstellung kann genutzt werden, um den Teig gehen zu lassen, und sie liefert die ideale Temperatur und Feuchtigkeit, damit er so schnell wie möglich backbereit ist. Die Kombination aus Heißluft und Dampf sorgt dafür, dass Brot während des Backens nicht austrocknet und eine goldbraune Kruste erhält. Gebäck wird in dieser Einstellung besonders leicht und luftig.



GarAutomatik – keine manuellen Einstellungen nötig

Für weniger geübte Köche und solche, die sich nicht um Garmethoden und -zeiten kümmern möchten, ist die GarAutomatik ideal. Das Gerät wählt selbstständig die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten und stellt die Feuchtigkeit im Ofen mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer ein. Möglich machen dies Sensoren, die Menge und Größe des Garguts automatisch erfassen. So müssen sich Köche um fast nichts mehr kümmern.



Wellness – für kleine Aufmerksamkeiten und Entspannung

Gastgeber können ihren Gästen als kleine Überraschung warme Erfrischungstücher (in Japan Oshibori genannt) anbieten. Mit dem Programm Wellness lassen sich Oshibori, Wickel, Kirschkernkissen oder Steine für Hot-Stone-Massagen erwärmen. Die Anwendung ist mit wenigen Handgriffen einstellbar und dann auf Knopfdruck verfügbar.



Heißluft feucht

Kochen auf zwei Ebenen – Kekse auf zwei Blechen, Quiches oder Kuchen: alles ist möglich dank der Garmethode, die die Wärme im Backofen optimal verteilt und für Belüftung sorgt. Die Betriebsart Heißluft feucht ist perfekt geeignet für Gratins und Soufflés. Die Garzeit wird verkürzt und das Gargut trocknet nicht aus.



Alle Funktionen finden Sie in unseren How to Videos!



Mehr Raum für puren Luxus

Der neue CombiSteamer V6000 45L Grand ist eine Ikone. Dieses Gerät mit beeindruckender Größe verkörpert eine neue Dimension des Dämpfens und Backens und begeistert Designfans und Hobbyköche gleichermaßen.

Mit einer Breite von 90 Zentimetern und im schlichten Design der Excellence Line spiegelt der neue CombiSteamer den Zeitgeist wieder und greift aktuelle Food-Trends auf. Ob Backen oder Dämpfen, dieses Lifestyle-Objekt vereint die Vorteile von Dampf mit den Vorzügen von Heißluft – die Dampfkompetenz von V-ZUG erreicht neue Dimensionen.

Die Größe und Ästhetik des CombiSteamer V6000 45L Grand spricht Menschen an, die besonderen Wert auf eine luxuriöse und repräsentative Küche legen. Gleichzeitig bietet es anspruchsvollen Hobbyköchen Flexibilität und Komfort. Seine innovative Technologie ebnet den Weg für kulinarische Ergebnisse auf höchstem Niveau – mit den bewährten Vorteilen des Dämpfens: schnell, vielseitig und gesund.





Neue Dimensionen in edlem Design

Markant in der Größe, aber dezent im Design der Excellence Line: Dezente Griffe, feinste Verarbeitung und hochwertige Materialien prägen die einzigartige Eleganz dieses exklusiven Gerätes. Der CombiSteamer V6000 45L Grand ist in den beiden Spiegelglasfarben Schwarz und Platinum erhältlich und eignet sich perfekt, um in der Küche im Mittelpunkt zu stehen. Zudem lässt er sich nahtlos mit allen anderen Geräten der Excellence Line kombinieren, zum Beispiel neben einem Backofen oder einem Einbau-Kaffevollautomaten.

Bei den Modellen ohne Griff ermöglicht AutoDoor das automatische Öffnen und Schließen der Gerätetür durch Berühren des Displays. Auch dieser Kombi-Dampfgarer wird mit dem revolutionären CircleSlider auf dem großflächigen Touchscreen-Grafikdisplay schnell und intuitiv gesteuert.

Mehr Platz – staunende Gäste

Für die Familie und besondere Anlässe mit vielen Gästen: Der Backofen bietet Platz für zwei Hähnchen nebeneinander, einen großen Zopf zum Brunch mit Freunden oder lange Speisen wie Baguette oder Fisch. Es ist auch einfach, große Mengen an Backwaren wie Cupcakes auf einmal zuzubereiten. Für große Dinner können passende Mengen an Gemüse oder Fleisch auf einmal gegart werden, wodurch Zeit gespart wird.

TwinHeat-Technologie: gezielte Verteilung der Heißluft

Der CombiSteamer V6000 45L Grand verwendet zwei separate Heizelemente. Diese wurden speziell für den 90 Zentimeter breiten Backofen entwickelt und ermöglichen eine gleichmäßige Erwärmung und Verteilung der Luft im Backofen – für besonders schonendes Garen.

Schnelles Aufheizen, gleichmäßige Wärmeverteilung

Für den CombiSteamer V6000 45L Grand stellen große Gemüsemengen keine Herausforderung dar. Dank seiner beiden Konvektionsgebläse verteilt sich der Dampf schnell und gleichmäßig im gesamten Backofen, sodass Speisen auch auf mehreren Ebenen äußerst schonend garen.

Heißluft mit Dämpfen sorgt für besonders knusprige Ergebnisse bei Soufflés, Gebäck und Tiefkühlprodukten. Auf dem großen Backblech ist immer genügend Platz, um die Speisen optimal zu verteilen, sodass alle Bereiche der heißen Luft gleichmäßig ausgesetzt sind.

Auch beim Aufwärmen von Speisen erhalten Sie perfekte Ergebnisse, ohne auszutrocknen.

Der schnellste Kombi-Dampfgarer – Kompromisslos und Schonend

Der CombiSteamer V6000 45M PowerSteam ist ein vollwertiger CombiSteamer und ein High-End-Mikrowellengerät in einem. Es bietet eine Vielzahl von Zubereitungsmethoden in einem einzigen Gerät.

Unser neues Kombigerät ist der schnellste Kombi-Dampfgarer auf dem Markt. Es kann alles, was unsere etablierten Modelle können. Er dämpft und backt in Rekordzeit und behält dabei die Qualität, Farbe, Textur und den Geschmack der Speisen. Die integrierte Inverter-Mikrowelle kann entweder allein oder in Kombination mit dem Kombi-Dampfgarer verwendet werden. Er dämpft eine Kartoffel 30% schneller und wärmt alle Arten von Mahlzeiten bis zu 40% schneller auf. Der Hauptunterschied zwischen Backen und Erhitzen in einer Mikrowelle besteht darin, dass der Dampf das Austrocknen der Lebensmittel verhindert.

Spart Ressourcen und Platz

Wenn in Ihrer Küche nach dem Einbau des benötigten Backofens nur noch ein weiterer Steckplatz übrig bleibt, ist dieses Kombigerät die ideale Lösung. In Verbindung mit dem Backofen wird jede moderne Kochtechnik abgedeckt und Sie genießen grenzenlose Möglichkeiten und maximale Flexibilität beim Kochen. Es ist kein separater eingebauter oder freistehender Mikrowellenherd erforderlich.

Energieeffizient und lebensmittelschonend

Im Gegensatz zu herkömmlichen Mikrowellenherden, die ihre Leistung in Impulsen abgeben, gibt die Inverter-Mikrowelle im PowerSteam konstant die erforderliche Leistung ab. Dies ermöglicht ein präzises, gleichmäßiges und vitaminerhaltendes Erhitzen von Speisen und vermeidet lokale Überhitzung. Empfindliche Lebensmittel wie Schokolade und Butter können schonend geschmolzen werden.

Durch die Inverter-Technologie und die damit verbundene verbesserte Energieverteilung können die drei Betriebsarten – Heißluft, Dampf und Mikrowelle – problemlos gleichzeitig genutzt werden. Die ausgeklügelte Konstruktion des Gerätes verteilt die Mikrowellen präzise im Backofen und sorgt dort für eine gleichmäßige Erwärmung der Speisen.



Zeitvorteil:

Zubereitungszeit im herkömmlichen Kombi-Dampfgarer: *
40 Minuten

Zubereitungszeit im neuen PowerSteamer: **
24 Minuten (-40%)



Zubereitung unseres Blumenkohl-Rezepts in Rekordzeit.

* Rezept in CombiSteamer (S1) | ** Rezept im neuen PowerSteamer (P10)

Intelligente Betriebsarten mit Power

Die vielen Betriebsarten des neuen CombiSteamer V6000 45M PowerSteam holen das Beste aus jeder Heiztechnik heraus. Die Mikrowelle sorgt für zusätzliche Leistung, die in den neuen Betriebsarten automatisch aktiviert wird.



PowerSteam

PowerSteam kombiniert Dampf mit Mikrowelle in einem einzigen Betriebsmodus, wodurch die Garzeiten um bis zu 30 % verkürzt werden. Durch die kürzere Garzeit bleiben Textur und Geschmack der Speisen erhalten, Qualität, Vitamine und Farbe bleiben erhalten.



PowerRegeneration

Mit der Betriebsart PowerRegeneration sorgen Heißluft, Mikrowelle und Dampf für eine Zeitersparnis von bis zu 40 % gegenüber konventionellem Aufwärmen. Ausgewählte Lebensmittel oder ganze Fertiggerichte werden in Rekordzeit erhitzt, ohne dabei auszutrocknen.



Power Heißluft mit Dampf

Die Betriebsart Power Heißluft mit Dampf beschleunigt die Zubereitung und sorgt für eine gleichmäßige Durchwärmung der Ergebnisse. Die Kombination aus Heißluft, Mikrowelle und Dampf macht Gerichte wie Hähnchen und Lasagne außen knusprig und innen saftig.



Power Heißluft

Ob Kuchen oder gebratenes Gemüse, mit Power-Heißluft werden Speisen bis zu 30 % schneller gegart. Die Kombination aus Heißluft und Mikrowelle sorgt für ein saftiges Gericht mit einer schönen Oberfläche.



Auftauen

Innerhalb der Betriebsart Auftauen stehen Optionen zur Verfügung, die optimal auf das jeweilige Lebensmittel abgestimmt sind. Auftauen allgemein, Fleisch auftauen und Brot auftauen individuell wählbar – für gleichbleibende Ergebnisse, ohne die Speisen zu erhitzen.

Komfortabel und pflegeleicht

Dank des externen Dampferzeugers sind unsere Dampfgarer besonders leicht zu reinigen. Der manuelle Reinigungsaufwand beschränkt sich auf ein absolutes Minimum.

Schnell gereinigt und bereit für den nächsten Einsatz

Die Reinigung des Garraums nimmt nur wenig Zeit in Anspruch. Für einen ungehinderten Zugang können die Blechauflagen entfernt werden. Ein weiterer Grund für die leichte Reinigung ist, dass der Dampf in einem externen Dampferzeuger produziert wird. In den Garraum gelangt daher nur reiner Dampf und Kalkablagerungen können gar nicht erst entstehen. Ein Klimasensor überwacht die Feuchtigkeit während des Dampfgarens und regelt die optimale Dampfmenge – am Ende bleibt praktisch kein Restwasser zurück. Das Gerät meldet zudem den optimalen Zeitpunkt zum Entkalken des Dampferzeugers – ein Vorgang, der mithilfe eines Automatikprogramms erledigt werden kann.

Excellence Line: leicht zu reinigen dank innovativer Technologie und puristischem Design

Die Dampfgarer und CombiSteamer mit Edelstahl-Garraum der neuen Excellence Line lassen sich mühelos wieder zum Strahlen bringen. Verschmutzungen werden durch Automatikprogramme entfernt. Und für hartnäckige Rückstände haben wir einen Spezialreiniger entwickelt – SteamerCleaner. Dank der Unterbodenheizung verdampft das Restwasser im Garraum größtenteils von selbst. Die geringe Menge an verbleibendem Wasser sammelt sich in einem neuen vertieften Bereich auf dem Boden des Garraums und kann vollständig mit einem einzigen Wisch entfernt werden.





Produktvergleich

Excellence Line
Steamer, CombiSteamer
und CombairSteamer

	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	CombiSteamer V6000 45L Grand
Seite im Prospekt	40	41	42
Ausführungen			
Spiegelglas schwarz Platin	■ ■	■ ■	■ ■
AutoDoor	■*		■*
LED Halogenbeleuchtung	■ □	□ ■	■ □
Beleuchtung automatisch mit Türöffnung	■		■
Garraumvolumen (l) 69 68 49 41	■ □ □ □	■ □ □ □	□ ■ □ □
Gerätehöhe (cm) 60 45	■ □	■ □	□ ■
Gerätebreite (cm) 90 60	□ ■	□ ■	■ □
Garraum Edelstahl			■
Garraum DualEmail	■	■	
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A
Exklusive V-ZUG-Ausstattung			
Vacuisine gradgenaue Einstellung	■ ■	■ ■	■ ■
Doppeltes Heißluftgebläse mit TwinHeat			■
GarAutomatik mit Climate Control System (CCS)	■		■
Zartgaren	■		■
Regeneration PowerRegeneration Regenerationsautomatik	■ □ ■	■ □ □	■ □ ■
Profi-Backen	■	■	■
Gargutsensor	■		■
Electronic Steam System (ESS)	■	■	■
Integrierte Rezepte Favoriten EasyCook	■ ■ ■	■** ■ □	■ ■ ■
V-ZUG-Home	■	■	■
Einstellungen			
Steam PowerSteam	■ □	■ □	■ □
Ober-/Unterhitze feucht/Eco	■	■	
Heißluft/Heißluft mit Beschwaden/feucht/Eco	■	■	■
Power Heißluft/ Power Heißluft mit Dampf			
Max. Temperatur für Heißluft Ober- und Unterhitze	230 230	230 230	230 -
PizzaPlus	■	■	
Grill Grill mit Umluft	■ ■	■ ■	
Mikrowellenfunktion			
Auftaufunktion			
Wellness	■	■	■
Hygiene	■	■	■
Warmhalten	■	■	■
Bedienung und Anzeige			
Funktion Festwasseranschluss/Dampfabbau			
Entkalkungsprogramm	■	■	■
Personalisierbarer Touchscreen mit CircleSlider	■	■	■
Sprachen	16	16	16
Uhrzeitanzeige Timerfunktion	■ ■	■ ■	■ ■
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	■	■	■

■ vorhanden | □ nicht vorhanden | * optional | ** Rezepte können nach dem Kauf eines Rezeptbuchs aktiviert werden

	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000
	43	44	46	47
	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
	■*	■*		
	■ □	■ □	□ ■	
	■	■	■	
	□ □ □ ■	□ □ ■ □	□ □ ■ □	□ □ ■ □
	□ ■	□ ■	□ ■	□ ■
	□ ■	□ ■	□ ■	□ ■
	■	■	■	■
	A	A++	A++	A++
	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
	■	■		
	■	■	■	
	■ ■ ■	■ □ ■	■ □ □	■ □ □
	■	■		
	■	■	■	
	■	■	■	■
	■ ■ ■	■ ■ ■	■** ■ ■	□ ■ ■
	■	■	■	■
	■ ■	■ □	■ □	■ □
	■	■	■	
	■			
	230 -	230 -	230 -	- -
	■			
	■			
	■	■	■	■
	■	■	■	■
	■	■	■	■
		■*		
	■	■	■	■
	■	■	■	■
	16	16	16	16
	■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
	■	■	■	■

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



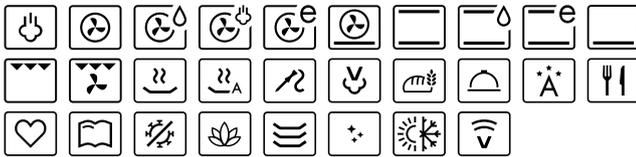
Spiegelglas Platinum



Combairsteamer V6000 60

Das hochwertige Kombigerät mit allen Back- und Steam-Funktionen lässt sich dank AutoDoor komfortabel bedienen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum DualEmail
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, Zartgaren, GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- AutoDoor

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 598 × 597 × 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



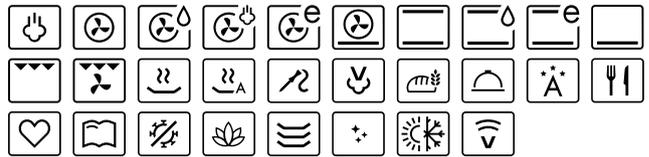
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

AutoDoor		
Spiegelglas Schwarz	2304900007	5290,-
Spiegelglas Platinum	2304900012	5290,-

Combairsteamer V6000 60

Alle Back- und Steam-Funktionen in einem hochwertigen Gerät für alle Fälle.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum DualEmail
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, Zartgaren, GarAutomatik**

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 598 × 597 × 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

Standardgerät		
Spiegelglas Schwarz	2303800009	4790,-
Spiegelglas Platinum	2303800014	4790,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95€)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060516 (290€)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



CombiSteamer V2000 60

Das kompatible Back- und Steam-Gerät ist ideal, wenn ein Geräte austausch gewünscht ist.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum DualEmail
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standardgerät		
Spiegelglas Schwarz	2303600007	3790,-
Spiegelglas Platinum	2303600012	3790,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060516 (339€)

Verfügbar
ab Januar
2023



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Verfügbar
ab Januar
2023



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



CombiSteamer V6000 45L Grand Autodoor

Der 90 cm breite CombiSteamer mit automatischer Türöffnung/-schliessung vereint die Vorteile von Dampf und Heissluft und überzeugt mit Grösse und Ästhetik.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen
- AutoDoor
- Automatisches Auskühlen

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 454 × 897 × 570 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
AutoDoor		
Spiegelglas Schwarz	2304600007	10150,-
Spiegelglas Platinum	2304600012	10150,-

CombiSteamer V6000 45L Grand

Der 90 cm breite CombiSteamer vereint die Vorteile von Dampf und Heissluft und überzeugt mit Grösse und Ästhetik.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 454 × 897 × 570 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standardgerät		
Spiegelglas Schwarz	2303400007	9650,-
Spiegelglas Platinum	2303400012	9650,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 in Lieferumfang enthalten.

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



CombiSteamer V6000 45M PowerSteam Autodoor

Der schnellste CombiSteamer mit integrierter Inverter-Mikrowelle und automatischer Türöffnung/-schliessung für bis zu 40% Zeitersparnis bei exzellenten Garergebnissen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen
- Mikrowelle: 50 - 1000 W
- PowerSteam, PowerHot Air, PowerHot Air & Steam
- PowerRegeneration
- AutoDoor
- Automatisches Auskühlen

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 569 mm
Anschluss 220 - 240V~ 5100W 25A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
AutoDoor		
Spiegelglas Schwarz	23047 00004	6550,-
Spiegelglas Platinum	23047 00010	6550,-

CombiSteamer V6000 45M PowerSteam

Der schnellste CombiSteamer mit integrierter Inverter-Mikrowelle für bis zu 40% Zeitersparnis bei exzellenten Garergebnissen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen
- Mikrowelle: 50 - 1000 W
- PowerSteam, PowerHot Air, PowerHot Air & Steam
- PowerRegeneration

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 569 mm
Anschluss 220 - 240V~ 5100W 25A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standardgerät		
Spiegelglas Schwarz	23041 00007	6050,-
Spiegelglas Platinum	23041 00012	6050,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 (290€)

AutoDoor

Festwasser-anschluss



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz

CombiSteamer V6000 45F AutoDoor

Der Festwasseranschluss und die automatische Türöffnung/-schliessung bieten Komfort auf höchstem Niveau.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- AutoDoor
- Festwasseranschluss

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 454 × 597 × 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung **Artikelnummer** **Preis exkl.**

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
AutoDoor, Festwasseranschluss		
Spiegelglas Schwarz	2304500004	5390,-
Spiegelglas Platinum	2304500009	5390,-

CombiSteamer V6000 45F

Das beliebte Kombigerät mit Festwasseranschluss für höchsten Komfort beim Dämpfen und Backen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**
- Festwasseranschluss

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 454 × 597 × 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung **Artikelnummer** **Preis exkl.**

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Festwasseranschluss		
Spiegelglas Schwarz	2303300004	4990,-
Spiegelglas Platinum	2303300014	4990,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 (290€)

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



CombiSteamer V6000 45

Dämpfen und Backen auf höchster Ausstattungsstufe mit automatischer Türöffnung und -schliessung.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- AutoDoor

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 454 × 597 × 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung **Artikelnummer** **Preis exkl.**

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
AutoDoor		
Spiegelglas Schwarz	2304300004	4990,-
Spiegelglas Platinum	2304300009	4990,-

CombiSteamer V6000 45

Das beliebte Kombigerät mit höchstem Komfort zum Dämpfen und Backen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 454 × 597 × 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung **Artikelnummer** **Preis exkl.**

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standardgerät		
Spiegelglas Schwarz	2303200006	4490,-
Spiegelglas Platinum	2303200016	4490,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 (290€)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



CombiSteamer V4000 45

Ein Kombigerät, ausgestattet mit allen Grundfunktionen, die man zum Backen und Steamen braucht.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- Automatisches Licht bei Programmende
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standardgerät		
Spiegelglas Schwarz	2303100004	3690,-
Spiegelglas Platinum	2303100009	3690,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 (290€)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Steamer V4000 45

Der Steamer mit der neuen Regenerierfunktion ist die ideale Ergänzung zum Backofen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3700W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

Standardgerät

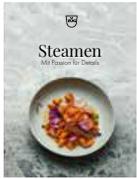
Spiegelglas Schwarz	2302600006	2890,-
Spiegelglas Platinum	2302600011	2890,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1046041 (290€)

Ausstattung und Zubehör

Excellence Line

Steamer, CombiSteamer und CombairSteamer



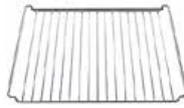
1



2



3



4



5



6/7/8

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	Steamer V4000
1 Rezeptbuch „Steamen- Mit Leidenschaft für Details“	1063761	55,-	▲	▲	▲	■	▲	■	
2 Rezeptbuch „Backen- Mit Leidenschaft für Details“	1063751	55,-					■	■	
3 Broschüre Vacuisine - inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vide-Garen)	1029752	45,-	■	■	■	■	■	■	■
4 Gitterrost Chromnickel- Stahl, B × T: 430 × 370 mm	K44120	72,-		▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
5 Glasform, W × D × H: 430 × 345 × 24 mm	1102740	62,-		▲ (1)					
6 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform 2/3 GN	K21254	52,-							
7 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform 1/2 GN	K21243	47,-							
8 Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform 1/3 GN	K21252	47,-							

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten | ■ mit Gerät kompatibel

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 1.50 exklusive MwSt.



Mehr Zubehör unter vzug.com



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V2000	Steamer V4000
1 Garbehälter ungelocht, 2/3 GN, Höhe 40mm	K42365	72,-	■	■	■	■	■	■	■
2 Garbehälter ungelocht, 2/3 GN, Höhe 40mm, mit Ausguss	K42366	82,-	■	■	■	■	■	■	■
3 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 40mm	K50319	62,-	■	■	■	■	■	■	
4 Garbehälter ungelocht, 1/2 GN, Höhe 65mm	K50320	72,-	■	■	■	■	■	■	
5 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 40mm	K23223	62,-	■	■	■	■	■	■	
6 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 65mm	K27358	72,-	■	■	■	■	■	■	
7 Garbehälter ungelocht, 1/3 GN, Höhe 100mm	K27359	82,-	■	■	■	■	■	■	
8 Garbehälter gelocht, 2/3 GN, Höhe 40mm	K42363	82,-	■	■	■	■	■	■	
9 Garbehälter gelocht, 2/3 GN, Höhe 65mm	K42367	92,-	■	■	■	■	■	■	
10 Garbehälter gelocht, 1/2 GN, Höhe 40mm	K50327	72,-	■	■	■	■	■	■	
11 Garbehälter gelocht, 1/3 GN, Höhe 40mm	K23208	72,-	■	■	■	■	■	■	
12 Garbehälter gelocht, 1/3 GN, Höhe 65mm	K27357	82,-	■	■	■	■	■	■	
13 Garbehälter gelocht, B x T x H: 430 x 370 x 25 mm	K40011	92,-	■	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)
14 Garbehälter Kunststoff gelocht, 1/3 GN, Höhe 52mm	K40199	62,-	■	▲(1)	■	■	■	■	■
15 Edelstahlblech ungelocht, 2/3 GN, Höhe 20mm	K42362	62,-	■	■	■	■	■	■	
16 Edelstahlblech ungelocht, 1/3 GN, Höhe 20mm	K23224	52,-	■	■	■	■	■	■	
17 Edelstahlblech ungelocht, B x T x H: 430 x 370 x 25 mm	K40010	72,-	■	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)
18 Kuchenblech DualEmail, B x T x H: 430 x 370 x 25 mm	K44077	92,-	■	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	■

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten | ■ mit Gerät kompatibel | ■ Position auf Gitterrost

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



1/2/3



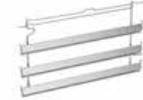
4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	ComhairSteamer V6000	ComhairSteamer V2000	Steamer V4000
1 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 24 cm	K34527	62,-	■	■	■	■	■	■	■
2 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 29 cm	K34528	72,-	■	■	■	■	■	■	■
3 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 31 cm	K34529	82,-	■	■	■	■	■	■	■
4 Terrinenform Edelstahl, halbrund, 60 × 60 × 300 mm	K27623	82,-	■	■	■	■	■	■	■
5 Terrinenform Edelstahl, dreieckig, 55 × 55 × 300 mm	K27624	82,-	■	■	■	■	■	■	■
6 Vollauszug ComhairSteamer 60, 3 Ebenen	1060516	339,-					■	■	
7 Vollauszug CombiSteamer und Steamer 45, 3 Ebenen	1046041	290,-	▲		■	■			■
8 ThermoBox, 1/3 GN, max. Höhe 65 mm	K37234	92,-	■	■	■	■	■	■	■
9 Sushi-Schaukel inkl. Anleitung	K50895	62,-	■	■	■	■	■	■	■
10 Erfrischungstücher Oshibori, Set à 6 Stück	1029704	25,-	■	■	■	■	■	■	■
11 Dichtungspads für Vacuisine mit Gargutsensor, 1 Rolle à 100 cm	1029496	35,-	■	■	■	■	■	■	■
12 Entkalkungsmittel Durgol	B28005	20,-	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
13 Edelstahlreiniger SteamerCleaner, 250 ml	1100327	30,-	■	■	■	■			■

▲ im Lieferumfang enthalten | ■ mit Gerät kompatibel | ■ Position auf Gitterrost

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.

Gastronorm-Maße (GN)

	Breite (B)	×	Tiefe (T)
2/3 GN	325 mm	×	354 mm
1/2 GN	325 mm	×	265 mm
1/3 GN	325 mm	×	177 mm

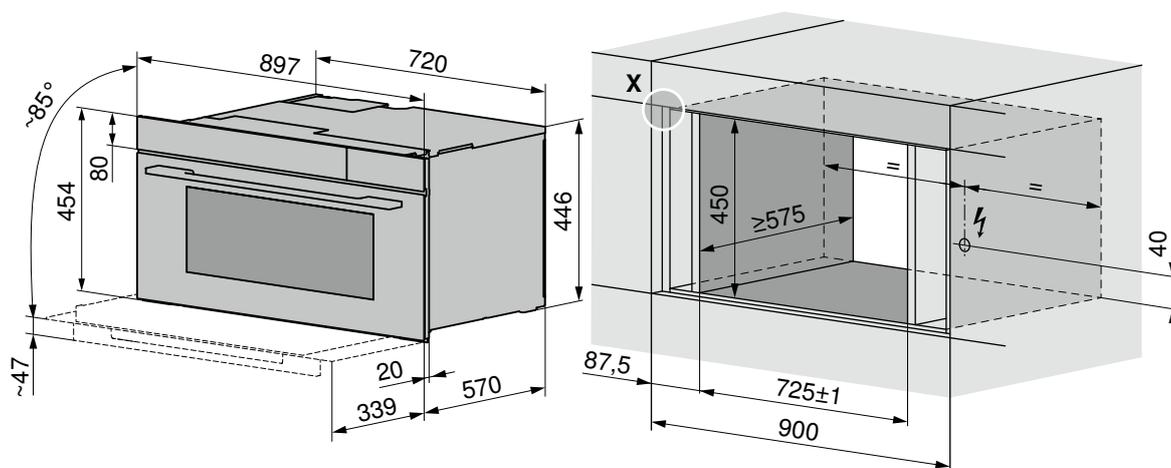


Mehr Zubehör unter vzug.com

Maßzeichnungen

Excellence Line

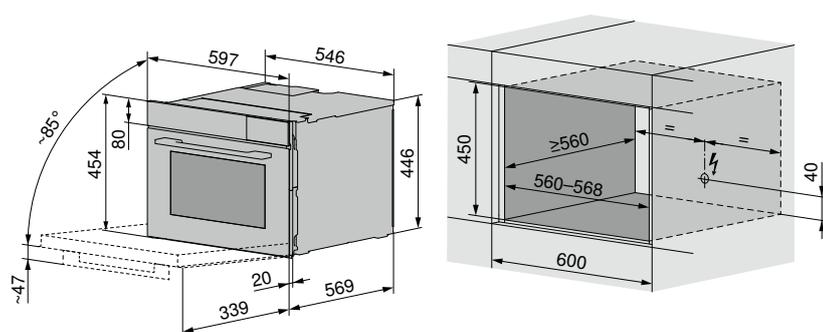
CombiSteamer V6000 45L Grand



Gültig für Artikelnummer

2303400007	2303400016	2304600010
2303400008	2303400017	2304600011
2303400009	2303400018	2304600012
2303400010	2303400019	2304600013
2303400011	2303400020	2304600014
2303400012	2303400021	2304600015
2303400013	2304600007	2304600016
2303400014	2304600008	
2303400015	2304600009	

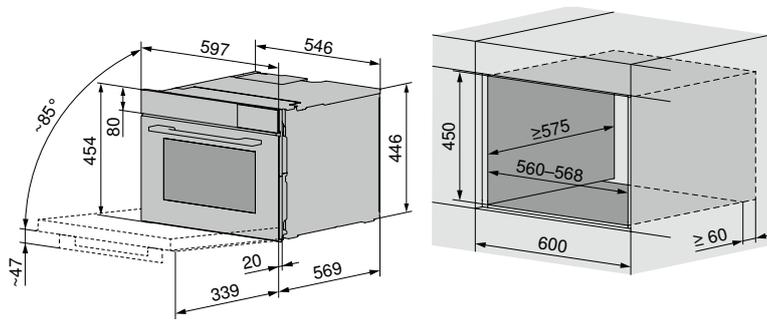
CombiSteamer V6000 45M PowerSteam, CombiSteamer V6000 45, CombiSteamer V4000 45, Steamer V4000 45



Gültig für Artikelnummer

2304100003	2303200005	2304500002
2304100004	2304300001	2303100001
2304100005	2304300002	2303100002
2304700001	2303300001	2302600003
2304700002	2303300002	2302600004
2303200003	2303300003	
2303200004	2304500001	

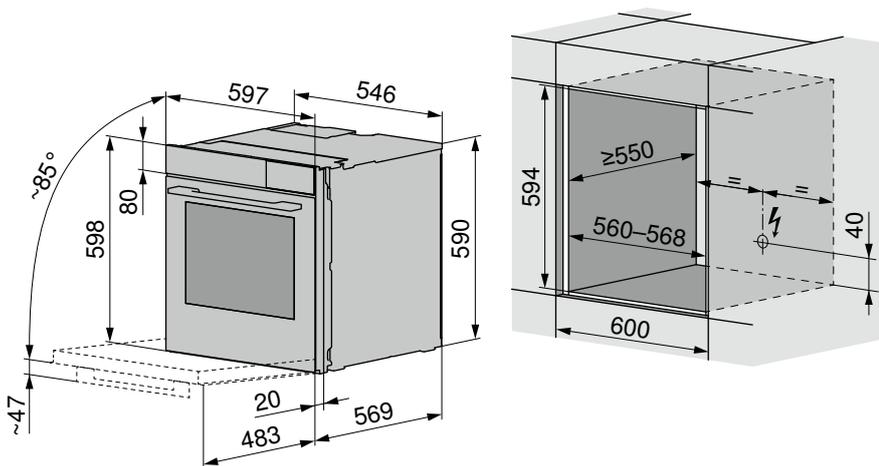
CombiSteamer V6000 45 F



Gültig für Artikelnummer

2303300004
 2303300014
 2304500004
 2304500009

CombiSteamer V6000 60, CombiSteamer V2000 60



Gültig für Artikelnummer

2303800009 2303600007
 2303800014 2303600012
 2304900007
 2304900012



Ausführlichere Informationen
 finden Sie in unserer Planungshilfe
 auf vzug.com

Backöfen





Zuverlässige Geräte und
inspirierende Funktionen für
alltägliche Gerichte und
raffinierte Menüs gleichermaßen

Einfaches, flexibles und zuverlässiges Backen

Einfach

Intelligente Programme machen die Gerätebedienung und damit die Speisenzubereitung ganz einfach. Bei Verwendung des Programms GarAutomatik erfasst das Gerät die Menge und Größe des Garguts und wählt automatisch die geeigneten Betriebsarten mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer. Darüber hinaus informieren die EasyCook-Tipps zu den Einstellungen über die am besten geeignete Garweise für eine Vielzahl von Lebensmitteln. Backöfen mit Pyrolyse reinigen sich fast von selbst und auch in Geräten mit der Hightech-Beschichtung TopClean hinterlässt das Kochen nahezu keine Rückstände.



Flexibel

Der Garvorgang kann sofort gestartet werden oder zeitverzögert mit einem gewünschten Endzeitpunkt. Die Funktion „Startverzögerung“ ermöglicht darüber hinaus, alle Einstellungen vorzunehmen und den Garvorgang später durch einen Tastendruck zu starten. Unsere Backöfen vereinfachen den Lebensalltag und fügen sich perfekt in jeden Tagesablauf ein.

Zuverlässig

Ob knusprige Pizza, saftiges Steak oder ein luftig-leichter Kuchen, in den Backöfen lassen sich raffinierte Speisen zaubern – ohne Überwachung des Kochvorgangs. Für jedes Kochbedürfnis gibt es ein geeignetes Programm. Mit dem Programm Heißluft feucht beispielsweise verbleibt die vom Gargut abgegebene Feuchtigkeit im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speisen.

Gesund

Garen im Backofen geht nicht nur schnell, sondern ist auch gesund. Die Zubereitung von Convenience-Produkten in der Bratpfanne etwa erfordert die Zugabe von Fett. Im Backofen hingegen kann ganz auf Fett verzichtet werden.

Backen mit der App

Alle Geräte der Excellence Line (Komfortstufen V2000 bis V6000) sind standardmäßig vernetzt und liefern über die App V-ZUG Informationen zu ihrem Betriebsstatus. Bei Unsicherheit, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, kann der Gerätestatus über das Smartphone abgefragt werden. Ab der Komfortstufe V4000 enthält die App auch die Auswahlfunktion EasyCook, mit der die vorgeschlagene Garmethode auf Wunsch direkt an das Gerät übermittelt werden kann. Bei einer eingestellten Startverzögerung zeigt die App die Restlaufzeit und die Endzeit an.

Vielfältiges Backofen-Sortiment

Wir bieten Backöfen in einer Vielzahl von Größen und Komfortstufen an – zuverlässige Geräte, ausgestattet mit modernster Technologie.

Excellence Line: die neue Gerätegeneration

Die ganz neuen Backöfen der Produktreihe Excellence Line sind in den Komfortstufen V2000, V4000 und V6000 erhältlich. Mit dem Combair V2000 haben wir unser Premium-Sortiment um eine Komfortstufe erweitert. Standardisierte Bedienung und einheitliche Blendenhöhen ermöglichen die Kombination von Geräten verschiedener Komfortstufen und Produktkategorien.

Die Excellence Line vereint eine revolutionäre Bedienschnittstelle mit einem puristischen Design, das sich nahtlos in die Architektur jeder Küche einfügt. Alle Geräte der neuen Excellence Line sind mit schwarzem oder platinfarbenem Spiegelglas erhältlich.

V6000-Backöfen der Excellence Line gibt es auch in der Ausführung ohne Griffe, damit sie sich perfekt in grifflose Küchenfronten einfügen. Mit der innovativen Option AutoDoor lässt sich die Ofentür durch Berühren des Displays automatisch öffnen und schließen.

CombairSteamer: Der Backofen mit Dampf

Neben unserem Angebot an reinen Backöfen bieten wir auch Geräte an, die herkömmliche Backfunktionen mit den Funktionen eines Dampfgarers kombinieren. Unsere CombairSteamer sind die idealen Kombigeräte, wenn Sie hauptsächlich herkömmliche Backfunktionen nutzen, gelegentlich aber auch die Vorzüge des Garens mit Dampf genießen möchten. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel Dämpfen.

Gerätegrößen

Die unterschiedlichen Höhen ermöglichen eine individuelle Gestaltung der Küche und die Kombination mehrerer Geräte neben- oder aufeinander oder beispielsweise in einem Block mit einem Weinkühler.



Bewährte und innovative Garprogramme

Die vielfältigen Betriebsarten der Backöfen erfüllen die Bedürfnisse unterschiedlicher Köche: vom manuellen Einstellen mit herkömmlichen Betriebsarten bis zu Automatikprogrammen, die nur einen Knopfdruck erfordern.



Heißluft feucht – für saftige Schmorgerichte

Mit dem Programm Heißluft feucht verbleibt die vom Ragout, Auflauf oder Ratatouille abgegebene Feuchtigkeit im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speisen.



Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco – umweltfreundliches Garen im Backofen

Die Eco-Programme ermöglichen energiesparendes Garen ohne Qualitätseinbußen. Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco sind besonders für Eintopfgerichte mit langen Garzeiten geeignet.



PizzaPlus – für knusprige Pizzen

Das Programm PizzaPlus kombiniert Heißluft mit Unterhitze. So werden Pizzaböden, italienische Focaccias, Quiches oder Tartes oben goldbraun und unten knusprig.



GarAutomatik – keine manuellen Einstellungen nötig

Für weniger geübte Köche und solche, die sich nicht um Garmethoden und -zeiten kümmern möchten, ist die GarAutomatik ideal. Das Gerät wählt selbstständig die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten und stellt die Feuchtigkeit im Ofen mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer ein. Möglich machen dies Sensoren, die Menge und Größe des Garguts automatisch erfassen. So müssen sich Köche um fast nichts mehr kümmern.



Zartgaren – perfekt gegartes Fleisch

Perfekt für Fleischliebhaber: Die Einstellung Zartgaren in Verbindung mit dem Gargutsensor bereitet das Fleisch auf Knopfdruck perfekt zu – und zwar exakt zum gewünschten Servierzeitpunkt.



Alle Funktionen finden Sie in unseren How to Videos!



Komfortabel und pflegeleicht

Ausstattung, Design und verwendete Materialien machen das Reinigen von Backöfen und Steamern besonders leicht. Das puristische Design der neuen Excellence Line zielt nicht nur auf Ästhetik und Ergonomie ab, sondern dient auch der mühelosen Reinigung.

Einfache Bedienung

Kleine Stopper an der Vorderkante der Blechauflagen erleichtern das schnelle Einschieben der Bleche und das sichere Platzieren von Kuchenblechen und Gitterrosten. Und damit das Gargut im Backofen nicht kippt oder verrutscht, kann das Gerät zusätzlich mit Vollauszügen ausgestattet werden. Damit lässt sich das Blech mit dem Gargut mit nur einer Hand komplett aus dem Garraum ziehen, um es beispielsweise umzudrehen oder Saucen hinzuzufügen. Die Vollauszüge sind ganz leicht anzubringen.

Excellence Line mit pflegeleichtem Design

Die Backöfen der neuen Excellence Line mit ihren flächenbündigen Fronten haben keinen Einstellknopf und Geräte der Komfortstufe V6000 sind auf Wunsch sogar ohne Griffe erhältlich. Dank des puristischen Designs fällt die Reinigung besonders leicht. Und wenn ein Griff vorhanden ist, besteht dieser aus einem einzigen Stück Metall, sodass es keine Spalten gibt, in denen sich Schmutz sammeln könnte. Comhair V4000 und V6000 sind mit der Ausstattungsoption Pyrolyse (selbstreinigende Garräume) erhältlich. Für eine leichte Reinigung kann die Gerätetür entfernt werden. Bei starker Verschmutzung kann die Tür sogar auseinandergebaut und die Glasblende entnommen werden. Das Entfernen der Tür ermöglicht zudem ungehinderten Zugang zum Geräteinnenraum. Das untere Heizelement befindet sich unter dem Boden des Backofens, der eine glatte und gut mit einem Tuch zu reinigende Oberfläche darstellt.

Pyrolyse oder TopClean: Selbstreinigung oder Reinigungshilfe

Backöfen mit Pyrolyse reinigen sich fast von selbst: Mit dem speziellen Pyrolyse-Reinigungsprogramm wird der Garraum auf eine extrem hohe Temperatur aufgeheizt und Schmutz verwandelt sich in Asche, die mit einem feuchten Tuch weggewischt werden kann. Das widerstandsfähige Emaille erleichtert die Reinigung. Geräte mit der Hightech-Beschichtung TopClean sind sogar noch leichter zu reinigen, da weniger Rückstände an Backofen und Kuchenblech haften. TopClean ist bei allen Geräten ab der Komfortstufe V4000 standardmäßig im Lieferumfang enthalten.

Produktvergleich

Excellence Line
Backöfen

Combair V6000 Combair V4000 Combair V2000

Seite im Prospekt	62	64	65
Ausführungen			
Spiegelglas schwarz Platin	■ ■	■ ■	■ ■
AutoDoor	■ *		
LED Halogenbeleuchtung	■ □	□ ■	□ ■
Beleuchtung automatisch mit Tür wählbar	■	■	
Garraumvolumen (l) 69 43	■ ■	■ ■	■ ■
Größen 60 45	■ ■	■ ■	■ ■
Energieeffizienzklasse	A+	A	A
Pyrolytische Selbstreinigung	■ *	■ *	
TopClean	■	■	
Exklusive V-ZUG-Ausstattung			
BackAutomatik mit Climate Control System (CCS)	■		
Klimasensor	■		
Zartgaren	■	■	
Gargutsensor	■	■	
Integrierte Rezepte Favoriten EasyCook	■ ■ ■	■ ** ■ ■	■ ** ■ □
V-ZUG-Home	■	■	■
Einstellungen			
Ober-/Unterhitze feucht/Eco	■	■	■
Heißluft/feucht/Eco	■	■	■
Max. Temperatur	280 (300)	280 (300)	280
PizzaPlus	■	■	■
Grill Grill mit Umluft	■ ■	■ ■	■ ■
Vorheizen	■	■	■
Tellerwärmen	■	■	■
Warmhalten	■	■	■
Drehspieß	■		
Bedienung und Anzeige			
Personalisierbarer Touchscreen mit CircleSlider	■	■	■
Sprachen	16	16	16
Uhrzeitanzeige Timerfunktion	■ ■	■ ■	■ ■
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	■	■	■

■ vorhanden | □ nicht vorhanden | * optional | ** Rezepte können nach dem Kauf eines Rezeptbuchs aktiviert werden



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum

Combaire V6000 60P

Die automatische Öffnung und Schließung der Türe macht das Backen noch komfortabler.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Drehspieß**
- **GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- **AutoDoor**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3400W 16A

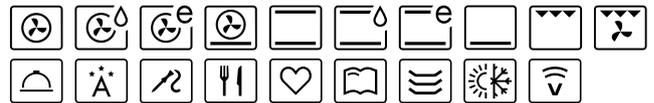


Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
AutoDoor, Pyrolyse		
Spiegelglas Schwarz	2107300007	4050,-
Spiegelglas Platinum	2107300012	4050,-

Combaire V6000 60

Die automatische Öffnung und Schließung der Türe macht das Backen noch komfortabler.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Drehspieß**
- **GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- **AutoDoor**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3400W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
AutoDoor, TopClean		
Spiegelglas Schwarz	2106800007	3650,-
Spiegelglas Platinum	2106800012	3650,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (339 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



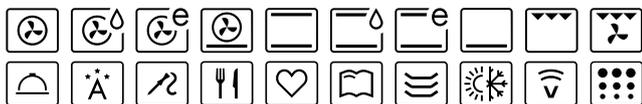
Spiegelglas Platinum



Combaire V6000 60P

Backen auf der höchsten Komfortstufe. Dank TopClean und der Option Pyrolyse reinigt sich dieser Backofen fast von selbst.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Drehspieß**
- **GarAutomatik**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3400W 16A

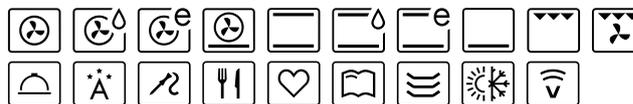


Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Pyrolyse		
Spiegelglas Schwarz	2105700009	3550,-
Spiegelglas Platinum	2105700019	3550,-

Combaire V6000 60

Backen auf der höchsten Komfortstufe.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Drehspieß**
- **GarAutomatik**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3400W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
TopClean		
Spiegelglas Schwarz	2104700007	3150,-
Spiegelglas Platinum	2104700012	3150,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (339 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



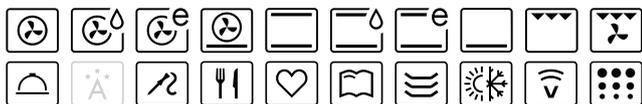
Spiegelglas Platinum



Combaire V4000 60P

Der beliebteste Backofen im Sortiment - allein oder ergänzend zu einem Combi-Steamer.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich
- Automatisches Licht bei Programmende
- **EasyCook** mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3400W 16A



Ausführung

Pyrolyse
 Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2105500009
 2105500014

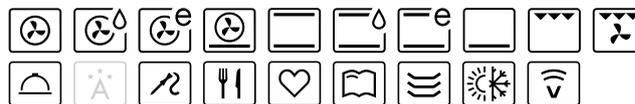
Preis exkl.

2750,-
 2750,-

Combaire V4000 60

Der beliebteste Backofen im Sortiment - allein oder ergänzend zu einem Combi-Steamer.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich
- Automatisches Licht bei Programmende
- **EasyCook** mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3400W 16A



Ausführung

TopClean
 Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2104500009
 2104500014

Preis exkl.

2350,-
 2350,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (339 €)



Spiegelglas Schwarz



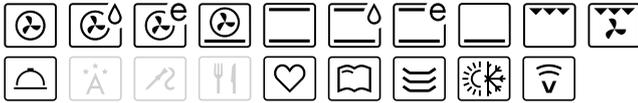
Spiegelglas Platinum



Comhair V2000 60

Das Basismodell der Excellence Line überzeugt mit einem großen Garraumvolumen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3400W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standardgerät		
Spiegelglas Schwarz	2104300014	2050,-
Spiegelglas Platinum	2104300015	2050,-

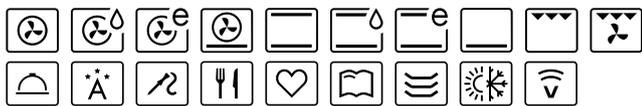
Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060456 (339 €)



Comhair V6000 45P

Ein kleiner Backofen mit höchstem Komfort: Die Türe öffnet und schliesst dank AutoDoor automatisch.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- **AutoDoor**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3000W 16A

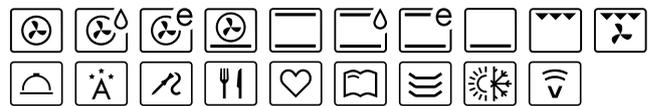


Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
AutoDoor, Pyrolyse		
Spiegelglas Schwarz	2107000004	3950,-
Spiegelglas Platinum	2107000009	3950,-

Comhair V6000 45

Ein kleiner Backofen mit höchstem Komfort: Die Türe öffnet und schliesst dank AutoDoor automatisch.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- **AutoDoor**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3000W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
AutoDoor, TopClean		
Spiegelglas Schwarz	2106700004	3550,-
Spiegelglas Platinum	2106700009	3550,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (290 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



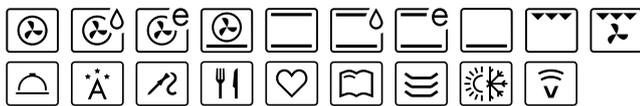
Spiegelglas Platinum



Comhair V6000 45P

Das perfekte Gerät bei wenig Platz und hohen Ansprüchen an das Backresultat - ideal in Kombination mit einem Combi-Steamer.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **GarAutomatik**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3000W 16A

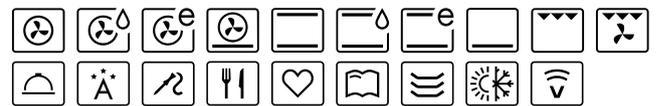


Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Pyrolyse		
Spiegelglas Schwarz	2105900006	3450,-
Spiegelglas Platinum	2105900016	3450,-

Comhair V6000 45

Das perfekte Gerät bei wenig Platz und hohen Ansprüchen an das Backresultat - ideal in Kombination mit einem Combi-Steamer.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **GarAutomatik**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3000W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
TopClean		
Spiegelglas Schwarz	2105000006	3050,-
Spiegelglas Platinum	2105000011	3050,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (290 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Comhair V4000 45P

Der beliebte Backofen mit geringer Höhe bietet alle wichtigen Backfunktionen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich
- Automatisches Licht bei Programmende
- **EasyCook** mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 454 × 597 × 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3000W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Pyrolyse		
Spiegelglas Schwarz	2105800006	2650,-
Spiegelglas Platinum	2105800011	2650,-

Comhair V4000 45

Der beliebte Backofen mit geringer Höhe bietet alle wichtigen Backfunktionen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich
- Automatisches Licht bei Programmende
- **EasyCook** mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 454 × 597 × 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3000W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
TopClean		
Spiegelglas Schwarz	2104900006	2250,-
Spiegelglas Platinum	2104900011	2250,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (290 €)



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Comhair V2000 45

Der kleine, praktische Backofen - besonders gefragt als Einstiegsmodell.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung durch Türzerlegung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240V~ 3000W 16A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standardgerät		
Spiegelglas Schwarz	2104800007	1950,-
Spiegelglas Platinum	2104800008	1950,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95 €)
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1060394 (290 €)

Ausstattung und Zubehör

Excellence Line
Backöfen



1



2/3



4



5/6/7

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	Combaair V6000	Combaair V4000	Combaair V2000
1 Rezeptbuch „Backen- Mit Leidenschaft für Details“	1063751	62,-	▲ (1)	■	■
2 Kuchenblech mit TopClean	K54000	62,-	▲ (2)	▲ (2)	
3 Kuchenblech BrilliantEmail	K44006	52,-			▲ (2)
4 Gitterrost Chromnickel-Stahl	K44119	62,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
5 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 24 cm	K34527	62,-	■	■	■
6 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 29 cm	K34528	72,-	■	■	■
7 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 31 cm	K34529	82,-	■	■	■
8 Winkelset	K50572	95,-			
9 Designabdeckung 16 mm zwischen 2 Backöfen, schwarz (Höhe 10,5 mm)	K37158	72,-	■	■	■
10 Designabdeckung 19 mm zwischen 2 Backöfen, schwarz (Höhe 13,5 mm)	K37159	72,-	■	■	■
11 Abdeckplatte Spiegelglas, 12,5/60 cm schwarz, für alle Backöfen	K34549	93,-	■	■	■
12 Adapterrahmen Spiegelglas, 3,5/60 cm schwarz, für alle Backöfen	K38134	115,-	■	■	■
13 Drehspieß-Set (60er)	1073540	225,-	▲ (1)		

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten | ■ mit Gerät kompatibel

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



1



2

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	Comhair V6000	Comhair V4000	Comhair V2000
1 Vollauszug Comhair 60, 3 Ebenen	1060456	339,-	■	■	■
2 Vollauszug Comhair 45, 2 Ebenen	1060394	290,-	■	■	■

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ■ mit Gerät kompatibel

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.

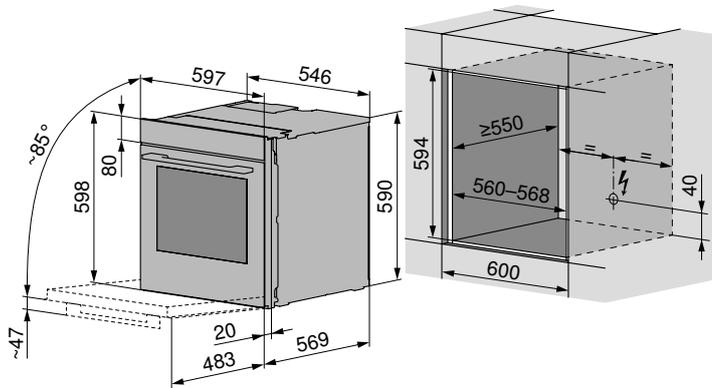


Mehr Zubehör unter vzug.com

Maßzeichnungen

Excellence Line

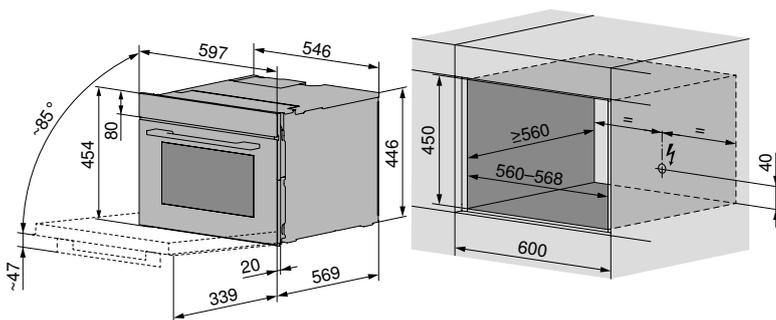
Combair V6000 60/60P, Combair V4000 60/60P, Combair V2000 60



Gültig für Artikelnummer

2104700007	2104500009	2104300014
2104700012	2104500014	2104300015
2106800007	2105500009	
2106800012	2105500014	
2105700009		
2105700019		
2107300007		
2107300012		

Combair V6000 45/45P, Combair V4000 45/45P, Combair V2000 45



Gültig für Artikelnummer

2105000006	2104900006	2104800007
2105000011	2104900011	2104800008
2106700004	2105800006	
2106700009	2105800011	
2105900006		
2105900016		
2107000004		
2107000009		



Ausführlichere Informationen
finden Sie in unserer Planungshilfe
auf vzug.com

Schubladen





Für mehr Komfort und Luxus beim Kochen im Alltag: Vakuumier-, Wärme- und Systemschubladen sind die ideale Ergänzung zum Backofen, Dampfgarer oder Coffee-Center.

Schubladen für den Alltag und für besondere Anlässe

Für Hobbyköche, die Komfort in der Küche schätzen und Freude an kleinen Extras haben, sind Vakuumier-, Wärme- und Systemschubladen genau das Richtige.

Schubladen in neuem Design

Das Design der Schubladen ist auf die Excellence Line abgestimmt und kann daher nahtlos mit allen Geräten dieser neuen Generation kombiniert werden. Alle Schubladen sind mit schwarzem oder platinfarbenem Spiegelglas erhältlich. Schwarz ist der zeitlose Klassiker, während sich Platin harmonisch in helle Küchen integrieren lässt. Auch der vollständige Einbau in die Küchenfront ist möglich. Dabei werden die Schubladen vollständig im individuellen Küchendesign verborgen und sind von außen nicht sichtbar. Mit ihrer Touch-Bedienung und der Push/Pull-Öffnung eignen sich die Schubladen perfekt für grifflose Küchen.



Die neue Systemschublade, die in Design und Farbe den Backöfen und Dampfgaren gleicht, ist eine praktische und unauffällige Aufbewahrungslösung für Kuchenbleche und sonstiges Zubehör.

Wärmeschubladen sind die ideale Ergänzung zum Backofen, Combi-Steamer oder Coffee-Center. Dank der perfekten Kombination aus Glasheizplatte und ausgeklügeltem Heißluftsystem wird die Wärme optimal in der gesamten Schublade verteilt. Wärmeschubladen können daher auch zum Aufwärmen von Speisen und Geschirr verwendet werden.

Die Vakuumschublade ist die perfekte Ergänzung zum Combi-Steamer. Sie bietet Unterstützung für ambitionierte Hobbyköche ebenso wie für Profiköche. In der Schublade werden die Lebensmittel vakuumiert und anschließend im Beutel im Vacuisine-Verfahren (sous-vide) gradgenau gegart.



Erwärmen und warmhalten

Unsere Wärmeschubladen wärmen Teller und Tassen vor, halten Speisen warm und eignen sich zum Zubereiten von Joghurt.

Die Wärmeschubladen zeichnen sich durch ein optimiertes Heizkonzept und die praktische Touch-Bedienung aus. Sie bieten Platz für 6 bis 20 Gedecke und können ein Gesamtgewicht von bis zu 25 kg aufnehmen. Der Innenraum ist aus Glaskeramik und Edelstahl und damit sehr leicht zu reinigen. Die Innenbeleuchtung sorgt für gute Sicht. Die Wärmeschubladen sind in unterschiedlichen Größen in den Spiegelglasfarben Schwarz und Platinum erhältlich und können nach Wunsch zusammen mit einem Dampfgarer, Backofen oder Coffee-Center installiert und genutzt werden – für noch mehr Flexibilität und Komfort im Alltag. Auch der integrierte Einbau in die Küchenfront ist möglich. Dabei werden die Schubladen vollständig im individuellen Küchendesign verborgen und sind von außen nicht sichtbar.

Raffinierte Funktionen für jeden Tag

Wer regelmäßig gefrorene Lebensmittel auftaut, gibt Dauer und Wärme nach Wunsch ein und speichert die am meisten genutzten Einstellungen als Favoriten. Auch Tortillas lassen sich schnell und präzise erwärmen. Kaffeeliebhaber können mit der Funktion "Tassen wärmen" das Getränk in einer vorgewärmten Kaffeetasse genießen. Geschnittenes Obst und Gemüse kann auf einem Gitterrost in der Schublade zu Chips getrocknet werden und das Joghurt-Programm stellt hausgemachten Joghurt her. Schokolade schmelzen, Teig gehen lassen und Gelatine auflösen sind weitere Aufgaben, die dank des eingebauten Timers ebenso schnell und zuverlässig erledigt werden.

Ideal für Gastgeber

Gute Gastgeber servieren ihre Gerichte auf vorgewärmten Tellern. Diese werden in der Wärmeschublade so lange warmgehalten, bis das Essen servierfertig ist. In der Wärmeschublade lassen sich aber auch kleine bis mittelgroße Portionen Fleisch nachgaren: einfach scharf anbraten, in eine Form geben und den Deckel aufsetzen und in der Schublade auf den Punkt fertiggaren.



Exklusive Vakuumiertechnologie für zu Hause

In der Vakuumierschublade werden Lebensmittel in Beuteln vakuumdicht versiegelt. Diese lassen sich dann mit der Vacuisine-Einstellung im Combi-Steamer schonend garen.

Durch das Schließen des Schubladendeckels wird die Vakuumkammer luftdicht. Die Vakuumpumpe saugt die Luft aus der Kammer, bis ein voreingestellter Unter-Druck erreicht ist. Dabei wird die Luft aus der Vakuumkammer, aus dem Beutel und aus Hohlräumen in der Verpackung entfernt.

Im Alltag oder für das perfekte Dinner

Die Einsatzmöglichkeiten der Vakuumierschublade sind vielfältig. Gemüse aus dem eigenen Garten, das blanchiert oder zu Suppe verarbeitet wurde, lässt sich in sinnvollen Portionen vakuumieren und längere Zeit ohne Qualitätsverlust im Gefrierschrank aufbewahren. Auch größere Mengen von eingekauftem Fleisch können für die Aufbewahrung portioniert werden. Und sogar Einmachgläser und Marmeladengläser lassen sich in der Schublade vakuumieren.

Mit dem Zubehör für externe Behälter lassen sich auch druckempfindliche Lebensmittel und Lebensmittel in Flaschen länger haltbar machen. In dieser Einstellung wird Öl- oder Weinflaschen die Luft entzogen, um unerwünschte Oxidation zu vermeiden. Auch andere handelsübliche Vakuumbehälter können mit dieser Funktion vakuumiert werden. Damit Lebensmittel lange haltbar sind, müssen sie frisch und hochwertig sein und in einem Kühl- oder Gefrierschrank gelagert werden.

Das Vakuumieren von Speisen im Beutel ist zudem die Vorbereitung für Vacuisine – das gradgenaue Sous-vidé-Garen im Combi-Steamer. Vakuumverpackte Lebensmittel können auch schonend im Wasserbad gegart werden.

Vier Stufen

Im Gegensatz zu den meisten freistehenden Geräten wird bei dieser Vakuumierschublade die Luft aus der ganzen Kammer entfernt. Dadurch können auch Flüssigkeiten wie Suppen und Saucen sowie Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsanteil vakuumiert werden.

Das Gerät bietet vier unterschiedliche Stufen: Stufe 0 für das Vakuumieren von Beuteln mit geringerem Unter-Druck. Stufe 1 für druckempfindliche Lebensmittel wie Beeren, Suppen, Saucen und Fleisch mit viel Marinade. Stufe 2 für weniger empfindliche Lebensmittel wie Früchte und Paprikas. Stufe 3 für druckunempfindliche Lebensmittel wie Fleisch, Karotten und Hartkäse.

Mögliche Gerätekombinationen

Für alle Bedürfnisse: Je nach Nischenhöhe können Sie Ihr Gerät perfekt mit der passenden Schublade kombinieren.

906 mm



Combair V6000 60

Wärmeschublade V4000 31



CombiSteamer V6000 45

CoffeeCenter V6000 45

Combair V6000 45

Wärmeschublade V4000 31

Vakuumschublade V6000 14

877 mm



CombairSteamer V6000 60

Wärmeschublade V4000 28

594 mm



CombiSteamer V6000 45

Vakuumschublade V6000 14

Vakuumschubladen

Excellence Line



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Vakuumschublade V6000 14

Für einfaches, sauberes und schnelles Vakuumieren und in Kombination mit dem Combi-Steamer perfekt vorbereitet für Vacuisine.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Vakuumierstufen 4
- Vakuumierstufen bei externem Vakuumieren 3
- Geeignet für Flüssigkeiten
- Stabiler Teleskop-Vollauszug
- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Beutelabstützung
- Innenabmessung (H x B x T): 95 x 350 x 285 mm
- Vakuumbbeutel enthalten:
 - 50 Beutel zu 180 x 280 mm
 - 50 Beutel zu 240 x 350 mm

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	142 x 596 x 547 mm		
Anschluss	220 - 240V~	320W	10A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3600400003	2890,-
Spiegelglas Platinum	3600400004	2890,-
Vollintegrierbar	3600500001	2840,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95€)

Wärmeschubladen

Excellence Line



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



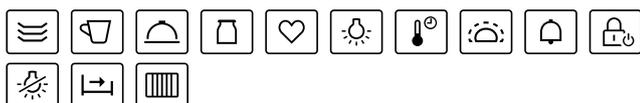
Spiegelglas Schwarz



Wärmeschublade V4000 31

Eine geräumige und vielfältige Schublade zum Warmhalten und Tellerwärmen.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Fassungsvermögen Menügeschirr 20
- Fassungsvermögen Teller 40 (Ø 27cm)
- Elektronischer Temperaturregler
- Anzahl Temperaturstufen 6
- Boden mit Glasheizplatte
- Indoor Light
- Sabbath-Modus
- FunctionLight
- Mit Gitterrost für eine zweite Ebene
- Innenabmessung (H × B × T): 236 × 515 × 457 mm
- Temperaturbereich 30-80 °C

Geräteinformationen

Maße (H × B × T)	310 × 596 × 547 mm		
Anschluss	220 - 240V~	810W	10A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3403100002	1725,-
Spiegelglas Platinum	3403100003	1725,-

Wärmeschublade V4000 28

Eine geräumige und vielfältige Schublade zum Warmhalten und Tellerwärmen in der Höhe 283 mm.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Fassungsvermögen Menügeschirr 20
- Fassungsvermögen Teller 40 (Ø 27cm)
- Elektronischer Temperaturregler
- Anzahl Temperaturstufen 6
- Boden mit Glasheizplatte
- Indoor Light
- Sabbath-Modus
- FunctionLight
- Mit Gitterrost für eine zweite Ebene
- Innenabmessung (H × B × T): 236 × 515 × 457 mm
- Temperaturbereich 30-80 °C

Geräteinformationen

Maße (H × B × T)	281 × 596 × 547 mm		
Anschluss	220 - 240V~	810W	10A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3403000002	1625,-
Spiegelglas Platinum	3403000003	1625,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95€)



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



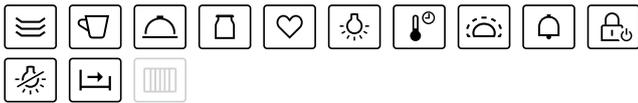
Spiegelglas Schwarz



Wärmeschublade V4000 22

Eine Schublade zum Warmhalten und Tellerwärmen in der Höhe 220 mm.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Fassungsvermögen Menügeschirr 15
- Fassungsvermögen Teller 30 (Ø 27cm)
- Elektronischer Temperaturregler
- Anzahl Temperaturstufen 6
- Boden mit Glasheizplatte
- Indoor Light
- Sabbath-Modus
- FunctionLight
- Innenabmessung (H × B × T): 174 x 515 x 457 mm
- Temperaturbereich 30-80 °C

Geräteinformationen

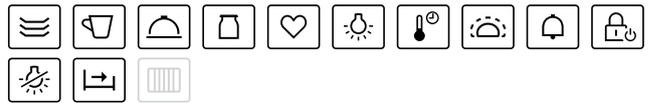
Maße (H × B × T)	218 × 596 × 547 mm		
Anschluss	220 - 240V~	810W	10A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3402900002	1525,-
Spiegelglas Platinum	3402900003	1525,-

Wärmeschublade V4000 14

Die beliebte Wärmeschublade als Ergänzung zum CombiSteamer ist auch als vollintegrierte Variante erhältlich.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Fassungsvermögen Menügeschirr 6
- Fassungsvermögen Teller 14 (Ø 27cm)
- Elektronischer Temperaturregler
- Anzahl Temperaturstufen 6
- Boden mit Glasheizplatte
- Indoor Light
- Sabbath-Modus
- FunctionLight
- Innenabmessung (H × B × T): 98x515x457 mm
- Temperaturbereich 30-80 °C

Geräteinformationen

Maße (H × B × T)	142 × 596 × 547 mm		
Anschluss	220 - 240V~	810W	10A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3402600003	1425,-
Spiegelglas Platinum	3402600004	1425,-
Vollintegrierbar	3402700001	1375,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95€)

Systemschubladen

Excellence Line



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Systemschublade V2000 14

Eine praktische Schublade zum Verstauen von Blechen und Backutensilien. Ihr Design harmoniert perfekt mit den übrigen Geräten der Excellence Line.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Push/Pull
- Stabiler Teleskop-Vollauszug
- Innenabmessung (H × B × T): 130 × 510 × 485 mm

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 142 × 596 × 560 mm

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	3500500002	795,-
Spiegelglas Platinum	3500500003	795,-

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572 (95€)

Ausstattung und Zubehör

Excellence Line

Vakuumier- und Wärmeschubladen



1/2



3



4



5

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	VacuDrawer V6000 14	Wärmeschublade V4000 28	Wärmeschublade V4000 31
1 Vakuumierbeutel, 50 Stk., 180 × 280 mm (BPA-frei)	1012506	52,-	▲ (1)		
2 Vakuumierbeutel, 50 Stk., 240 × 350 mm (BPA-frei)	1012507	55,-	▲ (1)		
3 Dichtungspads für Vacuisine mit Gargutsensor, 1 Rolle à 100 cm	1029496	35,-	■		
4 Gitterrost für Wärmeschubladen 283 und 312	1045990	52,-		▲ (1)	▲ (1)
5 Broschüre Vacuisine - inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vide-Garen)	1029752	45,-	■		

▲ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten | ■ mit Gerät kompatibel

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



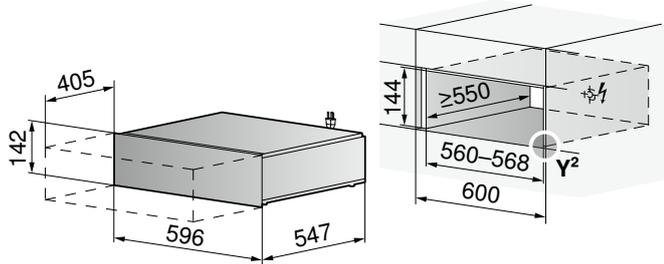
Mehr Zubehör unter vzug.com

Maßzeichnungen

Excellence Line

Vakumschublade V6000 14

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz, platinfarben

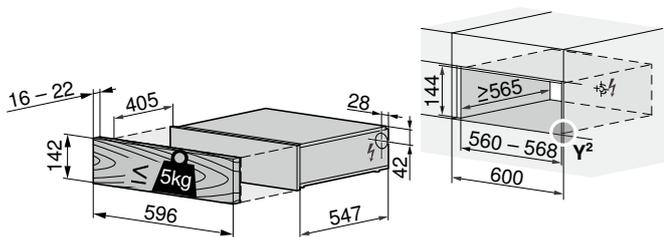


Gültig für Artikelnummer

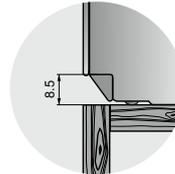
3600400003

3600400004

Einzeleinbau, vollintegriert



Detail Y²

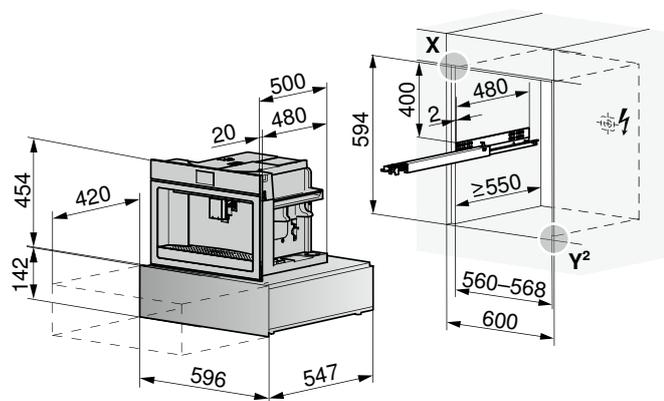


Gültig für Artikelnummer

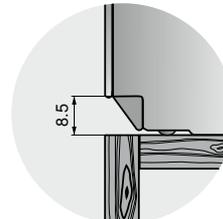
3600500001

Systemschublade V2000 14

Installiert mit CoffeeCenter V6000 45 Spiegelglas schwarz und platinfarben



Detail Y²

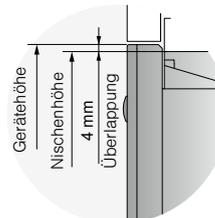


Gültig für Artikelnummer

3500500002

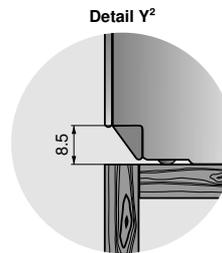
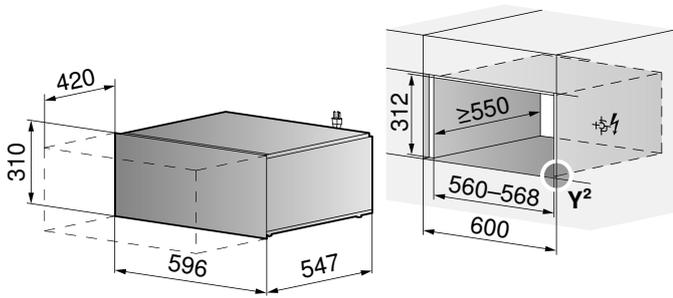
3500500003

Detail X



Wärmeschublade V4000 31

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz, Spiegelglas platinfarben



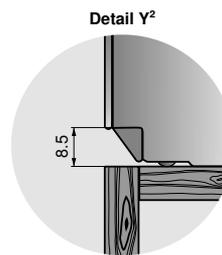
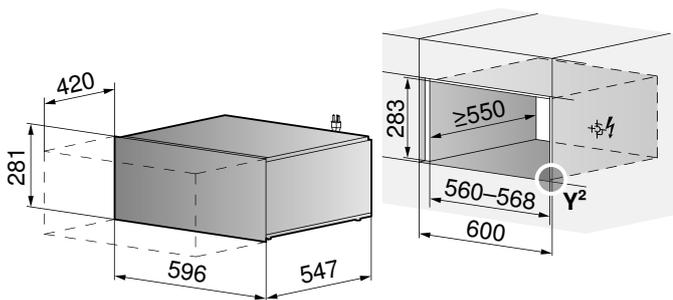
Gültig für Artikelnummer

3403100002

3403100003

Wärmeschublade V4000 28

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz, platinfarben



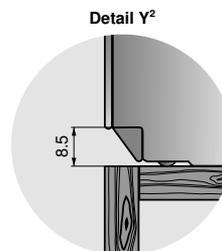
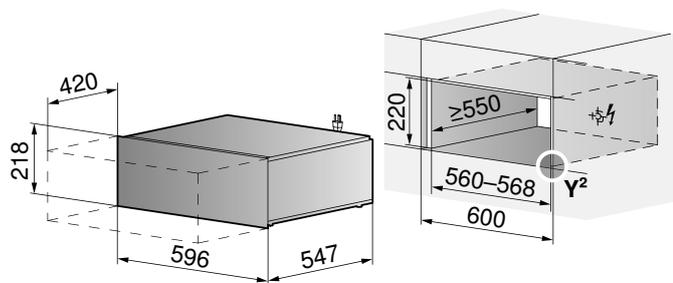
Gültig für Artikelnummer

3403000002

3403000003

Wärmeschublade V4000 22

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz, Spiegelglas platinfarben



Gültig für Artikelnummer

3402900002

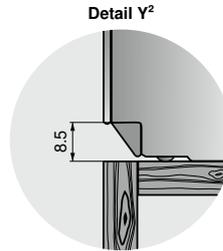
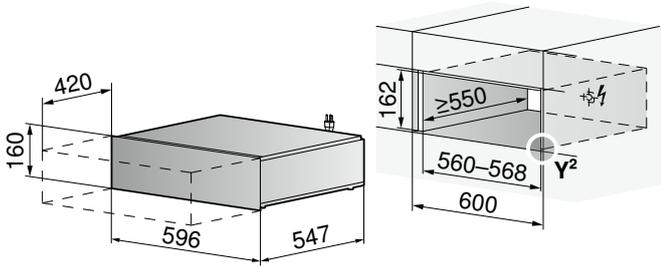
3402900003

Wärmeschublade V4000 16

Einzeleinbau, Spiegelglas schwarz, Spiegelglas platinfarben

Gültig für Artikelnummer

3402800000
3402800001

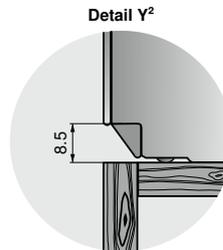
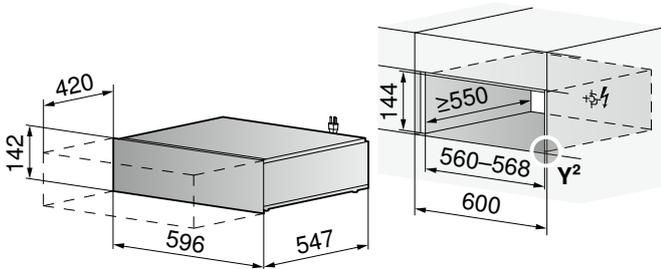


Wärmeschublade V4000 14

Einzeleinbau, vollintegriert

Gültig für Artikelnummer

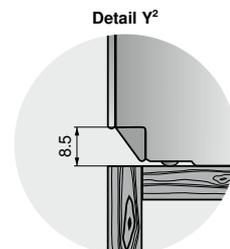
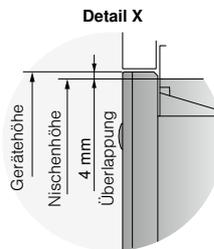
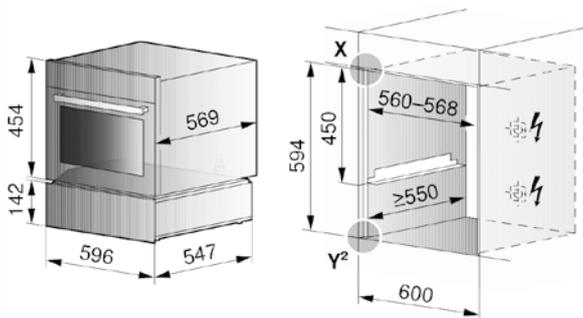
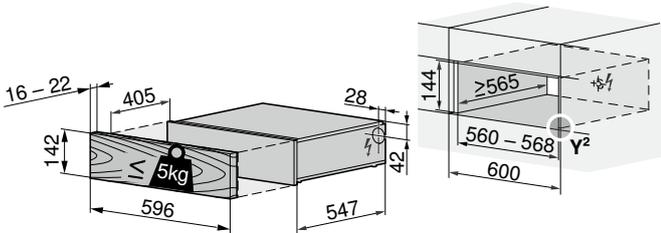
3402600003
3402600004



Einzeleinbau, vollintegriert

Gültig für Artikelnummer

3402700001



Ausführlichere Informationen
finden Sie in unserer Planungshilfe
auf vzug.com

Coffee-Center





Ob Ristretto, Espresso, Cappuccino, Caffè Latte oder Flat White - die vollautomatischen Kaffeemaschinen bieten für jeden Geschmack den perfekt gebrühten Kaffee.

Höchster Kaffeegenuss auf Knopfdruck

Das CoffeeCenter V6000 45 begeistert Hobby-Baristas mit einem hochwertigen Mahlwerk und dem perfekten Druck beim Brühvorgang. Fünf voreinstellbare Kaffeestärken von extra mild bis sehr kräftig und fünf Tassengrößen ermöglichen eine individuelle Zubereitung. Die Kaffeetemperatur lässt sich ebenfalls individuell einstellen. Es können bis zu sechs Benutzerprofile gespeichert und auf Knopfdruck abgerufen werden, damit jedes Haushaltsmitglied Kaffee nach seinen Vorlieben brühen kann.

Neues Design, intuitive Bedienung

Das Design des Coffee-Centers ist auf die Excellence Line abgestimmt und kann nahtlos mit allen Geräten dieser neuen Generation, darunter Backöfen, Dampfgarer und Weinkühler, kombiniert werden. Das Coffee-Center ist mit schwarzem oder platinfarbigem Spiegelglas erhältlich. Schwarz ist der zeitlose Klassiker, während sich Platin harmonisch in helle Küchen integrieren lässt. Ein intuitives Vollgrafikdisplay vereinfacht die Bedienung. Von Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Doppio, Cappuccino, Flat White, Caffè Latte, Latte Macchiato bis zu aktuellen Trends wie Long Coffee bietet das Coffee-Center für jeden Geschmack den perfekt aufgebrühten Kaffee. Alle Spezialitäten lassen sich in Stärke und Größe individualisieren und als Favorit speichern.





Schaumkrone in drei Varianten

Der integrierte Milchschaumer bereitet den Schaum automatisch in drei Stufen zu – für Cappuccino, Latte Macchiato oder Caffè Latte. Der Thermo-Milchbehälter des Coffee-Centers ist doppelwandig und hält die Milch lange frisch. Alternativ kann er entnommen und im Kühlschrank gelagert werden.

Automatisches Reinigungsprogramm

Ein automatisches Reinigungs- und Entkalkungsprogramm hält das Coffee-Center ohne manuelles Eingreifen sauber. Der Innenbehälter des Thermo-Milchbehälters ist spülmaschinenfest. Durch das Drehen des Knopfes an dem Thermo-Milchbehälters führt die Maschine automatisch eine Selbstreinigung der Milchschaumleitung durch.

Coffee-Center

Excellence Line



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



CoffeeCenter V6000 45

Das moderne Coffee-Center integriert sich perfekt in die Küche und bietet personalisierten Kaffeegenuss.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
 - Ristretto
 - Doppio
 - Long
 - Americano
 - Espresso macchiato
 - Flat white
- TouchControl
- Benutzerprofile 6
- Teleskopschienen soft closing/-opening
- Einstellbare Mahlgrad-Stufen 13
- Programmierbare Brühtemperatur
- Integriertes Reinigungsprogramm
- Automatisches Entkalkungsprogramm
- Wasserbehälter 2,3l
- Kapazität Bohnenbehälter 350g
- Kapazität Tresterbehälter 14
- Beleuchtung LED
- Wähltaste Pulver/Bohnen
- Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf (85-140mm)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 596 x 480 mm
Anschluss 220 - 240V~ 1350W 10A



64 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Spiegelglas Schwarz	2500500003	3690,-
Spiegelglas Platinum	2500500005	3690,-



Zubehör

Excellence Line
Coffee-Center



1



2

CoffeeCenter V6000 45

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	
1 EcoDecalk Mini, 2 × 100 ml	1058960	25,-	■
2 Wasserfilter für Coffee-Center	1091437	29,-	■

■ mit Gerät kompatibel

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



Mehr Zubehör unter vzug.com

Maßzeichnungen

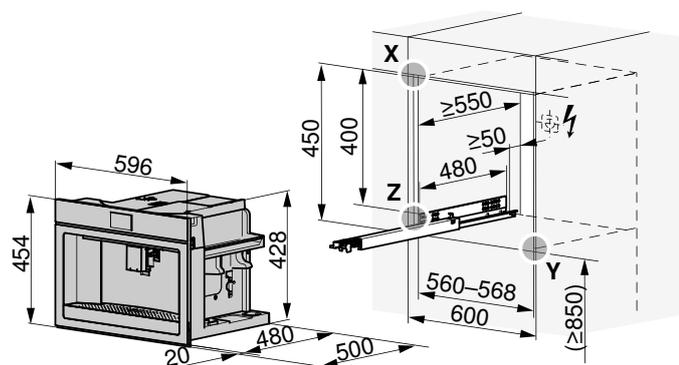
Excellence Line

CoffeeCenter V6000 45

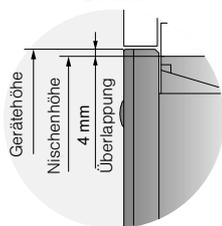
Gültig für Artikelnummer

2500500003

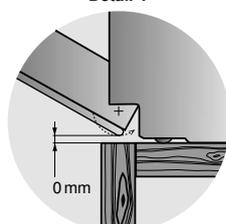
2500500005



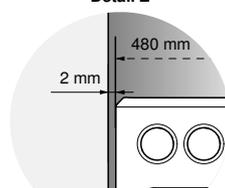
Detail X



Detail Y



Detail Z



Ausführlichere Informationen
finden Sie in unserer Planungshilfe
auf vzug.com

Kochfelder





Modernste Technologie für
Inspiration und Hochgenuss
bereits beim Kochen.

Das Kochfeld der Zukunft

Innovationen wie OptiLink machen aus Induktionskochfeldern vernetzte Geräte, die den Kochvorgang erheblich erleichtern.

etwa Warmhalten oder Schmelzen, unterstützt. Die dafür erforderliche Elektronik bildet auch die Grundlage für die Gerätekonnektivität und somit für vernetztes Kochen.

Induktionstechnologie auf dem Vormarsch

Die Vorteile der Induktionstechnologie überzeugen immer mehr Anwender – Speisen werden in Rekordzeit mit minimalem Energieverbrauch und maximaler Anwendersicherheit zubereitet. Darüber hinaus wird der Kochvorgang durch viele hilfreiche Funktionen,

Vernetzte Küchengeräte

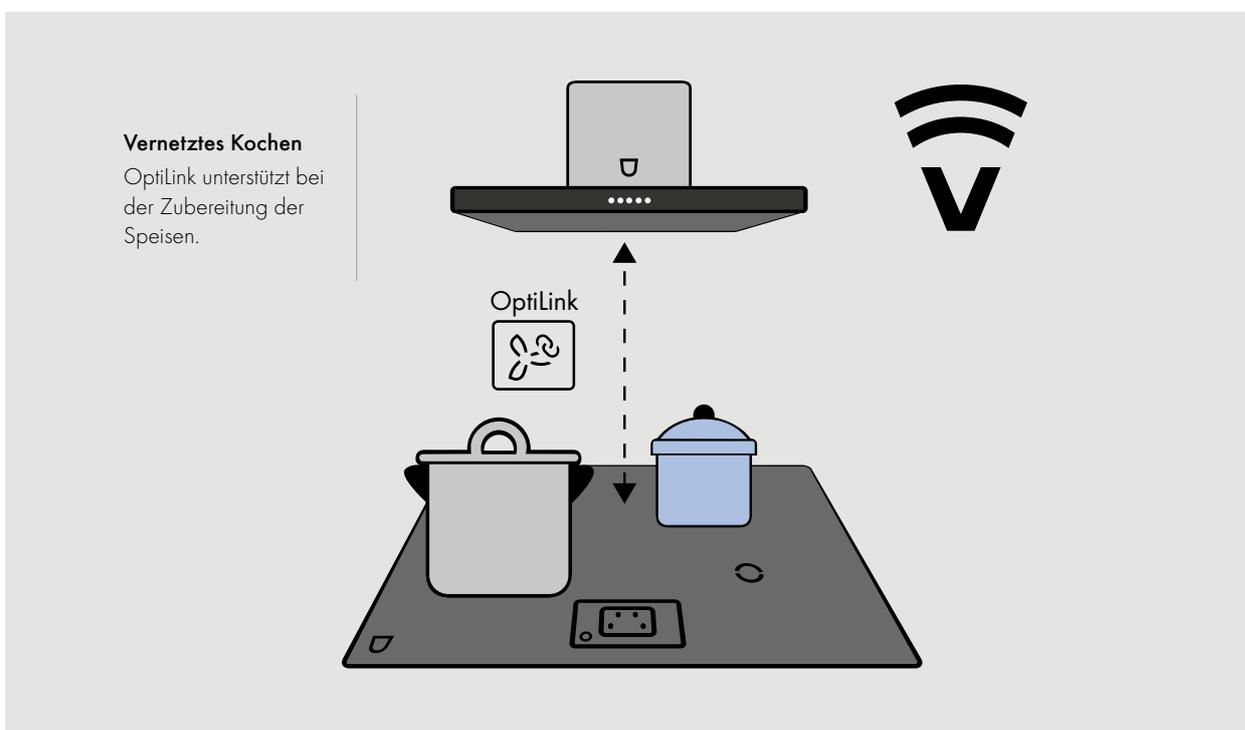
Kochfelder und Dunstabzüge mit OptiLink kommunizieren miteinander und der Dunstabszug regelt sich selbst automatisch je nach Kochgeschehen.



Mühelesses Kochen mit OptiLink

Kochen war noch nie so einfach. Über OptiLink kommuniziert der Dunstabzug mit dem Kochfeld und stellt die Abluftleistung in Abhängigkeit vom Kochgeschehen ein.

Zu laut, zu wenig, zu viel oder total vergessen: Beim Kochen liegt der Fokus oft nur auf den Töpfen und Pfannen und der Dunstabzug wird außer Acht gelassen. Dank OptiLink-Technologie wird diese Aufgabe nun von bestimmten Kochfeldern und Dunstabzügen übernommen.



Ein Kochfeld für jeden Anspruch

Unser neues Sortiment bietet für jeden Anspruch ein geeignetes Kochfeld. Ob modernes Induktionskochfeld oder unser FullFlex-Modell – alle Kochfelder sind intuitiv bedienbar und werden den höchsten ästhetischen Anforderungen gerecht.

Wir haben unser Kochfeldsortiment neu strukturiert und konzentrieren uns auf die erfolgreichsten Modelle. Ein standardisiertes Benennungssystem, das für alle unsere Kochfelder gilt, vereinfacht die Auswahl des richtigen Produkts.

CookTop

Induktion

Durch die direkte Energieübertragung auf den Pfannenboden erhitzen sich Speisen auf Induktionskochfeldern in Rekordzeit, aber mit minimalem Energieaufwand. Ein Liter Wasser wird in etwa zwei Minuten zum Sieden gebracht, was bis zu 30 % Energie spart. Die Wärme wird nur am Pfannenboden erzeugt, nicht aber auf dem Glas des Kochfelds. So brennt kaum etwas an, und das Kochfeld kann jederzeit mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Zudem ist die Verbrennungsgefahr für Kinderhände gering.

FullFlex

Wer noch mehr Flexibilität wünscht, wird vom FullFlex-Induktionskochfeld profitieren. Hier sind gar keine Kochzonen mehr vorgegeben. Es erkennt dank modernster Induktoren (48 Stück bei der 90-cm-Ausführung, 32 Stück bei 70 cm) automatisch Position und Größe des Kochgeschirrs. So können bis zu sechs Töpfe und Pfannen (bei 90 cm) beliebig auf der Glasfläche verteilt werden. Die Steuerung erfolgt komfortabel über ein großes Farbdisplay mit einfachen, intuitiven Bedienelementen. Die intelligenten Funktionen des Geräts vereinfachen den Alltag und sorgen für ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis. Mit AutoPowerPlus lässt sich Wasser schnell und ohne Überkochen erhitzen. Der ProfiModus passt die Leistungsstufe automatisch an, wenn das Kochgeschirr an eine andere Stelle geschoben wird. Die Warmhaltefunktion eignet sich ideal zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen, etwa dem Risotto vom Vortag, oder von Fertiggerichten. Die mit dem Kochfeld gelieferte Teppan-Yaki-Platte ermöglicht das Garen von Lebensmitteln im eigenen Saft und mit ihrer natürlichen Feuchtigkeit. Dazu wird die Platte einfach auf dem FullFlex-Kochfeld platziert und von diesem automatisch erkannt. Zum gleichzeitigen Garen von Fleisch und Gemüse lässt sie sich sogar in zwei unterschiedliche Temperaturzonen einteilen.



CombiCookTop

Das CombiCookTop-Sortiment (ehemals Fusion) umfasst Induktionskochfelder, bei denen eine Dunstabzugshaube im Glas des Kochfelds verborgen ist. Dämpfe werden genau dort abgesaugt, wo sie entstehen. Die beiden Kochzonen des CombiCookTop V4000 (ZoneFlex Induktion) erkennen automatisch die Größe und Position von Töpfen. Die Bedienung über das Touchscreen-Grafikdisplay ist intuitiv.

Induktion: von festen Zonen bis maximaler Flexibilität

Die moderne Induktionstechnik ist so vielfältig wie die Anforderungen an Kochfelder. Mit der neuen ZoneFlex Induktionstechnologie schließen wir die Lücke zwischen festen Zonen und vollflächigem Kochen.

Standard Induktion: feste Kochzonen

Bei einem herkömmlichen Kochfeld bestimmt die Induktionsspule die Position der Kochzonen. Die runden Kochzonen können sich bis zum maximalen Durchmesser dem Topfdurchmesser anpassen. Die serienmäßigen Induktionskochfelder sind robust, bieten eine gute Wärmeverteilung und sind einfach zu bedienen.

MaxiFlex: Teilflexibilität mit manueller Überbrückungsfunktion

Etwas mehr Flexibilität bieten unsere Induktionskochfelder mit MaxiFlex. Ihre Kochzonen passen sich bis zum maximalen Durchmesser der Topfgröße an. Zwei Spulen gleichzeitig können auf einer vertikalen Ebene manuell verbunden werden, um eine Brücke zu bilden. Die enge Nähe der Spulen ermöglicht eine verbesserte Wärmeübertragung.

ZoneFlex: hohe Flexibilität mit smarter Brückenfunktion

Die neue ZoneFlex-Induktionstechnologie gibt Ihnen eine neue Flexibilität beim Kochen. Jede Kochzone ist mit vier ZoneFlex-Induktionsspulen ausgestattet. Diese erkennen automatisch die Pfannengröße und -position und verbinden sich ohne manuelle Eingriffe zu einer Brücke. So kann die Kochzone als eine große Fläche für einen Auflauf oder wie gewohnt für zwei Töpfe genutzt werden. Die Pfannen können innerhalb der Kochzone beliebig verschoben werden, ohne dass die voreingestellte Leistungsstufe verloren geht. Diese Memory-Funktion und die automatische Zuordnung der aktuellen Induktorenkombination zum Schieberegler erleichtern die Bedienung des Kochfelds. Sie können die Belegung der Induktivitäten jederzeit manuell anpassen. Die optimierte Hitzeverteilung beschleunigt den Garvorgang im Vergleich zu einem festen Kochfeld und die Speisen werden noch gleichmäßiger gebräunt. Flexibles Zonenkochen ist mit unseren neuen Geräten CookTop V4000 und CombiCookTop V4000 möglich.

FullFlex: maximale Flexibilität in Größe und Position

Wer noch mehr Flexibilität wünscht, greift zum FullFlex Induktionskochfeld. Dieser hat keine vordefinierten Kochzonen. Stattdessen können bis zu 48 hochmoderne Induktoren automatisch Position und Größe des verwendeten Kochgeschirrs erkennen. Das bedeutet, dass Sie mit bis zu sechs Pfannen gleichzeitig kochen können. Dank der Speicherfunktion können Sie sie verschieben, ohne ihre Einstellungen zu verlieren. Die neuen FullFlex-Induktionskochfelder werden über einen vollfarbigen grafischen Touchscreen gesteuert, der alle benötigten Informationen übersichtlich anzeigt.

Kreatives, flexibles Kochen, raffinierte Ästhetik

Der neue CookTop V4000 mit ZoneFlex Induktionstechnologie definiert die Flexibilität von Kochzonen neu. Mit seiner neuen Multi-Slider-Steuerung erfüllt er höchste Designansprüche und bietet eine intuitive Bedienung.

Flexibel

Der neue CookTop V4000 ist mit zwei flexiblen Kochzonen ausgestattet. Mit ihrer innovativen ZoneFlex-Induktionstechnologie passen sich die Kochzonen intelligent an Größe und Position des Kochgeschirrs an. Die Brückenfunktion wird automatisch aktiviert und Töpfe können innerhalb der Kochzone beliebig verschoben werden, ohne dass die voreingestellte Leistungsstufe verloren geht. ZoneFlex ermöglicht ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen mit mehr nutzbarem Platz. Auf den beiden Zonen kann Kochgeschirr jeder Größe platziert werden, vom kleinen Topf bis zum großen Bräter.

Minimalistisch

Minimaler Bedruck auf der Glaskeramik-Oberfläche und zwei Multi-Slider, die nur bei Bedarf leuchten – der CookTop V4000 schafft eine neuartige Eleganz und fügt sich nahtlos in das gesamte Küchendesign ein. Die Multi-Slider-Bedienelemente zeigen klar und übersichtlich nur die Segmente an, die basierend auf der Kochgeschirr-Position aktiv sind. Im ausgeschalteten Zustand sind nur der Ein-/Ausschalter, dezente Hilfslinien und das V-ZUG Logo sichtbar.

Leistungsstark

Mit einer Leistung von jeweils bis zu 3.700 Watt sorgen die zwei Zonen des Kochfelds für schnelle Kochergebnisse. Dank hochwertiger Induktionstechnologie benötigt der CookTop V4000 weniger Energie als ein herkömmliches Kochfeld.

Seine OptiGlass-Oberfläche schützt das Cerankochfeld, da Kratzer weniger schnell entstehen können. Das Gerät verfügt außerdem über die OptiLink-Funktion und passt die Leistung der Dunstabzugshaube bei entsprechender Dunstabzugshaube automatisch an Ihre Kochaktivitäten an. Es ist in den Breiten 60 cm und 80 cm erhältlich.



Designvarianten

Die Kochfelder sind in der Designvariante DualDesign erhältlich. Kochfelder mit OptiGlass sind besonders robust.

DualDesign: gleichermaßen filigran wie praktisch

Diverse Kochfelder sind in der Designvariante DualDesign erhältlich. Dies bedeutet, dass das Kochfeld flächenbündig oder aufliegend eingebaut werden kann. Die aufliegende Version verfügt über eine robuste Glaskante mit filigraner Ausstrahlung. Die flächenbündige Version lässt sich hingegen in jede Arbeitsplatte integrieren, ohne das Erscheinungsbild zu unterbrechen. Mit einer Geräteausführung sind somit zwei Einbauarten möglich.

OptiGlass

Schön im Design und besonders robust – das zeichnet die Kochfelder mit OptiGlass aus. Dank der außergewöhnlich harten Beschichtung ist das Kochfeld kratzfester und sieht länger wie neu aus als herkömmliche Kochfelder. Mit ihrem Spiegelglas-Design passen die Geräte dieser Linie perfekt zu anderen Küchengeräten. OptiGlass ist bei ausgewählten Kochfeldern aus dem Standardsortiment erhältlich.



DualDesign (aufliegender Einbau)



DualDesign (flächenbündiger Einbau)

Präzise Steuerung: vom Single-Slider bis zum neuen Multi-Slider

Nachdem Sie einen geeigneten Kochfeldtyp ausgewählt haben, müssen Sie die Art der Bedienelemente, das Design und die Installationsvariante auswählen

Bei Kochfeldern mit ZoneFlex basiert die neuartige Multi-Slider-Steuerung auf Lichtelementen, die nur beim Einschalten des Gerätes leuchten. Die übersichtlichen Anzeigeelemente und eindeutigen Informationen zu den aktuell aktiven Kochzonen erleichtern die Bedienung.

FullFlex-Kochfelder verfügen über ein vollfarbiges Display. Das übersichtliche Display mit seiner Slider Bedienung und Symbolen ermöglicht es Ihnen, sofort zu erkennen, was beim Kochen los ist. Es ist einfach und intuitiv zu bedienen.

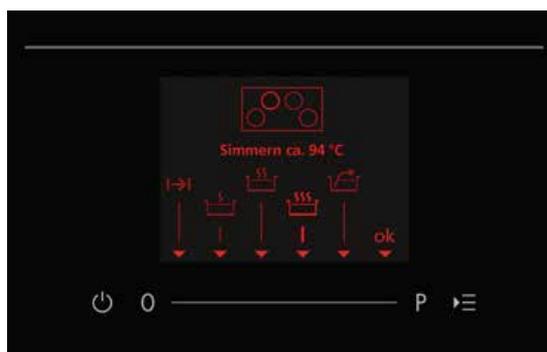
Stand-alone-Kochfelder werden direkt vom Gerät aus bedient und sind mit einem Single-Slider- oder Multi-Slider-Regler ausgestattet. Mit dem Single Slider müssen Sie zuerst die Kochzone auswählen. Mit dem Multi-Slider gibt es einen separaten Bedienbereich zur direkten Steuerung jeder Kochzone.



ZoneFlex



Multislider



Singleslider



Touchdisplay



Vollfarbiges Touchdisplay

Produktvergleich

Excellence Line
Kochfelder Induktion

	CookTop V6000 i906 FullFlex	CookTop V6000 i905	CookTop V4000 i904	CombiCookTop V4000	CombiCookTop V2000	CookTop V4000 i804	CookTop V2000 i804
Breite in cm	90			80			
Seite im Prospekt	108	109	109	110	110	111	111
Ausführungen							
DualDesign (aufliegend oder flächenbündig)	■	■	■	■	■	■	■
OptiGlass		■		■		■	■
Einstellungen							
Anzahl Kochzonen	6	5	4	4	4	4	4
Anzahl PowerPlus-Kochzonen	6	5	4	4	4	4	4
Brückenfunktion		■		■		■	■
Memory Funktion	■			■		■	
Operation/care							
Multi-Slider/Direktwahl		■	■			■	
Einfach-Slider	■			■	■		■
TFT-Farbdisplay	■						
Touch-Grafikdisplay				■	■		
Grafikdisplay							■
V-ZUG-Home	■						
OptiLink		■		■	■	■	
Timer	■	■	■	■	■	■	■
Abschaltautomatik	■	■	■	■	■	■	■
Pausentaste	■	■	■	■	■	■	■
Ankochautomatik		■	■	■	■	■	■
Simmerfunktion	■	■	■	■	■	■	■
Wischschutztaste	■	■	■	■	■	■	■
Wiederherstellfunktion	■	■	■	■	■	■	■
Große Kochzonenabstände		■	■	■	■	■	■
Warmhaltestufe	■	■	■	■	■	■	■
Schnelle Reaktionszeit	■	■	■	■	■	■	■
Kindersicherung	■	■	■	■	■	■	■

	CookTop V6000 i705 FullFlex	CookTop V4000 i604	CookTop Teppan Yaki i40	CookTop V4000 i402	CookTop V4000 i302
	70	60	40		30
	108	112	113	114	114
	■	■	■	■	■
		■			
	5	4	2	2	2
	5	4		2	2
		■	■	■	■
	■	■			
		■	■	■	■
	■				
	■				
		■			
	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■
		■		■	■
	■	■		■	■
	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■



reddot award 2019
winner



CookTop V6000 i906 FullFlex

Das hochflexible Kochfeld ist in schwarz erhältlich und mit V-ZUG-Home über WLAN vernetzungsfähig.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung 11100W
- Flexible Kochfläche
- Max. Anzahl Kochgeschirre 6
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- Schwarzglas
- Leistungsstufen 18
- Sicherheitspaket
- Vollfarbiges Grafikdisplay mit Touch-Steuerung
- Einfach-Slider
- Schnittstelle WLAN für den Anschluss an die V-ZUG Home App
- **Im Lieferumfang enthalten: Teppan-Yaki Platte (siehe Foto Zubehör)**

Geräteinformationen

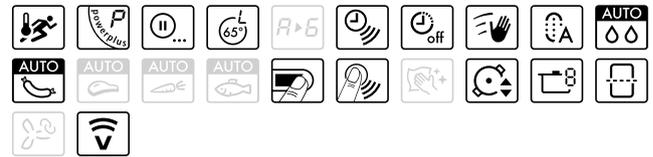
Maße (B x T)	897 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 3N~	11100W	16A
	400 V 2N~	7400W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitenorm 90 cm		
DualDesign	3113400003	6590,-

CookTop V6000 i705 FullFlex

Das hochflexible Kochfeld ist in schwarz erhältlich und mit V-ZUG-Home über WLAN vernetzungsfähig.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung 7400W
- Flexible Kochfläche
- Max. Anzahl Kochgeschirre 5
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- Schwarzglas
- Leistungsstufen 18
- Sicherheitspaket
- Vollfarbiges Grafikdisplay mit Touch-Steuerung
- Einfach-Slider
- Schnittstelle WLAN für den Anschluss an die V-ZUG Home App
- **Im Lieferumfang enthalten: Teppan-Yaki Platte (siehe Foto Zubehör)**

Geräteinformationen

Maße (B x T)	691 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400W	16A
	3 x 230 V~	7400W	16A
	230 V~	7400 W	32A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitenorm 70 cm		
DualDesign	3113200003	4990,-

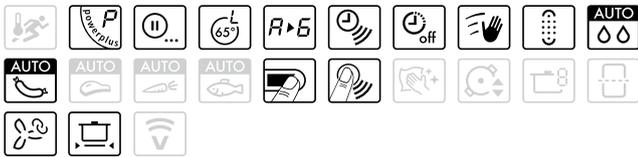
Der Einbau des **Luftleitbleches** unter dem FullFlex-Kochfeld ist unbedingt erforderlich.



CookTop V6000 i905

Ein absolutes Power-Kochfeld mit einfacher Direktwahl-Bedienung und OptiLink.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- Kochzonen 5
- Mit einer Kochzone 28 cm
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- **OptiGlass**
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- **OptiLink**
- **Verbindung von Kochzonen möglich**

Geräteinformationen

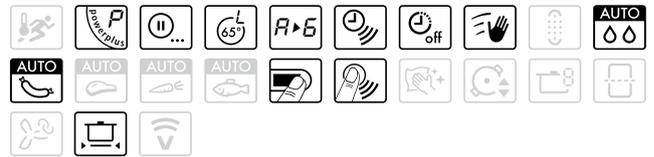
Maße (B x T)	897 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 3N~	11100 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 90 cm, OptiGlass		
DualDesign	3111400008	3150,-

CookTop V4000 i904

Ein leistungsstarkes Panorama-Kochfeld mit Multi-Slider-Bedienung - ästhetisch und praktisch zugleich.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone: vorne 3000 W, hinten 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl

Geräteinformationen

Maße (B x T)	880 x 380 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 90 cm		
DualDesign	3114200001	2750,-



CombiCookTop V4000 i804

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug bietet maximale Flexibilität beim Kochen und Freiheit bei der Planung und der Gestaltung der Küche.

Betriebsarten Kochfeld



Betriebsarten



Ausstattung

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- ZoneFlex mit Brückenfunktion
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- Leistungsstufen 9+i
- Grafikdisplay Touch
- Einfach-Slider
- OptiLink
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Fettfilterkassette Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 175 ml
- Auffangwanne mit Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 350 ml
- Spülmaschinenfeste Fettfilterkassette
- Abluftleistung max. / Intensivstufe: 526 / 605 m³/h
- Geräuschwerte Abluft max./ Intensivstufe 66 / 70 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (B x T)	761 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	3109600001	4490,-

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1155757	329,-
--------------------------------	---------	-------

Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz	1157471	115,-
Teleskopanschluss lang	1157472	115,-

Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb siehe Seite 154



CombiCookTop V2000 i804

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug vereint puristisches Design mit intuitiver Bedienung.

Betriebsarten Kochfeld



Betriebsarten



Ausstattung

- Kochfeldleistung mit PowerPlus 2 x 3000 W, 1 x 3500 W, 1 x 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9+i
- Grafikdisplay Touch
- Einfach-Slider
- OptiLink
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Fettfilterkassette Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 175 ml
- Auffangwanne mit Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 350 ml
- Spülmaschinenfeste Fettfilterkassette
- Abluftleistung max. / Intensivstufe: 526 / 605 m³/h
- Geräuschwerte Abluft max./ Intensivstufe 66 / 70 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (B x T)	761 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 80 cm		
DualDesign	3109500001	3990,-

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1155757	329,-
--------------------------------	---------	-------

Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz	1157471	115,-
Teleskopanschluss lang	1157472	115,-

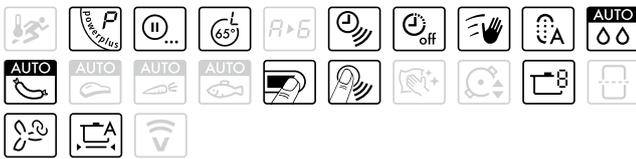
Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb siehe Seite 154



CookTop V4000 i804

Ein puristisches Kochfeld mit zwei flexiblen Zonen: Dank ZoneFlex passen sich die linke und rechte Hälfte des Kochfelds der Topfgröße und -position an.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- OptiLink

Geräteinformationen

Maße (B × T)	761 × 501 mm/R2		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 × 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	3115800001	3090,-

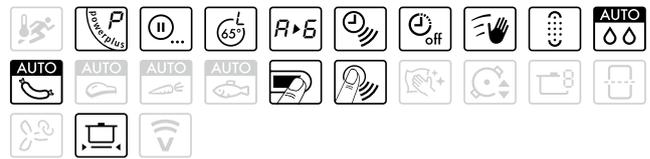


CookTop V2000 i804

Dieses Kochfeld ist mit OptiGlass ausgestattet.



Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- **OptiGlass**
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Einfach-Slider
- **Verbindung von Kochzonen möglich**

Geräteinformationen

Maße (B × T)	761 × 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 × 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	3114600002	2400,-



CookTop V4000 i604 ZoneFlex

Ein puristisches Kochfeld mit zwei flexiblen Zonen: Dank ZoneFlex passen sich die linke und rechte Hälfte des Kochfelds der Topfgröße und -position an.

Betriebsarten



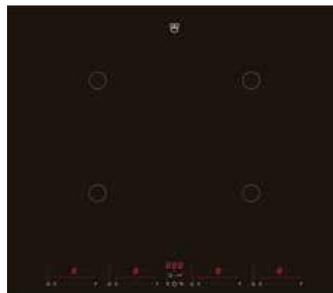
Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- **OptiGlass**
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- **OptiLink**

Geräteinformationen

Maße (B x T)	571 x 501 mm/R2		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 60 cm, OptiGlass		
DualDesign	3115700001	2490,-



CookTop V4000 i604

Der leistungsstarke Einstieg in die Welt der vernetzten Kochfelder.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- **Max. Leistung pro Kochzone 3700 W**
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- **OptiGlass**
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- **Verbindung von Kochzonen möglich**
- **OptiLink**

Geräteinformationen

Maße (B x T)	571 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 60 cm, OptiGlass		
DualDesign	3111500010	2090,-



CookTop Teppan Yaki i40

Das kompakte Teppan Yaki Kochfeld funktioniert mit Induktion und eignet sich besonders zum fettarmen Braten von Fleisch und Fisch.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 1400W
- Kochzonen 2
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- **im Lieferumfang enthalten: 2 Wendeschaukeln und eine Garglocke**

Geräteinformationen

Maße (B x T)	384 x 501 mm/R1,5
Anschluss	220 - 240V~ 2800W 16A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 40 cm DualDesign	311400001	3290,-

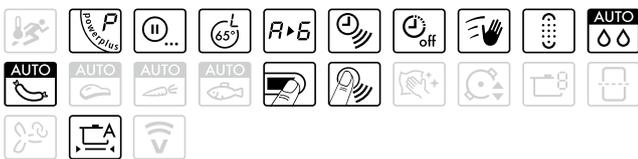
Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 115,-



CookTop V4000 i402

Ein kompaktes Induktions-Kochfeld mit zwei Kochzonen - ideal zum Kombinieren.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700W
- Kochzonen 2
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl

Geräteinformationen

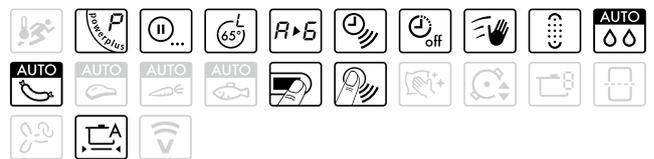
Maße (B x T)	384 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	220 - 240V~	3700W	16A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitenorm 40 cm DualDesign	3114400001	1850,-

CookTop V4000 i302

Leistungsstarke und energiesparende Induktion ist auch auf kleiner Fläche möglich.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700W
- Kochzonen 2
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl

Geräteinformationen

Maße (B x T)	281 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	220 - 240V~	3700W	16A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitenorm 30 cm DualDesign	3114300001	1690,-

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 115,-

Zubehör

Induktion



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis *
1 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789	115,-
2 Abdeck-/Schneidebrett für Teppan Yaki schmal	1021462	365,-
3 Teppan-Yaki-Platte für FullFlex-Induktion	1037885	725,-
4 Teppan-Garglocke	H62626	115,-
5 Installationset-Winkelset Bausatz	1055330	95,-

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



Mehr Zubehör unter [vzug.com](https://www.vzug.com)

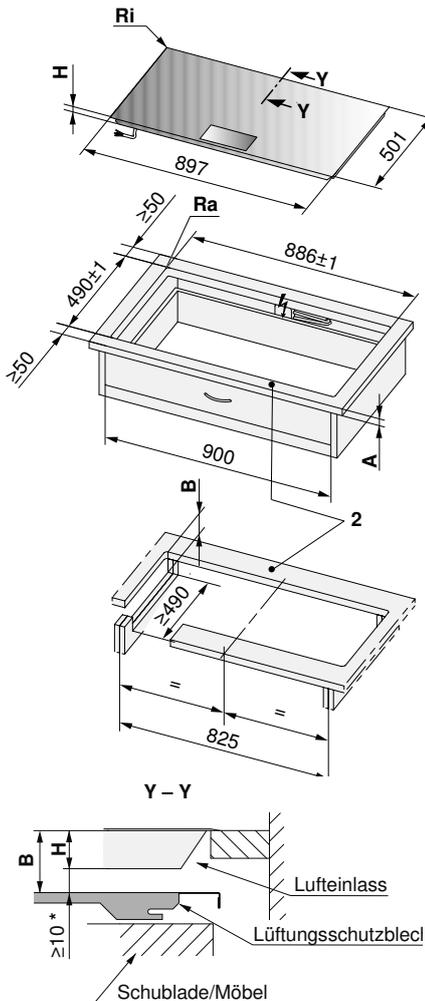
Maßzeichnungen

Kochfelder Induktion
Excellence Line

CookTop V6000 i906 FullFlex – Breite 90 cm

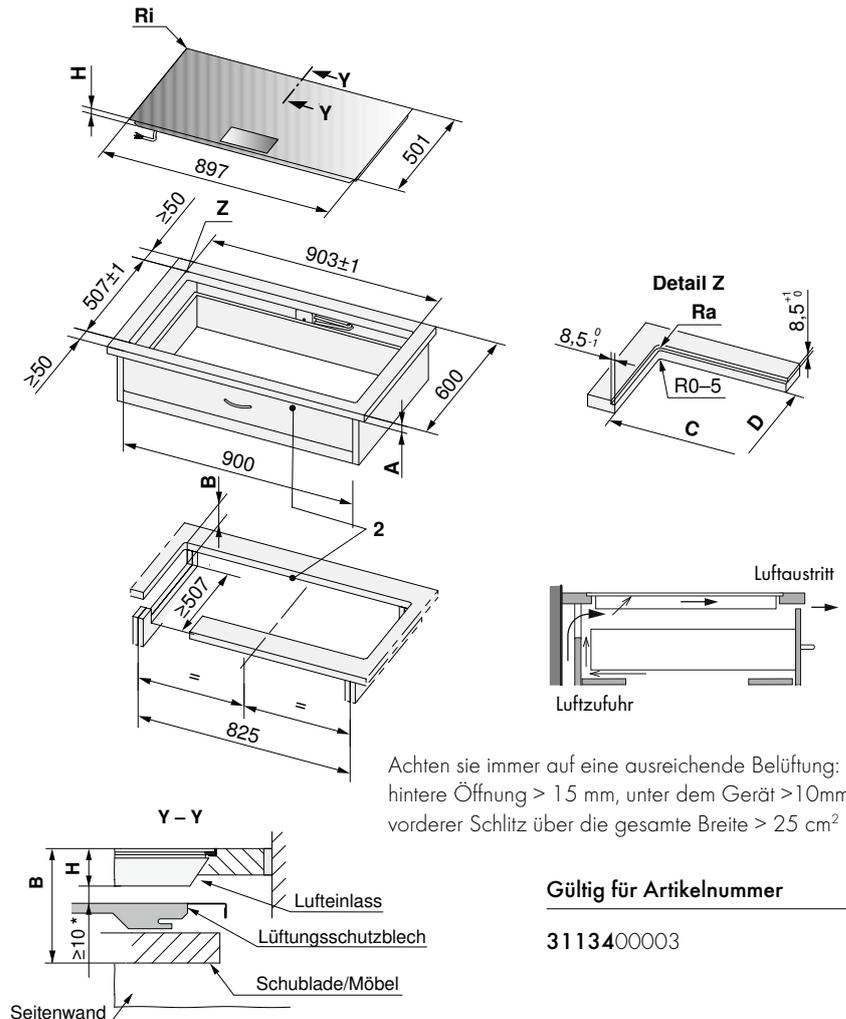
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise ≤ 5 mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:
hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10 mm,
vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm²

Gültig für Artikelnummer

3113400003

* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig verstärkt. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinplatte festgelegt. Je nach Eigenschaften des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V6000 i906 FullFlex aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤ 40 mm	≥ 82 mm		72 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i906 FullFlex flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤ 40 mm	≥ 150 mm	886/490 mm	76 mm	5/2 mm

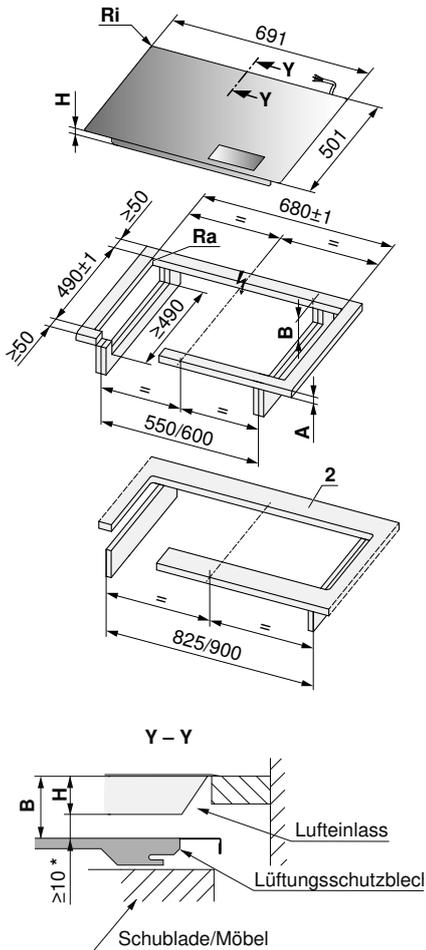
- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen



Ausführlichere Informationen
finden Sie in unserer Planungshilfe
auf vzug.com

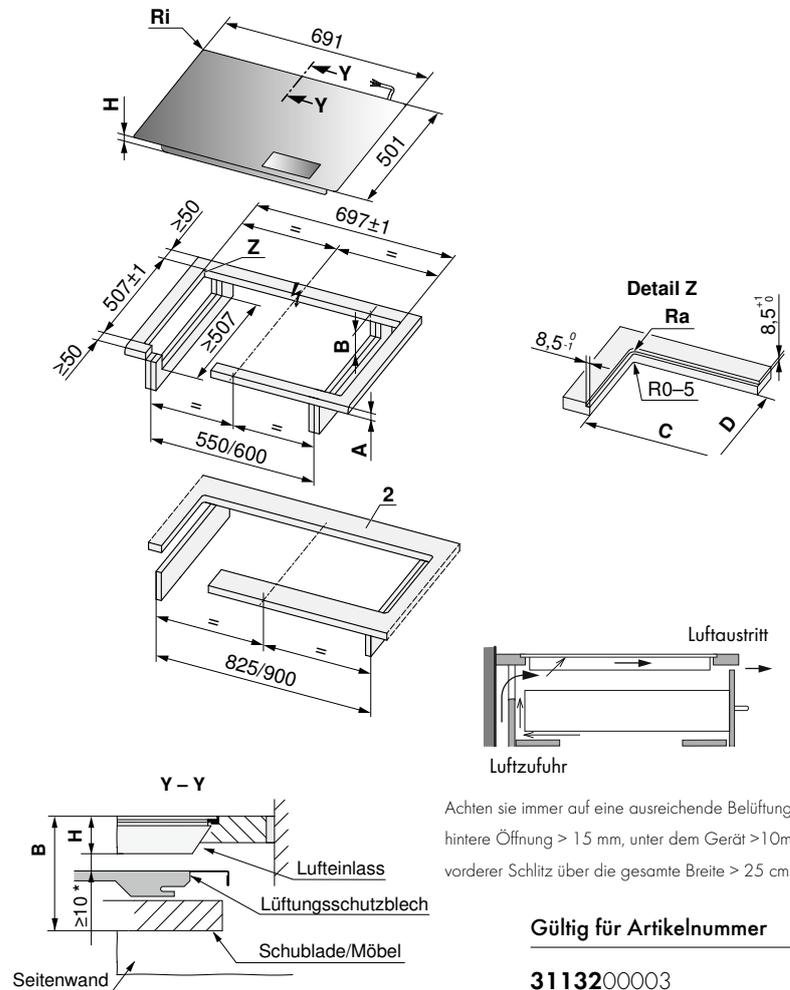
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise ≤ 5 mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:
 hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät >10mm,
 vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm²

Gültig für Artikelnummer

3113200003

* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

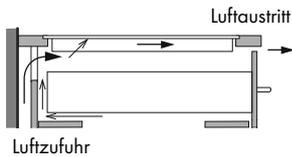
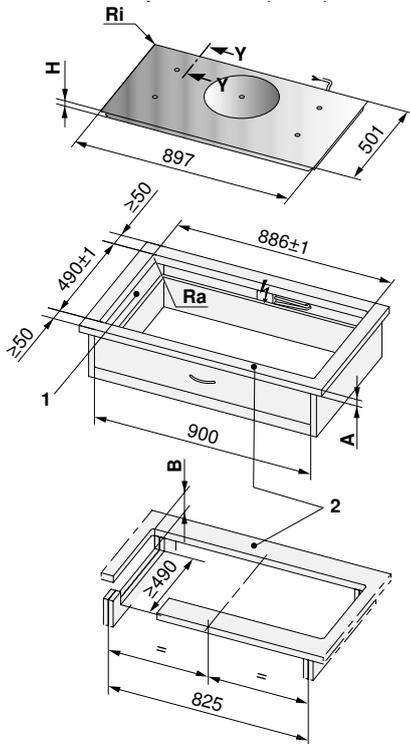
2 Front and rear struts are reinforced on the underside. The strut width is determined by the producer of the stone worktop. The minimum strut width may vary depending on the properties of the stone.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V6000 i705 FullFlex aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤ 40 mm	≥ 82 mm		72 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i705 FullFlex flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤ 40 mm	≥ 150 mm	680/490 mm	76 mm	5/2 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

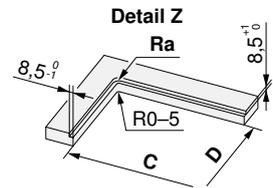
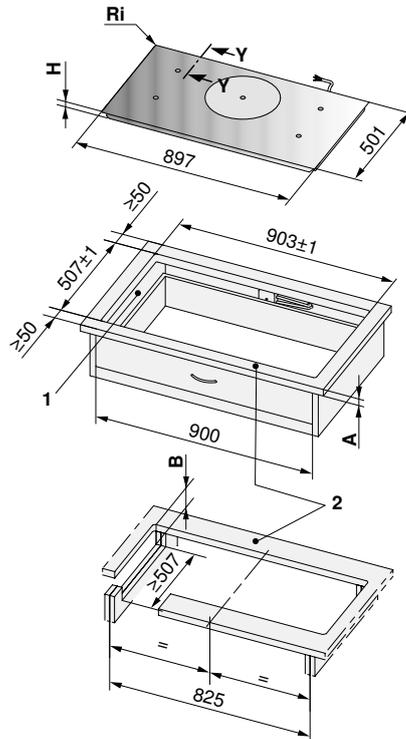
- Ausschnitt-Eckradien idealerweise ≤ 5 mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:
 hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10mm,
 vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm²

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer

3111400008

* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- 1 Ausschnitte in Seitenwand links/rechts bei Nischenbreite 900 mm, erforderlich für Belüftung des Geräts.
- 2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig verstärkt. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinplatte festgelegt. Je nach Eigenschaften des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V6000 i905 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥75 mm		53.3 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i905 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥75 mm	886/490 mm	53.3 mm	5/2 mm

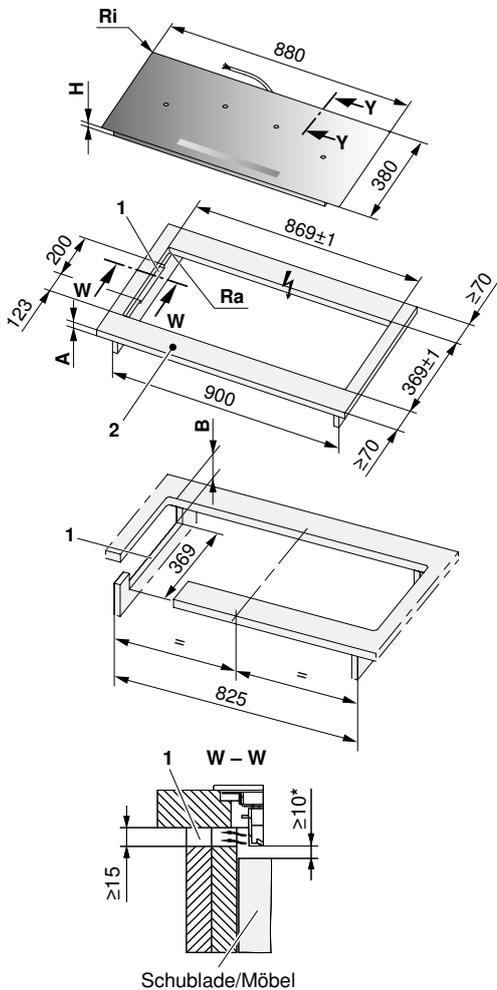
- A Arbeitsplattendicke ((in Kombination mit direkt untergebaute Backofen, gilt nicht für Kleingeräte))
- B Required clearance for ventilation and service replacement over the entire cut-out area
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (ventilation opening)
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen



Ausführlichere Informationen
 finden Sie in unserer Planungshilfe
 auf vzug.com

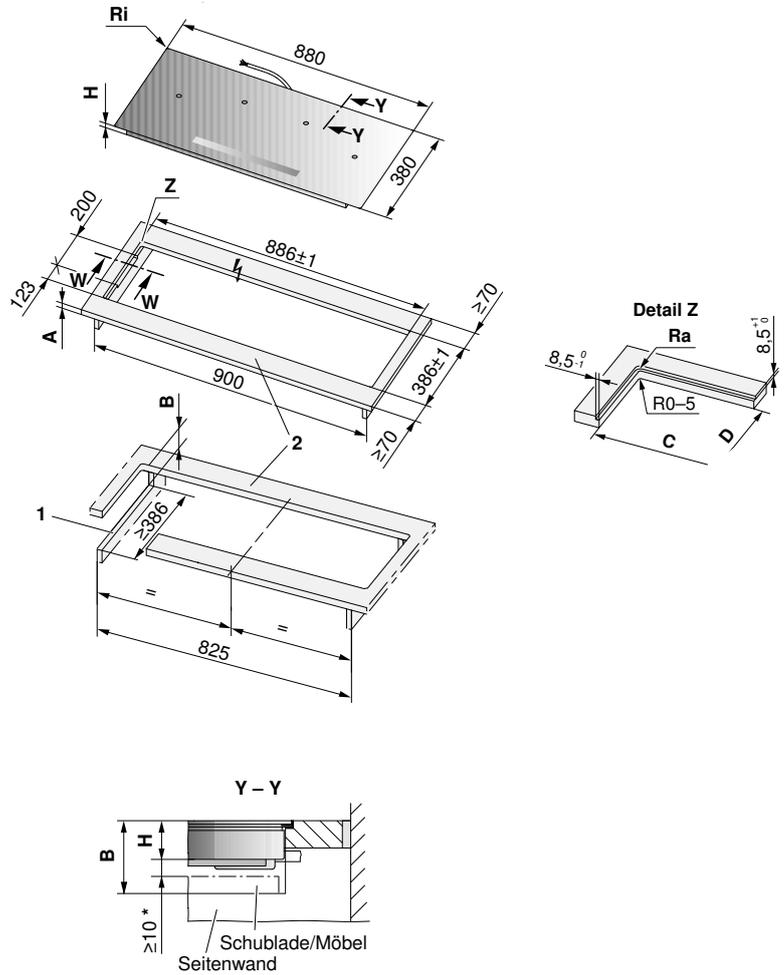
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise ≤ 5 mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:
 hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10mm,
 vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm²

Gültig für Artikelnummer

3114200001

* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- 1 Ausschnitte in Seitenwand links/rechts bei Nischenbreite 900 mm, erforderlich für Belüftung des Geräts.
- 2 Vordere und hintere Stege sind unterseitig verstärkt. Die Stegbreite wird vom Hersteller der Steinbeitsplatte festgelegt. Je nach Eigenschaften des Steins kann die Mindeststegbreite variieren.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V4000 i904 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 61 mm		51 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i904 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	869/396 mm	51 mm	5/2 mm

- A Arbeitsplattendicke ((in Kombination mit direkt untergebaute Backofen, gilt nicht für Kleingeräte))
- B Required clearance for ventilation and service replacement over the entire cut-out area
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (ventilation opening)
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

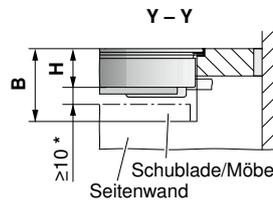
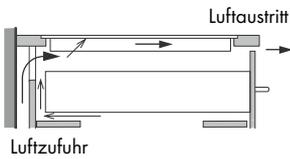
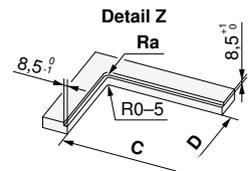
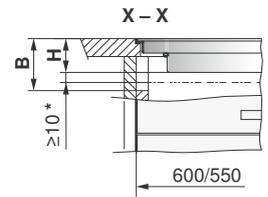
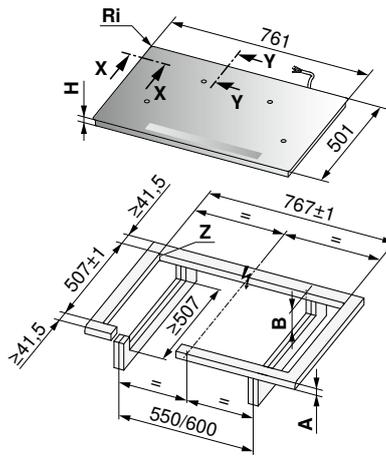
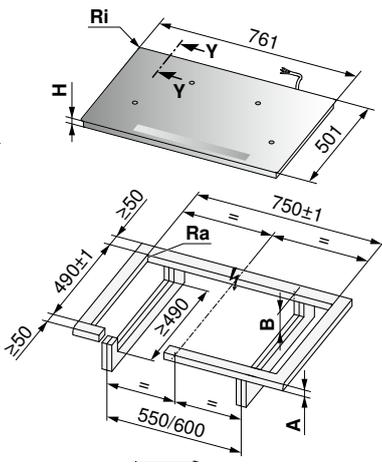
Mehr Informationen ab Seite 161.

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise ≤ 5 mm
- Eckradien des Geräts 2 mm

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:
 hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10mm,
 vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm²

Gültig für Artikelnummer

3115800001
 3114600002

* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CT V4000 i804, CT V2000 i804 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i804	≥ 20 mm	≥ 58 mm		48 mm	5/2 mm
CT V4000 i804, CT V2000 i804 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	51.7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i804	≤ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	52 mm	5/2 mm

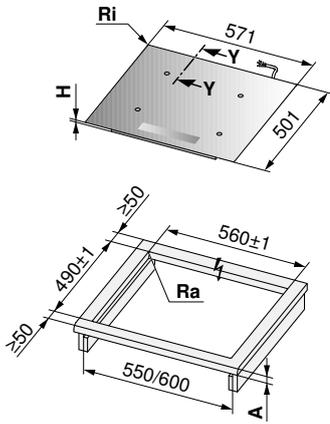
- A Arbeitsplattendicke ((in Kombination mit direkt untergebaute Backofen, gilt nicht für Kleingeräte))
- B Required clearance for ventilation and service replacement over the entire cut-out area
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (ventilation opening)
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen



Ausführlichere Informationen
 finden Sie in unserer Planungshilfe
 auf vzug.com

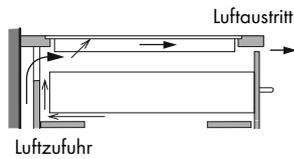
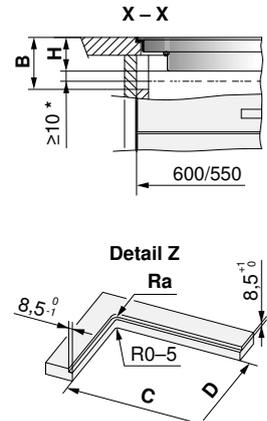
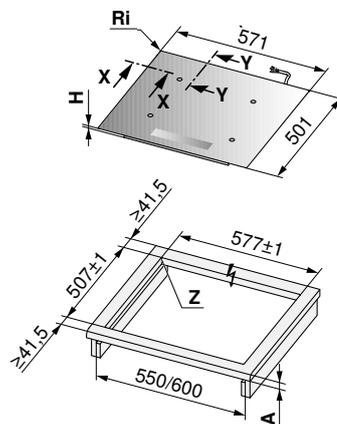
Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise ≤ 5 mm
- Eckradien des Geräts 2 mm

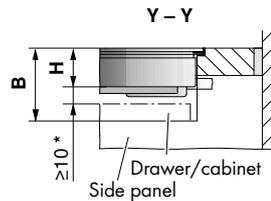


Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:
 hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10mm,
 vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm²



Gültig für Artikelnummer

- 3111500010
- 3114100002

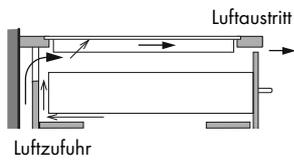
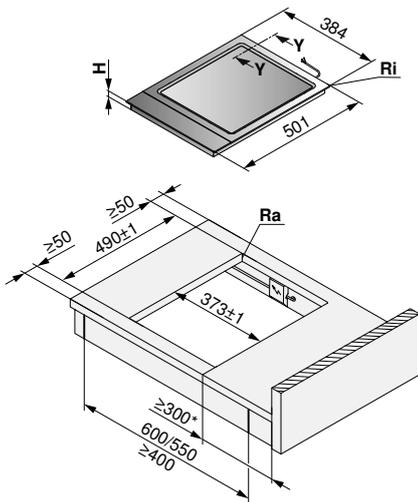
* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CT V4000 i604 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	60 mm		50 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604	≥20 mm	≥58 mm		48 mm	5/2 mm
CT V4000 i604 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥75 mm	560/490	51.7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604	≤20 mm	≥75 mm	750/490	52 mm	5/2 mm

- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebaute Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Abstand für die Belüftung und Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (Ventilationsöffnung)
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

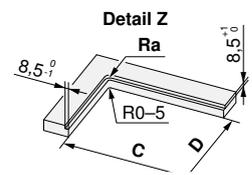
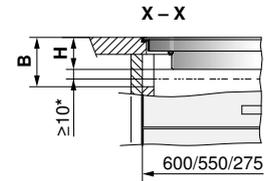
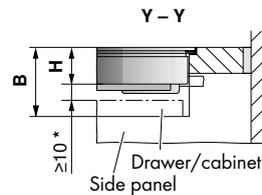
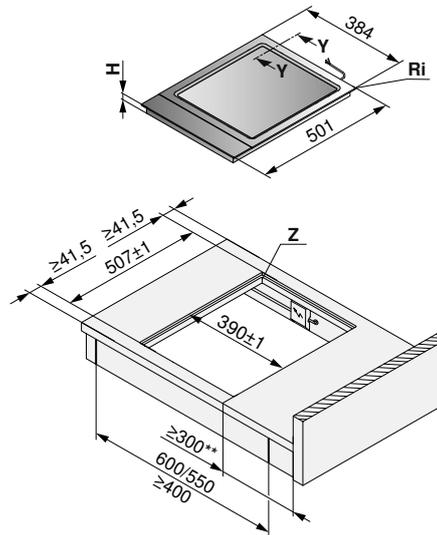
- Ausschnitt-Eckradien idealerweise ≤ 5 mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:
 hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10mm,
 vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm²

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer

3114000001

- * Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!
- ** Beidseitig, aus technischen Gründen

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop Teppan Yaki i40 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥77,6 mm		64 mm	5/2 mm
CookTop Teppan Yaki i40 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥73,6 mm	373/490 mm	64 mm	5/2 mm

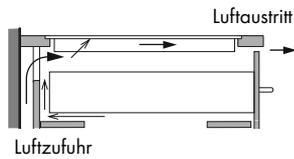
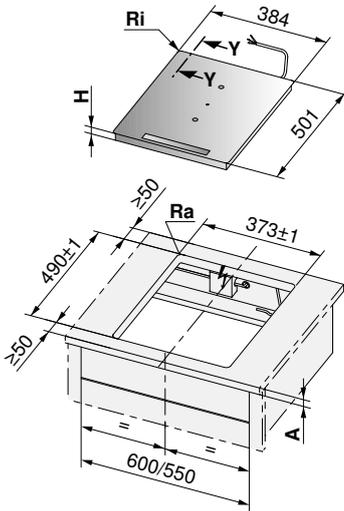
- A Arbeitsplattendicke (in Kombination mit direkt untergebautem Backofen, gilt nicht für Kleingeräte)
- B Erforderlicher Abstand für die Belüftung und Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (Ventilationsöffnung)
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen



Ausführlichere Informationen
 finden Sie in unserer Planungshilfe
 auf vzug.com

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

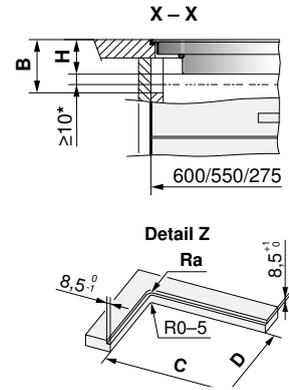
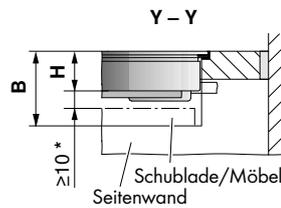
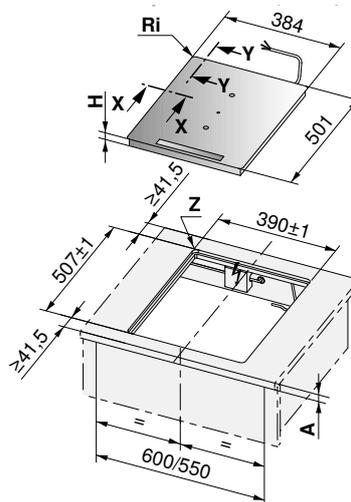
- Ausschnitt-Eckradien idealerweise ≤ 5 mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:
 hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät >10mm,
 vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm²

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“

- Kochfeld muss von unten ausbaubar sein.



Gültig für Artikelnummer

3114400001

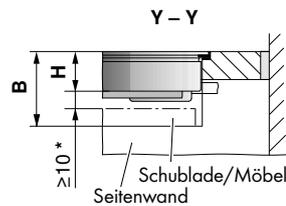
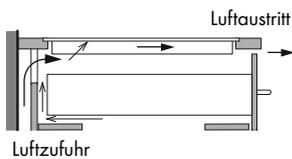
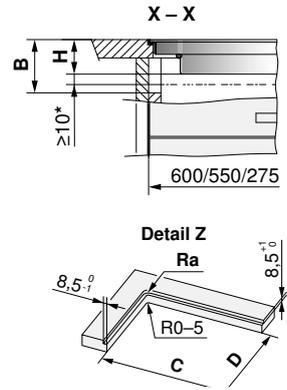
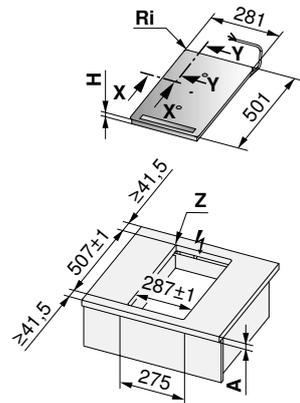
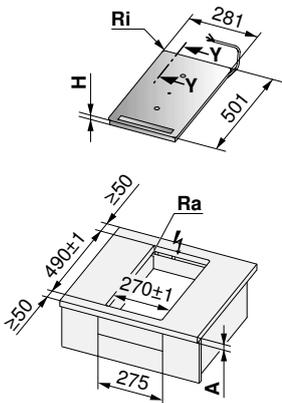
* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V4000 i402 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥61.7 mm		51.7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i402 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥20 mm	≥75 mm	373/490 mm	51.7 mm	5/2 mm

- A Arbeitsplattendicke ((in Kombination mit direkt untergebaute Backofen, gilt nicht für Kleingeräte))
- B Required clearance for ventilation and service replacement over the entire cut-out area
- H Maß von der Oberseite der Arbeitsplatte bis zur Unterseite des Kochfelds (ventilation opening)
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

- Ausschnitt-Eckradien idealerweise ≤ 5 mm
- Eckradien des Geräts 2 mm



Achten sie immer auf eine ausreichende Belüftung:
 hintere Öffnung > 15 mm, unter dem Gerät > 10mm,
 vorderer Schlitz über die gesamte Breite > 25 cm²

Seitenwand

Gültig für Artikelnummer

3114300001

* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
CookTop V4000 i402 aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 61.7 mm		51.7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i402 flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≥ 20 mm	≥ 75 mm	270/490 mm	128.5 mm	5/2 mm

- A Arbeitsplattentiefe (in Verbindung mit direkt untergebaubtem Backofen, entfällt bei Kleingeräten)
- B Erforderlicher Freiraum für Belüftung und Servicewechsel über den gesamten Ausschnittbereich
- H Maß von Oberkante Arbeitsplatte bis Unterseite Kochfeld (Belüftung Öffnung)
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Äußere Eckradien des Ausschnitts



Ausführlichere Informationen
 finden Sie in unserer Planungshilfe
 auf vzug.com

Kochen mit Gas: ein bewährtes Verfahren

Die modernen Gaskochfelder von V-ZUG überzeugen mit praktischen Funktionen, die den Alltag leichter und das Kochen zum Vergnügen machen.

V-ZUG bietet jetzt Gaskochfelder mit moderner Slider-Bedienung an. So lassen sich die verschiedenen Kochzonen direkt, präzise und ergonomisch regeln. Die Entwickler von V-ZUG haben besonderen Wert auf die Sicherheitsaspekte der Gaskochfelder gelegt. Alle Gaskochfelder von V-ZUG sind mit verschiedenen Funktionen ausgestattet, die das Kochen mit Gas sicher machen. Darüber hinaus haben unsere Gaskochfelder weitere innovative Funktionen wie etwa:



Schmelzfunktion

Mit der Funktion Schmelzen wird das Kochgeschirr automatisch auf eine Temperatur zwischen 40 °C und 60 °C geregelt: Die ideale Temperatur zum Schmelzen von Butter, Gelatine, Saucen und Schokolade.



Warmhaltefunktion

Mit der Funktion Warmhalten wird konstant eine Temperatur von etwa 65 °C gehalten.



Simmerfunktion

Die Funktion Simmern regelt die Temperatur auf einen Wert zwischen 70 °C und 90 °C und verhindert, dass Speisen verkochen.



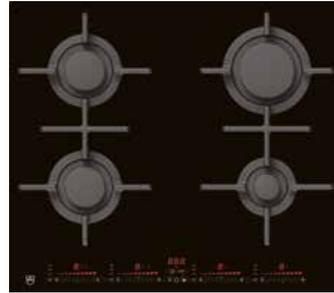
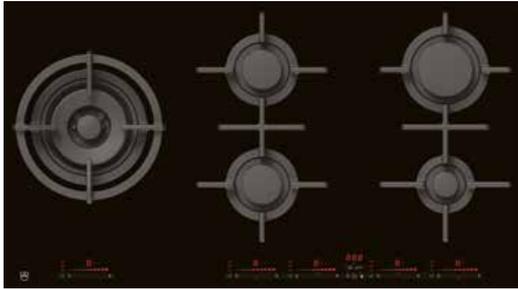
Praktische Vorteile unserer
Gaskochfelder



Produktvergleich

Excellence Line
Gas

	GAS951GS	GAS641GS	GAS421GS	GAS411GS
Seite im Prospekt	129	129	130	130
Designoptionen				
Flächenbündig oder aufliegend eingebaut (DualDesign)	■	■	■	■
Anwendungen				
Anzahl Kochzonen	5	4	2	1
Brückenfunktion	■	■		
Bedienung/Pflege				
Multi-Slider/Direktwahl	■	■	■	■
Timer	■	■	■	■
Abschaltautomatik	■	■	■	■
Pausentaste	■	■	■	■
Ankochautomatik	■	■	■	■
Schmelzfunktion	■	■	■	■
Simmerfunktion	■	■	■	■
Warmhaltefunktion	■	■	■	■
Wischschutzfunktion	■	■	■	■
Wiederherstellfunktion	■	■	■	■
Kindersicherung	■	■	■	■
Kochgeschirr-Aufsatz, spülmaschinenfest	■	■	■	■
Zusätzliche Funktionen				
Sicherheitsabschaltung	■	■	■	■
Restwärmeanzeige	■	■	■	■
Automatischer Flammsensor	■	■	■	■
Automatische Wiederzündung	■	■	■	■
Einhändige Zündung	■	■	■	■



GAS951GS

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone:
6000 W/3000 W/2 × 1750 W/1000 W
- Kochzonen 5
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- **Multi-Slider/Direktwahl**
- Für Erdgas konfiguriert 20 mbar
(Gasdüsen für Propan-Butan-Gas inklusive)
- **Brückenfunktion**

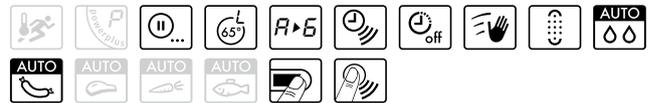
Geräteinformationen

Maße (B × T)	897 × 501 mm/R1,5
Anschluss	220 - 240V~ 20W 3 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 90 cm		
DualDesign	3107260515	3850,-

GAS641GS

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

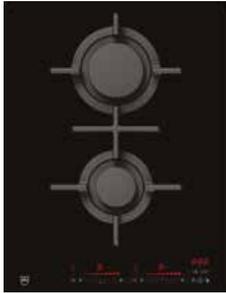
- Max. Leistung pro Kochzone:
3000 W/2 × 1750 W/1000 W
- Kochzonen 4
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- **Multi-Slider/Direktwahl**
- Für Erdgas konfiguriert 20 mbar
(Gasdüsen für Propan-Butan-Gas inklusive)
- **Brückenfunktion**

Geräteinformationen

Maße (B × T)	571 × 501 mm/R1,5
Anschluss	220 - 240V~ 20W 3 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 60 cm		
DualDesign	3107160415	3250,-

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 115,-
Der Gas-Wok darf nicht mit dem **DSMS-Muldenlüfter** kombiniert werden.



GAS421GS

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen: 3000 W / 1750 W
- Kochzonen 2
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- Eingestellt auf Erdgas 20 mbar

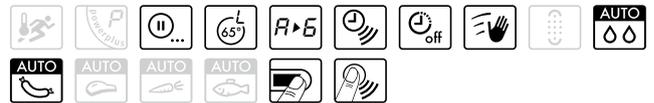
Geräteinformationen

Maße (B x T)	384 x 501 mm/R1,5
Anschluss	220 - 240V~ 20W 3 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis inkl.
Breitennorm 40 cm		
DualDesign	3106460215	2990,-

GAS411GS

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung 6000 W
- Kochzonen 1
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- Eingestellt auf Erdgas 20 mbar

Geräteinformationen

Maße (B x T)	384 x 501 mm/R1,5
Anschluss	220 - 240V~ 20W 3 A

Ausführung	Artikelnummer	Preis inkl.
Breitennorm 40 cm		
DualDesign	3106360115	2950,-

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789 115,-
 Der Gas-Wok darf nicht mit dem **DSMS-Muldenlüfter** kombiniert werden.

Zubehör

Gaskochfelder



1

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789	115,-
2 Zusätzlicher Aufsatz für kleines Kochgeschirr, Mokka-Aufsatz	1015122	62,-
3 Düsenset Erdgas L/12EK(G25/G25.3), 25 mbar	1015472	35,-

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.

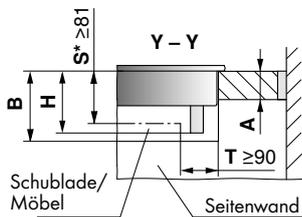
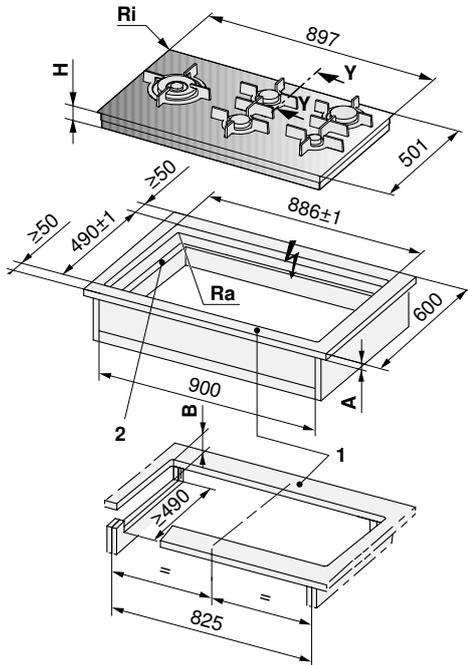
Düsensets im Überblick

Art	Ländergruppe	Standard-Gaseinstellung	Düsenset (im Lieferumfang)	Weitere Düsensets für landesspezifische Kombinationen von Gasart und Anschlussdruck			
				Flüssiggas G30, 50mbar	Erdgas L/K (G25/G25.3), 25 mbar	Erdgas G20, 13 mbar	Erdgas G20, 25 mbar
GAS411GSAZ	EU	Erdgas H, E (G20), 20 mbar	Flüssiggas Butan/Propan (G30/31), 28-30/37 mbar	Düsenset 1015471	Düsenset 1015472	Düsenset 1015474	Düsenset 1015473
GAS421GSAZ							
GAS641GSAZ							
GAS951GSAZ							

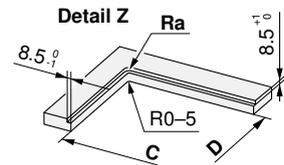
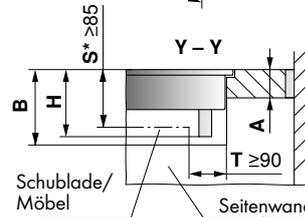
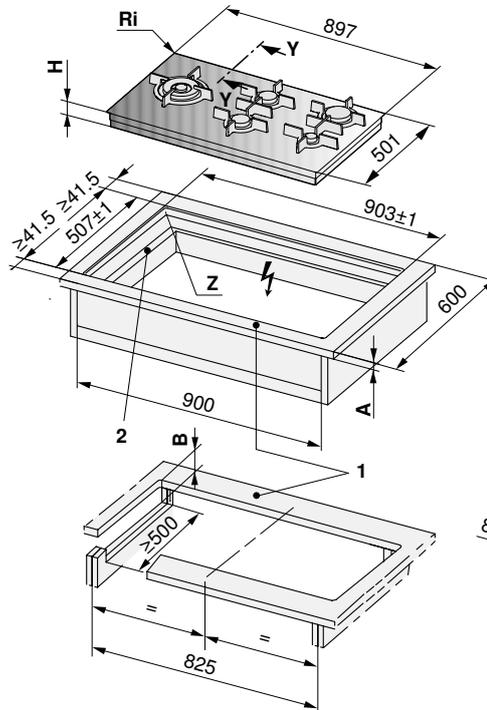
Maßzeichnungen Gas

GAS 951 GS

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“



Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“



Gültig für
Artikelnummer

3107260515

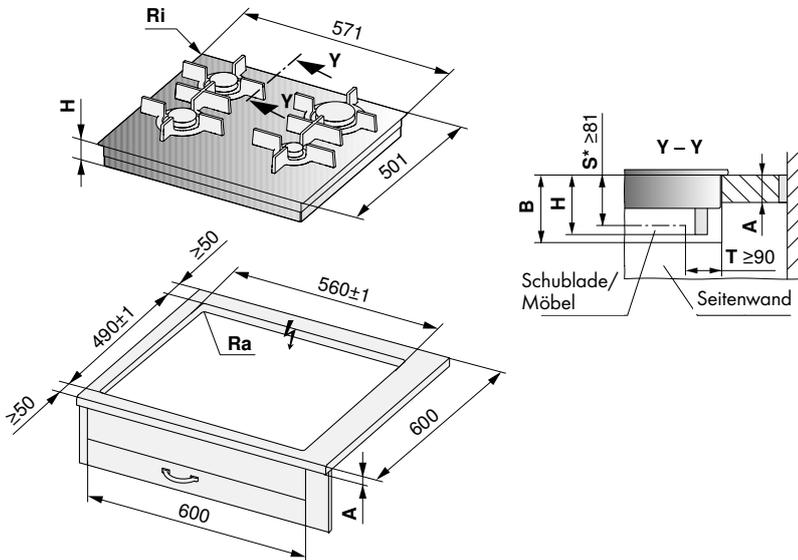
* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- Vordere und hintere Streben können an der Unterseite verstärkt werden. Die Strebenbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitungsplatte bestimmt. Die minimale Strebenbreite kann je nach Steinbeschaffenheit variieren.
- Bei Nischenbreite 900 mm sind Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts für Servicearbeiten erforderlich, bei denen der Geräteboden von unten demontiert werden muss.

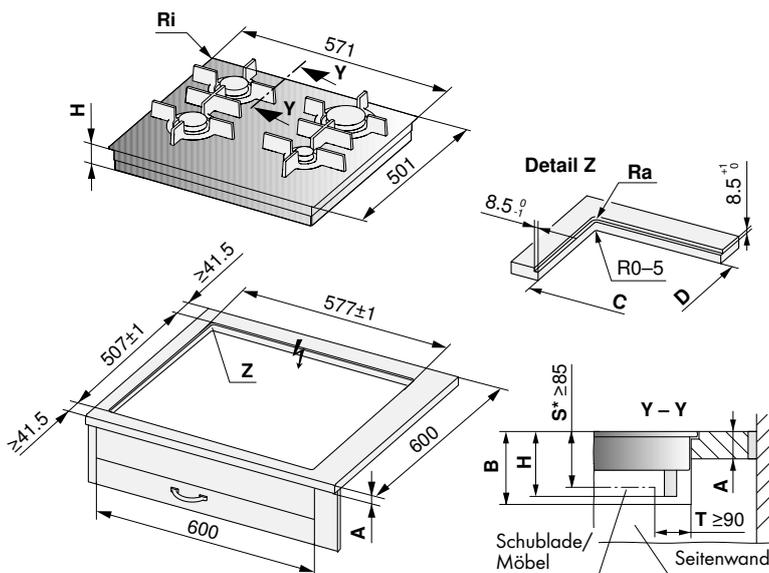
Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 951 GSAZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥95 mm		94 mm	0-5/1.5 mm
GAS 951 GSAZ/GSAZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm	886/490 mm	98 mm	5/1.5 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche.
- H Messung von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsplatte und einer beliebigen Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt in der Rückseite und einer beliebigen Schublade

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“



Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“



Gültig für
Artikelnummer

3107160415

* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 641 GSAZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥95 mm		94 mm	5/1.5 mm
GAS 641 GSAZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm	560/490 mm	98 mm	5/1.5 mm

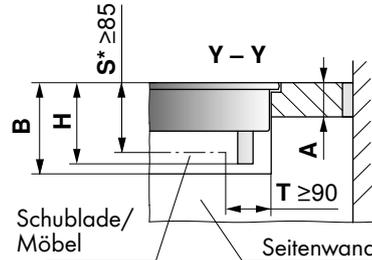
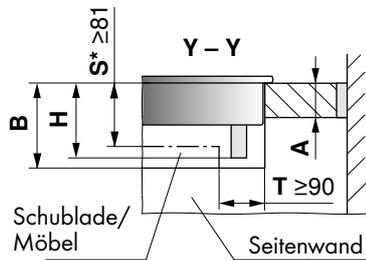
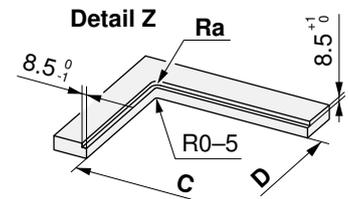
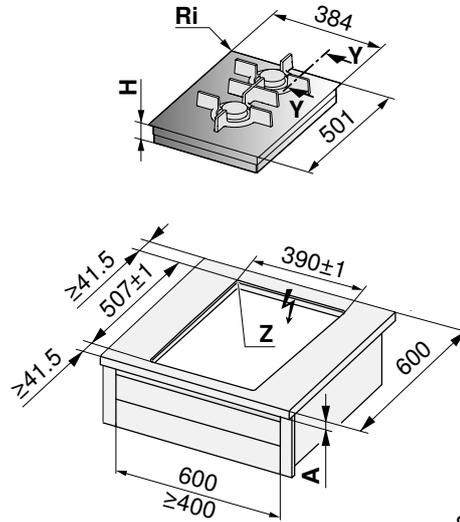
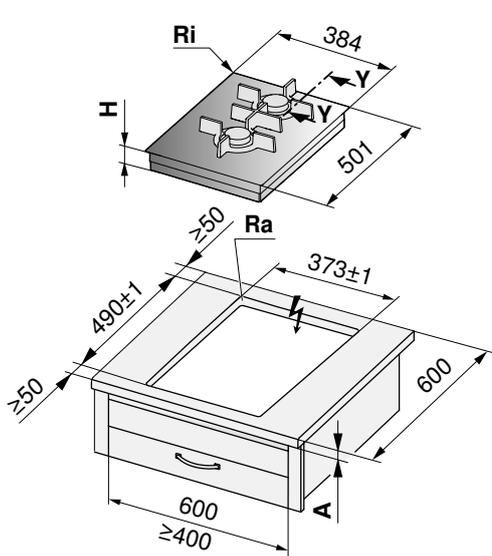
- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche.
- H Messung von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsplatte und einer beliebigen Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt in der Rückseite und einer beliebigen Schublade



Ausführlichere Informationen
finden Sie in unserer Planungshilfe
auf vzug.com

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“



Gültig für
Artikelnummer

3106460215

* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

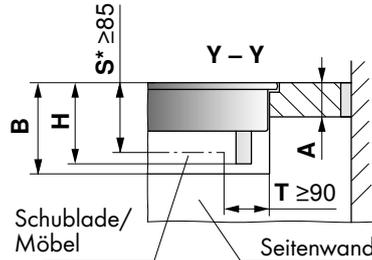
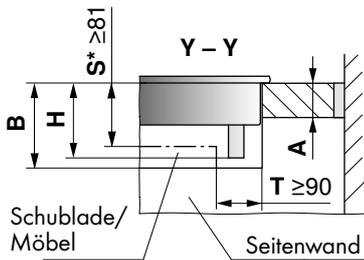
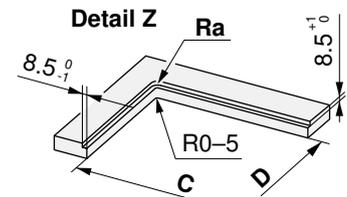
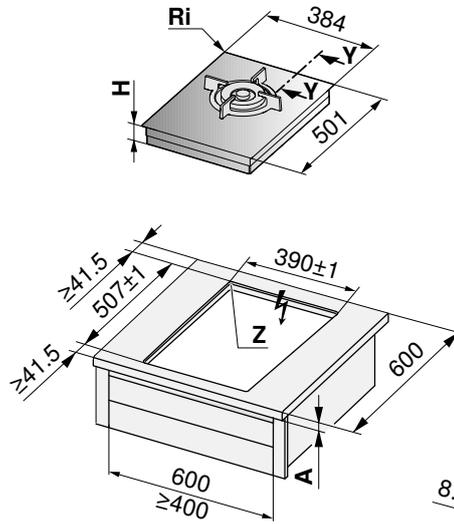
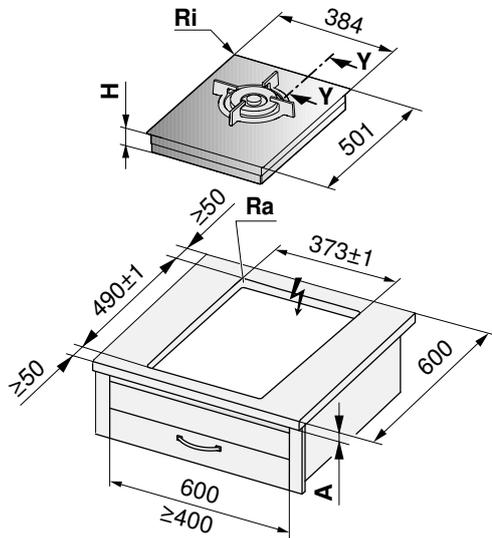
- 1 Vordere und hintere Streben können an der Unterseite verstärkt werden. Die Strebenbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitsplatte bestimmt. Die minimale Strebenbreite kann je nach Steinbeschaffenheit variieren.
- 2 Bei Nischenbreite 900 mm sind Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts für Servicearbeiten erforderlich, bei denen der Geräteboden von unten demontiert werden muss.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 421 GSBZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥95 mm		94 mm	0-5/1.5 mm
GAS 421 GSAZ/GSBZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm	373/490 mm	98 mm	5/1.5 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche.
- H Messung von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsplatte und einer beliebigen Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt in der Rückseite und einer beliebigen Schublade

Aufliegender Einbau mit „DualDesign“

Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“



Gültig für
Artikelnummer

31063600115

* Der erforderliche Abstand ist zwingend einzuhalten!

- 1 Vordere und hintere Streben können an der Unterseite verstärkt werden. Die Strebenbreite wird vom Hersteller der Steinarbeitsplatte bestimmt. Die minimale Strebenbreite kann je nach Steinbeschaffenheit variieren.
- 2 Bei Nischenbreite 900 mm sind Ausschnitte in den Seitenwänden links/rechts für Servicearbeiten erforderlich, bei denen der Geräteboden von unten demontiert werden muss.

Art	A Herstellerabhängig	B	C/D	H	Eckradius Ra/Ri
GAS 411GSBZ Aufliegender Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥95 mm		94 mm	0-5/1.5 mm
GAS 411GSAZ Flächenbündiger Einbau mit „DualDesign“	≤30 mm	≥175 mm	373/490 mm	98 mm	5/1.5 mm

- A Arbeitsplattendicke
- B Erforderlicher Abstand für Serviceaustausch über die gesamte Ausschnittfläche.
- H Messung von der Oberseite der Arbeitsfläche bis zur Unterseite des Gasanschlusses
- Ri Eckradien des Geräts
- Ra Eckradien des Ausschnitts außen
- S Mindestabstand zwischen der Oberseite der Arbeitsplatte und einer beliebigen Schublade
- T Mindestabstand zwischen dem Ausschnitt in der Rückseite und einer beliebigen Schublade



Ausführlichere Informationen
finden Sie in unserer Planungshilfe
auf vzug.com

Dunstabzüge





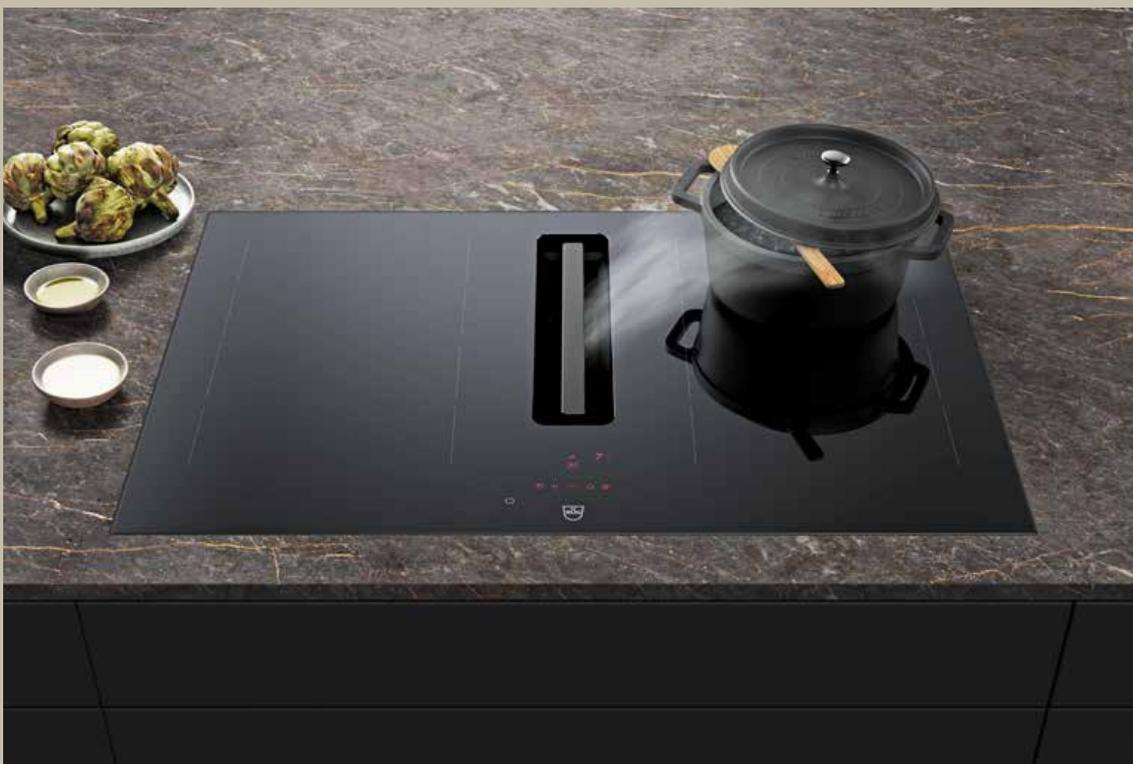
Funktionalität und Qualität, die man
riechen, fühlen und sehen kann

Leistungsstark, Praktisch und Ästhetisch

Von auffälligen bis hin zu dezent in das Küchendesign integrierten Dunstabzugshauben überzeugen unsere Hauben durch Technik und Funktionalität..

Der moderne Architekturtrend geht dahin, dass Küchen Teil des Wohnraums werden. Das Gefühl von Weite, die optimale Raumausnutzung und die Möglichkeit, sich beim Kochen mit den Gästen auszutauschen, machen offene Küchen zu einem anhaltenden Trend. Um die Vorteile einer offenen Küche voll auszuschöpfen, sind Geräte gefragt, die viele Planungsmöglichkeiten bieten, die Küche in ihrer ganzen Pracht präsentieren und leise arbeiten.

Wir bieten ein umfassendes Sortiment: Tisch- und Muldenlüfter werden zusammen mit einem Kochfeld in die Arbeitsplatte integriert, sind nahezu unsichtbar und bieten absolute Kopffreiheit. Bei Geräten mit Dunstabzug nach oben können Sie zwischen einer sichtbaren Haube und einer Einbauversion wählen. Eine weitere Option ist ein Kochfeld mit vollintegriertem Dunstabzug. Unsere neuen CombiCookTop Kochfelder vereinen zwei Geräte in einem und benötigen wenig Platz. Sie sind einfach zu planen und zu installieren und fügen sich in die Linien der Küche ein. Sie ermöglichen es Ihnen, eine Inseinheit so anzuordnen, dass sie im Zentrum des Wohnbereichs steht. Aber auch ein wandhängender AiroClean bietet Ihnen Planungsmöglichkeiten und lässt viel Platz zum Verstauen.



Zwei Geräte in einem: Der neue CombiCookTop verfügt über eine integrierten Dunstabzug.

Kombigeräte für höchste Design- und Leistungsansprüche

Die neuen platzsparenden CombiCookTop überzeugen durch Reinigungsfreundlichkeit und sorgen mit ihren Automatikfunktionen dafür, dass Sie sich voll und ganz auf Ihr Kochen konzentrieren können.

Den CombiCookTop gibt es in zwei Komfortstufen im oberen Preissegment. Der CombiCookTop V4000 mit ZoneFlex-Induktionstechnologie ist für anspruchsvolle Kunden, die besonderen Wert auf Flexibilität legen. Der CombiCookTop V2000 ist ein praktisches Kombigerät, das sich ideal für den Einstieg in die eigenen vier Wände eignet. Er verfügt über vier feste Induktionskochzonen und ist auch als Umluftlösung erhältlich.

Platzsparend

Der Dunstabzug ist direkt in der Mitte des Kochfelds integriert. Sein flacher Motor mit integriertem Abzug lässt auch unter dem Kochfeld viel Platz zum Verstauen von Töpfen und Pfannen. Beim Einsatz im Umluftbetrieb müssen auch bei 60 cm tiefen Küchenzeilen keine Schubladen gekürzt werden.

Bedienung, Reinigung und Wartung leicht gemacht

Durch die neu gestaltete Auffangwanne lassen sich Metallfettfilter und Aktivkohlefilter schnell, intuitiv und sicher von oben durch die Muldenöffnung entnehmen. Schrankfronten oder Schubladen müssen nicht entfernt werden. Kochkondensat und überkochte Flüssigkeiten werden in der 175 ml Filterkassette gesammelt. Die Tropfschale unter der Filterkassette hat ein zusätzliches Fassungsvermögen von 350 ml. Dies ist ausreichend für alle Kochunfälle und Kondenswasser.

ZoneFlex: automatische Überbrückungsfunktion

Die innovative ZoneFlex Induktionstechnologie gibt Ihnen eine neue Flexibilität beim Kochen mit dem CombiCookTop V4000. Die beiden Kochzonen erkennen automatisch die Größe und Position der Töpfe. Die Induktoren verbinden sich ohne manuellen Eingriff zu einer Brücke. Pfannen können innerhalb der beiden Zonen nach Bedarf bewegt werden, ohne die voreingestellte Leistungsstufe zu verlieren.

Intuitive Bedienung und hilfreiche Funktionen

Die Bedienung des Kochfelds erfolgt intuitiv über den einzelnen Slider auf dem mehrsprachigen Touchscreen-Grafikdisplay. Das Display schaltet sich bei Nichtgebrauch automatisch aus. Vielfältige Funktionen wie Schmelzen, Erwärmen, Köcheln und die Boost-Automatik machen den Kochalltag zum Kinderspiel. Durch die Lüftungsfunktion sorgt der Dunstabzug auch dann für saubere Luft, wenn gerade nicht gekocht wird.

Auffällig oder dezent?

Platzsparend? Kopffreiheit? Ästhetik? Unsere Produktpalette bietet Dunstabzugshauben für jeden Bedarf.

Platzsparend und kaum wahrnehmbar

Einbaudunstabzugshauben und Lüfterbausteine werden in Oberschränke oder in ein speziell angefertigtes Gehäuse eingebaut. Durch die Integration in das Küchendesign werden sie nahezu unsichtbar. Je nach Ausführung lässt der Dunstabzug im Einbauschrank Platz zum Verstauen von Gegenständen wie Gewürzen oder Kochbüchern.

Für Kücheninseln

Inselhauben setzen mit ihrem stylischen Design ein Statement.

In die Arbeitsplatte eingebaute Abzüge

Muldenlüfter sind die ideale Lösung für Anwender, die klare Linien und freie Sicht auf das Kochfeld bevorzugen. Sie werden als Modul zwischen zwei Kochfeldern oder einem Kochfeld und einem Teppan Yaki eingebaut. Die modulare Flexibilität ermöglicht es, ein maßgeschneidertes Kochzentrum zu entwerfen. Da der Dunstabzug direkt neben den Pfannen positioniert ist, saugt er den Wrasen direkt nach unten. Ein Tischlüfter hingegen ist hinter dem Kochfeld angebracht und reicht im Betrieb nach oben bis auf Topfhöhe. Es ist besonders für Panoramakochfelder geeignet. Unser neues CombiCookTop-Sortiment (ehemals Fusion) umfasst Kochfelder, bei denen ein Dunstabzug im Glas des Kochfelds verborgen ist. Die Absaugung der Dämpfe erfolgt genau dort, wo sie entstehen und erfüllen höchste Ansprüche an Technik und Ästhetik. Das elegante Design tritt in der Küche in den Hintergrund und fügt sich harmonisch in die Umgebung ein. Minimalistisch und schnörkellos, dem Zeitgeist entsprechend.

Für Kochfelder an einer Wand

Wandhauben sind ideal, wenn das Kochfeld vor einer Wand aufgestellt wird. Dadurch wird das Gerät aus dem Sichtfeld entfernt.



Einbaudunstabzug



Tischlüfter



Inselhaube



Muldenlüfter



Wandhaube



Kochfeld mit integriertem Dunstabzug



Lüfterbaustein

Unsichtbar und dennoch hocheffizient

Der AiroClearEinbau V4000 vereint die Leistungsfähigkeit einer bewährten Dunstabzugshaube mit Auszug mit dem Komfort eines Lüfterbausteins. Dank OptiLink-Funktion reguliert er seine Leistung selbstständig, abhängig vom Kochgeschehen

Der Dunstabzug verschwindet vollständig im Oberschrank oder in einer der Küche angepassten Ummantelung über dem Kochfeld. Dank dieser außerordentlichen Designflexibilität ist der Lüfterbaustein die ideale Lösung für alle, die den Dunstabzug nicht zur Schau stellen möchten. Auf beiden Seiten ist genug Platz, um Gewürze oder Kochbücher aufzubewahren. Der Lüfterbaustein AiroClearEinbau V4000 reinigt die Luft kraftvoll, dennoch bleibt er leise und energiesparend. Die integrierte LED-Leuchte sorgt für optimale Beleuchtung während des Kochens.

Die zuverlässige Einbaulösung für alle Küchenzeilen ist in Abluft- oder Umluftausführung erhältlich. Dank seiner kompakten Maße - mit einer Breite von 56 cm oder 86 cm - kann er selbst in kleinen Küchenschränken untergebracht werden. Lüfterbausteine lassen sich schnell installieren und sind sofort einsatzfähig. Für mehr Einbauoptionen ist die Platzierung des Abluftrohrs oben oder auf der rechten Seite möglich.





OptiLink reguliert den Dunstabzug automatisch

Die Lüfterbausteine und Dunstabzüge der Komfortstufe V4000 und V6000 müssen weder sichtbar sein noch per Hand bedient werden. Sie sind standardmäßig mit der Innovation OptiLink ausgestattet und kommunizieren via Bluetooth mit dem Kochfeld. Einzige Voraussetzung für das intelligente Kochen ist die Wahl eines Kochfelds, das ebenfalls OptiLink hat. Zu Beginn des Kochvorgangs stellt sich der Dunstabzug automatisch ein und passt seine Leistung permanent an, um mit höchstmöglicher Effizienz eine optimale Luftqualität zu garantieren. Am Ende des Kochvorgangs beseitigt die Nachlaufautomatik für 5-20 Minuten nach Abschalten des Kochfelds Restgerüche und Feuchtigkeit aus der Küche.

OptiLink regelt den Dunstabzug automatisch auf die beste Einstellung für jede Situation. So liegt die Konzentration auf dem Kochen und die Hände bleiben frei für die Zubereitung der Speisen. Eine manuelles Eingreifen ist jedoch jederzeit möglich.

Kraftvoll, leise, sauber

Von SilentPlus über ComfortFix bis FlexLED – unsere Dunstabzugshauben überzeugen mit technischen Entwicklungen, die sich bewährt haben.



Extrem leise dank SilentPlus

Ein Schalldämmsystem reduziert Motorgeräusche und Vibrationen. Auch in der höchsten Leistungsstufe sind Gespräche in der Küche in normaler Lautstärke kein Problem.



Leichte Handhabung der Fettfilter dank ComfortFix

Die Fettfilter sind magnetbefestigt und können zur Reinigung sicher entfernt und wieder eingesetzt werden. Eine Steckvorrichtung hält den Filter beim Entfernen fest. So kann er nicht herunterfallen und das Kochfeld beschädigen.



FlexLED-Beleuchtung

Die LED-Leuchten benötigen wenig Strom und können je nach Modell in ihrer Farbtemperatur auf die umgebende Küchenbeleuchtung abgestimmt werden – für ein einheitliches Beleuchtungsbild.

Wirksame Aktivkohlefilter mit langer Lebensdauer

Die Abscheidung der Kochgerüche erfolgt über unterschiedliche Arten von Aktivkohlefiltern. Der ideale Filter für geruchsintensives Kochen ist der Longlife-Plus-Aktivkohlefilter, der bis zu 96 % der Gerüche effektiv reduziert. Er lässt sich leicht einsetzen, kann im Backofen regeneriert werden und hält rund drei Jahre.



Leicht zu reinigen und bedienerfreundlich

Nur regelmäßig gereinigte Dunstabzüge behalten ihre Wirksamkeit. Die Bestandteile unserer Geräte lassen sich leicht entfernen und reinigen.

Fettfilter

Der Edelstahlrahmen zeichnet sich durch eine hochwertige Verarbeitung aus. Dank flächenbündig eingebauter LED-Leuchten und fehlender Kanten und Ecken, in denen sich Schmutz fangen könnte, geht die Reinigung des Dunstabzugs mühelos von der Hand. Das Innere der Haube weist keinerlei Kanten und Schrauben auf und kann leicht mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Die Fettfilter einiger Modelle sind magnetbefestigt (ComfortFix) und können zur Reinigung sicher entfernt und wieder eingesetzt werden. Die meisten Geräte zeigen an, wenn eine Reinigung des Fettfilters erforderlich ist. Alle Fettfilter sind spülmaschinenfest.

Aktivkohlefilter

Die Aktivkohlefilter lassen sich leicht entfernen und bei einigen Modellen regenerieren. Der wirksamste Longlife-Plus-Aktivkohlefilter beispielsweise kann mittels Wärmeregeneration alle drei bis sechs Monate im Backofen regeneriert werden. Der Longlife-Aktivkohlefilter lässt sich im Geschirrspüler reinigen und anschließend im Backofen trocknen. Im Gegensatz dazu besteht der Standard-Aktivkohlefilter aus einer individuellen Aktivkohle-Mischung und hat eine Lebensdauer von sechs Monaten bis fünf Jahren.

Tropfschale für Kochfeld

Falls etwas überkocht oder Flüssigkeit verschüttet wird, ist das kein Grund zur Sorge. Der Muldenlüfter und der CombiCookTop mit integriertem Dunstabzug verfügen über eine Auffangwanne mit einer Aufnahmekapazität von bis zu 0,5 Litern. Die Fettfilter können einfach aus der Mulde gehoben und im Geschirrspüler gereinigt werden.

Kochfeld mit integrierter Dunstabzugshaube reinigen

Die Metall-Fettfilterkassette des CombiCookTop lässt sich mit allen Komponenten einfach aus der Halterung heben und in der Spülmaschine reinigen. Die Tropfschale unter der Filterkassette ist von oben leicht zugänglich und kann mit einem Schwamm oder Küchentuch gereinigt werden. Der hochwirksame und strapazierfähige Longlife-Plus-Aktivkohlefilter kann im Backofen regeneriert werden und hält etwa drei Jahre.



Produktvergleich

Deckenhauben, Tischlüfter,
Inselhauben und Wandhauben

	DSTS	DSMS	CombiCookTop V4000	CombiCookTop V2000	AiroClearInsel V6000	AiroClearWand V6000
Katalog Seite	147	147	148	148	149	149
Ausführungen						
Glas	■					
Spiegelglas schwarz					■	■
Blende aus Glas		■				
OptiGlass			■			
120 cm Breite					■	■
90 cm Breite	■					■
80 cm Breite			■	■		
Abluft	■	■	■	■	■	■
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter*	■	■				
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter*	■					
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter*			■*	■*	■*	■*
Einstellungen						
FlexLED einstellbar 2700-4000 Kelvin					■	■
LED-Leuchten	■				■	■
Farbtemperatur (Kelvin)	4000				2700-4000	2700-4000
Dimmbares Licht	■					
SilentPlus					■	■
Anzahl Fettfilter	2	1	2	2	3/4	3/4
ComfortFix					■	■
Nachlaufautomatik	■	■	■	■	■	■
Intensivstufe	■	■	■	■	■	■
CleanAir	■		■	■		
Fettfilterreinigungsanzeige	■	■	■	■	■	■
Anschluss für Zu-/Abluftklappe					■	■
Effizienter BLDC-Motor		■	■	■	■	■
Bedienung und Anzeige						
Touch-Grafikdisplay			■	■		
Touch-Bedienung	■	■			■	■
Fernbedienung*					■	■
OptiLink			■	■	■	■
Anzahl Leistungsstufen	4	4	10	10	4	4
Gebläsestufenanzeige	■	■	■	■	■	■

■ vorhanden | □ nicht vorhanden | * gegen Aufpreis | Zubehör ab Seite 150



DSTS

Ein Dunstabzug der Extraklasse. Der versenkbare Tischlüfter verleiht der Küche eine Prise Exklusivität und passt perfekt in Kombination mit Panorama-Kochfelder.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 420 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 670 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3 + i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 57 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 69 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Rückstauklappe beigelegt
- Beleuchtung LED
- Anzahl der Beleuchtung 1
- Dimmbares Licht 2 - stufig
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Clean-Air-Funktion
- TouchControl

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 646 × 880 × 352 mm
Ausfahrhöhe 400 mm

Anschluss 220 - 240V~ 276 W 10 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

Breitenorm 90 cm

Glas	6400460005	3950,-
------	------------	--------

Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei	1012161	300,-
Longlife Aktivkohlefilter	1012163	225,-

Extras für Variante mit externem Motor

Bausatz	1012164	300,-
---------	---------	-------

DSMS

Beinahe unsichtbar in der Küchenabdeckung eingelassen überzeugt der Muldenlüfter mit hocheffektiver Absaugung.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 500 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 590 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3 + i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 67 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 70 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Herausnehmbare Auffangwanne mit integriertem Fettfilter, Spülmaschinenfest
- Aufnahmekapazität der Auffangwanne 500 ml
- TouchControl

Abbildung enthält Kochstellen. Diese sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Geräteinformationen

Maße (B × T) 110 × 501 mm/R1,5

Anschluss 220 - 240V~ 145 W 10 A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

Glas	6400560005	3280,-
------	------------	--------

Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei	1012161	300,-
--	---------	-------

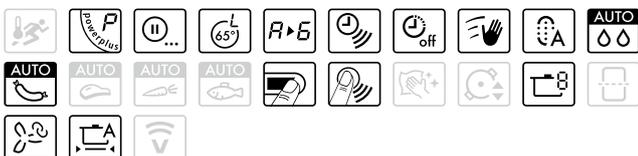
Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen/DSMS, flächenbündig (2 Stück) H63789	115,-
---	--------------



CombiCookTop V4000 I804

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug bietet maximale Flexibilität beim Kochen und Freiheit bei der Planung und der Gestaltung der Küche.

Betriebsarten Kochfeld



Betriebsarten



Ausstattung

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- ZoneFlex mit Brückenfunktion
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- Leistungsstufen 9+i
- Grafikdisplay Touch
- Einfach-Slider
- OptiLink
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Fettfilterkassette Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 175 ml
- Auffangwanne mit Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 350 ml
- Spülmaschinenfeste Fettfilterkassette
- Luftleistung Abluft max./ Intensivstufe 526 / 605 m³/h
- Geräuschwert Abluft max./ Intensivstufe 66 / 70 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (B × T)	761 × 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	3109600001	4490,-

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1155757	329,-
--------------------------------	---------	-------

Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz	1157471	115,-
Teleskopanschluss lang	1157472	115,-

Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb siehe Seite 154

CombiCookTop V2000 I804

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug vereint puristisches Design mit intuitiver Bedienung.

Betriebsarten Kochfeld



Betriebsarten



Ausstattung

- Kochfeldleistung mit PowerPlus 2 × 3000 W, 1 × 3500 W, 1 × 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9+i
- Grafikdisplay Touch
- Einfach-Slider
- OptiLink
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Fettfilterkassette Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 175 ml
- Auffangwanne mit Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 350 ml
- Spülmaschinenfeste Fettfilterkassette
- Luftleistung Abluft max./ Intensivstufe 526 / 605 m³/h
- Geräuschwert Abluft max./ Intensivstufe 66 / 70 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (B × T)	761 × 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 80 cm		
DualDesign	3109500001	3990,-

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1155757	329,-
--------------------------------	---------	-------

Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz	1157471	115,-
Teleskopanschluss lang	1157472	115,-

Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb siehe Seite 154



AeroClearInsel V6000

Dieses Spitzengerät vereint Funktionalität und modernes Premium Design, ist leise, perfekt verarbeitet und besonders energieeffizient. Optilink reguliert die Leistung des Dunstabzuges automatisch.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 452 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 675 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3+i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 52 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 63 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Rückstauklappe beigelegt
- Beleuchtung LED
- Anzahl der Beleuchtung 4
- Fernbedienung optional, als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- TouchControl
- Lichtfarbe einstellbar 2700 - 4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter

Geräteinformationen

Maße (H × B × T)	55 × 1200 × 700 mm
Abluft	510 – 635/845 mm
Umluft	610 – 790/1000 mm
Anschluss	220 - 240V~ 138W 10A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 120 cm		
Spiegelglas Schwarz	6302000006	3090,-
Spiegelglas, Lang	6302000007	3090,-

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter inkl. Umluftweiche, Starter-Kit	1046969	385,-
--	---------	-------

AeroClearWand V6000

Dieses Spitzengerät vereint Funktionalität und modernes Premium Design, ist leise, perfekt verarbeitet und besonders energieeffizient. Optilink reguliert die Leistung des Dunstabzuges automatisch.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 452 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 675 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3+i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 52 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 63 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Rückstauklappe beigelegt
- Beleuchtung LED
- Anzahl der Beleuchtung 2
- Fernbedienung optional, als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- TouchControl
- Lichtfarbe einstellbar 2700 - 4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter

Geräteinformationen

Maße (H × B × T)	55 × 898 × 550 mm
Abluft	460 – 660/875 mm
Umluft	570 – 770/995 mm
Anschluss	220 - 240V~ 134W 10A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 90 cm		
Spiegelglas Schwarz	6202800006	2450,-
Spiegelglas, Lang	6202800007	2450,-
Breitennorm 120 cm		
Spiegelglas Schwarz	6202900006	2710,-
Spiegelglas, Lang	6202900007	2710,-

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter inkl. Umluftweiche, Starter-Kit	1046969	385,-
--	---------	-------

Produktvergleich

Einbaudunstabzüge und Lüfterbausteine

	AiroClearEinbau V4000	AiroClearEinbau V6000	DF SG
Seite im Prospekt	151	151	152
Ausführungen			
Edelstahl	■		■
Spiegelglas schwarz		■	
Mit Glasauszug			■
Einbau sichtbar teilsichtbar		■ □	■ ■
Einbau integriert	■		
90 cm Breite		■	■
60 cm Breite	■	■	■
Abluft	■	■	■
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter			
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter	■	■	■
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	■	■	■
Einstellungen			
FlexLED einstellbar 2700-4000 Kelvin	■	■	
LED-Leuchten	■	■	■
Farbtemperatur (Kelvin)	2700-4000	2700-4000	3000
SilentPlus	■	■	
Anzahl Fettfilter	1/2	2	1
ComfortFix	■	■	
Nachlaufautomatik	■	■	■
Fettfilterreinigungsanzeige	■	■	■
Anschluss für Zu-/Abluftklappe	■	■	
Effizienter BLDC-Motor		■	
Bedienung und Anzeige			
Touch-Tasten	■		
Touch-Bedienung		■	■
Lüfterstufenwahl an Glas-/Dunstschild		■	
Fernbedienung*	■	■	
OptiLink	■	■	
Anzahl Leistungsstufen	4	4	4
Gebläsestufenanzeige	■	■	■
Quickstart		■	■

■ vorhanden | □ nicht vorhanden | * gegen Aufpreis | Zubehör ab Seite 154



AeroClearEinbau V4000

Nahezu unsichtbar bietet diese kraftvolle und robuste Dunstabzugshaube höchsten Komfort. OptiLink reguliert die Leistung des Dunstabzuges automatisch.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 598 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 704 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3+i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 64 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 67 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Beleuchtung 2 × LED
- Anzahl der Beleuchtung 2
- Fernbedienung optional, als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Tipptasten
- Lichtfarbe einstellbar 2700 - 4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter

Geräteinformationen

Maße (H × B × T)	a: 458 × 560 × 320 mm b: 458 × 860 × 320 mm
Anschluss	220 - 240V~ 269W 10A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitenorm 60 cm		
Edelstahl	6400900001	1550,-
Breitenorm 90 cm		
Edelstahl	6401000001	1650,-

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1046970	330,-
--------------------------------	---------	-------

AeroClearEinbau V6000

Dieses Spitzengerät vereint Funktionalität und modernes Premium Design, ist leise, perfekt verarbeitet und besonders energieeffizient. OptiLink reguliert die Leistung des Dunstabzuges automatisch.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 452 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 653 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3+i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 53 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 64 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Beleuchtung 2 × LED
- Fernbedienung optional, als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- TouchControl
- Lichtfarbe einstellbar 2700 - 4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter
- Lüfterstufe wählbar über Glasschirm oder TouchControl

Geräteinformationen

Maße (H × B × T)	a: 25 × 598 × 303 mm b: 25 × 898 × 303 mm
Anschluss	220 - 240V~ 134W 10A



Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitenorm 60 cm		
Spiegelglas ^{pl}	6105800006	1990,-
Breitenorm 90 cm		
Spiegelglas ^{pl}	6106000006	2150,-

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1046970	330,-
--------------------------------	---------	-------



DFSG

Die elegante Einbaulösung, für Abluftleitung von min. 150 mm Durchmesser, mit großzügiger LED-Beleuchtung und dezenter Bedienung auf dem Glas.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 537 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 625 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3+i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 63 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 66 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Beleuchtung LED
- Anzahl der Beleuchtung 1
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Tipptasten

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	a: 46 x 598 x 280 mm		
	b: 46 x 898 x 280 mm		
Anschluss	220 - 240V~	207W	10A



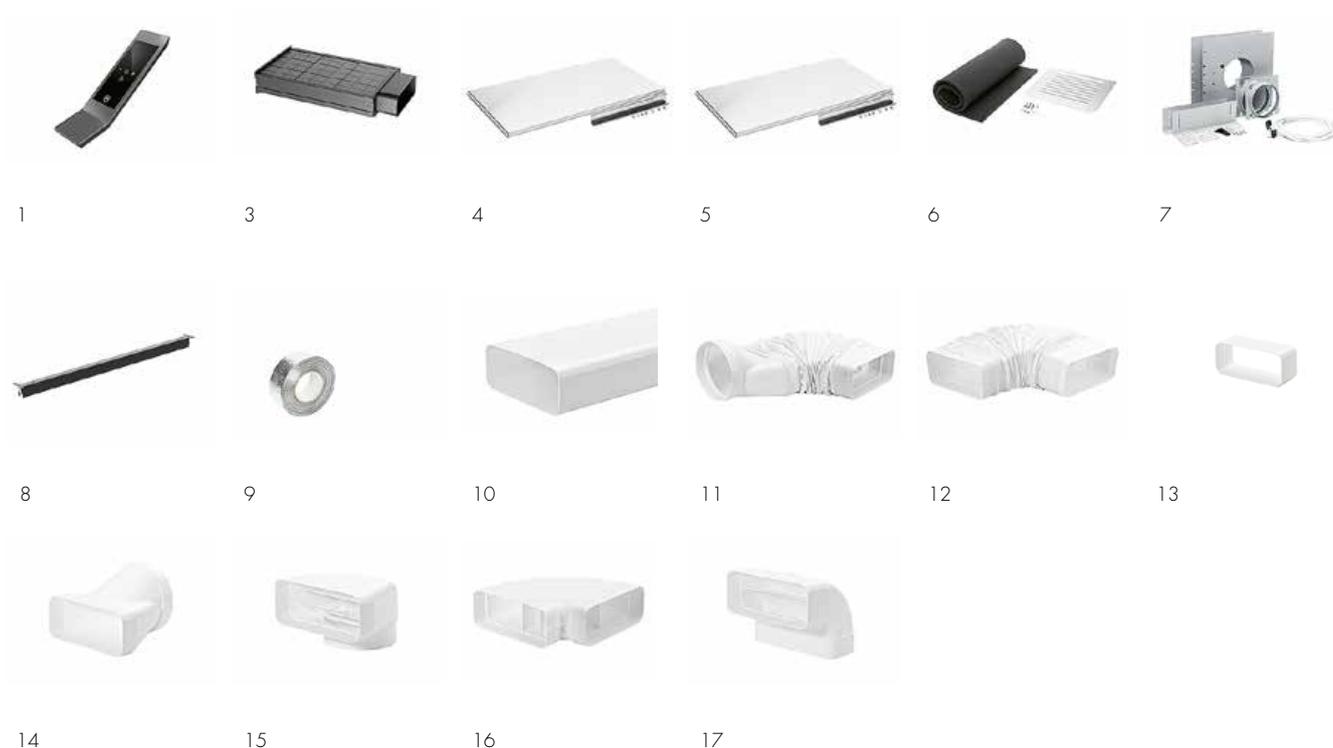
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Breitennorm 60 cm		
Edelstahl	61031 60003	1730,-
Breitennorm 90 cm		
Edelstahl	61033 60003	1930,-

Extras für Umluftbetrieb

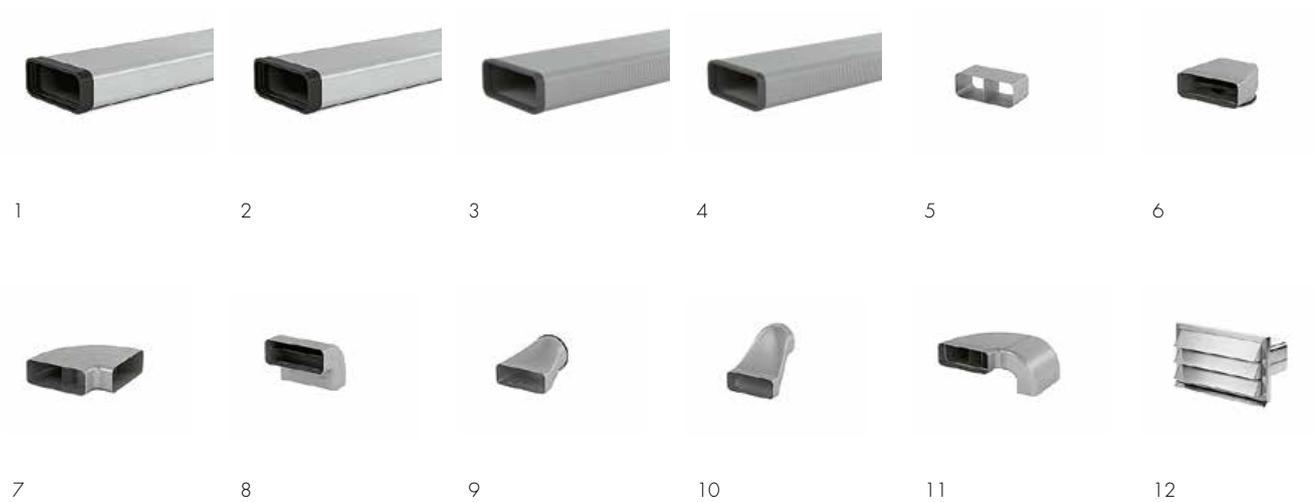
Longlife-Aktivkohlefilter	1029584	205,-
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1029585	269,-

Zubehör

Dunstabzüge



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Fernbedienung (Funk)	1046973	225,-
2 Luftleitblech für Umluft Wand- und Inselhauben (AiroClearInsel und AiroClearWand V6000)	1088173	72,-
3 Umluftbox für Sockel mit Standard-Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei. Zur Umrüstung von Tisch- und Muldenlüftern auf Umluftbetrieb	1012161	300,-
4 Frontabdeckung, Höhe 410-790 mm, ChromeClass, Standard-AiroClearEinbau V6000	1046971	110,-
5 Frontabdeckung, Länge 791-1150 mm, AiroClearEinbau V6000	1046972	110,-
6 Umluftsatz - Oberschrankblende mit Dämmmatten für Oberschrank ohne Blende	H42630	125,-
7 Bausatz zur Montage für externen Motor bis 4 m Entfernung für DSTS	1012164	300,-
8 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789	115,-
9 Aluminium-Abdichtband, Rolle à 50 m, Breite 50 mm	H42067	72,-
10 Flachkanal (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1012780	72,-
11 Flexbogen von rund auf flach für Umlenkung und Drehung bis 180° (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 160-550 mm / Stutzen d = 150 mm	1012787	72,-
12 Flexbogen flach für Umlenkung und Drehung bis 180° (Breite 227/Höhe 94 mm), Länge 240-600 mm	1012786	72,-
13 Kanalverbinder für Flachkanal gerade, Länge 80 mm	1012781	25,-
14 Übergangsstück Flachkanal Endstück d = 150 mm, Länge 190 mm	1012782	62,-
15 Umlenkstück 90°, senkrecht auf Flachkanal, Stutzen d = 150 mm, Länge 205 mm	1012783	72,-
16 Bogen 90°, waagrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 288 mm	1012784	72,-
17 Bogen 90°, senkrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 174 mm	1012785	52,-



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
1 Luftkanal flach, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 500 mm	1046627	82,-
2 Luftkanal flach, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1046628	95,-
3 Luftkanal flexibel, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 500 mm	1046629	105,-
4 Luftkanal flexibel, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1046635	115,-
5 Kanalverbinder, Metall für Flachkanal Länge 100 mm	1046636	30,-
6 Umlenkstück 90°, senkrecht auf Flachkanal, Stutzen d = 150 mm, Länge 205 mm	1046638	72,-
7 Bogen 90°, waagrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 288 mm	1046639	105,-
8 Bogen 90°, senkrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 174 mm	1046643	82,-
9 Übergangsstück Flachkanal Endstück d = 150 mm, Länge 190 mm	1046644	82,-
10 Versatzendstück auf Sockelmotor d=150 mm	1046649	72,-
11 Rohrset für Muldenlüfter	1046650	180,-
12 Wetterschutzgitter Edelstahl mit Rückstauklappe 290 × 160 mm für Anschluss an Flachkanal (Breite 222 / Höhe 89 mm)	1030590	289,-

Umluftfilter



Longlife-Plus-Aktivkohlefilter

Der innovative Kohlefilter weist mit bis zu 96 % Geruchsabsorption eine hohe Effizienz auf und ist sehr langlebig. Er kann durch Wärmeregeneration alle drei bis sechs Monate, 60 Minuten lang bei 200 °C im Backofen gereinigt werden. Der Geruchsfilter muss nach drei Jahren ersetzt werden. Die Effizienz dieses Filters ist höher als beim Longlife-Aktivkohlefilter.

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für DFSG	1029585	269,-
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für AiroClearEinbau	1046970	330,-
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für AiroClearInsel / AiroClearWand	1046969	385,-
Longlive Plus Aktivkohlefilter für CombiCooktop	1155757	329,-



Longlife-Aktivkohlefilter

Der Filter ist regenerationsfähig und hat eine Lebensdauer von bis zu drei Jahren. Er muss alle zwei bis drei Monate im Geschirrspüler oder mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt und anschließend im Backofen bei 100 °C getrocknet werden.

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
Longlife-Aktivkohlefilter für DFSG	1029584	205,-
Longlife-Aktivkohlefilter für DSTS	1012163	225,-



Standard-Aktivkohlefilter

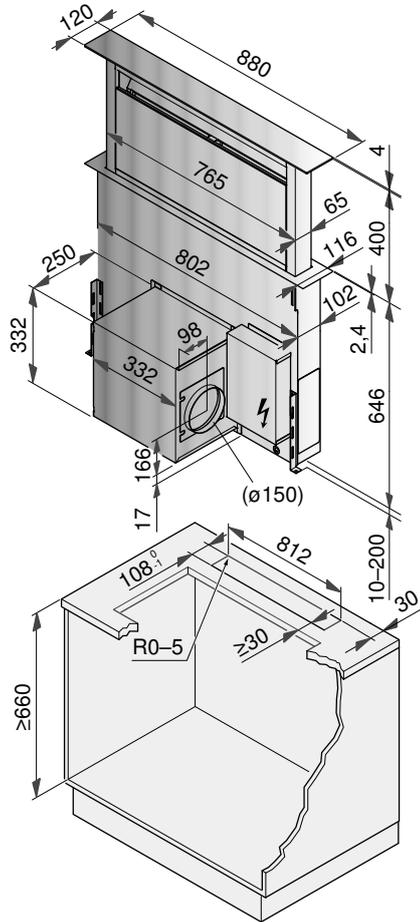
Der Geruchsfilter, der aus einer individuellen Aktivkohle-Mischung besteht, hat je nach Größe, Gewicht und Filteranzahl eine Lebensdauer von sechs Monaten bis fünf Jahren. Der Filter ist nicht regenerationsfähig und muss in bestimmten Intervallen gewechselt werden.

Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*
Umluftbox für Sockel mit Standard Aktivkohlefilter-Paket wartungsfrei, für ca. 3,5 Jahre, zur Umrüstung von Tisch- und Muldenlüftern auf Umluftbetrieb.	1012161	300,-

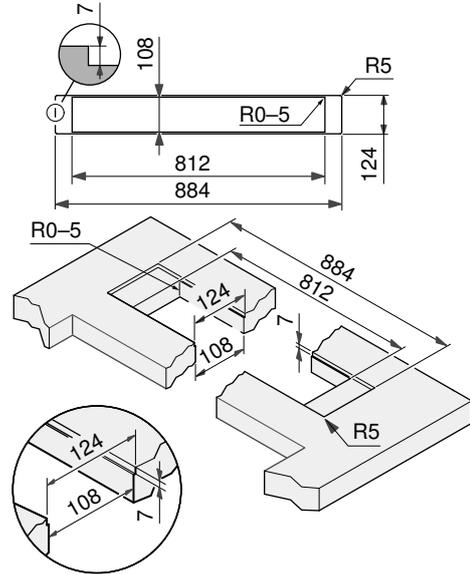
Maßzeichnungen

DSTS - Tischlüfter

Aufliegende Ausführung



Flächenbündige Ausführung

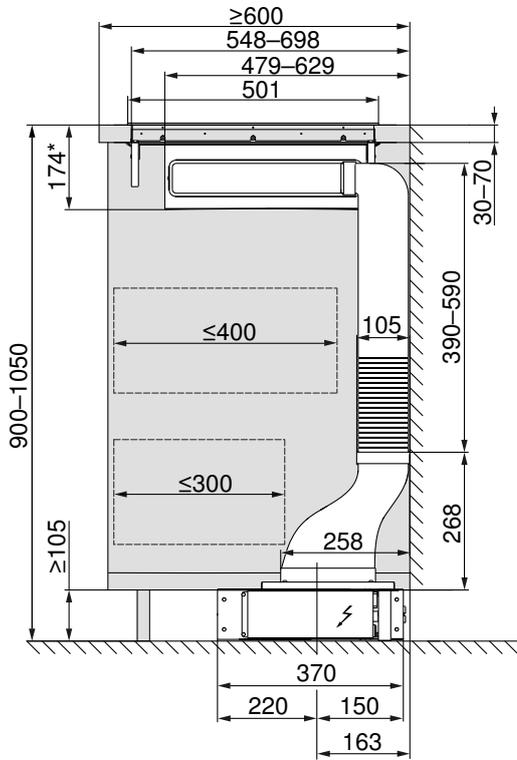


Gültig für Artikelnummer

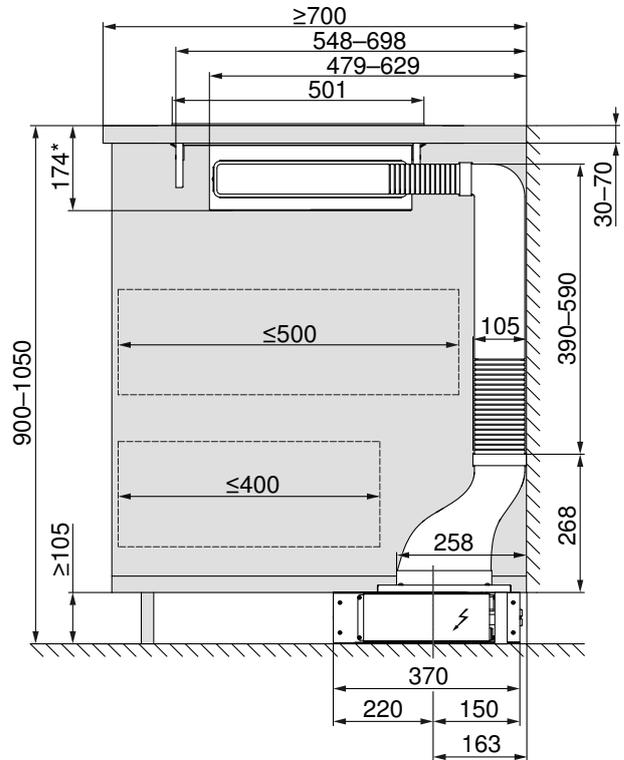
6400460005
1012161 (Umluftfilter s.S 154)
1012163
1012164

- Das Motorgehäuse kann alternativ auch von hinten am Dunstabzug montiert werden, wobei der Zugang von vorne für Wartungs- und Montagezwecke auch weiterhin gewährleistet sein muss.
- Der Ausblasstutzen kann in vier verschiedenen Ausrichtungen platziert werden.
- Der Einbau des Motors für Abluft (max. 4m) erfordert das Montageset 1012164

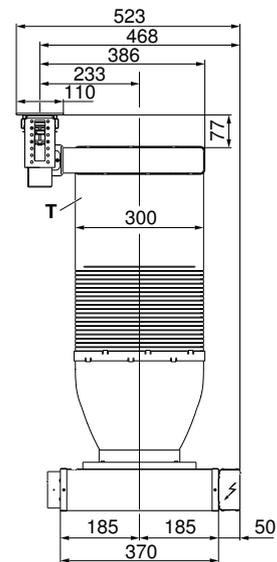
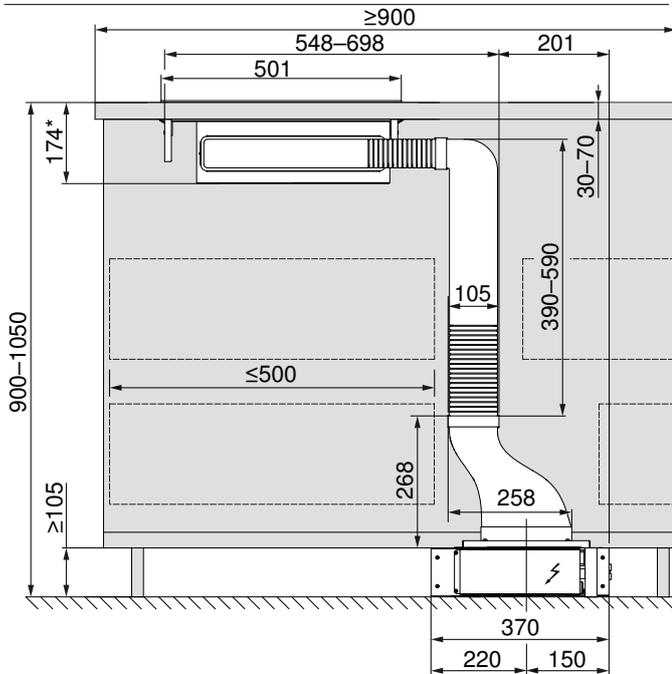
Wandeinbau, Tiefe ≥ 600 mm



Wand-/Inseleinbau, Tiefe ≥ 700 mm



Inseleinbau, Tiefe ≥ 900 mm



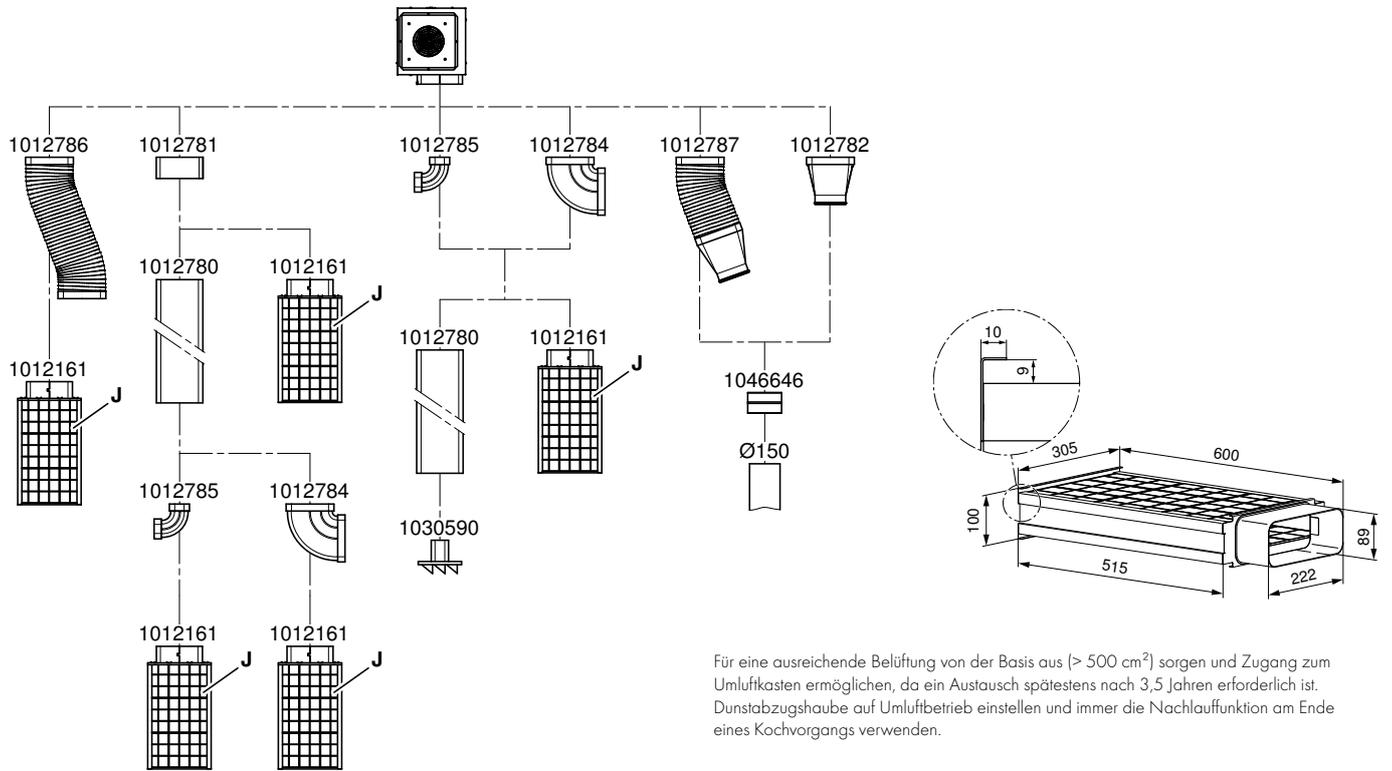
T Der Anschluss an den Kochfeldabzug ist sowohl links als auch rechts möglich; der Lüftungskanal T kann durch Kürzen angepasst werden.

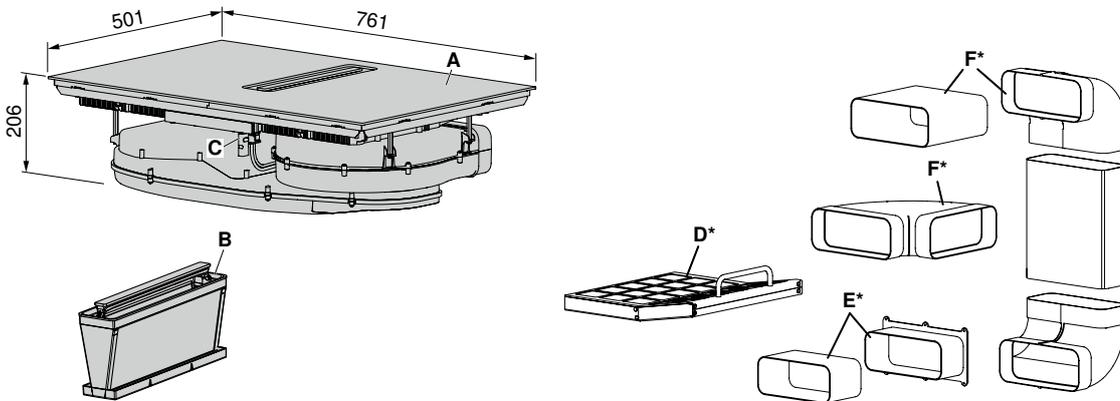
* Flächenbündiger Einbau. Aufliegender Einbau: 170 mm

Gültig für Artikelnummer

6400560005
1012161 (Umluftfilter, s. S. 154)

Zubehör/Verbindungssteile für (Art.-Nr. 1012161)



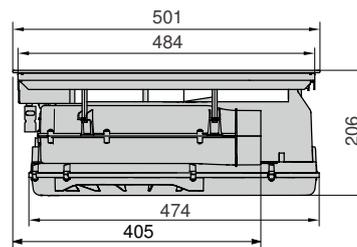
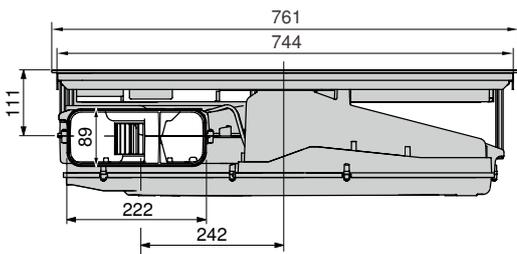


Im Lieferumfang enthalten:

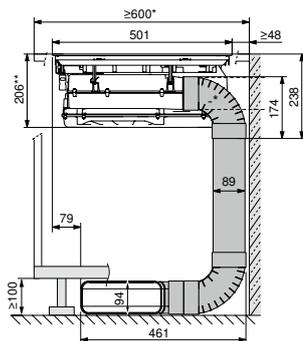
- A Kochfeld
- B Filterkassette mit Metallfettfilter
- C Potentialfreier Schaltkontakt (Fenster-Berührungsschalter)

Als Zubehör bestellbar:

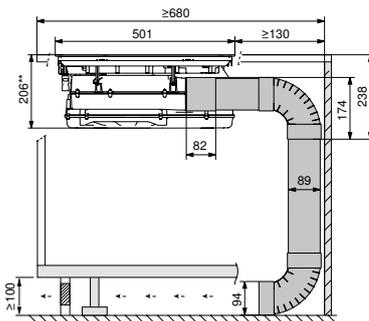
- D* Aktivkohlefilter (nur für Umluftbetrieb)
- E* Teleskopgelenk für Umluftbetrieb, ungeführt
- F* Flachrinnen, gebogene Alternativ- und Verbindungsstücke



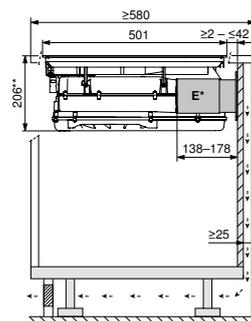
Abluft- oder Umluftbetrieb mit Flachkanalsystem



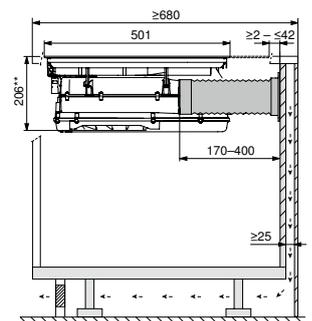
Abluft- oder Umluftbetrieb mit Flachkanalsystem, extra tief



Ungeführter Umluftbetrieb, mit Teleskopgelenk (E*)



Ungeführte Rezirkulation, lang



* = Andere min. Maße für den Einsatz mit 90° gebogenem Luftkanal aus Metall

** = Unterputzmontage (Aufputzmontage: 202 mm)

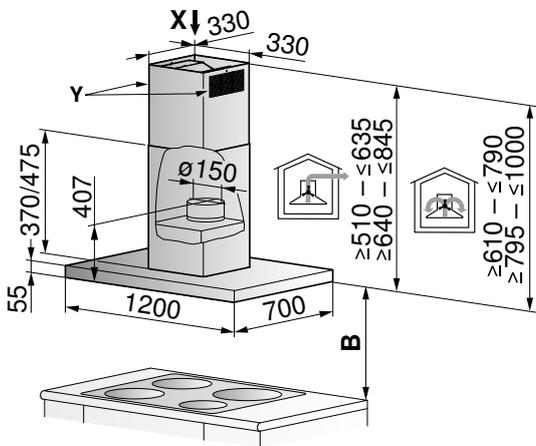
Gültig für Artikelnummer

3109600000
3109500000



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf vzug.com

AiroClearInsel V6000



Gültig für Artikelnummer

6302000006
6302000007
1046969

Teleskopverschalung Abluft/Umluft:

In der Höhe verstellbar.

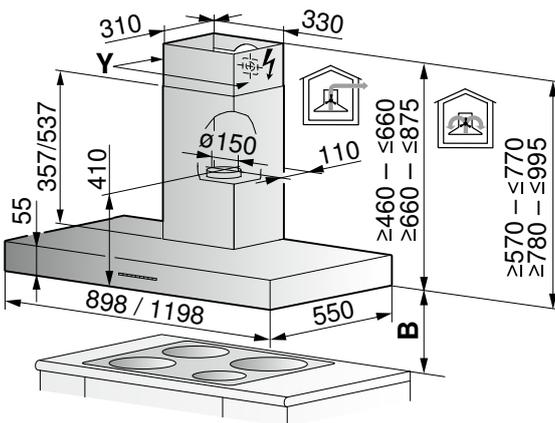
In zwei Basishöhen erhältlich.

B Mindestabstand über Kochfeld
Bei Elektrokochfeld: 500 mm
Bei Gaskochfeld: 750 mm

Y Bei Umluftoption:
Die Ablufführung ist nach links/rechts und vorne/
hinten möglich.

X Bohrschema (siehe unten)

AiroClearWall V6000



Gültig für Artikelnummer

6202800006
6202800007
6202900006
6202900007
1046970

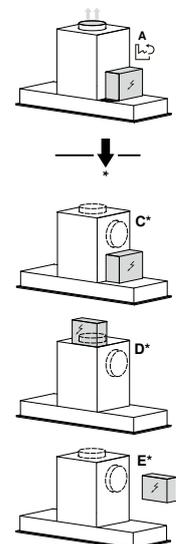
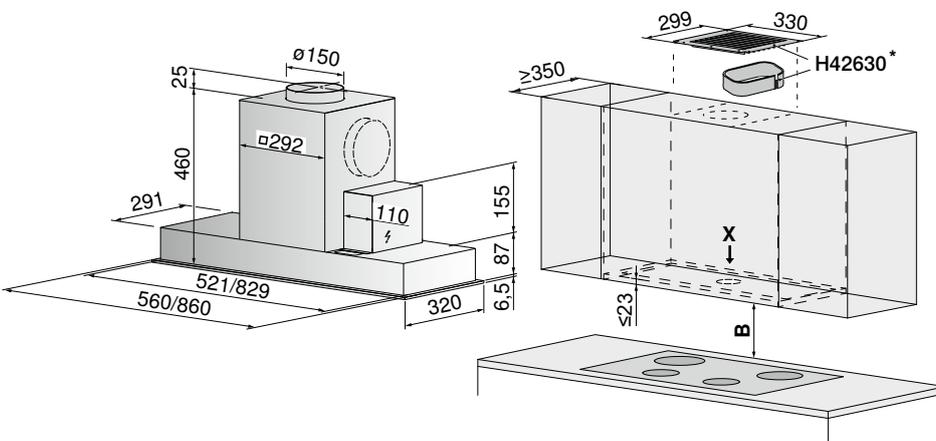
Teleskopverschalung Abluft/Umluft:

In der Höhe verstellbar.

In zwei Basishöhen erhältlich.

B Mindestabstand über Kochfeld
Bei Elektrokochfeld: 500 mm
Bei Gaskochfeld: 750 mm

AiroClearEinbau V4000



Gültig für Artikelnummer

6400900001
6401000001
1046970

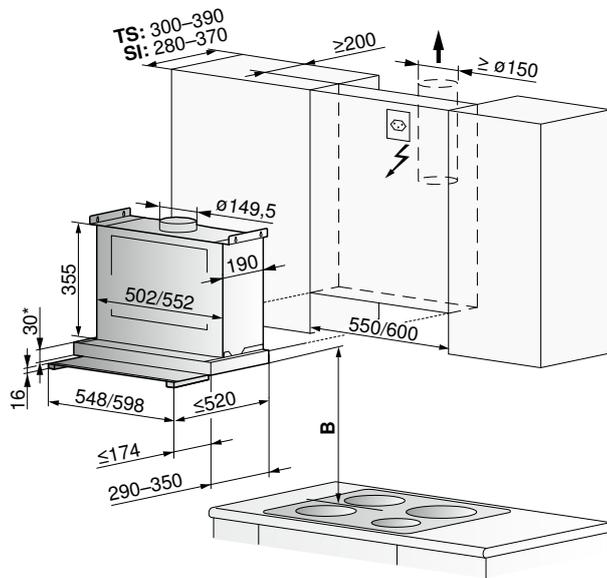
B Mindestabstand über Kochfeld
Bei Elektrokochfeld: 500 mm
Bei Gaskochfeld: 750 mm

* Recirculation kit (accessory) for
wall units without panel

Ex factory A

(*) Options C/D/E:

Possible ways of aligning EI box
and air outlet.



Gültig für Artikelnummer

6103160003

1029584

1029585

- B Mindestabstand über Kochfeld:
 Bei Elektrokochfeld: 430 mm
 Bei Gaskochfeld: 750 mm

Abluftleitung min. Durchmesser 150 mm
 Einbauvariante: Teilsichtbar (TS), sichtbar (SI)

* Bei Einbau des Dunstabzugs auf Höhe der Schrankunterseite müssen aufgrund der oberen Abzugsabdeckung zusätzlich 2 mm eingeplant werden.

Geschirrspüler





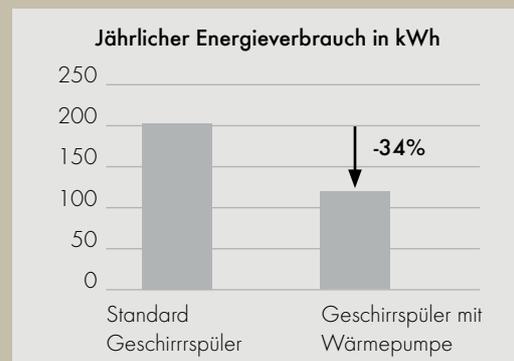
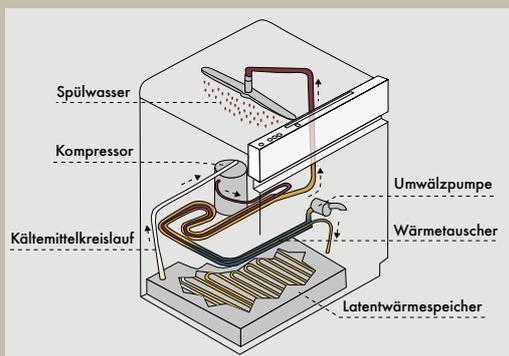
Leistungsstarke und attraktive
Küchenhelfer, die nicht nur das
Geschirr zum Strahlen bringen.

Der umweltfreundlichste Geschirrspüler mit zahlreichen Komfortfunktionen

Nach dem neuen, strengeren System zur Energieverbrauchskennzeichnung, das zum 1. März 2021 in Kraft trat, wird unser AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe der marktweit umweltfreundlichste Geschirrspüler sein. Trotz des extrem geringen Energieverbrauchs bietet er höchsten Komfort. Dies ermöglichen die einzigartigen Wärmepumpentechnologie und eine Reihe von schnellen und einzigartigen Programmen.

Wärmepumpentechnologie – ebenso einfach wie wirkungsvoll

Die Wärmepumpentechnologie basiert auf einem Wärmespeicher mit geschlossenem Wasserkreislauf. Dem Wasser wird darin die Wärme entzogen und die so gewonnene Energie erwärmt das frische Spülwasser. Bei einem voll beladenen Geschirrspüler verbraucht das Eco-Programm weniger als ein halbes Kilowatt Energie.



Mehr als ein Drittel Energie gespart

Im Eco-Programm belaufen sich die Energieeinsparungen auf bemerkenswerte 34 % (berechnet unter Standardbedingungen – mit 280 Spülgängen pro Jahr).

Innovative Funktionen für noch höhere Energieeinsparungen

Durch Kombination dieser einzigartigen Technologie mit umweltfreundlichen Programmen und intelligenten Funktionen wird das Gerät zum umweltfreundlichsten Geschirrspüler. OptiStart, Energiesparen, Teilbeladung und Automatikprogramme senken den Energieverbrauch noch weiter. Mit der automatischen Türöffnung wird die Gerätetür am Ende des Programms automatisch geöffnet. Der Geschirrspüler kann auch an eine Warmwasserversorgung angeschlossen werden, um noch mehr Energie zu sparen.

Weniger Energie, mehr Leistung

Unsere Produktlinie Adora ist mit modernster Technologie ausgestattet. Die in Zug entwickelten, vielfältigen Programme und Funktionen stellen sicher, dass unsere Geschirrspüler die bestmöglichen Resultate mit geringstmöglichem Wasser- und Energieverbrauch erzielen.

Während das Geschirrspülen per Hand etwa 40 Liter Wasser verbraucht, benötigt der Geschirrspüler AdoraSpülen V6000 im Automatikprogramm gerade einmal fünf Liter. Wird er an die Warmwasserversorgung angeschlossen, reduziert sich der Energieverbrauch um bis zu 90 %.

OptiStart

Die intelligente Funktion nutzt die Wartezeit bis zum Programmstart, um das Geschirr mit Kaltwasser zu benetzen. Wenn der Spülprozess startet, ist der Schmutz am Geschirr bereits eingeweicht und das Gerät kann bei niedrigeren Temperaturen spülen. Das spart zusätzlich bis zu 10 % Energie.

Automatische Türöffnung

Diese Funktion sorgt dafür, dass die Tür am Ende des Programms automatisch geöffnet wird. Das Geschirr trocknet dadurch schneller und ressourcenschonender als bei Verwendung eines Gebläses. Ein raffiniertes Luftströmungssystem leitet die feuchte Luft aus dem Geschirrspüler langsam in die Umgebungsluft der Küche und schützt dadurch die Küchenschränke.

Teilbeladung

Wenn sich im Geschirrspüler nur wenig Geschirr befindet, dieses aber dennoch schnell sauber werden soll, ist dies die Funktion der Wahl.

Intelligente Sensoren

Der Trübungssensor stellt sicher, dass der Geschirrspüler nur so viel Frischwasser verbraucht wie nötig. Die Lasterkennung erkennt, wie viel Geschirr sich im Geschirrspüler befindet, und passt den Wasserverbrauch entsprechend an. Die Dosierung des Klarspülers wird automatisch der Wasserhärte und der Beladung angepasst. Mithilfe der Funktion Wasserhärtesteuerung wird die optimale Wasserhärte für schonendes Spülen und Einsparen von Spülmaschinensalz erzielt.

EcoManagement – nützliche Informationen zum Verbrauch

Die Funktion EcoManagement informiert über den Wasser- und Energieverbrauch des Geräts und motiviert Nutzer dadurch, sich umweltverträglicher zu verhalten.

Hoher Bedienkomfort und attraktives Design

Adora-Geschirrspüler beeindrucken mit ihren modernen Funktionen und komfortablen Bedienelementen.

Zeitgemäße Touch-Bedienung

Die schicke, zeitgemäße LCD-Anzeige mit Touch-Bedienung und Klartextanzeige macht die Bedienung einfacher und komfortabler als je zuvor. Die Bedienungsanleitung kann ohne Bedenken beiseite gelegt werden. Das Display der AdoraSpülen V4000 und V6000 zeigt alle wichtigen Daten und Text übersichtlich auf einen Blick. Auch eine Beschreibung jedes Programms kann abgerufen werden.



Viele nützliche Optionen

Dank des einfachen Bedienkonzepts lassen sich Optionen wie SteamFinish, Energiesparen und OptiStart als Ergänzung eines Hauptspülprogramms auswählen und für die spätere Verwendung speichern. Wird ein Symbol auf dem Display länger gedrückt (Langdruck-Funktion), öffnet sich ein Fenster. Es enthält zahlreiche Optionen, die auch variieren können. Beispielsweise kann die Programmbeschreibung angezeigt oder ein Programm als Favorit gespeichert werden. Es gibt auch die Möglichkeit, ein einziges Programm dauerhaft auf dem Display anzuzeigen.

Preisgekröntes zeitgemäßes Design

Aufgeräumt, minimalistisch und modern – so präsentieren sich die Frontblenden aller Adora-Geschirrspüler. Die Blenden der vollintegrierten Geräte bestehen aus sehr robustem und kratzerristenten Plexiglas. Vorbei ist Zeit der erhabenen Knöpfe und Membrantasten. Davon war auch die Jury des renommierten Plus X Award beeindruckt und zeichnete die Adora-Geschirrspüler mit dem Designpreis aus.

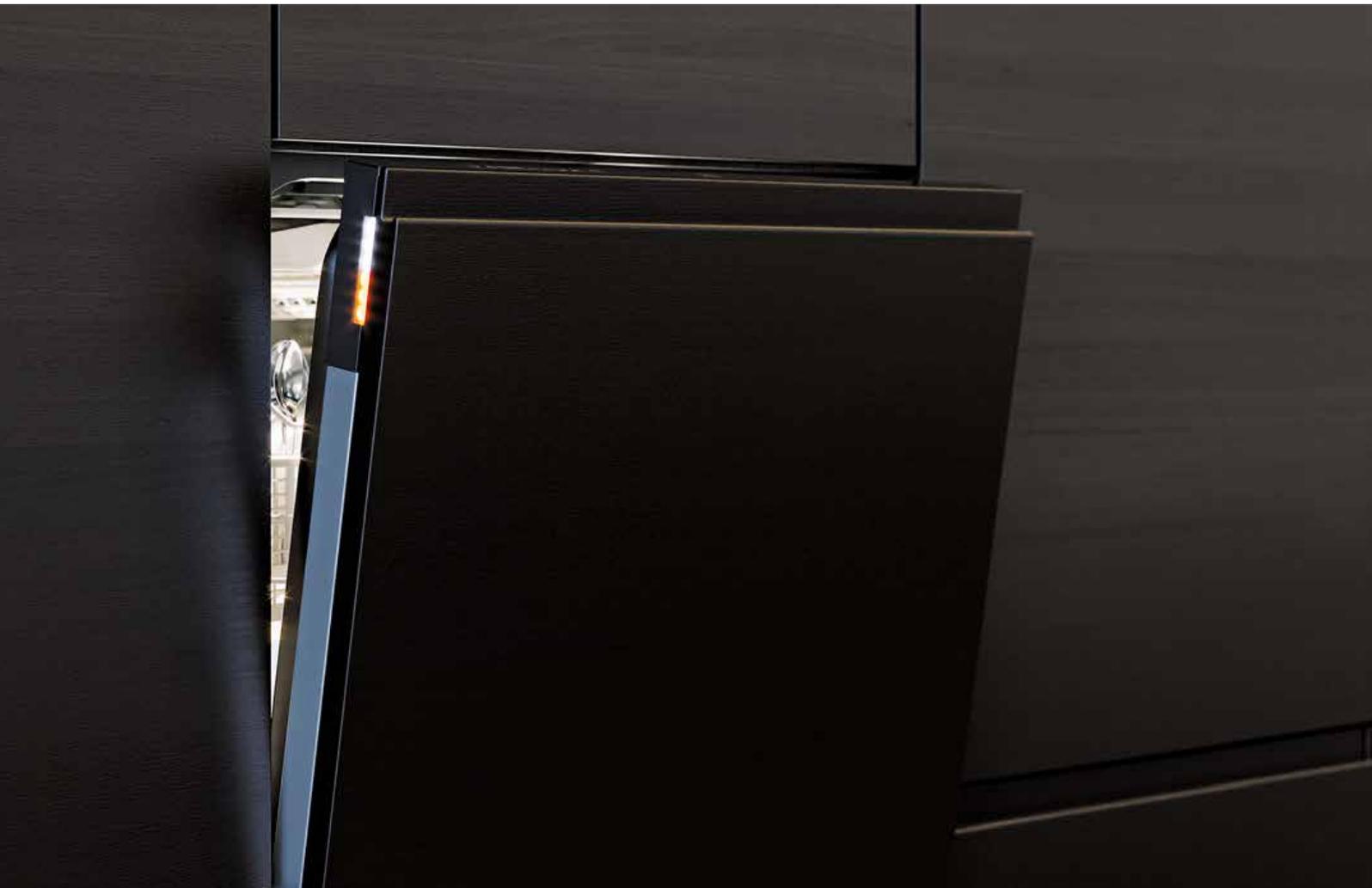


Innenbeleuchtung

Licht im Geschirrspüler sorgt stets für eine gute Übersicht im Innenraum. Dank der vier LED-Leuchten ist die Beleuchtung immer optimal.

FunctionLight

Auf dem innovativen Display lassen sich schnell grundlegende Information über den Programmstatus abzurufen. Für diesen Zweck wurde eine Programmfortschrittsanzeige entwickelt. LEDs zeigen an, wie weit das aktuelle Programm ist, und Nutzer können abschätzen, wie lange das Programm noch läuft.



Premium-Geschirrkörbe

Unsere Geschirrspüler sind ergonomisch gestaltet für ein möglichst leichtes Ein- und Ausräumen.

OptiLift – ein Unterkorb, der angehoben werden kann

Mithilfe des OptiLift-Hebemechanismus wird der Unterkorb beim Herausziehen auf Hüfthöhe angehoben, was ein rückschonendes Ein- und Ausräumen des Geschirrs ermöglicht. SoftClose erlaubt ein kraftvolles Einschieben des Unterkorbs, denn das Dämpfungssystem stellt sicher, dass der Korb sanft einfährt. Der hintere Teil des OptiLift-Korbs wurde so konstruiert, dass das Einfüllen von Salz wie auch die Reinigung des Siebes mühelos erledigt werden können.

Sanftes Ein- und Ausfahren der Geschirrkörbe dank SoftSlide und SoftClose

Die robusten SoftSlide-Korbschienen sind auf Kugellagern montiert und lassen die Geschirrkörbe ganz weich ein- und ausfahren. Dank SoftClose werden die Körbe beim Einfahren sanft abgedämpft. Das schont das Geschirr.

Click-in-Besteckschublade

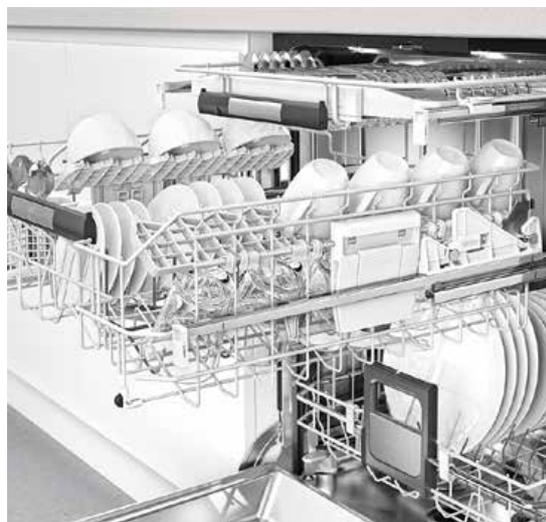
Bei OptiLift-Geräten lässt sich die Besteckschublade ganz leicht entfernen und bei Bedarf austauschen, um im Unterkorb mehr Raum für großes Geschirr zu schaffen.

Oberkorb mit viel Platz für Gläser

Der Oberkorb ist darauf ausgelegt, so viele Gläser wie möglich aufzunehmen. Eine Extrareihe für Gläser und bis zu vier einklappbare Nadelreihen bieten außerdem viel Platz für Weingläser. In den multifunktionalen Tasseneinsätzen lassen sich nicht nur Kaffeetassen, sondern auch Weingläser unterbringen.



OptiLift



SoftSlide

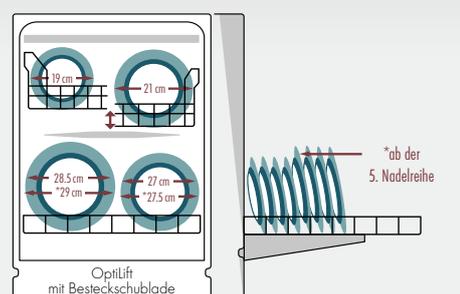
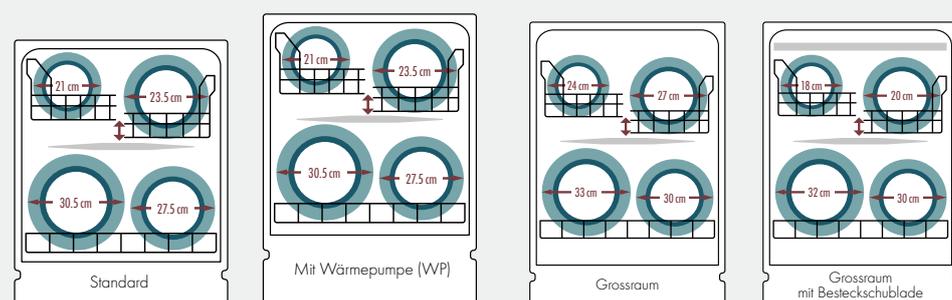
Unterkorb mit patentiertem automatischen Umklappmechanismus

Der Unterkorb ist ebenso flexibel gestaltet wie der Oberkorb. Dank des patentierten Umklappmechanismus können vier Nadelreihen schnell und einfach nach unten geklappt werden. Dadurch entsteht eine große MultiFlex-Zone für größeres Geschirr wie etwa Schüsseln und Kochtöpfe.

Easy-Nadelverlängerungen - einfach genial

Die genialen Verlängerungen der „Easy-Nadeln“ ermöglichen als Zubehör die sichere Platzierung von Karaffen und großen Gläsern. Für eine Verlängerung um ca. 10 cm werden die Kunststoffverlängerungen einfach auf die Standardnadeln des Korbs gesetzt.

Tellergrößen im Überblick



Geschirrspüler ohne Kompromisse

Ob in Rekordtempo zu sauberem Partygeschirr oder eingebrannte Speisereste aus Kochtöpfen entfernen – Adora-Geschirrspüler halten für jeden Bedarf ein innovatives Programm bereit.



Das Programm, das Geschirrberge im Handumdrehen bewältigt

Dieses Programm übernimmt während der Party die harte Arbeit. Das Party-Programm reinigt fünf volle Ladungen Geschirr nacheinander in Rekordzeit. Ein einzelner Spülgang dauert nur elf Minuten, ist also perfekt für einen Abend mit vielen Gästen – und viel Geschirr. Das Programm entfernt in dieser Rekordzeit sogar Lippenstift von den Gläsern.



Das Programm für Eingebranntes

Das Programm Fondue/Raclette ist ein Intensivprogramm. Dieses exklusive und patentierte Programm zeichnet sich durch eine Einweichphase bei niedriger Temperatur aus. Dank dieser Innovation werden Fondueschüsseln und Raclettepfännchen perfekt sauber – ebenso wie Kochtöpfe und Auflaufformen mit eingebrannten Speiseresten.



Das Kurzprogramm für Alltagsgeschirr

Das Programm AlltagKurz reinigt normal verschmutztes Geschirr und Kochtöpfe in nur 47 Minuten.



Das Kurzprogramm für Aperitif-Geschirr

Ein Aperitif mit einer Vielzahl von Weinen, aber zu wenigen Weingläsern? Dann hilft das Sprint-Programm. Es spült Gläser in nur 20 Minuten.



SteamFinish: Das Programm für Weingläser

Im patentierten Programm SteamFinish wird in der Trocknungsphase Dampf erzeugt. Dieser kondensiert am Spülgut und entfernt alle Rückstände, sogar die letzten Wasserspuren. Das Resultat ist insbesondere bei Weingläsern sichtbar: rundum spiegelnder Glanz statt eingetrockneter Wasserflecken am Glasrand.



Die zuverlässigen Standardprogramme

Wenn es nicht auf die Dauer ankommt, ist das energiesparende Eco-Programm ideal. Das bewährte Automatikprogramm erkennt mithilfe eines Trübungssensors den Verschmutzungsgrad des Wassers und leitet nur bei Bedarf Frischwasser zu. Dies verringert den Wasser- und Energieverbrauch. Das Intensivprogramm bewältigt starke Verschmutzungen an Geschirr und Kochtöpfen und braucht daher etwas länger. Das Gläserprogramm reinigt Gläser schonend in weniger Zeit und bei niedrigerer Temperatur. Das Silent-Programm ist fast lautlos – perfekt für offene Küchen. Das Hygieneprogramm reinigt Schneidebretter und Babyflaschen bei höheren Temperaturen, um einwandfreie Hygiene sicherzustellen.



Adora-Geschirrspüler sind vernetzt

Adora-Geschirrspüler sind an die Zukunft angebunden – sie können per V-ZUG-App gesteuert werden, liefern Informationen über ihren Programmstatus und Vieles mehr.

Immer auf dem Laufenden

Die Adora-Geschirrspüler sind standardmäßig netzwerkfähig und über V-ZUG-Home mit dem Smartphone oder Tablet bedienbar. Das Gerät informiert über die App, wenn das Spülprogramm zu Ende oder das Programm Party nach der Aufwärmphase bereit zum Start ist. Auch wenn Spülmaschinensalz nachgefüllt werden muss, kann der Geschirrspüler eine Nachricht an das Smartphone senden.

Komfortable Bedienung über die V-ZUG-App

Die Kommunikation mit dem Geschirrspüler ist jetzt auch von außerhalb des heimischen Netzwerks möglich. Der Status des Spülprogramms kann zum Beispiel auch im Büro auf dem Smartphone abgerufen werden.

Einfache Konfiguration der Benutzereinstellungen

Statt die Benutzereinstellungen wie Sprachen, akustische Signale oder Anzeigeformate direkt am Gerät zu verwalten, können diese bequem auf dem Tablet – und damit auf einem größeren Display – konfiguriert werden.



Anzeige des Gerätestatus mit Angabe des gewählten Programms und der verbleibenden Laufzeit

Produktvergleich

Excellence Line
Geschirrspüler

	Adora V6000 mit Wärmepumpe	Adora V6000 mit OptiLift	Adora V6000	Adora V4000
Seite im Prospekt	178	178	179	180
Ausführungen				
Extrahohe Ausführung		■	■	■
Vollintegriert	■	■	■	■
Standard			■	■
Ausstattung				
Energieeffizienzklasse	A	C	B/C*	C
Wärmepumpe	■			
ergoPlus-Besteckschublade		■	■*	■*
LED-Innenraumbelichtung	■	■	■	■
Automatischer Türöffner	■	■	■	■
Exklusive V-ZUG-Ausstattung				
Sprint-Programm Party-Programm (Min.)	18 11	20 11	20 11	20 -*
Sonderfunktion für Warmwasseranschluss	■	■	■	■
SteamFinish	■	■	■	■*
AlltagKurz	■	■	■	
Oberkorb mit Mehrfach- Höhenverstellung	■	■	■	■
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
Einstellungen				
Anzahl Maßgedecke	13	12/13	13/14*	13/14*
Einfacher Hocheinbau	■	■	■	■
Anzahl Programme	12	12	12	8
All-in-one-Option	■	■	■	■
Hygieneprogramm	■	■	■	■
Kindersicherung	■	■	■	■
EcoManagement	■	■	■	■
Bedienung und Anzeige				
Startaufschub	■	■	■	■
LCD-Anzeige mit Klartext	■	■	■	■
Touch-Bedienung	■	■	■	■
Gerätehöhe 60				
Standard (mm)	867-907		780-896	780-896
Großraum (mm)		845-961	845-961	845-961

Zubehör ab Seite 181 | * nur bei Geräten mit Besteckschublade

Der energiesparendste Geschirrspüler in der Welt

Geschirrspüler mit OptiLift



AdoraSpülen V6000 Wärmepumpe

Das vollintegrierte Premium-Gerät: Der erste Geschirrspüler mit **Wärmepumpentechnologie** ist Energieweltmeister.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Spülwasser-Speichertank
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Wasserhärtesteuerung
- Besteckkorb, Löffelkorb, Vario Besteckhalter
- Sprint (20 Minuten)
- Party (11 Minuten)
- SteamFinish
- Silent 37dB (A)
- AlltagKurz (47 Minuten)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 867 x 596 x 550 mm
Anschluss 230V~ 3200W 16A



Ab 6l/0,48 kWh/42 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standard Vollintegrierbar	4112100004	4390,-

AdoraSpülen V6000 Besteckschublade + OptiLift

Das vollintegrierte Premium-Gerät mit den Neuheiten **OptiLift**, SoftSlide und SoftClose.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Spülwasser-Speichertank
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Wasserhärtesteuerung
- ErgoPlus-Besteckschublade mit SoftSlide **(leicht herausnehmbar)**
- Sprint (20 Minuten)
- Party (11 Minuten)
- SteamFinish
- Silent 37dB (A)
- AlltagKurz (47 Minuten)
- Auszug Unterkorb **OptiLift** mit **SoftClose**
- Auszug Oberkorb **SoftSlide** mit **SoftClose**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 845 x 596 x 550 mm
Anschluss 230V~ 3200W 16A



Ab 5l/0,73 kWh/38 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Großraum Vollintegrierbar	4112500007	3350,-

Standardgewicht der Möbelfront bis max. 7,5 kg. Für Möbelfronten bis max. 10 kg (Standardmodelle)/ bis max. 9kg (Großraummodelle) bitte verstärkte Zugfedern als Zubehör bestellen. Das Gleitblech für den Hocheinbau (3mm, W83583) kann kostenlos bei V-Zug mitbestellt werden.



AdoraSpülen V6000 Besteckschublade

Das Premium-Gerät mit der Weltneuheit SteamFinish und der ergoPlus Besteckschublade.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Spülwasser-Speichertank
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 14
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Wasserhärtesteuerung
- **ErgoPlus-Besteckschublade**
- **Sprint (20 Minuten)**
- **Party (11 Minuten)**
- SteamFinish
- **Silent 37dB (A)**
- AlltagKurz (47 Minuten)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 845 x 596 x 550 mm
Anschluss 230V~ 3200W 16A



Ab 5l/0,71 kWh/38 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Großraum Vollintegrierbar	4112000008	2850,-



AdoraSpülen V6000

Ein erstklassiger Geschirrspüler vollintegriert mit der Weltneuheit SteamFinish.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Spülwasser-Speichertank
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Wasserhärtesteuerung
- Besteckkorb, Löffelkorb, Vario Besteckhalter
- **Sprint (20 Minuten)**
- **Party (11 Minuten)**
- SteamFinish
- **Silent 37dB (A)**
- AlltagKurz (47 Minuten)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 780 / 845 x 596 x 550 mm
Anschluss 230V~ 3200W 16A



Ab 5l/0,63 kWh/38 dB(A)

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standard Vollintegrierbar	4111800007	2650,-
Großraum Vollintegrierbar	4111900007	2750,-

Standardgewicht der Möbelfront bis max. 7,5 kg. Für Möbelfronten bis max. 10 kg (Standardmodelle)/ bis max. 9kg (Großraummodelle) bitte verstärkte Zugfedern als Zubehör bestellen. Das Gleitblech für den Hocheinbau (3mm, W83583) kann kostenlos bei V-Zug mitbestellt werden.



AdoraSpülen V4000 Besteckschublade

Das Einstiegs-Gerät mit Besteckschublade und den exklusiven Programmen SteamFinish und Sprint.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 14
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- **ErgoPlus-Besteckschublade**
- **Sprint (20 min)**
- **SteamFinish**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 845 x 596 x 550 mm
Anschluss 230V~ 3200W 16A



Ab 8l/0,73 kWh/38 dB(A)

AdoraSpülen V4000

Der automatische Türaufstoßer des vollintegrierten Geschirrspülers sorgt für einen optimierten Trocknungsprozess.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Automatischer Türaufstoßer
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Maßgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Besteckkorb, Löffelkorb
- Kurz (30 Minuten)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 780 x 596 x 550 mm
Anschluss 230V~ 2200W 10A



Ab 8l/0,73 kWh/42 dB(A)

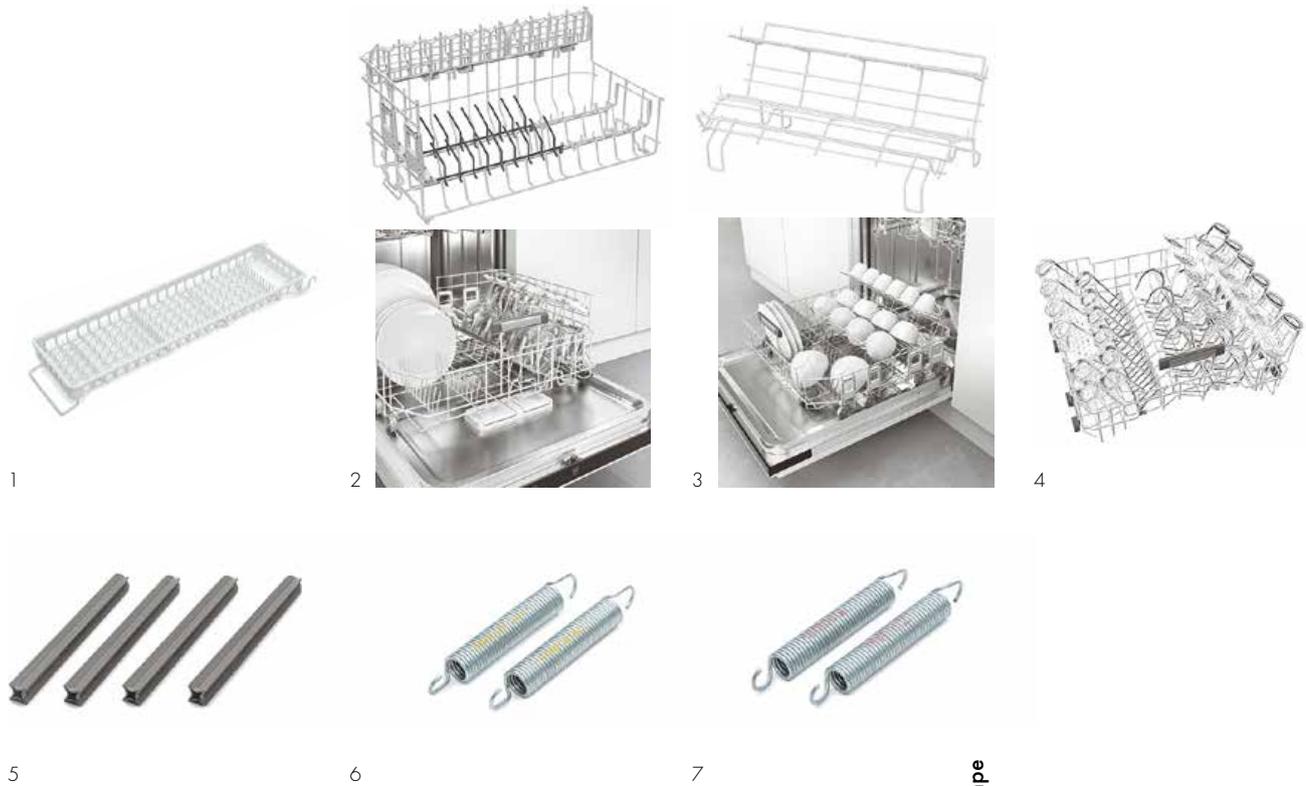
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Großraum Vollintegrierbar	4111400007	2550,-

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Standard Vollintegrierbar	4111200008	1790,-

Standardgewicht der Möbelfront bis max. 7,5 kg. Für Möbelfronten bis max. 10 kg (Standardmodelle)/ bis max. 9kg (Großraummodelle) bitte verstärkte Zugfedern als Zubehör bestellen. Das Gleitblech für den Hocheinbau (3mm, W83583) kann kostenlos bei V-Zug mitbestellt werden.

Ausstattung und Zubehör

Excellence Line
Geschirrspüler



Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	AdoraSpülen V6000 Wärmepumpe	AdoraSpülen V6000 OptiLift	AdoraSpülen V6000 Großraum (ohne Besteckschublade)	AdoraSpülen V6000 Standard	AdoraSpülen V4000/6000 (mit Besteckschublade)	AdoraSpülen V4000 Standard
1 Vario-Besteckauflage	W83586	72,-	▲	▲	▲	▲	■	■
2 Zubehörset, Gläserunterkorb	1015132	225,-	■	■	■	■	■	■
3 Zusätzlicher Tasseneinsatz für Unterkorb	W83934	95,-	■	■	■	■	■	■
4 Gläserunterkorb	1013007	225,-	■	■	■	■	■	■
5 Set aus 4 Easy-Nadeln	W83899	12,-	▲	▲	▲	▲	▲	▲
6 Set aus verstärkten Zugfedern für Standardmodelle (bis 10 kg)	W84603	0,-	■	■	■	■	■	■
7 Set aus verstärkten Zugfedern für Großraummodelle (bis 9 kg)	W84604	0,-	■	■	■	■	■	■
Gleitblech für Hocheinbau	W83583	0,-	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)

▲ im Lieferumfang enthalten | ■ mit Gerät kompatibel

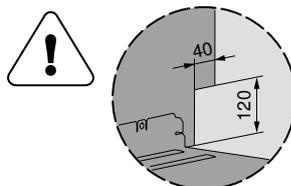
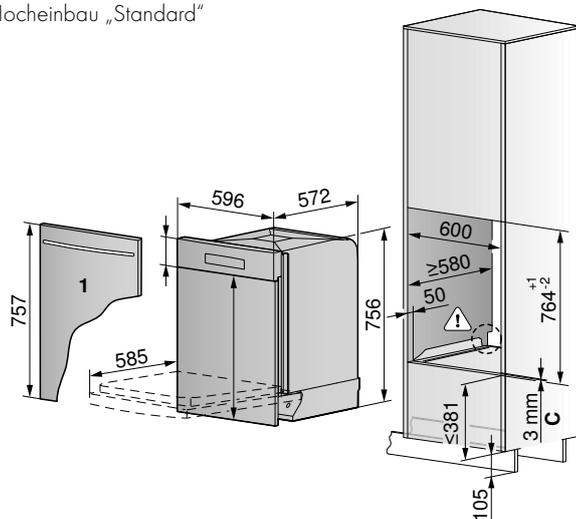
* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.

Maßzeichnungen

Excellence Line

AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Hocheinbau „Standard“



Gültig für Artikelnummer

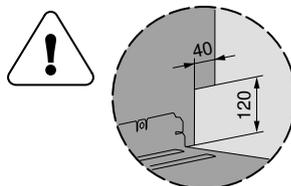
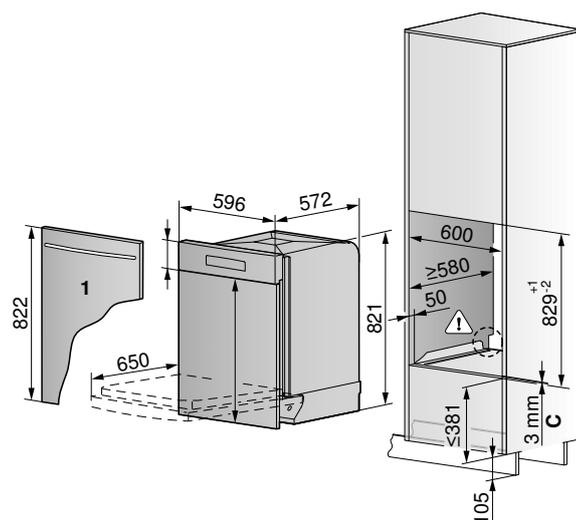
4111800007

4111200008

C Umbau-Set Gleitblech für den Hocheinbau muss bei V-ZUG bestellt werden, Artikel Nr. W83583

AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Hocheinbau „Großraum“



Gültig für Artikelnummer

4111900007

4111400007

4112000008

4112500007

C Umbau-Set Gleitblech für den Hocheinbau muss bei V-ZUG bestellt werden, Artikel Nr. W83583



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf vzug.com

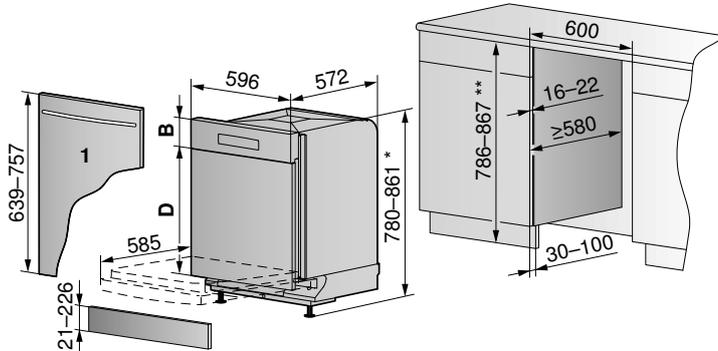
AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Unterbau „Standard“

Gültig für Artikelnummer

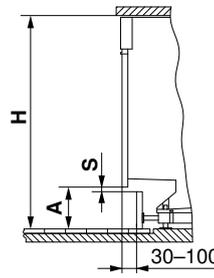
4111800007

4111200008



- * Von 861 bis max. 896 kann nur mit zweiter Kufe, Artikel-Nr. W82930 oder mit einer extra langen Dekorplatte verwendet werden
- ** Von 867 bis max. 902 kann nur mit zweiter Kufe, Artikel-Nr. W82930 oder mit einer extra langen Dekorplatte verwendet werden

		Nischenhöhe H in mm											min. S		
		790	800	810	820	830	840	850	860	870	880	890	900	in mm	
Mass A in mm	min.	27	37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	2	
		37	47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	2	
		47	57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	2	
		57	67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	2	
		67	77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	2	
		77	87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	2	
		87	97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	2	
		97	107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	2	
		107	117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	5	
		117	127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	10	
		127	137	147	157	167	177	187	197	207	217	227	237	15	
		137	147	155	167	177	187	197	207	217	227	237	247	23	
	max.		145	155	165	175	185	195	205	215	225	235	245	255	30



AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

Unterbau „Großraum“

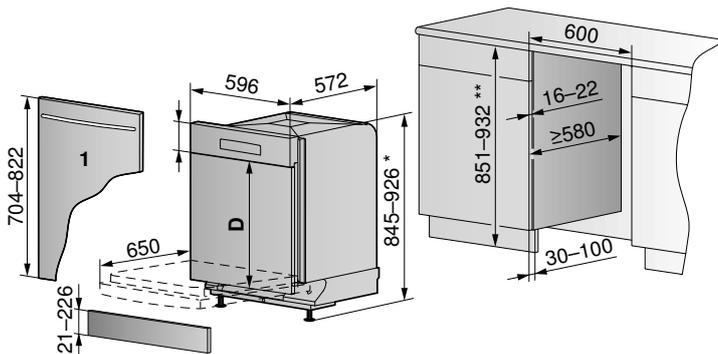
Gültig für Artikelnummer

4111900007

4111400007

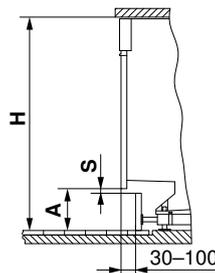
4112000008

4112500007



- * Von 926 bis max. 961 kann nur mit zweiter Kufe, Artikel-Nr. W82930 oder mit einer extra langen Dekorplatte verwendet werden
- ** Von 932 bis max. 967 kann nur mit zweiter Kufe, Artikel-Nr. W82930 oder mit einer extra langen Dekorplatte verwendet werden

		Nischenhöhe H in mm											min. S		
		851	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950	960	in mm	
Mass A in mm	min.	23	32	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	2	
		33	42	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	2	
		43	52	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	2	
		53	62	72	82	92	102	112	122	132	142	152	162	2	
		63	72	82	92	102	112	122	132	142	152	162	172	2	
		73	82	92	102	112	122	132	142	152	162	172	182	2	
		83	92	102	112	122	132	142	152	162	172	182	192	2	
		93	102	112	122	132	142	152	162	172	182	192	202	2	
		103	112	122	132	142	152	162	172	182	192	202	212	5	
		113	122	132	142	152	162	172	182	192	202	212	222	10	
		123	132	142	152	162	172	182	192	202	212	222	232	15	
		133	142	152	162	172	182	192	202	212	222	232	242	23	
	max.		141	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240	250	30

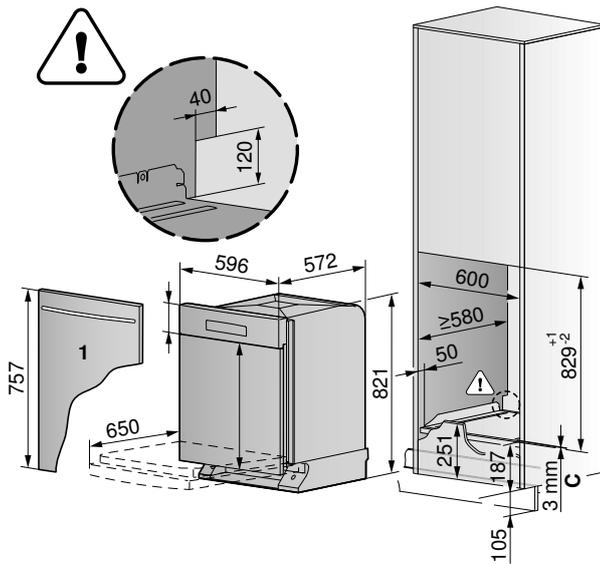


AdoraSpülen V6000, AdoraSpülen V4000

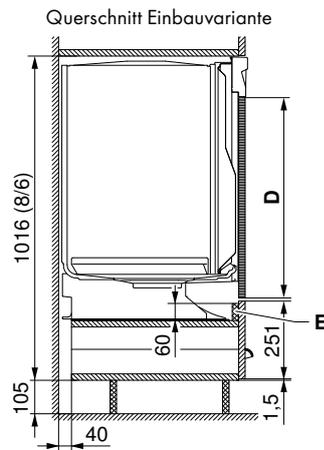
Hocheinbau „Großraum“ mit Dekor und Schublade 251 mm

Gültig für Artikelnummer

4111900007 4111400007
 4112000008
 4112500007

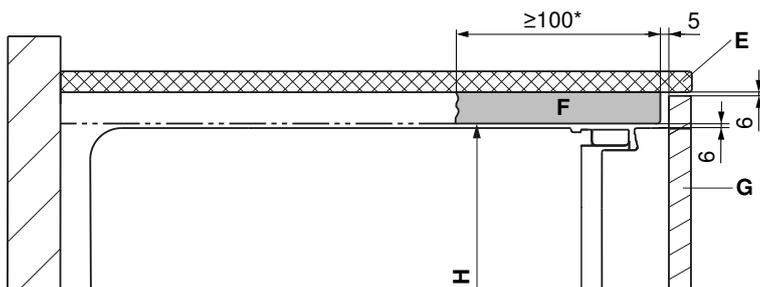


C Gleitblech *
 E Abdeckleiste demontierbar



Installationshinweis für alle Geschirrspüler mit überlangem Dekor

Einbau überlagertes Dekor



* Empfohlen wird eine durchgehende Untersicht

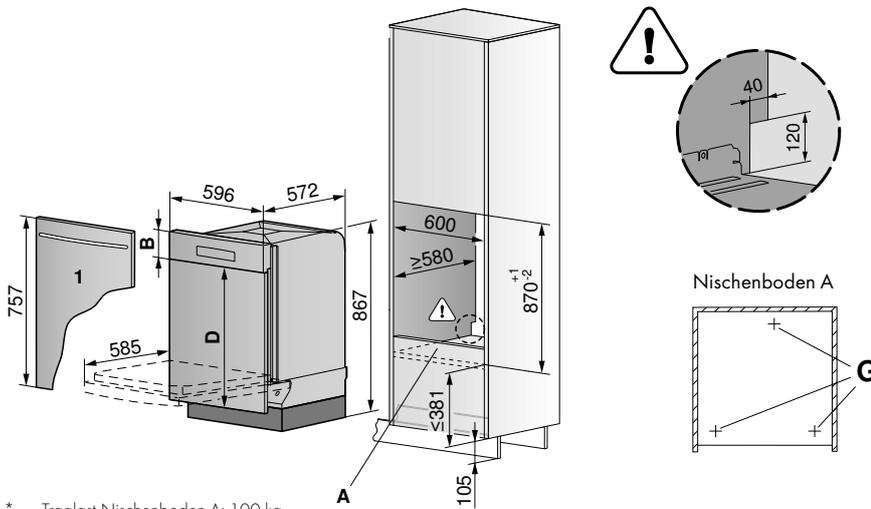
E Arbeitsplatte
 F Untersicht
 G Dekor
 H Nischenhöhe

AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe

Hocheinbau

Gültig für Artikelnummer

4112100004



* Traglast Nischenboden A: 100 kg

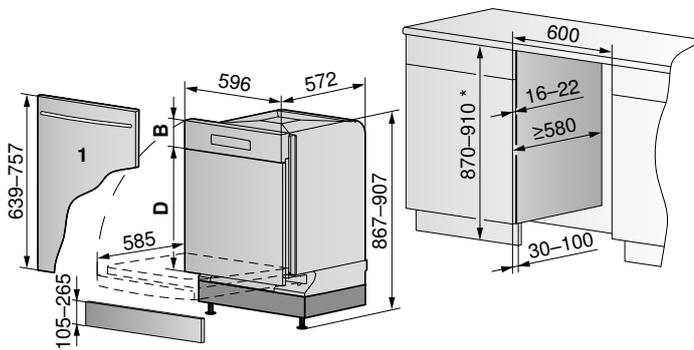
** Bei einer Belastung von 75 kg pro Gerätefuß G darf sich der Nischenboden um max. 1 mm durchbiegen.

AdoraSpülen V6000 mit Wärmepumpe

Unterbau

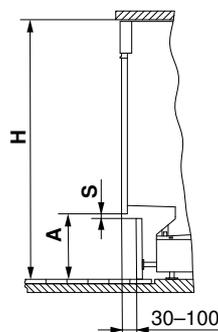
Gültig für Artikelnummer

4112100004



* Bei einer Nischenhöhe von mehr als 910 mm muss eine Platte unterlegt oder ein überlanges Dekor eingesetzt werden.

Mass A in mm	Nischenhöhe H in mm					min. S in mm
	870	880	890	900	910	
min.	107	117	127	137	147	2
	117	127	137	147	157	2
	127	137	147	157	167	2
	137	147	157	167	177	2
	147	157	167	177	187	2
	157	167	177	187	197	2
	167	177	187	197	207	2
	177	187	197	207	217	2
	187	197	207	217	227	5
	197	207	217	227	237	10
	207	217	227	237	247	15
	217	227	237	247	257	23
max.	225	235	245	255	265	30



Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf vzug.com

Kühl- und Gefriergeräte





Viel Raum zum Aufbewahren von Lebensmitteln, hochwertige Materialien und starke Leistung: die coolsten Geräte in der Küche.

Supreme Line – neue Dimensionen

Die Kühl- und Gefriergeräte der Supreme Line bieten Luxus pur: riesige Flächen zum Aufbewahren von Lebensmitteln, hochwertige Materialien und eine einzigartige Verarbeitung.

Unsere Supreme Line lässt beim Anlegen von Vorräten keine Wünsche offen. Der CombiCooler V6000 Supreme, der Cooler V6000 Supreme, der Freezer V6000 Supreme und der WineCooler V6000 Supreme bieten Platz für alle Vorräte. Breitere Tablare und mehr Platz zwischen den Etagen ermöglichen Großeinkäufe.

Die neuen Geräte sind nicht nur in puncto Dimensionen luxuriös, sondern auch optisch und haptisch. Für unsere Supreme Geräte verwenden wir so wenig Kunststoff wie möglich. Echte, hochwertige Materialien bieten eine Qualität, die man sieht und spürt. Riesige Edelstahlflächen aus einem Stück gefertigt und massive Elemente sorgen für Stabilität.

Die Geräte sind für eine Side-by-Side-Lösung im Eigenheim prädestiniert. In Kombination bieten sie nicht nur viel Platz, sie erleichtern mit ihrem übersichtlichen Aufbau auch das Auffinden der gewünschten Lebensmittel.





Innovation IceMaker

Der CombiCooler der Supreme Line ist das erste V-ZUG-Einbaugerät mit integrierter Eismaschine. Die Eismaschine füllt sich automatisch auf. Für den Betrieb der Eismaschine wird ein Wasseranschluss benötigt.



Einfache Bedienung

Das TFT-Touchdisplay ermöglicht eine einfache und angenehme Bedienung.



Optimale Kühltechnologie für frische Lebensmittel

Der CombiCooler Supreme bietet höchste Flexibilität dank der Funktion MonoFridge. Sein Gefrierfach lässt sich innerhalb von wenigen Stunden in einen normalen Kühlraum umfunktionieren.



Frische Lebensmittel dank ClimateControl

ClimateControl mit aktiver Luftzirkulation sorgt dafür, dass die Frische der Lebensmittel durch minimale Temperaturunterschiede länger erhalten bleibt.



Einfache Verstellung mit InfinityShelf

Ein einzigartiges Ablagensystem erleichtert die Individualisierung der Geräte CombiCooler Supreme und Cooler Supreme. Die Ablagen sind an Schienen aufgehängt und lassen sich nach Belieben in der Höhe verstellen. Es gibt weder vordefinierte Höhen noch Begrenzungen.



Übersicht dank SoftTelescope

Die Schubladen mit SoftTelescope-Auszügen lassen sich vollständig ausziehen und verfügen über einen Selbsteinzug mit sanfter Schließdämpfung.

Produktvergleich

Supreme Line

	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
Seite im Prospekt	191	191	192	192
Ausführungen				
Nischenhöhe (cm)	177,8	177,8	177,8	206,4
1-türig		■	■	■
2-türig	■			
Vollintegriert	■	■	■	■
Nutzhalt gesamt (l)	282	308	216	352
Gefrierteil (l)	74		216	
Energieeffizienzklasse	F	E	F	G
Exklusive V-ZUG-Ausstattung				
MonoFridge	■			
ClimateControl	■	■		
InfinityShelf	■	■		
Einstellungen				
LED-Leuchten	■	■	■	■
NoFrost	■		■	
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren	■	■	■	
Ferienfunktion	■			
Sabbat-Modus	■	■	■	■
IceMaker	■		■	
Bedienung und Anzeige				
Getrennte Temperaturregelung	■			■
Digitalanzeige/Grafikanzeige	■	■	■	■
Touch-Bedienung	■	■	■	■

Festwasser-anschluss



CombiCooler V6000 Supreme

Luxus in großen Dimensionen: Dieses Gerät punktet mit seinem Nutzinhalt der hochwertigen Ausstattung und der Funktion MonoFridge.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 556l
- Nutzinhalt Kühlteil 425l
- Nutzinhalt Gefrierenteil 131l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Ferienfunktion
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Wasserfilter
- Geräuschemission 41 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 2050 x 899 x 610 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 10 A



337 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Vollintegrierbar		
Türanschlag rechts	5109600012	12500,-
Türanschlag links	5109600013	12500,-

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

Lüftungsgitter durch optionalen Möbelsockel ergänzbar



Cooler V6000 Supreme

Kühlen ganz groß: Dieser Kühlschrank bietet Platz für alle Vorräte und lässt sich dank dem einzigartigen Tablarsystem individuell einrichten.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 619l
- Nutzinhalt Kühlteil 619l
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Geräuschemission 41 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 2050 x 899 x 615 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 10 A



151 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Vollintegrierbar		
Türanschlag rechts	5109800012	11250,-
Türanschlag links	5109800013	11250,-

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

Lüftungsgitter durch optionalen Möbelsockel ergänzbar

Festwasser-
anschluss



Freezer V6000 Supreme

Der edle Gefrierschrank: Durch großen Nutzinhalt und integriertem Ice-Maker bietet dieser Gefrierschrank die perfekte Side-by-Side-Lösung mit den restlichen Geräten der Supreme Line.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt Gefrierteil 342l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Geräuschemission 41 dB(A)
- Sabbath-Modus
- **IceMaker**

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 2050 × 599 × 615 mm
Anschluss 220 - 240V~ 10A



351 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Vollintegrierbar		
Türanschlag rechts (nicht wechselbar)	5109900012	10750,-
Türanschlag links (nicht wechselbar)	5109900013	10750,-

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

Lüftungsgitter durch optionalen Möbelsockel ergänzbar



WineCooler V6000 Supreme

Hochwertige Ausstattung und viel Platz: Dieses Gerät bietet luxuriöse Aufbewahrung für die edelsten Tropfen bei perfekten Temperaturen.

Ausstattung



Merkmale

- 2 Temperaturzonen
- Nutzinhalt total 352l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 72
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Feuchtigkeitskontrolle
- Geräuschemission 41 dB(A)
- Sabbath-Modus

Geräteinformationen

Maße (H × B × T) 2050 × 599 × 615 mm
Anschluss 220 - 240V~ 10A



175 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Vollintegrierbar		
Türanschlag rechts (nicht wechselbar)	5109700014	11250,-
Türanschlag links (nicht wechselbar)	5109700015	11250,-

Optional: Edelstahl Türfronten Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

Lüftungsgitter durch optionalen Möbelsockel ergänzbar

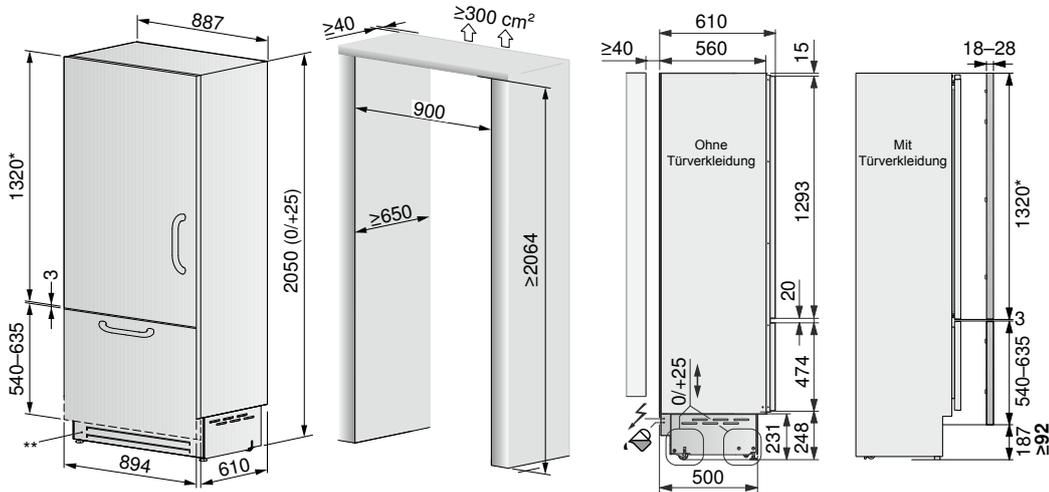
Maßzeichnungen

CombiCooler V6000 Supreme

Gewicht: 212 kg
 Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 23 kg (oben) / 11 kg (unten)

Gültig für Artikelnummer

5109600012
 5109600013



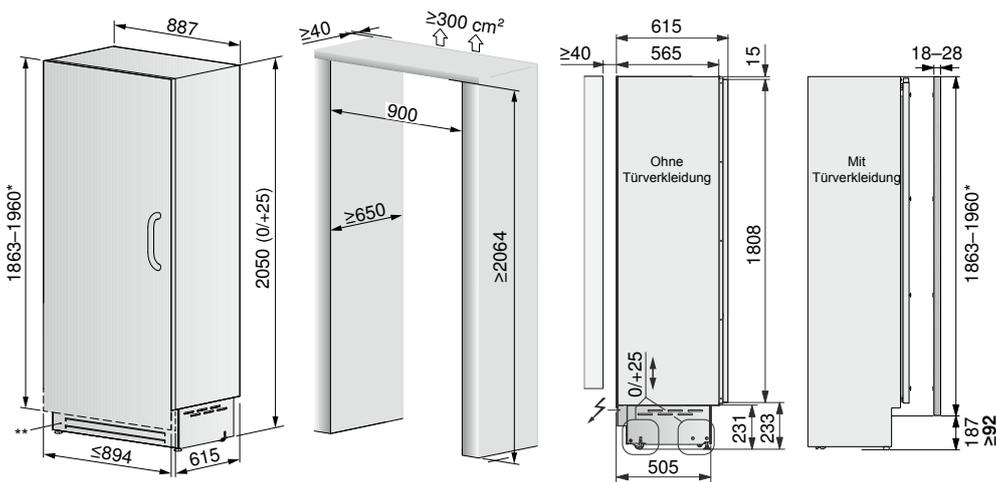
** AB Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung

Cooler V6000 Supreme

Gewicht: 189 kg
 Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 34 kg

Gültig für Artikelnummer

5109800012
 5109800013



** AB Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung

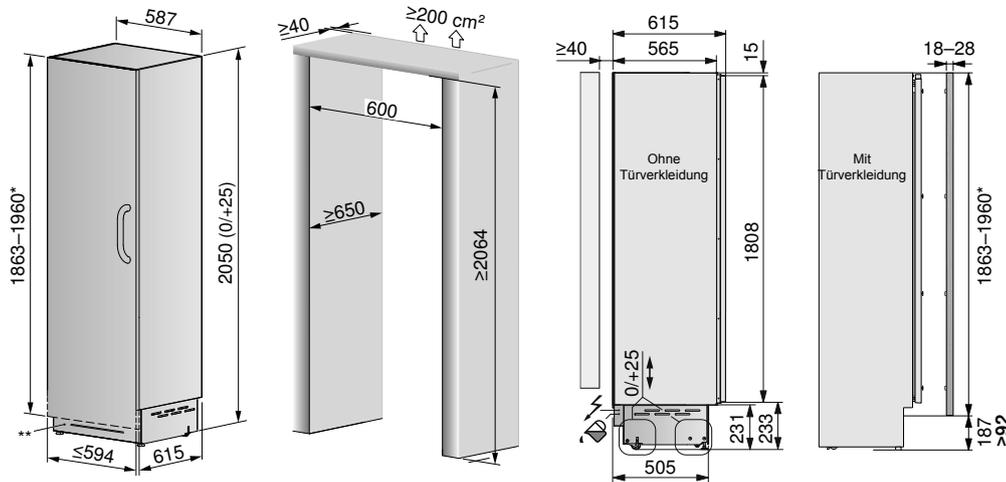
-  Wasseranschluss: Länge 2,5 m, Wasserablauf und Aquastop nicht erforderlich.
-  Elektrisches Anschlusskabel: 2 m.

Freezer V6000 Supreme

Gewicht: 153 kg
Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 34 kg

Gültig für Artikelnummer

5109900012
5109900013



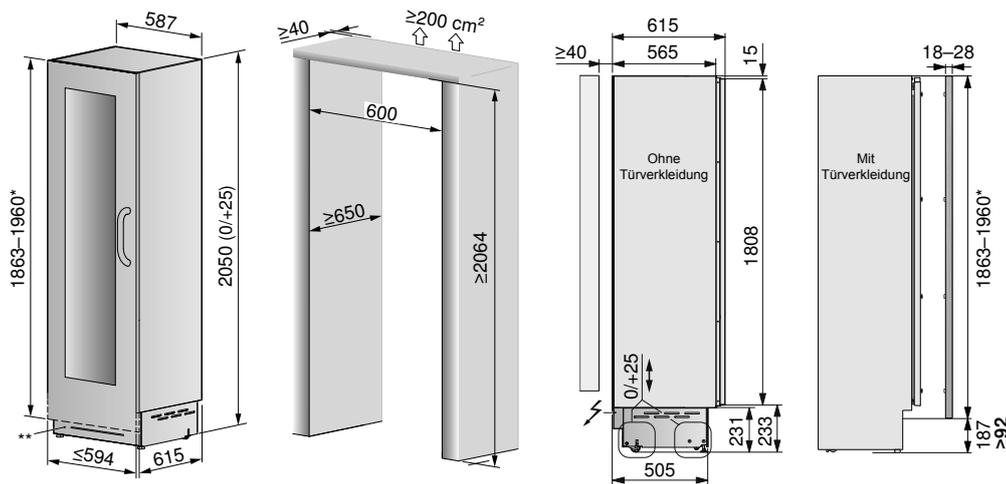
** AB Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung

WineCooler V6000 Supreme

Gewicht: 153 kg
Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 34 kg

Gültig für Artikelnummer

5109700014
5109700015



** AB Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung

Wasseranschluss: Länge 2,5 m, Wasserablauf und Aquastop nicht erforderlich.

Elektrisches Anschlusskabel: 2 m.



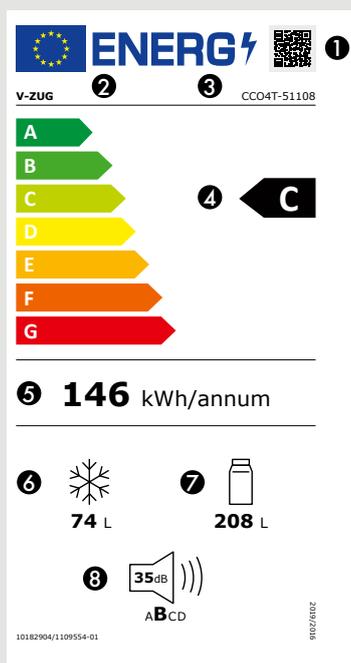
Ausführlichere Informationen finden Sie in unserer Planungshilfe auf vzug.com

Energieeffizientes Kühlen

Nachhaltigkeit ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Wir sind die einzigen Anbieter, die Kühlschränke in unserem eigenen Werk in der Schweiz fertigen. Hier stellen wir hochwertige, langlebige, energiesparende Produkte her.

Der Betrieb eines Kühl- oder Gefriergeräts macht einen großen Anteil am Energieverbrauch eines Haushalts aus. Daher ist es unser Anliegen, energiesparende Modelle zu entwickeln, die auch unsere Umwelt entlasten. Aufgrund von konstanten Verbesserungen in der Energieeffizienz während der vergangenen Jahre ist das bestehende Energielabel an seine Grenzen gestoßen. Am 1. März trat ein neues Label für Kühl- und Gefriergeräte in Kraft.

Mit diesem wird es einfacher sein, energieeffiziente Geräte zu erkennen, und die Effizienzunterschiede zwischen verschiedenen Geräten werden deutlicher zum Vorschein kommen. In der neuen Klassifikation müssen Kühl- und Gefriergeräte mindestens die Energieeffizienzklasse F erreichen. Zusätzlich wird es möglich sein, alle Arten von Weinkühlern mit der Energieeffizienzklasse G zu betreiben.



So sieht das neue Energielabel für Kühl- und Gefriergeräte aus:

1. QR code
für zusätzliche Angaben zum Gerät
2. Name oder Handelsmarke des Anbieters
3. Modellbezeichnung des Anbieters
4. Die neuen Energieeffizienzklassen (A-G)
5. Jährlicher Energieverbrauch
6. „Kühlvolumen“ im Gefrierteil
7. „Kühlvolumen“ im Kühlteil
8. Geräuschemission und Geräuschemissionsklasse (A bis D)



Umweltfreundliches Kühlen mit dem CombiCooler

Mit der Einführung des neuen Energieverbrauchskennzeichnungssystems werden unsere bestehenden 1-türigen Kühlschränke, die vormals der Energieeffizienzklasse A zugeordnet waren, überwiegend die Klasse E erreichen. Geräte mit A+++ werden dann in die Klasse F eingestuft. Bei 2-türigen Geräten wird die Klasse A+++ in den meisten Fällen durch Klasse E abgelöst.

Im neuen Klassifizierungssystem fällt unser CombiCooler in die Energieeffizienzklasse C und ist damit unser energieeffizientester Kühlschrank. Die lange Nutzungsdauer hilft zusätzlich dabei, Betriebskosten und Ressourcen einzusparen.

Kühlung mit der neuen Generation

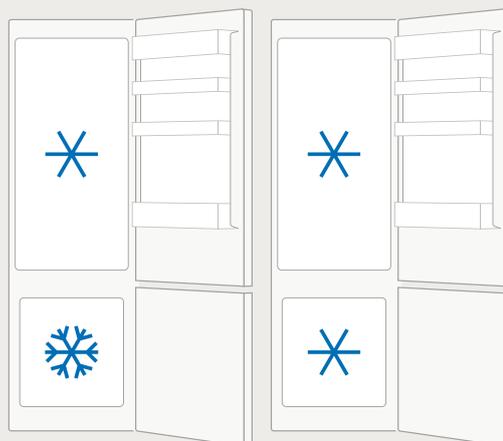
Made in Switzerland und ausgestattet mit der innovativen PureCool-Technologie ist der CombiCooler äußerst geräumig und hält den gesamten Inhalt wunderbar kühl.

Die PureCool-Technologie ermöglicht dank des einzigartigen Kühlkreislaufs wegweisende Innovationen in der Kühltechnik.

Mit der PureCool-Technologie erreicht der CombiCooler V4000 die Energieeffizienzklasse C und zählt damit zu den energieeffizientesten Geräten auf dem Markt.



Der innovative Kühlkreislauf



Normaler Kühlmodus

MonoFridge-Modus



MonoFridge – aus zwei mach' eins

Der CombiCooler passt sich den Bedürfnissen seiner Besitzer an. Innerhalb weniger Stunden lässt sich der separate Gefrierfachteil in eine Kühl- oder Kaltlagerzone umfunktionieren – und natürlich auch wieder zurück. MonoFridge ist ideal, wenn für eine Party viele Getränke gekühlt werden müssen, aber der Kühlschrank bereits gefüllt ist. Die Umnutzung kann aber auch dauerhaft erfolgen, zum Beispiel wenn ein Gefrierfach generell nicht gewünscht ist. Andere wiederum benötigen vielleicht nur im Sommer ein Gefrierfach für Speiseeis und Eiswürfel und nutzen es für den Rest des Jahres als optimiertes Obst- und Gemüsefach.





ClimateControl:

frische, frostfreie Lebensmittel

Die ClimateControl-Funktion mit aktiver Luftzirkulation verhindert die Bildung von Eiskristallen an der Rückwand des Kühlraums. Sie sorgt zudem im gesamten Kühlraum für möglichst gleichmäßige Temperaturen. Das wirkt sich positiv auf die Haltbarkeit der Lebensmittel aus. Bei aktiver Luftzirkulation besteht immer die Möglichkeit, dass etwas Feuchtigkeit verloren geht. Dem wirkt ClimateControl entgegen, indem die Feuchtigkeit gesammelt und in den Kühlraum zurückgeführt wird. Das hält die Lebensmittel noch frischer.

Kühle Ästhetik gepaart mit einfacher Bedienung

Das Interieur der neusten Kühl- und Gefriergeräte überzeugt mit edlen Edelstahl-Ablageneinfassungen, schwarzen Blenden, komfortablen Auszugsschienen und hochwertigen, rauchglasfarbigen Kunststoffbehältern. Eine energiesparende LED-Beleuchtung sorgt für die optimale Ausleuchtung und Einsicht in die transparenten Fächer. Die ClickShelf-Ablagen lassen sich ganz einfach in der Höhe anpassen und einklicken. Die Höhe der Fächer ist somit schnell dem zu lagernden Inhalt angepasst.



Kommunikationsfähige Geräte

Unser CombiCooler ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet und können daher problemlos in ein Netzwerk integriert werden. So können die zahlreichen Vorteile in Verbindung mit der V-ZUG-App genutzt werden. Bei der erstmaligen Verwendung des CombiCooler gibt ein interaktiver Kühl-Guide wertvolle Tipps und führt durch die erste Konfiguration der Einstellungen am Smartphone oder Tablet.

Die App bietet Hilfe im Alltag und ermöglicht die Anwendung von Sonderfunktionen wie SilentPlus oder das Ein-/Ausschalten der Schnellkühlung. Besonders nützlich: Die App macht darauf aufmerksam, wenn die Kühltür nicht richtig geschlossen ist.



Orientierungshilfe zum richtigen Lagern von Lebensmitteln im Kühlschrank in der V-ZUG-App.

Komfortable Ausstattung

Unsere Kühl- und Gefriergeräte bieten diverse Funktionen, die für Komfort und Flexibilität sorgen.



FreshControl-Zone

Bei Temperaturen leicht über 0 °C und der idealen Luftfeuchtigkeit behalten die Lebensmittel Nährstoffe, Vitamine, Aromen und Aussehen bis zu dreimal so lange wie in der klassischen Kühlzone. Die Schubladen in der FreshControl-Zone sind mit einer Feuchtigkeitsregulierung ausgestattet – so bleiben Fleisch und Fisch bei geringer sowie Gemüse, Kräuter und Obst bei hoher Luftfeuchtigkeit bedeutend länger frisch.



NoFrost

Mit der NoFrost-Technologie ist kein manuelles Abtauen mehr nötig. Die Schubladen lassen sich ohne störende Eisschicht leichtgängig öffnen und schließen.



Flüsterleise dank SilentPlus

In offenen Küchen punkten die CombiCooler mit der Funktion SilentPlus. Störende Geräusche werden minimiert – bei nur leicht erhöhtem Energieverbrauch.



Sauber dank HygienePlus

Die Oberflächen unserer Kühlschränke sind von bis zu 99,9 % weniger schädlichen Mikroorganismen besiedelt als diejenigen von herkömmlichen Kühlschränken. Der Kunststoff, der das Wachstum und die Verbreitung hemmt und gleichzeitig unangenehmen Gerüchen vorbeugt, stammt von der führenden Schweizer Firma SANITIZED.



Sanfte Türschließung dank SoftClose/ SoftClosePlus

Bei allen großen Modellen bremsst die Türschließdämpfung SoftClose die Tür und zieht sie leise und sanft zu – egal wie schwungvoll sie geschlossen wird. Verschiedene Modelle schließen auch bei voller Beladung der Kühlschranktür besonders sanft – mit SoftClosePlus.



Ordentlich aufbewahrt dank FlexBox

Die FlexBox hilft beim Ordnung halten. Sie lässt sich individuell platzieren und bietet Raum für kleinere Lebensmittel, Packungen, Tuben und Gläser.



Übersicht dank SoftTelescope

Die Schubladen mit SoftTelescope-Auszügen lassen sich vollständig ausziehen und verfügen über einen Selbsteinzug mit sanfter Schließdämpfung. Dieses innovative Konzept ist in ausgewählten Kühlschränken integriert.



Flexibles Einräumen dank ClickShelf-Ablagen

Die ClickShelf-Ablagen lassen sich ganz einfach in der Höhe anpassen und einklicken. Somit lässt sich die Höhe der Fächer leicht und mühelos dem Inhalt anpassen.

Beste Sicht dank moderner Beleuchtung

Hochwertige LED-Leuchten verteilen das Licht optimal im gesamten Kühlraum und in allen Ecken, sodass auch bei voller Beladung alles optimal ausgeleuchtet ist.



Produktvergleich

Kühl- und Gefriergeräte

	CombiCooler V4000	Jumbo 60i	Magnum 2 60i	Iglu 60i
Seite im Prospekt	203	203	204	204
Ausführungen				
Nischenhöhe (cm)	177.8	177.8	177.8	177.8
1-türig		■	■	■
2-türig	■			
Vollintegriert	■	■	■	■
Nutzhalt gesamt (l)	282	308	289	216
Gefrierteil (l)	74		27	216
Energieeffizienzklasse	C	E	F	E
Exklusive V-ZUG-Ausstattung				
FreshControl-Zone		■	■	
MonoFridge	■			
ClimateControl	■			
SilentPlus	■			
ClickShelf	■			
HygienePlus	■			
	■			
V-ZUG-Home				
Einstellungen				
LED-Leuchten	■	■		■
Teilbare Ablagen oder Kurzablagen	■	■		
NoFrost	■			■
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren	■	■		■
Ferienfunktion	■			
Sabbat-Modus	■			
Bedienung und Anzeige				
Getrennte Temperaturregelung	■			
Digitalanzeige/Grafikanzeige	■	■		■
Touch-Bedienung	■	■		■
SoftClose/SoftClosePlus	■	■		■

Zubehör ab Seite 206

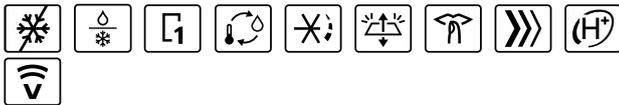
PureCool
Technologie



CombiCooler V4000

Dieser CombiCooler mit PureCool Technologie und NoFrost gehört mit der Energieeffizienzklasse C zu den sparsamsten Kühlgeräten.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 282l
- Nutzinhalt Kühlteil 208l
- Nutzinhalt Gefierteil 74l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 35 dB(A)
- Sabbat-Modus
- Ferienfunktion

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 1776 x 548 x 545 mm
Anschluss 220 - 240V~ 140W 10A



146 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Vollintegrierbar Türanschlag rechts (wechselbar)	5110800002	3090,-



Jumbo 60i

In Kombination mit dem Gefrierschrank Iglu 60i die perfekte Side-by-Side-Lösung.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 308l
- Nutzinhalt Kühlteil 214l
- Nutzinhalt Kaltlagerfach 94l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 37 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 1770 x 559 x 544 mm
Anschluss 220 - 240V~ 10A



156 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
Vollintegrierbar Türanschlag rechts (wechselbar)	5107870015	3190,-



Iglu 60i

In Kombination mit dem Kühlschrank Jumbo 60i die perfekte Side-by-Side-Lösung.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt Gefrierteil 216 l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Geräuschemission 37 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 1770 x 559 x 544 mm
Anschluss 220 - 240V~ 10A



239 kWh/a

Ausführung **Artikelnummer** **Preis exkl.**

Vollintegrierbar
 Türanschlag links (wechselbar) **5107770005** **3150,-**



Magnum 2 60i

Ein Kühlschrank mit viel Platz, integriertem Gefrierfach und drei Schubladen in der FreshControl Zone.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 289 l
- Nutzinhalt Kühlteil 169 l
- Nutzinhalt Gefrierteil 27 l
- Nutzinhalt Kaltlagerfach 94 l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 34 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 1770 x 559 x 544 mm
Anschluss 220 - 240V~ 10A



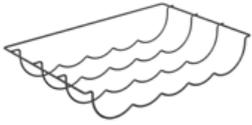
215 kWh/a

Ausführung **Artikelnummer** **Preis exkl.**

Vollintegrierbar
 Türanschlag rechts (wechselbar) **5107670015** **2790,-**

Ausstattung und Zubehör

Kühl- und Gefriergeräte



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

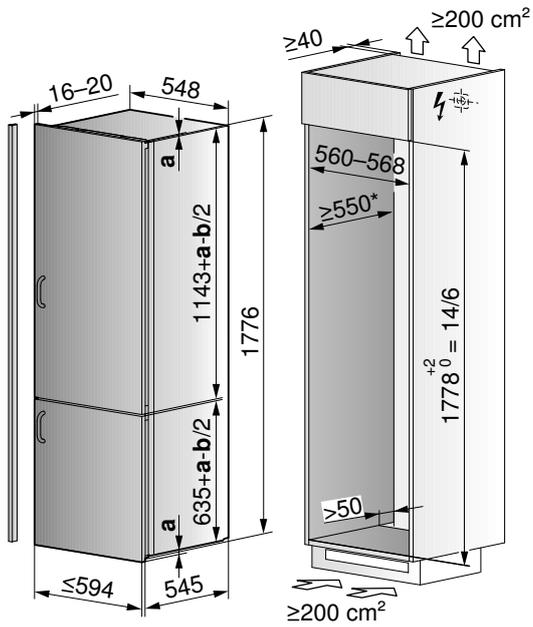
Beschreibung	Art.-Nr.	Preis*	CombiCooler V4000	Magnum 2 60i	WineCooler V6000	WineCooler UC SL	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
1 Flaschenrack	1062819	95,-	■		■					
2 Organizer-Set	1038479	62,-	■							
3 Aktivkohlefilter	1034054	52,-			■	■				
4 Wasserfilter	1088601	72,-					■			
5 Türfront Edelstahl (HxB: 1320 x 897 und 581 x 897 mm) mit zwei Griffen, Rechtsanschlag*	1087155	1390,-					■			
6 Türfront Edelstahl (HxB: 1320 x 897 und 581 x 897 mm) mit zwei Griffen, Linksanschlag*	1090119	1390,-					■			
7 Türfront Edelstahl (Rahmen HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1087156	925,-								■
8 Türfront Edelstahl (Rahmen HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090121	925,-								■
9 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 897 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1087157	1250,-						■		
10 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 897 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090120	1250,-						■		
Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1090125	1050,-								■
Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090126	1050,-								■
Ausgleichsleiste	1062627	62,-				■	■	■	■	
Füllprofil mit Montageplatten und Schrauben	1066699	12,-								

■ mit Gerät kompatibel | * Maße siehe Planungshilfe

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.

Maßzeichnungen

CombiCooler V4000 178NI

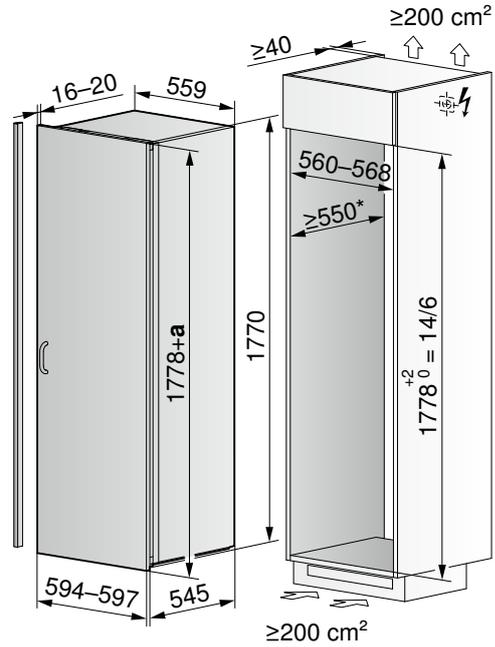


Gültig für Artikelnummer

5110800002

- * Empfehlung: 560 mm
- a Überlappung in mm
- b Abstand zwischen den 2 Türfronten (≥ 4 mm)

Magnum 2 60i

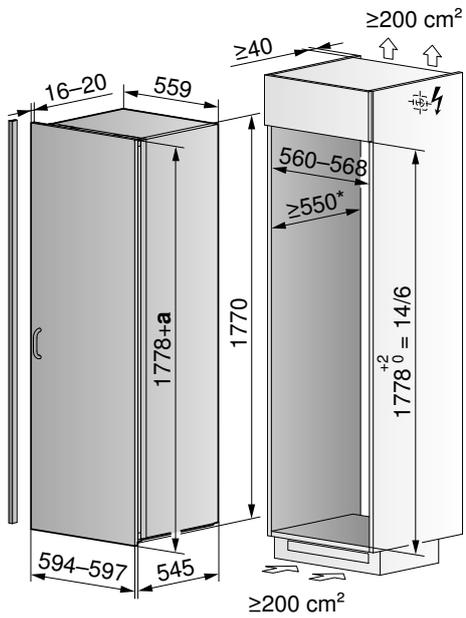


Gültig für Artikelnummer

5107610005

5107610015

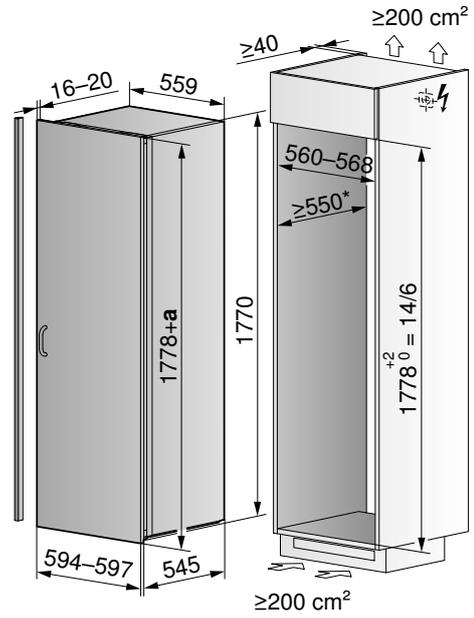
- * Empfehlung: 560 mm
- a Überlappung in mm



Gültig für Artikelnummer

5107810005
5107810015

* Empfehlung: 560 mm
a Überlappung in mm



Max. zulässiges Gewicht der Möbelfront: 26 kg

Gültig für Artikelnummer

5107770005

* Empfehlung: 560 mm
a Überlappung in mm



Ausführlichere Informationen
finden Sie in unserer Planungshilfe
auf vzug.com

Hervorragender Geschmack, prestigeträchtiges Design

Unsere Einbau-Weinkühler bieten die ideale Temperatur zum Weintrinken und präsentieren Flaschen perfekt.

Der Geschmack eines guten Weines wird wesentlich von der Temperatur bestimmt, bei der er serviert wird. Unsere Einbau-Weinkühler verfügen über zwei getrennte Temperaturzonen für Rot- und Weißwein. Beide lassen sich zwischen 5 °C und 20 °C einstellen. Viele unserer Einbau-Weinkühler werden in der Schweiz hergestellt und bestechen durch ein exklusives, harmonisches Design, das sich dezent in die Küche einfügt.

Neu: Wein professionell kühlen und präsentieren

Mit seinem repräsentativen Design und der lifestyleorientierten Ausstattung bringt dieser neue Weinkühlschrank aus unserer Manufaktur im Thurgau ein Weinkeller-Feeling in Ihr Zuhause. Der WineCooler V4000 90 kann bis zu 38 Flaschen aufnehmen. Sie garantiert jederzeit eine professionelle Kühlung und die perfekte Dekantiertemperatur. Das minimalistische Design mit dunklem Interieur und flexiblen Ablagen aus nachhaltigem Schweizer Buchenholz hebt das Weinkühlen in Ihrer Küche auf ein neues Level.

Besonders beliebt ist die SilentPlus-Funktion in offenen Küchen. Die Geräusentwicklung wird auf ein Minimum reduziert, bei nur einer sehr geringen Erhöhung des Energieverbrauchs.

Das Gefühl exklusiver Gastronomie in den eigenen vier Wänden

Die Glastüren sind grifflos und öffnen sich dank TouchOpen mit einer sanften Berührung. Der Innenraum ist auf das Wesentliche reduziert. Die Ablagen lassen sich zur Flaschenentnahme herausziehen und können auch schräg gestellt werden. Damit passt sich der WineCooler V4000 90 den Bedürfnissen seines Besitzers an: Sie können wahlweise so viele Flaschen wie möglich stapeln oder einzelne Flaschen und





deren Etiketten präsentieren. Auch Magnumflaschen erhalten bei diagonaler Positionierung die volle Aufmerksamkeit. Mit dem flexiblen Racks können offene Flaschen und dekantierte Weine in den Kühler zurückgeführt werden, um sie auf der richtigen Temperatur zu halten. Der WineCooler V4000 90 ist im Einklang mit der Excellence Line konzipiert. Mit seiner beeindruckenden Spiegelglasfront in Schwarz oder Platinum lässt er sich nahtlos mit V-ZUG Backöfen, Dampfgarern und Einbau-Kaffeefullautomaten kombinieren und fügt sich harmonisch in jede Küche ein.

WineCooler V6000: ein hochwertiger Begleiter für eine Side-by-Side-Lösung

Der WineCooler V6000 ist 178 cm groß und kann bis zu 83 Weinflaschen aufnehmen. Auch dieser Weinkühlschrank ist komfortabel zu bedienen, mit TouchOpen, SoftClose, dimmbarer LED-Beleuchtung und ausziehbare Holzregale. Eine großzügige und elegante Bühne, auf der erlesene Weine stilvoll präsentiert werden können.



Produktvergleich

Weinkühler

	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	Winecooler UC5L 60
Seite im Prospekt	214	214	215
Ausführungen			
Nischenhöhe (cm)	177.8	90.6	82-87*
1-türig	■	■	■
Vollintegriert			
Nutzhalt gesamt (l)	271	131	94
Energieeffizienzklasse	G	D	G
Exklusive V-ZUG-Ausstattung			
SilentPlus		■	
HygienePlus		■	
Einstellungen			
LED-Leuchten	■	■	■
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren		■	
Sabbat-Modus		■	
Bedienung und Anzeige			
Getrennte Temperaturregelung	■	■	■
Digitalanzeige/Grafikanzeige	■	■	■
Touch-Bedienung	■	■	■
SoftClose/SoftClosePlus	■	■	■
TouchOpen	■	■	■

Zubehör ab Seite 206 | * Unterbau, bodenstehend

WineCooler

Excellence Line



WineCooler V6000

Die optimale Ergänzung zur Side-by-Side Lösung mit Jumbo 60i und Iglu 60i.

Ausstattung



Merkmale

- 2 Temperaturzonen (+5C bis + 20C)
- Nutzinhalt total 271 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 83 (Maße nach Bordeaux-Weinflaschen berechnet Ø 76 mm /Höhe 335mm)
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 32 dB(A)
- Stabiler Teleskopauszug

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 1816 x 595 x 552 mm
Anschluss 220 - 240V~ 10A



176 kWh/a

Ausführung **Artikelnummer** **Preis exkl.**

Spiegelglas Schwarz, Grifflos
 Türanschlag rechts (wechselbar) **5109500010** **5590,-**



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



WineCooler V4000 90

Der exklusive Weinkühler bringt mit seinem puristischen Design das Weinkeller-Feeling direkt nach Hause.

Ausstattung



Merkmale

- 2 Temperaturzonen
- Nutzinhalt total 131 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 38 (Maße nach Bordeaux-Weinflaschen berechnet Ø 76 mm /Höhe 335mm)
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 34 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 900 x 596 x 566 mm
Anschluss 220 - 240V~ 55W 10A



69 kWh/a

Ausführung **Artikelnummer** **Preis exkl.**

Spiegelglas Schwarz, Grifflos (Türanschlag nicht wechselbar)
 Türanschlag links **5110200024** **4290,-**
 Türanschlag rechts **5110200023** **4290,-**
Spiegelglas Platinum, Grifflos (Türanschlag nicht wechselbar)
 Türanschlag links **5110200026** **4290,-**
 Türanschlag rechts **5110200025** **4290,-**



Spiegelglas Schwarz

Winecooler UCSL 60

Der edle Winecooler für den Praktischen Untereinbau mit der TouchOpen Funktion.

Ausstattung



Merkmale

- 2 Temperaturzonen (+5C bis + 18C)
- Nutzinhalt total 94l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 34 (Maße nach Bordeaux-Weinflaschen berechnet Ø 76 mm/Höhe 335mm)
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Schnellkühlen
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 35 dB(A)
- Stabiler Teleskopauszug

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 816 x 597 x 571 mm
Anschluss 220-240 V~ 10A



146 kWh/a

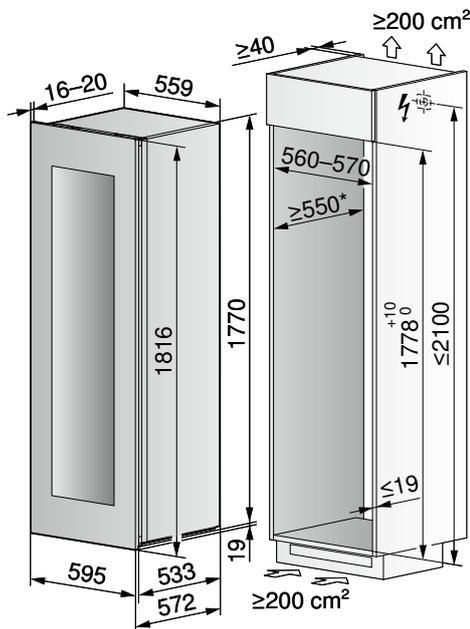
Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

Spiegelglas Schwarz, Grifflos Türanschlag rechts (wechselbar)	5109300008	4290,-
---	-------------------	---------------

Maßzeichnungen

Excellence Line

WineCooler V6000

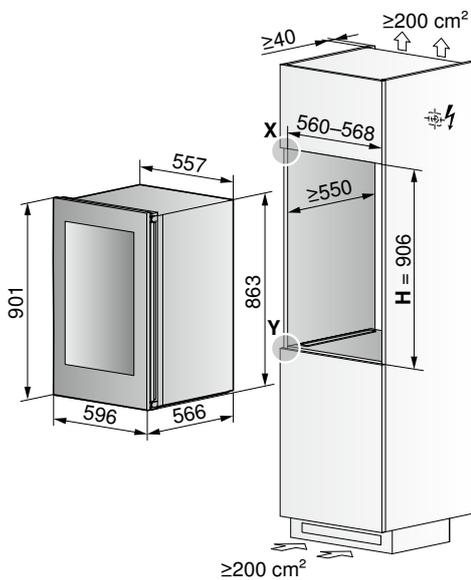


Gültig für Artikelnummer

5109500010

* = Empfehlung: 560mm

WineCooler V4000 90



Gültig für Artikelnummer

5110200001
5110200002
5110200019
5110200020
5110200021
5110200022

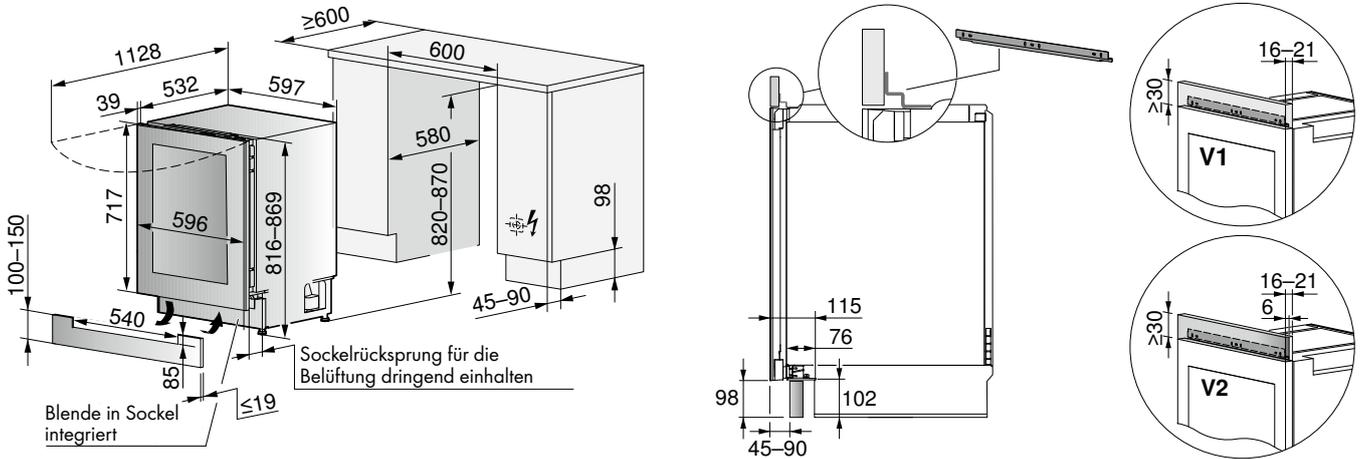
Einbauart	Nischenhöhe H	Einbauset Art.-Nr.	Einbauset Höhe	Überlappung U1	Überlappung U2
EURO 90/60	906	1031817	16mm	4mm	-



Ausführlichere Informationen
finden Sie in unserer Planungshilfe
auf vzug.com

Winecooler UCSL 60

Lüftungsgitter ist im Lieferumfang enthalten. Montagewinkel: Art.-Nr. 1062627 (optional)

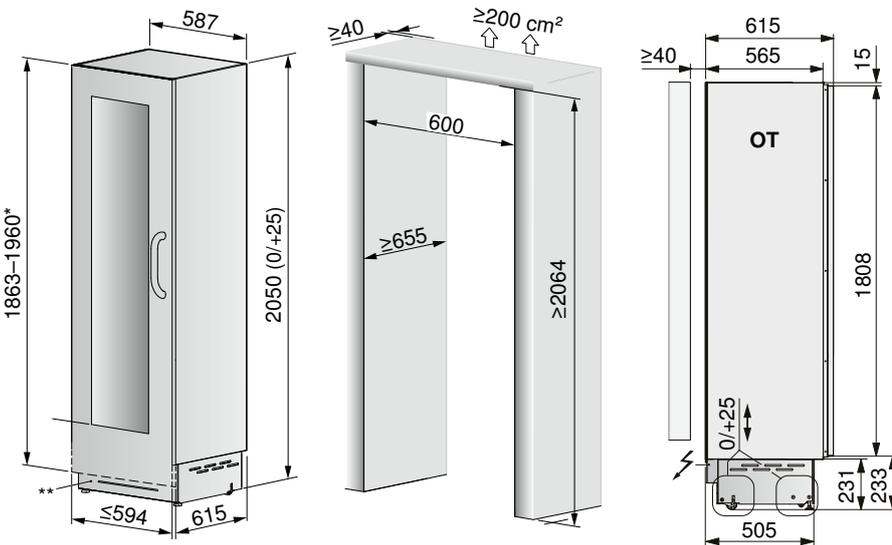


Gültig für Artikelnummer

5109300008

Einbauart	Nischenhöhe H
EURO 60	820 - 870 + 2

WineCooler V6000 Supreme



Gültig für Artikelnummer

5109700018
5109700019

* AB Nischenhöhe > 2.064 mm sind die Bohrungen sowie die Höhe der Möbelfront anzupassen, siehe dazu die Installationsanleitung

** Chrom-Front kann durch eine einen Möbelsockel ersetzt werden.

⚡ Wasseranschluss: Länge 2,5 m, Wasserablauf und Aquastop nicht erforderlich.

⚡ Elektrisches Anschlusskabel: 2 m.

RefreshButler





Er sorgt für frische und gepflegte
Kleidung: mit exklusiven
Programmen für besonders
empfindliche Textilien.

Frische, hygienisch reine Kleidung ohne Waschen

Getragene Anzüge und Kostüme werden schonend aufgefrischt und entknittert. Der Refresh-Butler beseitigt bis zu 99,99 % aller Keime und Bakterien. Sportkleidung und -schuhe können nach kurzer Zeit trocken aus dem Refresh-Butler entnommen werden. Mäntel und empfindliche Textilien werden einfach auf den mitgelieferten speziellen Kleiderbügeln hineingehängt.

Bedient wird der Refresh-Butler über ein intuitives Touch-Display. Die farbechte LED-Beleuchtung sorgt für optimale Übersicht im Inneren. Der Innenraum ist mit klappbaren Kleiderstangen, hochwertigen Kleiderbügeln und einem Korb für Kleintextilien ausgestattet.

Der Refresh-Butler kann freistehend installiert oder fest eingebaut werden. Hinweise zur richtigen Installation finden Sie auf der Website vzug.com.

Exklusive Programme für empfindliche Textilien

Mit den Programmen Auffrischen, Entknittern, Trocknen und Hygienisieren erhält hochwertige Kleidung im Refresh-Butler schonendste Pflege.



Auffrischen

Das Auffrischprogramm neutralisiert Gerüche wie etwa Kochgerüche und Zigarettenrauch ohne Chemikalieneinsatz. Mittels der Photokatalyse-Technologie und Dampf werden die Geruchsmoleküle den Textilien entzogen und sukzessive abgebaut. Mit der Zusatzfunktion Entknittern werden Knitter- und Tragefalten, zum Beispiel im Ellenbogen oder bei Anzughosen im Schritt- und Kniebereich, stark reduziert. Für Materialien wie Pelz und Leder ist dieses Programm nicht geeignet.

Bestätigt durch



Hygienisieren

Mit dem Programm Hygienisieren werden bis zu 99,99 % aller Keime und Bakterien beseitigt. Für Materialien wie Pelz und Leder ist dieses Programm nicht geeignet.

Bestätigt durch



Trocknen

Textilien und Schuhe trocknen im Refresh-Butler dank warmer Luft schnell und ohne mechanische Einwirkung.

Bestätigt durch





Schwarz, Scharnier links

Edelstahl, Scharnier links



RefreshButler V6000

Pflege, Hygienisierung und Auffrischen von Kleidung.

Ausstattung



Merkmale

- TouchControl
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Beleuchtung LED
- Klappbare Kleiderstange
- 5 hochwertige Kleiderbügel
- 1 Korb für Kleintextilien
- Frischwassertank
- Kondensatablaufank

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	1960 x 775 x 570 mm
Anschluss	230V~ 1200W 10A

Ausführung	Artikelnummer	Preis exkl.
------------	---------------	-------------

Freistehend oder integrierbar

Schwarz, Scharnier links	1400360000	Preis auf Anfrage
Edelstahl, Scharnier links	1400360003	Preis auf Anfrage



Der RefreshButler kann auch vollständig eingebaut werden.

Maßzeichnungen

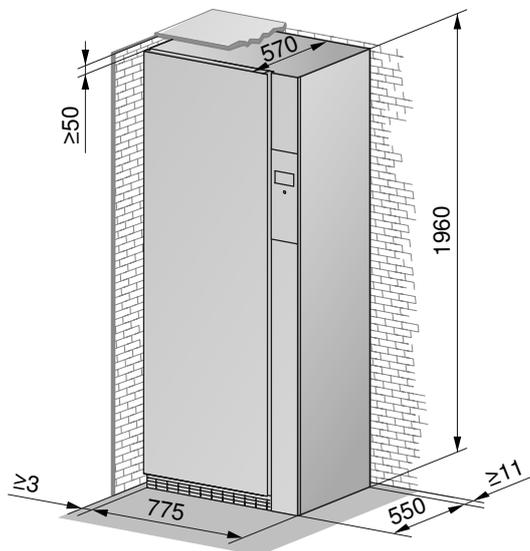
Excellence Line

RefreshButler V6000

Gültig für Artikelnummer

1400360003

1400360000



Wird der Refresh-Butler freistehend platziert, muss zu den Wänden auf beiden Seiten ein Abstand von mindestens 3 mm eingehalten werden.

Für den integrierten Einbau mit einer Möbelfront siehe unsere Planungshilfe oder Installationsanleitung auf vzug.com oder über unseren

QR-Code (siehe unten).



Ausführlichere Informationen
finden Sie in unserer Planungshilfe
auf vzug.com

Betriebsarten auf einen Blick

Steamer, CombiSteamer und CombiAirSteamer

	Dampf Ideal für schonendes Garen von frischem Gemüse.		Grill Zum Grillen und Toasten von flachem Gargut und zum Gratinieren		GarAutomatik mit CCS Größe und Form des Garguts werden erkannt und die Dauer und Temperatur entsprechend eingestellt.
	PowerSteam Schnelles und schonendes Garen mit Dampf und Mikrowelle.		Grill mit Umluft Zum Braten größerer Fleischstücke		EasyCook Hilfe bei der Auswahl der idealen Einstellungen. Mit Tipps für die idealen Einstellungen für eine Vielzahl von Speisen und Gerichten.
	Heißluft Perfekt, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen.		Mikrowelle Zum Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln.		Favoriten Schnelles und einfaches Speichern von Lieblingsprogrammen.
	Heißluft feucht Ideal zum Backen und Braten – die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.		Regenerieren Schonendes Erwärmen von gefrorenen oder gegarten Lebensmitteln.		Rezepte Vorprogrammierte Rezepte aus den inspirierenden Rezeptbüchern.
	Heißluft mit Beschwadern Das Gargut wird gleichmäßig und schneller gegart und bleibt saftig.		RegenerateOmatic Automatisches Erhitzen von vorgekochten Speisen. Temperatur- und Dauereinstellungen müssen nicht angepasst werden.		Eigene Rezepte Speichern der eigenen Rezepte im Gerät.
	Leistungsstarke Heißluft mit Beschwadern Schnelles Garen mit zusätzlicher Dampf- und Mikrowellenfunktion.		PowerRegeneration Die optimale Kombination zum Erhitzen von vorgekochten Speisen.		Hygiene Sterilisieren von Behältern, Babyflaschen und Marmeladengläsern.
	Heißluft Eco Schnelles Backen mit Heißluft- und Mikrowellenfunktion.		Auftauen Zum schonenden Auftauen von Lebensmitteln.		Wellness Erwärmen von heißen Tüchern, heißen Wickeln, Hot Stones etc. zur völligen Entspannung.
	Heißluft Eco Energiesparendes Garen, für Gratins und Schmorgerichte.		Zartgaren Hochwertige Fleischstücke schonend zubereiten.		Tellerwärmen Praktische Methode zum Vorwärmen von Geschirr.
	PizzaPlus Für besonders knusprigen Boden bei Pizza und Kuchen.		Vacuisine Langsames Garen von vakuumversiegelten Speisen bei niedriger Temperatur.		Schnell aufheizen Schnelles Vorheizen der Kochstelle.
	Ober-/Unterhitze Herkömmliches Backen, Kochen und Braten.		Profi-Backen Brot backen wie in der Bäckerei dank automatischer Feuchtigkeitszugabe und perfekt abgestimmter Prozesse.		Reinigung Automatisches Reinigungsprogramm mit oder ohne Reinigungsmittel.
	Ober-/Unterhitze feucht Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.		Warmhaltefunktion Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.		Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit Uhrzeit wird automatisch auf Sommer- und Winterzeit eingestellt.
	Ober-/Unterhitze Eco Energiesparendes Garen, ideal für Gratins und Schmorgerichte.		Unterhitze Perfekt zum Fertigbacken von Kuchenböden und zum Einkochen von Gerichten		Sabbat-Modus Ermöglicht einen Betrieb bis zu 78 Stunden.
					V-ZUG-Home Das Gerät ist netzwerkfähig.

Backöfen und Herde

	Heißluft Perfekt, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen.		Unterhitze Perfekt zum Fertigbacken von Kuchenböden und zum Einkochen von Gerichten		Favoriten Schnelles und einfaches Speichern von Lieblingsprogrammen.
	Heißluft feucht Ideal zum Backen und Braten – die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.		Grill Zum Grillen und Toasten von flachem Gargut und zum Gratinieren		Rezepte Vorprogrammierte Rezepte aus den inspirierenden Rezeptbüchern.
	Heißluft Eco Energiesparendes Garen, für Gratins und Schmorgerichte.		Grill mit Umluft Zum Braten größerer Fleischstücke		Eigene Rezepte Speichern der eigenen Rezepte im Gerät.
	PizzaPlus Für besonders knusprigen Boden bei Pizza und Kuchen.		Warmhaltefunktion Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.		Tellerwärmen Praktische Methode zum Vorwärmen von Geschirr.
	Ober-/Unterhitze Herkömmliches Backen, Kochen und Braten.		GarAutomatik mit CCS Größe und Form des Garguts werden erkannt und die Dauer und Temperatur entsprechend eingestellt.		Schnellaufheizen Schnelles Vorheizen der Kochstelle.
	Ober-/Unterhitze feucht Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.		Zartgaren Hochwertige Fleischstücke schonend zubereiten.		Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit Uhrzeit wird automatisch auf Sommer- und Winterzeit eingestellt.
	Ober-/Unterhitze Eco Energiesparendes Garen, ideal für Gratins und Schmorgerichte.		EasyCook Hilfe bei der Auswahl der idealen Einstellungen. Mit Tipps für die idealen Einstellungen für eine Vielzahl von Speisen und Gerichten.		Sabbat-Modus Ermöglicht einen Betrieb bis zu 78 Stunden.
	Oberhitze Zum Gratinieren und Überbacken.		V-ZUG-Home Das Gerät ist netzwerkfähig.		

Wärmeschubladen

	Tellerwärmen Praktische Methode zum Vorwärmen von Geschirr.		Innenbeleuchtung Optimale Garraumbeleuchtung mit LED-Leuchten.		Sabbat-Modus Ermöglicht einen Betrieb bis zu 72 Stunden - Leuchten sind deaktiviert.
	Tassen wärmen Ideal zum Vorwärmen von Tassen und Gläsern.		Garen mit niedriger Temperatur Perfekt zum Schmoren und Köcheln kleiner bis mittelgroßer Fleischstücke.		Schublade mit Vollauszug Schnelles Befüllen und Entnehmen dank voll ausziehbarer Schublade.
	Speisen warmhalten Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.		Hefeteig gehen lassen Teig gehen lassen wie ein Profi - für Brote wie vom Bäcker.		Rostgitter Speisen oder Geschirr auf zwei Ebenen platzieren
	Speisen warmhalten Die perfekte Betriebsart für die Zubereitung von Joghurt		Timer Automatische Abschaltung nach der voreingestellten Zeit.		
	Favoriten Lieblingsprogramme einfach und schnell speichern.		Sicherheitsabschaltung Automatische Abschaltung nach 12 Stunden.		

Vakuumschubladen

	Beutelhalter Beutel sicher einlegen und vakuumieren - ohne Herausrutschen		Externes Vakuumieren Perfekt, um Glasflaschen außerhalb der Schublade zu vakuumieren.		Geöffnet verriegeln Schubladen werden in voll ausgezogener Position verriegelt.
	Vakuumieren auf vier Stufen Sanftes Vakuumieren auf vier verschiedenen Stufen.		Beutelabstützung Erleichtert die Handhabung kleiner Vakuumbbeutel.		
	Versiegeln auf drei Stufen Versiegeln auf drei verschiedenen Stufen.		Schublade mit Vollauszug Schnelles Befüllen und Entnehmen dank voll ausziehbarer Schublade.		

Einbau-Kaffevollautomaten

	Coffee-Center Die internationale Variante des italienischen Espresso.		Cappuccino Starker Kaffee vereint mit Milchschaum.		Heißes Wasser Optimal zur Zubereitung von Tee.
	Espresso Kleine Tasse Kaffee mit intensivem Geschmack.		Latte Macchiato Einfacher Espresso mit heißer Milch und viel Milchschaum.		Kaffeestärke Fünf unterschiedliche Kaffeestärken wählbar.
	2 Tassen Doppelte Menge - kann in einer oder in zwei Tassen zubereitet werden.		Café au lait Einfacher Espresso, mit heißer Milch und feinem Milchschaum.		Tassengröße Fünf verschiedene Tassengrößen wählbar.

Kochfelder

	AutoPowerPlus Automatik: extra hohe Leistung für die Kochzone, bis zum Siedepunkt		Schmelzfunktion Schonendes Schmelzen von z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40 °C.		OptiClean Bratfläche mit Wasser bedecken und 10 Minuten bei 70 °C einwirken lassen.
	PowerPlus Extra hohe Leistung für die Kochzone, bis zum Siedepunkt		Simmerfunktion Erhitzen von Würsten, Klößen etc. im heißen Wasser unter dem Siedepunkt.		ProfiModus Leistungsstufe für das Kochgeschirr durch Verschieben des Kochgeschirrs ändern.
	Pausentaste Kochzonen werden für 10 Minuten vorübergehend auf die Leistungsstufe 1 geschaltet.		Optimal für Fleisch Automatische Auswahl der optimalen Gartemperatur für Fleisch.		Memory-Funktion Einstellungen der Kochzone automatisch für neue Kochzone übernehmen.
	Warmhalten Fertig gegarte Speisen werden bei ca. 65 °C warmgehalten		Optimal für Gemüse Automatische Auswahl der optimalen Gartemperatur für Gemüse.		Pfannen-Erkennung Erkennt Töpfe/Pfannen mit einem Bodendurchmesser von 10-22 cm.
	Ankochautomatik Temporär volle Leistung - danach Zurückschalten auf vorherige Einstellung.		Optimal für Fisch Automatische Auswahl der optimalen Gartemperatur für Fisch..		Automatische Pfannenerkennung Die Induktionsspulen erkennen automatisch, ob sich ein Topf direkt über ihnen befindet oder nicht.
	Akustischer Timer Kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.		Slider-Bedienung Eine sanfte Gleitbewegung mit dem Finger genügt - einfach und ergonomisch.		Teppan-Yaki-Funktion Teppan-Yaki-Platte wird automatisch erkannt.
	Betriebsdauer mit Abschaltfunktion Ermöglicht, dass die Kochzone nach eingestellter Dauer automatisch ausschaltet.		Einstellung Tastenton Lautstärke der Tastentöne verändern oder ausschalten.		OptiLink Dunstabzug regelt sich im Datenaustausch mit dem Kochfeld automatisch.
	Brückenfunktion Zwei Zonen nebeneinander werden eingeschaltet und zusammen geregelt.		Wischschutz Deaktiviert das Bedienfeld zur kurzen Reinigung der Bedienelemente.		V-ZUG-Home Das Gerät ist netzwerkfähig.
	Automatische Überbrückungsfunktion Mehrere Induktionsspulen schalten sich automatisch zusammen.				

Dunstabzüge

	Abluft Durch ein Abluftrohr wird der Kochdunst direkt ins Freie geführt.		SilentPlus Besonders leiser Betrieb dank einer speziell isolierten und ausgekleideten Abzugshaube.		Aktivkohlefilter gesättigt Zeigt an, dass der Aktivkohlefilter gesättigt ist.
	Umluft Die Kochdünste werden durch einen Aktivkohlefilter geleitet und in den Raum zurückgeführt.		Intensivstufe Zum schnellen und kräftigen Absaugen von Dämpfen, z.B. beim Anbraten.		Wischschutz Deaktiviert das Bedienfeld zur kurzen Reinigung der Bedienelemente.
	FlexLED LED mit einstellbarer Lichtfarbe für eine harmonische Beleuchtung.		Automatischer Nachlauf Beseitigt Restgerüche für 5 bis 20 Minuten.		OptiLink Dunstabzug regelt sich im Datenaustausch mit dem Kochfeld automatisch.
	Dimmfunktion Die Intensität der LEDs kann eingestellt werden.		Metallfettfilter reinigen Zeigt an, dass der Metallfettfilter gereinigt werden muss.		ComfortFix Der Metallfettfilter lässt sich durch Magnetschlüssel leicht und sicher herausnehmen.
					Randabsaugung Kochdünste werden durch Oberflächenabsaugung sehr schnell abgesaugt.

Geschirrspüler

	Automatik-Funktion Intelligente Sensoren helfen, Wasser und Energie zu sparen.		Glas Sanftes Programm - ideal für Gläser.		Eco Wenn die Zeit keine Rolle spielt und Sie viel Energie sparen wollen.
	SteamFinish Nach dem Trocknen verleiht reiner Wasserdampf Glanz.		Intensiv Programm für stark verschmutztes Geschirr einschließlich Pfannen.		Energie sparen Ein Zusatzprogramm - senkt die Temperatur und spart Energie.
	Leise Das Programm ist so leise, dass das Gerät kaum hörbar ist.		Fondue/Raclette Macht Fonduetöpfe und Raclette-Pfännchen perfekt sauber.		Zeitverzögerter Start Das Programm startet automatisch zu einem späteren Zeitpunkt.
	Kurzprogramm für jeden Tag Schnellprogramm für normal verschmutzte Beladung, einschließlich Pfannen.		Hygiene Für besonders empfindliche Gegenstände wie Schneidebretter und Babyflaschen.		OptiStart Das Programm startet automatisch zu einem späteren Zeitpunkt und spart Energie.
	Kurz Schnellprogramm für leicht verschmutzte Snackschalen.		Vorspülen Verhindert die Entstehung von Gerüchen im Geschirrspüler.		EcoManagement Gibt Auskunft darüber, wie viel Wasser und Energie das Programm verbraucht.
	Party programme Sauberes Geschirr in 11 Minuten		MachineCare Entfettet und reinigt den Innenraum und die Komponenten.		V-ZUG-Home Das Gerät ist netzwerkfähig.
	Sprint Extrem schnelles Programm für leicht verschmutzte Snackschalen.		Teilbeladung Spart Wasser und Energie, wenn der Geschirrspüler nicht voll beladen ist.		

Kühl- und Gefriergeräte

	NoFrost Mit der ausgeklügelten NoFrost-Technologie gehört das Abtauen der Vergangenheit an.		Grafisches Display Dieses hochwertige Display unterstreicht das Design des Geräts.		FlexBox Kann individuell positioniert werden und bietet Platz für kleinere Einkäufe.
	Getrennte Temperaturregelung Die Temperaturen im Kühl- und Gefrierfach können separat eingestellt werden.		ClickShelf Die Regalhöhen lassen sich schnell und einfach mit nur einer Hand verstellen.		IceMachine Integrierter Eiswürfelspender füllt automatisch nach.
	MonoFridge Verwandelt ein Gefrierfach in nur wenigen Stunden in einen normalen Kühlraum.		SilentPlus Minimiert störende Geräusche bei leicht erhöhtem Stromverbrauch.		InfinityShelf Die auf Gleitschienen aufgehängten Regale können in jeder Höhe frei positioniert werden.
	FreshControl-Zone Gekühlte Lebensmittel bleiben bei ca. 0 °C und idealer Luftfeuchtigkeit länger frisch.		SoftTelescope Vollständig ausziehbare Schubladen mit Selbstzug und Soft-Close-Mechanismus.		TouchOpen Die grifflose Glastür lässt sich durch leichte Berührung öffnen.
	ClimateControl Sorgt für geringe Temperaturunterschiede und verhindert Eisbildung an der Rückwand.		SoftClose Dämpft den Schwung der Tür und schließt sie leise und sanft.		Touch Control Zur bequemen Steuerung von Geräten.
	Kaltlagerfach Mit 8 bis 12 °C ist es ideal für kälteempfindliche Lebensmittel.		SoftClosePlus Die Tür schließt besonders sanft, selbst bei voller Beladung.		Ausziehbare Regale Ausziehbare Regale, die für die Präsentation von Weinflaschen in geneigter Position verwendet werden können.
	PartyCooling Stärkere Kühlung für häufiges Öffnen der Tür und Beladen mit warmen Speisen.		HygienePlus Verhindert schädliche Mikroorganismen auf Oberflächen.		V-ZUG-Home Das Gerät ist netzwerkfähig.

Adora Waschmaschinen

 Waschladung Waschladung von bis zu 7 kg.	 Favoriten Schnelles Speichern und Starten der Favoriten.	 AquaPlus Geringeres Risiko von Hautreizungen durch zusätzliches Abspülen.
 Waschladung Waschladung von bis zu 8 kg.	 Gewebeprogramme Eine Reihe von Programmen für verschiedene Gewebearten.	 Trübungssensor Geringerer Wasserverbrauch durch Messung des Verschmutzungsgrades des Waschwassers.
 Waschtemperatur Temperaturen für alle Gewebearten.	 Grad der Verschmutzung Auswahl von leicht verschmutzt bis milbenabweisend.	 Eco Zusatzfunktion für energiesparendes Waschen.
 Schleuderdrehzahl Einstellbar von 400 bis 1400 U/min.	 Pflegeleicht Höhere Wassermenge, reduzierte Waschwirkung und Schleuderdrehzahl.	 EcoManagement Statistik und Vorausberechnung des Wasser- und Energieverbrauchs.
 Schleuderdrehzahl Einstellbar von 400 bis 1600 U/min.	 Vorwaschen Zusatzfunktion für stark verschmutzte Wäsche	 Trommelbeleuchtung Farbgetreue Innenbeleuchtung der Trommel.
 Buntwäsche 20 °C Energiesparprogramm für leicht verschmutzte Textilien.	 Dampf gegen Knitterfalten Weniger Knitterfalten durch Dampf. Nach dem Herausnehmen trocken bügeln.	 OptiDos Automatische Dosierung von Flüssigwaschmittel und/oder Weichspüler.
 Sprint Zusätzliches Schnellwaschprogramm.	 Dampf-Knitterschutz Plus Zusätzlicher Knitterschutz durch Dampf - ideal für Wäsche.	 Gerätehygiene Hinweis und Programm zur Reinigung des Geräts.
 Wolle Schonendes Waschen von Wollsaachen und empfindlichen Geweben.	 Zusatzprogramme Zusätzliche Auswahl an Programmoptionen.	 Imprägnierung Extra-Programm für die schonende Imprägnierung von Textilien.
 Handwäsche Sehr schonendes Waschen von Handwäsche.	 Zeitverzögerter Start Automatisch verzögerter Programmstart von bis zu 24 Stunden.	 V-ZUG-Home Gerät kann über Wi-Fi vernetzt werden.
 WetClean Optimale Pflege von waschbaren Stoffen.	 OptiTime Intelligente Startverzögerungsfunktion, mit der die verfügbare Zeit optimal genutzt werden kann.	

Adora Wärmepumpe Trockner

 Waschladung Waschladung von bis zu 7 kg.	 Wolle Schonende Trocknung von Wollsaachen bei niedrigen Temperaturen.	 Sprint Zusatzfunktion für noch schnelleres Trocknen
 Waschladung Waschladung von bis zu 8 kg.	 Standard-Knitterschutzprogramm Verringert die Knitterbildung bei feuchten Geweben.	 Eco Zusatzfunktion für energiesparendes Trocknen.
 Extra trocken Für dicke, mehrlagige Stoffe, trocknet die Textilien vollständig.	 Zeitverzögerter Start Automatisch verzögerter Programmstart von bis zu 24 Stunden.	 EcoManagement Statistik und Vorausberechnung des Energieverbrauchs.
 Normal trocken Programm für eine Ladung ähnlicher Artikel (T-Shirts, Unterwäsche), trocknet die Textilien vollständig.	 ReversePlus Für gleichmäßiges Trocknen und weniger Verfilzungen (Bettwäsche).	 Trommelbeleuchtung Farbgetreue Innenbeleuchtung der Trommel.
 Bügeltrocken Das Programm lässt die Textilien leicht feucht und bereit zum Bügeln.	 Knitterschutz Automatische Rückwärtsdrehung nach Programmende zum Auflockern der Teile.	 Korb-Programm Programm zum Trocknen von sauberen Stoffen und Turnschuhen im Korb.
 Feucht Automatisches Programm zum anschließenden Bügeln mit einer Bügelmaschine (Tischwäsche).	 Lüften Programm zum Auffrischen von trockenen Textilien ohne Heißluft.	 Zusatzprogramme Zusätzliche Auswahl an Programmoptionen.
 Zeitgesteuertes Trocknen Textilien werden für die gewählte Dauer getrocknet.	 Pflegeleicht Zusätzliche Funktion zum Trocknen von Mischgewebe.	 Raumluft-Wäschetrocknung Einstellung zum Trocknen von Wäsche auf der Leine und zur Entfeuchtung von Räumen.
 Favoriten Schnelles Speichern und Starten der Favoriten.	 Ultra-Pflege Zusatzfunktion zum Trocknen von Feinwäsche bei reduzierter Temperatur.	 Programm zur Feuchteregeung Automatische Regelung der Raumluftfeuchte über max. 7 Tage.
 Gewebeprogramme Eine Reihe von Programmen für verschiedene Gewebearten.	 SilentPlus Zusatzfunktion für noch leiseren Betrieb.	 V-ZUG-Home Gerät kann über Wi-Fi vernetzt werden.

RefreshButler

 Auffrischen Neutralisiert Gerüche und frischt die Kleidung auf.
 Hygiene Beseitigt bis zu 99,99 % der Keime und Bakterien.
 Trocknen Trocknet bis zu 5 kg Wäsche ohne Bewegung.
 Zeitverzögerter Start Automatisch verzögerter Programmstart von bis zu 24 Stunden.
 Zusatzprogramme Zusätzliche Auswahl an Programmoptionen.

Garantie Informationen

V-ZUG Europe (Deutschland)

2-Jahre Gewährleistung

Für jedes V-ZUG Produkt, das in Deutschland gekauft und installiert wird, erhalten Sie ab Kaufdatum zwei Jahre Garantie wie beschrieben auf unserer Website (vzug.com).

Garantieerlängerung für zusätzliche 3 Jahre

V-ZUG bietet die Möglichkeit, eine Garantieerlängerung um 3 Jahre zu erwerben, wenn die Gewährleistung abgelaufen ist. Die Garantieerlängerung kann gemeinsam mit dem Gerät gekauft werden oder während der Gewährleistungsperiode und läuft dann automatisch ab Ende der Gewährleistung. Für den Kauf der Garantieerlängerung kontaktieren Sie bitte V-ZUG Europe.

Preis (exkl. MwSt.) für Garantieerlängerung um 3 Jahre:

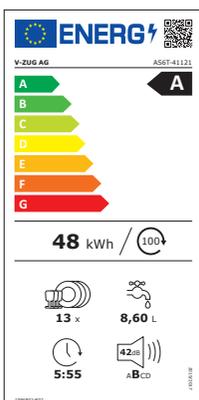
79,00 €/Gerät: Geschirrspüler, Vakuumerschublade, Wärmeschublade, Kochfeld, Dunstabzug, Mikrowelle, Öfen und Kühlgeräte. 99,00 €/Gerät: Kombi-Geräte mit Dampf, Kaffeemaschine.

Die Garantieerlängerung deckt die Kosten für Arbeitszeit und Anfahrt sowie das Ersatzmaterial. Ausgeschlossen sind jedoch Verschleißteile wie Glühbirnen, Filter, Türdichtungen etc. sowie Zubehör und Beschädigungen an ästhetischen Teilen wie Kratzer an Türen etc.

Die vollständigen Bedingungen der Garantieerlängerung erhalten Sie durch Anfrage bei unserem Kundendienst.

Wie kann ich einen Störfall melden?

Eine Serviceanfrage kann über das Online-Störungsmeldungsformular auf unserer Website www.vzug.com/de/de/troublesreport, per E-Mail an service.de@vzug.com oder telefonisch unter der Gratisnummer 00800 850 850 00 erfolgen. Bitte halten Sie Ihre Fabrikationsnummer immer griffbereit. Unsere Büros stehen Ihnen von Montag bis Freitag von 9 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr (Freitag bis 16 Uhr) zur Verfügung.



Energieeffizienz auf einen Blick

Mit Hilfe der Etikette kann der Energieverbrauch direkt am Gerät abgelesen werden. Unsere Geräte befinden sich in den besten Energieeffizienzklasse

Preise

Nähere Informationen sind unter www.vzug.de verfügbar. Technische Änderungen, Irrtümer, Druckfehler und Liefermöglichkeiten bleiben vorbehalten. Alle angegebenen Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen in Euro. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



Die Warendecklaration finden Sie auf unserer Homepage vzug.com

V-ZUG Produkte sind erhältlich in

der Schweiz, in Australien, Belgien, China, Deutschland, Frankreich, Israel, Italien, im Libanon, in Luxemburg, den Niederlanden, in Österreich, Singapur, in der Türkei, Ukraine und im Vereinigten Königreich. Welche Produkte in Ihrem Land erhältlich sind, entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Landeskatalog.

Für zusätzliche Informationen, kontaktieren Sie bitte

V-ZUG Europe BV

Evolis 102
8530 Harelbeke
Belgien

Tel.: 0800 89 84 273

Fax: 0800 89 84 329

vzug.com

info.de@vzug.com

Gourmet-Hotline für

Kochberatung

Tel.: 0800 89 84 273

Service-Hotline für

Werkkundendienst

Tel.: 00800 850 850 00

V-ZUG Studio Ausstellungs- und Beratungscenter

Um Sie optimal beraten zu können, bitten wir um eine Terminvereinbarung.

Die Öffnungszeiten finden Sie unter vzug.com/zugorama

V-ZUG Studio München

Promenadeplatz 11

80333 München

vzug.studio.muc@vzug.com

V-ZUG Studio Löhne

Weidengrund 10

32584 Löhne

vzug.studio.loehne@vzug.com

 facebook.com/vzuggermany

 instagram.com/vzug_de

 linkedin.com/company/vzugde

