



La perfection suisse à la maison



V-ZUG
Collection France 2020/2021





Découvrez l'univers digital de V-ZUG

Informations générales, vidéos et photos : n'hésitez pas à scanner nos codes QR pour découvrir des contenus toujours plus intéressants ! Vous pourrez ainsi apprendre à mieux connaître votre produit préféré, vous familiariser avec les toutes dernières fonctionnalités et obtenir des informations complémentaires. Pour cela, rien de plus simple : il vous suffit de scanner le code QR avec l'appareil photo de votre smartphone.

04 Présentation de V-ZUG

08 Quand le futur s'invite dans votre maison

12 Fours vapeur combinés

21 Fours vapeur combinés

26 Schémas techniques

28 Équipements et accessoires

32 Fours

39 Fours

44 Schémas techniques

45 Équipements et accessoires

46 Tiroirs

51 Tiroirs de mise sous vide et tiroirs système

52 Tiroirs chauffants

54 Schémas techniques

57 Équipements et accessoires

58 Micro-ondes

59 Micro-ondes

61 Schémas techniques

62 Coffee-Centers

64 Coffee-Centers

65 Schémas techniques

65 Accessoires

66 Tables de cuisson

74 Induction

84 Schémas techniques - induction

95 Accessoires

98 Gaz

105 Schémas techniques - gaz

105 Accessoires

106 Hottes d'aspiration

116 Hottes de plan de travail, hottes îlots et hottes murales

120 Schémas techniques

126 Hottes d'aspiration à encastrer et hottes d'aspiration intégrées

130 Schémas techniques

132 Accessoires

134 Lave-vaisselle

144 Lave-vaisselle

148 Schémas techniques

152 Accessoires

154 Réfrigérateurs et congélateurs

158 Supreme Line

162 Schémas techniques - Supreme Line

170 Réfrigérateurs

173 Schémas techniques

176 Caves à vin

180 Schémas techniques - caves à vin

183 Équipements et accessoires

184 RefreshButler

188 RefreshButler

189 Schémas techniques



La perfection suisse à la maison

V-ZUG est la marque d'appareils électroménagers leader sur le marché suisse. Depuis plus d'un siècle, nous développons et produisons au cœur de la Suisse, des appareils électroménagers qui facilitent le quotidien de nos clients, tout en faisant figure de source d'inspiration et d'enthousiasme à chaque instant.

Depuis sa création il y a plus de 100 ans, V-ZUG a pour mission de simplifier la vie de ses clients en leur proposant des appareils électroménagers novateurs et d'une qualité irréprochable. Leader du marché helvète, V-ZUG est le partenaire idéal de tous ceux qui ont fait le choix de produits d'exception. Les valeurs suisses qui constituent l'ADN de V-ZUG font également partie intégrante des solutions simples et exclusives mises à la disposition de ses clients du monde entier, véritables sources d'inspiration et d'enthousiasme au quotidien. C'est ce que nous appelons « la perfection suisse à la maison ».

Une implantation historique en Suisse

Réputée dans le monde entier pour être la mère patrie des montres de précision et du chocolat, la Suisse est également le berceau de nombreux inventeurs. Située au centre du pays, la région économique animée et prospère de Zoug constitue l'endroit même où plongent nos racines, aussi bien géographiques qu'idéologiques. Au cours de notre histoire séculaire, les symboles de notre pays ont fusionnés avec les valeurs portées par notre entreprise. La fierté que nous éprouvons pour nos origines se retrouve dans le nom de notre entreprise : le « V » représente l'histoire de notre atelier de galvanisation (Verzinkerei en allemand), tandis que « ZUG » symbolise notre engagement en faveur de la région de Zoug (Zug en allemand) et de la Suisse.

Une entreprise présente dans le monde entier

La force d'innovation typique de la Suisse est aujourd'hui reconnue de par le monde, tout comme la qualité exceptionnelle de nos produits et la grande précision dont nous faisons preuve. Il y a un peu plus de dix ans, nous avons décidé de nous affranchir des frontières et de proposer nos appareils électroménagers premium à l'international. Nous nous sommes depuis lors établis sur des marchés choisis, où à travers 1 800 collaborateurs, nous satisfaisons la demande d'une clientèle exigeante en lui proposant une gamme exclusive d'appareils haut de gamme associée à des services d'excellence.

Nous bâtissons l'entreprise de demain

La Suisse reste notre port d'attache : afin d'être en mesure de poursuivre avec succès nos activités de recherche, de développement et de production, nous préparons notre site industriel à faire face aux défis à venir. D'ici à 2033, nous assisterons à la naissance de nouvelles infrastructures qui viendront renforcer non seulement notre entreprise, mais aussi la ville de Zoug dans sa dimension industrielle et la Suisse en tant que pôle de production. En 2016, l'inauguration de notre nouveau centre de production «Mistral» a marqué une étape importante. D'autres bâtiments sont également en cours de construction et le site est en constante évolution. Nous établissons également de nouveaux standards dans le cadre du développement de notre usine verticale, notamment via l'inauguration de notre atelier de pressage en juin 2019.



Nos engagements pour l'avenir

En tant qu'acteur responsable, nous nous engageons en faveur du développement durable sur les plans économique, social et environnemental, aussi bien au niveau local que international.

Les appareils électroménagers représentent une part considérable de la consommation quotidienne en eau et en énergie. Il n'est donc pas surprenant que l'efficacité énergétique joue aujourd'hui un rôle essentiel dans les décisions d'achats. Les clients qui investissent dans un appareil ultra-moderne conçu par V-ZUG contribuent à réduire cette consommation énergétique au quotidien, avec à la clé des économies.

En tant que membre actif de l'Association suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques (FEA) et seul partenaire principal de l'association Minergie issue du secteur de l'électroménager, V-ZUG s'engage pour créer des logements et des espaces de travail écoénergétiques.

Une entreprise responsable

Nous souhaitons inciter nos clients à rendre leurs espaces de vie plus écologiques, jour après jour. Les clients qui investissent dans un appareil ultra-moderne conçu par V-ZUG contribuent à réduire cette consommation énergétique au quotidien, avec à la clé des économies. Nous accompagnons celles et ceux qui désirent adopter un mode de vie responsable : nous sommes par exemple la première entreprise du monde à équiper ses lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge d'une pompe à chaleur. Nos appareils définissent ainsi de nouveaux standards en termes de consommation d'énergie.

Un engagement conscient pour plus de durabilité

Notre engagement commence très tôt, dès le stade de la production. Notre pôle industriel de Zoug s'est fixé l'objectif ambitieux de réduire toujours davantage ses émissions de CO₂. Nous sommes d'ores et déjà sur la bonne voie : aujourd'hui, le courant électrique utilisé pour la production de nos appareils est issu de sources d'énergie hydrauliques 100 % renouvelables. Le centre logistique ZUGgate abrite en outre l'une des plus grandes installations photovoltaïques privées du canton qui, combinée à d'autres mesures de réduction de la consommation énergétique, fait de ce bâtiment l'un des centres logistiques les plus autonomes en matière d'énergie. Notre engagement s'appuie sur une approche globale du développement durable et ne concerne pas uniquement la gestion de l'énergie. Nous nous efforçons ainsi de répondre aux défis qui se posent en termes de gestion des déchets, d'efficacité des ressources et des équipements, d'achats durables, d'évolution des collaborateurs, de santé et de sécurité sur le lieu de travail ainsi qu'en matière d'égalité des chances.

Des appareils connectés pour des solutions numériques : quand le futur s'invite dans votre maison

De plus en plus d'appareils V-ZUG sont conçus pour être raccordés au réseau Internet local sans fil et connectés à un smartphone ou à une tablette via l'application V-ZUG-Home. Grâce à ces appareils connectés et à leurs nombreuses fonctionnalités pratiques, comme par exemple EasyCook (cuisson assistée) et ses nombreuses recettes, il est possible de gérer les tâches du quotidien de manière innovante, moderne et inspirante. L'application V-ZUG peut également être utilisée pour transmettre les réglages désirés à un appareil ou mettre à jour son logiciel : il suffit d'une simple pression sur un bouton !

Quelques étapes suffisent pour que votre appareil bénéficie des fonctionnalités de l'application V-ZUG-Home. Grâce à cette dernière, il est possible de connaître à tout moment le statut des appareils de votre cuisine, la température réglée pour un aliment ou votre four, ou encore la durée restante d'un programme. L'appareil est capable de vous envoyer une notification sur votre smartphone ou votre tablette, pour vous prévenir qu'un programme est sur le point de se terminer. L'application intègre un grand nombre de recettes et permet de transmettre très facilement les détails de la préparation à votre four ou combiné vapeur. L'assistant culinaire vous fournit également des indications quant au meilleur mode de préparation de certains aliments. Rien de plus simple : avec EasyCook, il suffit de sélectionner des produits tels que les brocolis ou les pommes de terre et d'appuyer sur le programme proposé. Celui-ci est alors envoyé sur votre appareil, avec notamment les détails concernant la température adaptée et le temps de cuisson.

Un investissement pérenne

Grâce à l'application V-ZUG-Home, il est possible d'ajouter rapidement et simplement de nouvelles fonctionnalités, vous permettant ainsi de mettre à jour vos appareils et de bénéficier des dernières améliorations.



L'appareil peut être raccordé au réseau Internet local sans fil pour vous permettre de profiter de tous les avantages de l'application V-ZUG Home.



Découvrez comment V-ZUG-Home facilite la gestion des tâches quotidiennes.



L'équipement idéal de toutes les cuisines

Que vous optiez pour un seul appareil polyvalent ou bien deux fours pour plus de flexibilité, nos appareils vous permettent de cuisiner comme vous l'entendez.

Dimensions

Grâce aux différentes hauteurs proposées, vous pouvez aménager votre cuisine selon vos envies et combiner plusieurs appareils, en les installant de manière verticale ou horizontale.

Choix de modèles

Notre gamme de produits répond à tous les besoins en cuisine. Nos différents types de fours associent ainsi cuisson traditionnelle et cuisson vapeur. Il est également possible d'installer un four vapeur combiné aux côtés d'un four traditionnel. Le Combi-Steam MSLQ associe quant à lui les trois méthodes de cuisson - chaleur traditionnelle, vapeur et micro-ondes.

Taille standard	Taille compacte	Taille mini
		
Disponibles dans les catégories suivantes : <ul style="list-style-type: none">- Combi-Steam MSLQ- Combi-Steam- Fours	Disponibles dans les catégories suivantes : <ul style="list-style-type: none">- Combi-Steam- Fours- Micro-Ondes- Coffee-Centers	Disponibles dans les catégories suivantes : <ul style="list-style-type: none">- Combi-Steam- Micro-Ondes

Lignes élégantes et fonctionnalités modernes

Deux types de poignées disponibles selon les modèles. Des fonctionnalités qui peuvent varier selon le niveau de confort de l'appareil. Toutes les versions arborent des lignes épurées, typiques de notre marque, d'une qualité inégalée.

Des écrans graphiques intuitifs et modernes

Le type d'écran graphique de votre appareil dépend du niveau de confort choisi. Nos modèles dernière génération sont équipés d'un écran graphique couleur ou monochrome.

Écran graphique couleur (tactile ou non) : presque tous les appareils du niveau de confort le plus élevé (SL), disposent du nouvel écran graphique affichant des images de fond multicolores. Ces appareils se commandent via un bouton de réglage central et des touches à effleurement. Le Combi-Steam MSLQ peut également s'utiliser directement via l'écran tactile.

Écran graphique monochrome : les appareils offrant un niveau de confort intermédiaire (SE) affichent les informations relatives aux fonctions sélectionnées par le biais de textes et de symboles. Ces appareils se commandent via un bouton de réglage central et des touches à effleurement.



Écran graphique couleur



Écran graphique monochrome

Types de poignées

Nos fours et fours vapeur combinés sont disponibles avec une poignée noire mat (finition miroir). Pour tous les amateurs de lignes chic et élégantes, des poignées escamotables sont proposées sur certains de nos modèles.



Poignée noire - finition miroir



Poignée escamotable - uniquement disponible pour le niveau de confort SL et ne peut pas être associée à un modèle à pyrolyse ou micro-ondes





Fours vapeur combinés

La recette secrète du bonheur :
un mode de vie sain, du temps pour les loisirs
et des instants de plaisirs culinaire.



Cuisine à la vapeur – simplicité, rapidité et polyvalence

Ces trois mots résument à la perfection les avantages présentés par nos fours vapeur combinés qui, utilisés avec notre application V-ZUG-Home, permettent de cuisiner des recettes complexes d'un simple doigt.



Simplicité

Avec les programmes intelligents, l'utilisation des appareils et la préparation des mets devient un véritable jeu d'enfant. Grâce au mode EasyCook, il suffit d'une pression sur une touche pour sélectionner les réglages optimaux. Les programmes de l'application GourmetGuide permettent d'automatiser des processus de cuisson complexes. La fonction CuissonMatic permet notamment de préparer des aliments de manière totalement automatique, sans qu'il soit nécessaire de régler des paramètres tels que le temps de cuisson, la température, le mode de fonctionnement ou le poids. Jusqu'à 15 catégories d'aliments (pâtisseries, pain, cakes, etc.) sont stockées dans la mémoire de l'appareil et peuvent être cuites d'une simple pression sur un bouton.



Rapidité

Le mode Air chaud vapeur accélère le processus, sans dessécher vos aliments et permet d'obtenir une cuisson parfaitement uniforme. Les programmes Power du Combi-Steam MSLQ, feront quant à eux le bonheur de tous ceux qui souhaitent gagner encore plus de temps.



Polyvalence

Nos fours vapeur combinés offrent un mode de cuisson idéal, adapté à chacun de vos besoins. Avec la cuisson à la vapeur, vous avez en outre la garantie que vos aliments ne seront jamais trop cuits ou brûlés : vous pouvez dès lors préparer simultanément plusieurs plats dans le même four, et passer ainsi beaucoup moins de temps aux fourneaux.



Une application pour une cuisson vapeur parfaite

Les fours vapeur combinés offrant le niveau de confort le plus élevé (SL, XSL, HSL) intègrent tous la connectivité au réseau Internet local sans fil de série. Vous pouvez dès lors transférer sur votre appareil des recettes disponibles sur l'application V-ZUG-Home. Pour savoir si un appareil est en marche ou non, consultez directement son statut depuis votre smartphone. Lorsqu'un démarrage différé a été programmé, l'application vous signale le temps de cuisson restant, ainsi que l'heure à laquelle le programme doit prendre fin.





Une cuisine saine avec la cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur constitue une manière particulièrement douce de cuire des aliments. Nos fours vapeur combinés répondent parfaitement à cette tendance culinaire.

La vapeur sous sa forme la plus efficace

Avec la cuisson à la vapeur, vous adoptez une alimentation saine et moderne sans pour autant perdre la saveur de vos aliments. La cuisson à la vapeur sans pression, représente la façon la plus délicate de préparer vos aliments : les vitamines, minéraux et oligoéléments qu'ils contiennent sont préservés, tout comme les couleurs et les saveurs. En produisant la juste quantité de vapeur pouvant être absorbée par les aliments, les fours vapeur combinés créent les conditions optimales pour la préparation de plats sains et équilibrés, en particulier pour les légumes frais. Le mode Régénération permet pour sa part de réchauffer délicatement vos aliments, sans les dessécher.

Combi-Steam MSLQ avec fonctions Power

Grâce au Combi-Steam MSLQ, vous préparez des plats sains de manière encore plus rapide. Cet appareil exceptionnel est le premier à associer trois méthodes de cuisson : la chaleur conventionnelle, avec notamment l'air chaud et la chaleur voûte et sole, la vapeur et le micro-ondes. L'application PowerRégénération réduit le temps de réchauffage de près de 25 % tout en améliorant les qualités gustatives et nutritionnelles des aliments. L'utilisation de la fonction PowerVapeur permet de préserver jusqu'à 30 % de minéraux et de vitamines C en plus. Le mode PowerPlus permet quant à lui de combiner tous les modes de cuisson avec la fonction micro-ondes.

Une intégration parfaite dans toutes les cuisines

Grâce à leurs nombreuses fonctions, nos fours vapeur combinés laissent libre cours à votre créativité, pour régaler vos proches ou enchanter vos convives.



Cuisson à la vapeur : pour un contrôle précis de la température

Très simple à utiliser, le mode Cuisson à la vapeur cuit délicatement vos légumes, afin d'en préserver tous les minéraux et vitamines. Vous n'avez en outre pas besoin de rester surveiller la cuisson : vos plats ne peuvent tout simplement pas déborder ou brûler.



Régénération : la qualité de vos aliments reste préservée pendant le réchauffage

Avec le programme Régénération, il est possible de réchauffer des plats tout prêts ou déjà cuisinés et de les servir à tout moment de la journée, comme s'ils venaient d'être préparés. Le mariage de la vapeur et de l'air chaud préserve la tendreté, les qualités gustatives et nutritionnelles de vos plats. Il est possible de réchauffer plusieurs plats différents sur les plaques de votre four, sans avoir à les couvrir.

Le mode Régénération automatique permet d'aller encore plus loin en réchauffant les aliments de manière entièrement automatique, pour des mets croustillants et aussi délicieux que des plats fraîchement préparés.



Bien-être : petites attentions et moments de relaxation

Grâce à la fonction Bien-être, surprenez vos convives par de petits détails dignes de restaurants gastronomiques. Ce programme permet, sur le même principe que les oshibori au Japon, de chauffer des serviettes rafraîchissantes, et peut également être utilisé pour préparer des compresses chaudes, des coussins de noyaux de cerise ou des pierres de massage. En seulement quelques étapes, vous serez en mesure d'activer cette fonction d'une simple pression sur un bouton.



Cuisiner pro : des plats croustillants, sans dessécher

Avec le mode Cuisiner pro, il suffit d'appuyer sur une touche pour cuire du pain, des brioches ou des petites viennoiseries de manière professionnelle. L'association de l'air chaud et de la vapeur cuit vos préparations à la perfection, sans les dessécher. Ce mode est particulièrement adapté à la création de pâtisseries légères et aériennes. Avec Cuisiner pro, vos produits boulangers lèvent convenablement, présentent une croûte appétissante et restent frais plus longtemps.



Vacuisine : la fonction privilégiée des grands chefs

Avec la méthode Vacuisine, les aliments sont cuits lentement et à basse température (en dessous de 100 °C) dans des sachets scellés sous vide. Pour les chefs amateurs comme professionnels, l'utilisation d'un four vapeur combiné et d'un tiroir de mise sous vide représente une manière de cuisiner simple et pratique. Afin de ne pas délaissier leurs convives, les hôtes peuvent enfourner leurs pièces de viande plusieurs heures avant le début du repas, puis les servir cuites à point au moment souhaité.



Rôtissage doux : pour des viandes tout simplement parfaites

Rôtissage doux est la fonction dont tous les amateurs de viande rêvaient ! Associée à la sonde de température, elle permet de cuire une pièce de viande à la perfection d'une simple pression sur une touche, et de servir celle-ci au moment voulu.



CuissonMatic : pour s'affranchir des réglages manuels

La fonction CuissonMatic est idéale pour les chefs peu expérimentés et pour celles et ceux qui ne veulent pas perdre leur temps en méthodes et temps de cuisson. L'appareil sélectionne automatiquement les différents modes de cuisson à enchaîner, la température exacte et le temps de cuisson requis. Une innovation rendue possible grâce aux capteurs qui détectent la quantité et le volume des aliments à cuisiner.



Retrouvez les vidéos de présentation de ces fonctions sur notre site [vzug.com](https://www.vzug.com)

Des appareils pratiques et faciles à nettoyer

Grâce au générateur de vapeur externe, nos fours vapeur combinés sont très faciles à utiliser et à nettoyer. Cette prise en main s'avère encore plus simple avec les modèles équipés d'une arrivée d'eau.

Une propreté impeccable en un clin d'œil

Grâce à l'utilisation d'un générateur externe, la vapeur acheminée vers l'espace de cuisson est absolument pure, ce qui prévient la formation de calcaire. Le nettoyage de l'espace de cuisson s'avère ainsi être un vrai jeu d'enfant : il suffit d'essuyer rapidement les surfaces lisses avec un chiffon. Une sonde d'atmosphère contrôle en outre le taux d'humidité pendant la cuisson à la vapeur afin qu'il n'y ait pratiquement plus d'eau résiduelle en fin de processus. Enfin, l'appareil vous avertit lorsque le générateur de vapeur doit être détartré.



Raccord à l'eau courante et évacuation rapide de la vapeur

Grâce aux raccords à l'eau courante et de vidange du Combi-Steam XSL, vous disposez constamment d'eau fraîche pour la production de vapeur. Une brève pression sur la touche «Évacuation de la vapeur», vous permet d'évacuer manuellement la vapeur de l'espace de cuisson en quelques secondes, par exemple pour y ajouter un aliment. Cette fonction s'active automatiquement à la fin de la cuisson pour vous permettre de retirer votre plat sans attendre. Le réservoir d'eau n'a quant à lui plus besoin d'être rempli : il est utilisé uniquement pour le détartrage.

Comparatif Fours vapeur combinés

	Combi-Steam MSLQ	Combi-Steam SL	Combi-Steam SE	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSL Raccord à l'eau courante	Combi-Steam HSL
Page de la brochure	22	23	23	24	24	25
Finitions						
Miroir	■	■	■	■	■	■
Miroir avec poignée escamotable		■		■	■	
Éclairage halogène/automatique à l'ouverture de la porte	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
Volume de l'espace de cuisson (l)	55	55	55	51	51	34
Espace de cuisson en acier inoxydable				■	■	■
Espace de cuisson en DualEmail	■	■	■			
Hauteur de l'appareil (cm)	60	60	60	45	45	38
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A+	A+	A+
Fonctions V-ZUG exclusives						
Vacuisine/réglage au degré près	■/■	■/■	□/■	■/■	■/■	■/■
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	■	■		■	■	■
Rôtissage doux des viandes saisies/à la vapeur	■/■	■/■		■/■	■/■	■/■
Régénération automatique	■	■		■	■	■
Régénération/PowerRégénération	■/■	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□
Cuisiner pro	■	■	■	■	■	■
Sonde de température	■	■		■	■	■
Electronic Steam System (ESS)	■	■	■	■	■	■
Surface parfaitement plane de la base du four	■	■	■	■		■
Recettes intégrées	■	■	■*	■	■	■
V-ZUG-Home	WLAN**	WLAN**		WLAN**	WLAN**	WLAN**
Applications						
Cuisson à la vapeur/PowerVapeur	■/■	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□
Chaleur voûte et sole	■	■	■			
Air chaud/Air chaud avec vapeur	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
PizzaPlus	■	■	■			
Air chaud humide	■	■	■	■	■	■
Gril/gril chaleur tournante	■/■	■/■	■/■			
Micro-ondes	■					
Bien-être	■	■	■	■	■	■
Hygiène	■	■	■	■	■	■
Maintien au chaud	■	■	■	■	■	■
Commande et affichage						
Commande entièrement électronique	■	■	■	■	■	■
Touches à effleurement	■	■	■	■	■	■
Écran graphique couleur/tactile (10 langues)	■/■	■/□		■/□	■/□	
Écran graphique monochrome (10 langues)			■			■
Fonction Évacuation de la vapeur					■	
Programme de détartrage	■	■	■	■	■	■
Passage automatique à l'heure d'été/hiver	■	■		■	■	■

■ = disponible □ = indisponible * Les recettes peuvent être activées après l'achat d'un livre de recettes ** Connection au réseau Internet local sans fil



Combi-Steam MSLQ

Cavité 55 L, DualEmail
Four Combiné vapeur + **Micro-ondes**

Équipement



Commande et affichage

- **Écran graphique en couleurs tactile**
- TouchControl et bouton de réglage
- Nettoyage facile DualEmail
- **Livre de recettes** "Cuisson rapide à la vapeur"
- **Sonde de température à cœur**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	598 x 596 x 568 mm
Raccordement	400V 2N ~3700 W 2 x 16 A 230V 5700 W 25 A 230V 3700 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Miroir Poignée noire	2307360002	5350,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Combair-Steam SL

Cavité 55L, DualEmail
Four combiné vapeur

Équipement



Commande et affichage

- **Écran graphique en couleurs**
- TouchControl et bouton de réglage
- Nettoyage facile DualEmail
- **Livre de recettes "Magie de la cuisson à la vapeur"**
- **Sonde de température à cœur**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 568 mm
Raccordement 230V~3700 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir		
Poignée noire	2307060002	3970,-
Poignée escamotable	2307160022	4520,-

Combair-Steam SE

Cavité 55L, DualEmail
Four combiné vapeur

Équipement



Commande et affichage

- Écran graphique monochrome
- TouchControl et bouton de réglage
- Nettoyage facile DualEmail
- Livre de recettes disponible en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 568 mm
Raccordement 230 V~3700 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir		
Poignée noire	2301060002	2970,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 30 (N° article 1045108, 299 €).

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Raccord à l'eau courante et vidange

Combi-Steam XSL

Cavité 51L, inox
Four Combiné vapeur

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleurs
- TouchControl et bouton de réglage
- Espace de cuisson acier inoxydable
- Livre de recettes "Magie de la cuisson à la vapeur"
- Sonde de température à cœur

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 567 mm
Raccordement 230V~3700 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir		
Poignée noire	2306560002	3750,-
Poignée escamotable	2306660022	4270,-

Combi-Steam XSLF

Cavité 51L, inox
Four Combiné vapeur, **raccordement à l'eau courante.**

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleurs
- TouchControl et bouton de réglage
- Espace de cuisson acier inoxydable
- Livre de recettes "Magie de la cuisson à la vapeur"
- Sonde de température à cœur
- Raccord à l'eau courante et vidange
- Réduction de vapeur

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 567 mm
Raccordement 230V~ 3700 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir, Raccord à l'eau courante		
Poignée noire	2306760302	4190,-
Poignée escamotable	2306860322	4820,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 30 (N° article K40211, 239 €).

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Combi-Steam HSL

Cavité 34L, inox
Four Combiné vapeur

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique monochrome
- TouchControl et bouton de réglage
- Espace de cuisson en acier inoxydable
- **Livre de recettes** "Magie de la cuisson à la vapeur"
- **Sonde de température à cœur**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 596 x 567 mm
Raccordement 230V~ 3500 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir Poignée noire	2306960002	3050,-

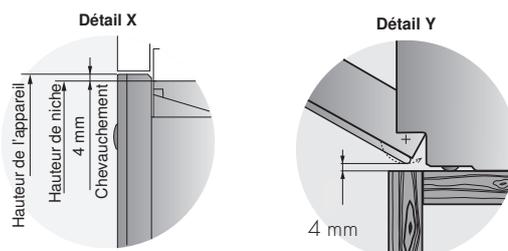
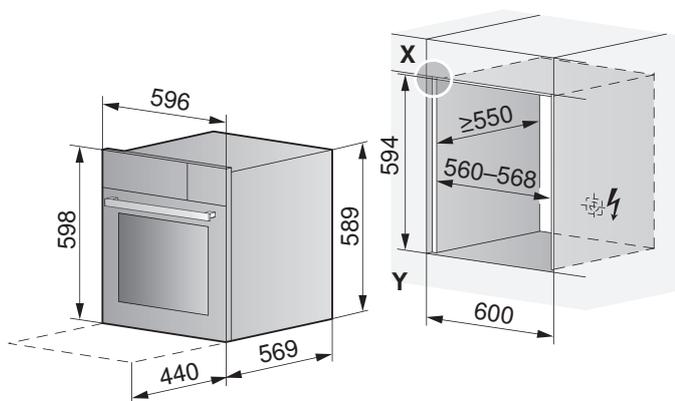
Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 30 (N° article K40210, 239 €).

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

Schémas techniques

Combi-Steam MSLQ

Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
2307360002

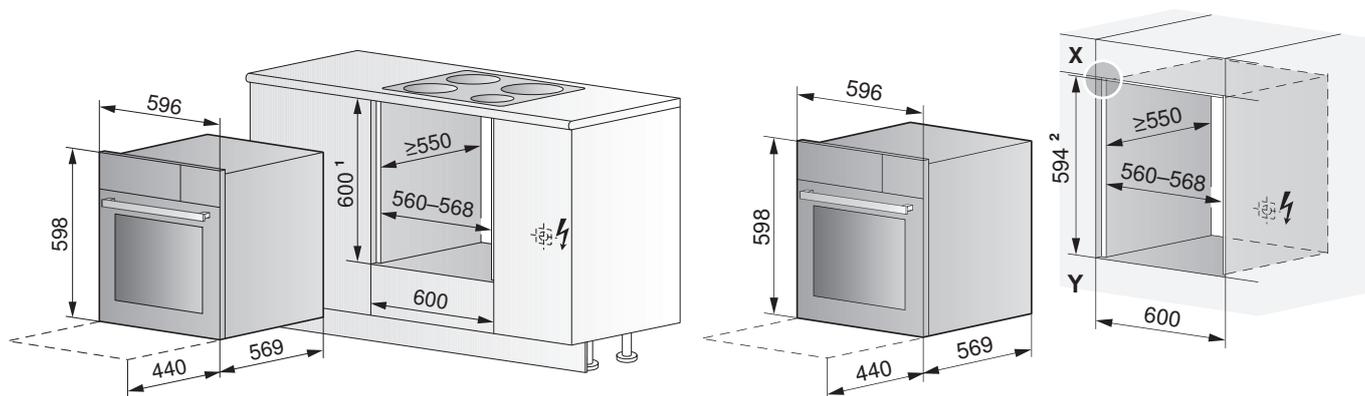


Assurer une ventilation suffisante à l'arrière de l'appareil (> 80 cm²), plus de détails en consultant notre guide de planification sur vzug.com (lien QR code en bas de page)

Combi-Steam SL, SE

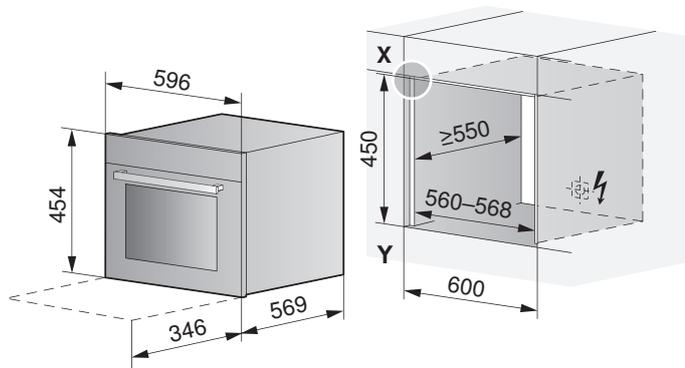
Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

2307060002 2301060002
2307160022



Retrouvez des informations plus détaillées sur **l'aide à la planification** sur notre site vzug.com

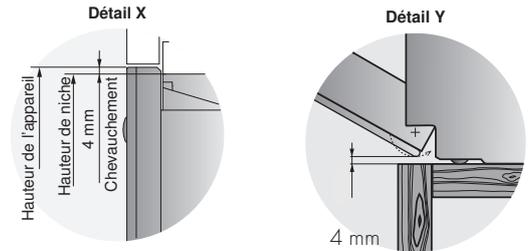
Combi-Steam XSL



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

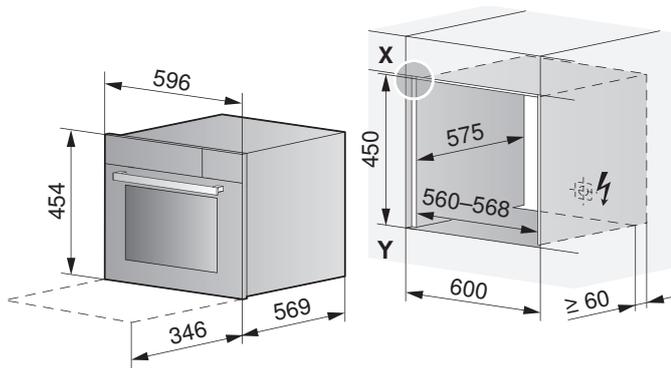
2306560002

2306660022



Combi-Steam XSLF

Raccord à l'eau courante

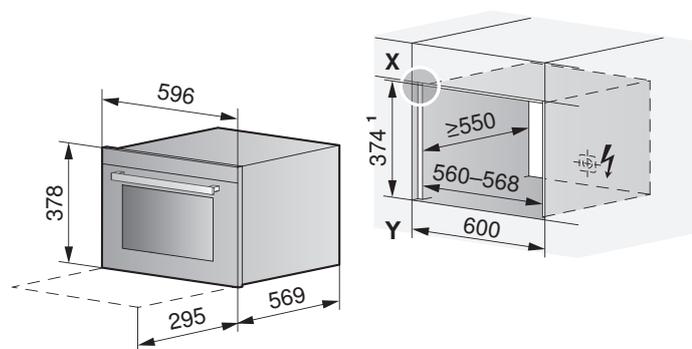


Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

2306760302

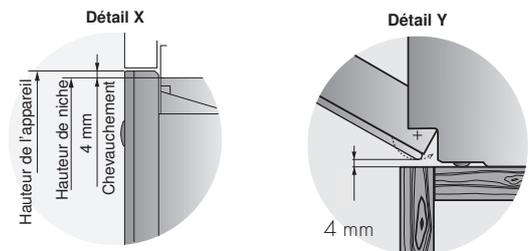
2306860322

Combi-Steam HSL



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

2306960002



Retrouvez des informations plus détaillées sur **l'aide à la planification** sur notre site **vzug.com**

Équipements et accessoires

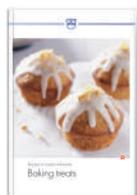
Fours vapeur combinés



1



2



3



4



5



6



7/8

Description	Référence	Prix TTC en €* [†]	Combi-Steam MSLQ**	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE	Combi-Steam XSL (F)	Combi-Steam HSL
1 Livre de recettes «Cuisson rapide à la vapeur»	J23014.015	35,-	▲ (1)				
2 Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»	J23003.921	35,-		▲ (1)	■	▲ (1)	▲ (1)
3 Livre de recettes «Cuissons variées»	J21021.921	35,-	■	■	■		
4 Livre «Recettes inspirantes de grands chefs et tout ce qu'il faut savoir sur Vacuisine» (cuisson sous vide)	1029753	35,-	■	■		■	■
5 Plat en verre trempé, L × P × H: 430 × 345 × 25 mm	K22503	45,-	▲ (1)	■	■		
6 Grille en acier chrome-nickel, 2/3 GN	K43206	49,-					▲ (2)
7 Grille en acier chrome-nickel, L × P : 453 × 380 mm	K44122	59,-				▲ (1)	
8 Grille en acier chrome-nickel, L × P : 430 × 370 mm	K44120	59,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)		

▲ (Quantité) compris dans la livraison

■ Compatible avec l'appareil

■ Position sur la grille

** Ne jamais utiliser d'accessoires métalliques en mode micro-ondes

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port



21/22

Description	Référence	Prix TTC en €*	Combi-Steam MSLQ**	Combi-Steam SL	Combi-Steam SE	Combi-Steam XSL (F)	Combi-Steam HSL
1 Bac de cuisson non perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm	K42365	59,-	■	■	■	■	■
2 Bac de cuisson non perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm, avec bec verseur	K42366	69,-	■	■	■	■	■
3 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	K50319	49,-	■	■	■	■	■
4 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K50320	59,-	■	■	■	■	■
5 Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 40 mm	K23223	49,-	■	■	■	■	■
6 Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27358	59,-	■	■	■	■	■
7 Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 100 mm	K27359	69,-	■	■	■	■	■
8 Bac de cuisson perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm	K42363	69,-	■	■	■	■	▲ (1)
9 Bac de cuisson perforé, 2/3 GN, hauteur 65 mm	K42367	79,-	■	■	■	■	■
10 Bac de cuisson perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	K50327	59,-	■	■	■	■	■
11 Bac de cuisson perforé, 1/3 GN, hauteur 40 mm	K23208	59,-	■	■	■	■	■
12 Bac de cuisson perforé, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27357	69,-	■	■	■	■	■
13 Bac de cuisson perforé, L × P × H : 452 × 380 × 28 mm	K40008	79,-				▲ (1)	
14 Bac de cuisson perforé, L × P × H : 430 × 370 × 25 mm	K40011	79,-	■	▲ (1)	▲ (1)		
15 Bac de cuisson en plastique perforé, 1/3 GN, hauteur 52 mm	K40199	45,-	▲ (1)	■	■	■	■
16 Plaque en acier inox non perforée, 2/3 GN, hauteur 20 mm	K42362	49,-	■	■	■	■	▲ (1)
17 Plaque en acier inox non perforée, 1/3 GN, hauteur 20 mm	K23224	39,-	■	■	■	■	■
18 Plaque en acier inox non perforée, L × P × H : 452 × 380 × 28 mm	K40007	59,-				▲ (1)	
19 Plaque en acier inox non perforée, L × P × H : 430 × 370 × 25 mm	K40010	59,-	▲ (1)	▲ (1)	■		
20 Plaque à gâteaux émaillée, 2/3 GN, hauteur 20 mm	K43211	69,-					■
21 Plaque à gâteaux TopClean, L × P × H : 452 × 380 × 28 mm	K44005	45,-				▲ (1)	
22 Plaque à gâteaux DualEmail, L × P × H : 430 × 370 × 25 mm	K44077	79,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)		

▲ (Quantité) compris dans la livraison

■ Compatible avec l'appareil

■ Position sur la grille

** Ne jamais utiliser d'accessoires métalliques en mode micro-ondes

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port

Équipements et accessoires Fours vapeur combinés



Description	Référence	Prix TTC en €*	Combi-Steam MSLQ**	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE	Combi-Steam XSL (F)	Combi-Steam HSL
1 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	49,-	■	■	■	■	■
2 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	59,-	■	■	■	■	■
3 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	65,-	■	■	■	■	■
4 Moule à terrine en acier inox, semi-circulaire, 60 × 60 × 300 mm	K27623	69,-	■	■	■	■	■
5 Moule à terrine en acier inox, triangulaire, 55 × 55 × 300 mm	K27624	69,-	■	■	■	■	■
6 Rails à extension totale, 2 niveaux	K40210	239,-					■
7 Rails à extension totale, 2 niveaux	K40211	239,-				■	
8 Rails à extension totale, 3 niveaux	1045108	299,-		■	■		
9 ThermoBox, 1/3 GN, hauteur max. 65 mm	K37234	75,-	■	■	■	■	■
10 Pelle à sushis, avec instructions du fabricant	K50895	45,-	■	■	■	■	■
11 Serviettes rafraîchissantes oshibori, lot de 6 pièces	1029704	17,-	■	■	■	■	■
12 Couverture de réservoir d'eau	1008625	7,-					■
13 Tampons d'étanchéité pour Vacuisine avec sonde de température 1 rouleau de 100 cm	1029496	22,-	■	■		■	■
14 Déglaçage Durgol	B28005	14,-	▲	▲	▲	▲	▲
15 Set d'équerres	K50572	59,-	■	■	■	■	■
16 Poignée noire avec 2 entretoises	K53018 K53417	49,-	■	■	■	■	■

▲ Compris dans la livraison

■ Compatible avec l'appareil

■ Position sur la grille

Légende des dimensions GN (norme gastro)

	Largeur (L)	×	Profondeur (P)
2/3 GN	325 mm	×	354 mm
1/2 GN	325 mm	×	265 mm
1/3 GN	325 mm	×	177 mm

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port





Fours

Des appareils fiables et des fonctions inspirantes lors de la préparation de mets simples ou sophistiqués.



Réalisez des recettes complexes d'une simple pression sur un bouton

Grâce à nos fours, vous réalisez des plats sains et élaborés sans pour autant passer de longues heures aux fourneaux.

Malgré le succès des fours vapeur combinés, les fours conventionnels et autres appareils de cuisson restent toujours très populaires auprès des amateurs d'une cuisine saine et rapide. Ils trouveront parfaitement leur place aux côtés d'un four vapeur combiné.

Outre des fonctionnalités éprouvées telles que la chaleur voûte et sole et l'air chaud, nos fours possèdent des modes de fonctionnement pratiques qui donnent une nouvelle dimension à votre cuisine, comme par exemple les fonctions Rôtissage doux ou encore PizzaPlus, qui permettent d'obtenir des pizzas à la pâte particulièrement croustillante.



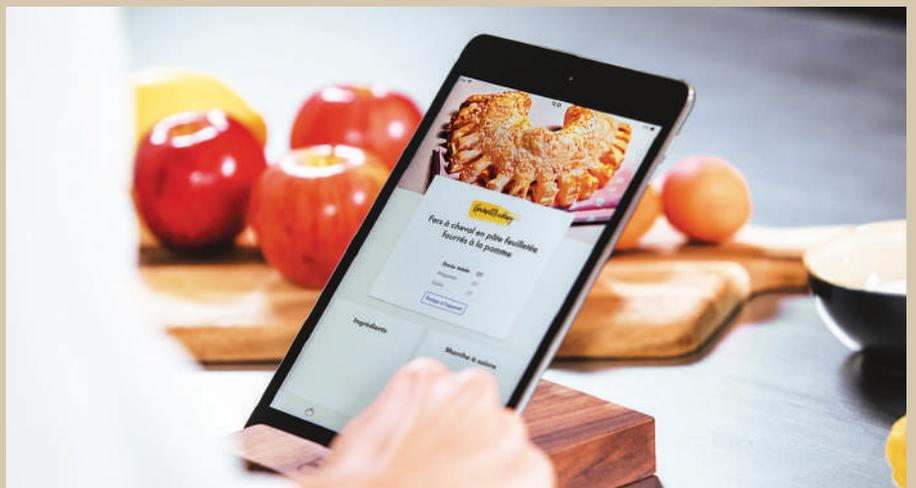
Sélectionnez le mode adéquat d'une simple pression sur un bouton

Véritable incontournable pour celles et ceux qui ne veulent pas perdre leur temps en réglages, la fonction EasyCook permet d'accéder à des pré-réglages optimisés pour une sélection de plus de 100 aliments. Vous pouvez alors lancer le programme adéquat en appuyant sur une seule et même touche. Les processus de cuisson complexes sont automatisés grâce à des programmes intelligents.



Une application pour cuisiner à la perfection

Les appareils offrant le niveau de confort le plus élevé intègrent de série une connectivité au réseau Internet local sans fil. Il est dès lors très facile d'envoyer, depuis l'application V-ZUG-Home, des recettes à certains modèles de fours. Pour savoir si un appareil est en fonctionnement ou non, consultez directement son statut depuis votre smartphone. Lorsqu'un démarrage différé a été programmé, l'application vous signale le temps de cuisson restant ainsi que l'heure à laquelle le programme doit prendre fin.



Un mode de préparation sain et économe en énergie

En permettant une préparation rapide et délicate de vos repas, nos fours contribuent à l'adoption d'un mode de vie sain et moderne.



Des programmes de cuisson éprouvés et innovants

Réglages manuels ou programmes automatiques activés d'une simple pression sur une touche : les nombreux modes de fonctionnement dont disposent nos fours répondent aux besoins de tous les cordons bleus.



Air chaud humide : le programme idéal pour de délicieux plats mijotés

Le mode Air chaud humide préserve la teneur en humidité des ragoûts, ratatouilles et autres plats mijotés.



PizzaPlus : pour des pizzas croustillantes, et bien plus encore

Le programme PizzaPlus associe air chaud circulant et chaleur de sole pour vous permettre de réaliser des focaccias italiennes, des quiches ainsi que des pizzas, tartes, dorées et croustillantes.



CuissonMatic : pour un contrôle automatique de la cuisson

Avec la fonction CuissonMatic, vous avez la garantie que vos snacks, gratins, cakes et tartes ne brûlent pas lors de la cuisson. Les capteurs détectent le stade de cuisson atteint par vos plats et sélectionnent automatiquement les réglages, la température et la durée qui convient.



Rôtissage doux : la fonction conçue pour les amateurs de viande

La fonction Rôtissage doux sélectionne automatiquement les réglages adaptés pour la préparation en douceur de pièces de viande de qualité. La température à cœur est contrôlée de manière dynamique de façon à servir la viande au moment voulu, quels que soient sa forme, sa taille et son poids. Vous pouvez ainsi oublier votre cuisson pour vous consacrer entièrement à vos convives. Le mode Rôtissage doux peut être combiné aux fonctions Gril, Tournebrotte et Sonde de température.



Retrouvez les vidéos de présentation de ces fonctions sur notre site vzug.com



Des appareils pratiques et faciles à nettoyer

Grâce à leurs caractéristiques et aux matériaux utilisés, nos fours sont faciles à utiliser et à nettoyer.

Simplicité d'utilisation

Des guides ont été conçus de manière à offrir un surcroît de sécurité lors de l'insertion et du retrait des plaques et des grilles.

Nettoyage automatique ou assisté

Lorsqu'ils sont équipés d'une fonction pyrolyse, les fours se nettoient presque automatiquement : la chaleur émise réduit les résidus en cendres, et il suffit ensuite d'essuyer les parois avec un chiffon humide.

Le nettoyage manuel des fours ne disposant pas de cette fonction s'avère lui aussi très simple grâce à la présence d'un revêtement résistant appelé BrillantEmail.

Sur certains appareils, un revêtement supplémentaire high-tech baptisé TopClean facilite le nettoyage en limitant l'adhérence des résidus à l'espace de cuisson ou à la plaque à gâteaux. La porte peut également être démontée pour un nettoyage encore plus pratique.



Comparatif fours

	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair XSLP	Comhair XSL	Comhair XSEP	Comhair XSE
Page de la brochure	40	40	41	41	42	42	43	43
Finitions								
Miroir	■	■	■	■	■	■	■	■
Miroir avec poignée escamotable		■				■		
Éclairage halogène/automatique à l'ouverture de la porte	■/■	■/■	■/■	■/□	■/■	■/□	■/■	■/□
Volume de l'espace de cuisson (l)	68	68	68	68	50	50	50	50
Four compact					■	■	■	■
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A	A	A	A	A
Nettoyage automatique par pyrolyse	■		■		■		■	
TopClean		■		■		■		■
Fonctions V-ZUG exclusives								
CuissonMatic avec CCS	■	■			■	■		
Sonde d'atmosphère	■	■			■	■		
Rôtissage doux	■	■	■	■	■	■	■	■
Sonde de température	■	■	■	■	■	■	■	■
Recettes intégrées	■	■	■*	■*	■	■	■*	■*
V-ZUG-Home	WLAN**	WLAN**			WLAN**	WLAN**		
Applications								
Chaleur voûte et sole	■	■	■	■	■	■	■	■
Air chaud	■	■	■	■	■	■	■	■
Air chaud Humide	■	■	■	■	■	■	■	■
PizzaPlus	■	■	■	■	■	■	■	■
Gril/gril chaleur tournante	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
Préchauffage rapide	■	■	■	■	■	■	■	■
Chauffe-plats	■	■	■	■	■	■	■	■
Maintien au chaud	■	■	■	■	■	■	■	■
Tournebroche	■	■						
Commande et affichage								
Commande entièrement électronique	■	■	■	■	■	■	■	■
Touches à effleurement	■	■	■	■	■	■	■	■
Écran graphique couleur (10 langues)	■	■			■	■		
Écran graphique monochrome (10 langues)			■	■			■	■
Affichage de l'heure/minuterie	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
Passage automatique à l'heure d'été/hiver	■	■			■	■		

■ = disponible □ = indisponible * Les recettes peuvent être activées après l'achat du livre de recettes « Cuissons variées » ** Connection au réseau Internet local sans fil



Combair SLP

Cavité 68L, émail brillant
Four multifonction **pyrolyse + tournebroche**

Équipement



Commande et affichage

- **Ecran graphique en couleurs**
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie
- **Autonettoyage pyrolytique**
- **Livre de recettes "Cuissons variées"**
- Sonde de température à cœur
- **CuissonMatic**
- **V-ZUG Home**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 569 mm
Raccordement 230V~3400 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir		
Poignée noire	2109660002	2670,-

Combair SL

Cavité 68L, TopClean
Four multifonction, **tournebroche**

Équipement



Commande et affichage

- **Ecran graphique en couleurs**
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie
- Enceinte TopClean
- **Livre de recettes "Cuissons variées"**
- Sonde de température à cœur
- **CuissonMatic**
- **V-ZUG Home**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 569 mm
Raccordement 230V~3400 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir		
Poignée noire	2109760002	2290,-
Poignée escamotable	2109860042	2890,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 45 (art n° K40207, 299 €)

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Combair SEP

Cavité 68L, émail brillant
Four multifonction **pyrolyse**

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique monochrome
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie
- **Autonettoyage pyrolytique**
- Livre de recettes disponible en option
- Sonde de température à coeur

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 569 mm
Raccordement 230 V~3400 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir Poignée noire	2101960002	1650,-

Combair SE

Cavité 68L, TopClean
Four multifonction émail lisse

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique monochrome
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie
- Enceinte TopClean
- Livre de recettes disponible en option
- Sonde de température à coeur

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 569 mm
Raccordement 230 V~3400 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir Poignée noire	2101660002	1650,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 45 (art n° K40207, 299 €)

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Comhair XSLP

Cavité 50L, émail brillant
Four multifonction **pyrolyse**

Équipement



Commande et affichage

- **Ecran graphique en couleurs**
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie
- **Autonettoyage pyrolytique**
- **Livre de recettes "Cuissons variées"**
- Sonde de température à cœur
- **CuissonMatic**
- **V-ZUG Home**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 569 mm
Raccordement 230V~3300 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir		
Poignée noire	2109960002	2630,-

Comhair XSL

Cavité 50L, TopClean
Four multifonction

Équipement



Commande et affichage

- **Ecran graphique en couleurs**
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie
- Enceinte TopClean
- **Livre de recettes "Cuissons Variées"**
- Sonde de température à cœur
- **CuissonMatic**
- **V-ZUG Home**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 569 mm
Raccordement 230V~3300 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir		
Poignée noire	2110060002	2150,-
Poignée escamotable	2110160042	2770,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 45 (art n° K40208, 299 €)

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Comhair XSEP

Cavité 50L, émail brillant
Four multifonction **pyrolyse**

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique monochrome
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie
- **Autonettoyage pyrolytique**
- Livre de recettes disponible en option
- Sonde de température à cœur

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 569 mm
Raccordement 230 V~3300 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir Poignée noire	2102760002	1920,-

Comhair XSE

Cavité 50L, Top clean
Four Multifonction

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique monochrome
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie
- Enceinte TopClean
- Livre de recettes disponible en option
- Sonde de température à cœur

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 569 mm
Raccordement 230 V~3300 W 16 A



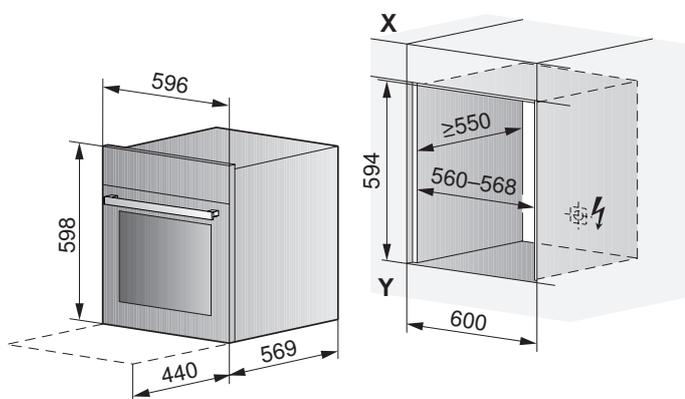
Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir Poignée noire	2101760002	1650,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 45 (art n° K40208, 299 €)

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

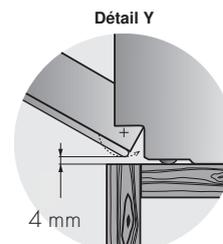
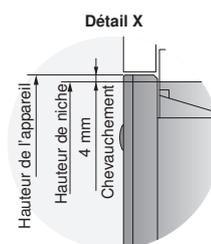
Schémas techniques

Combair SLP, SL, SEP, SE

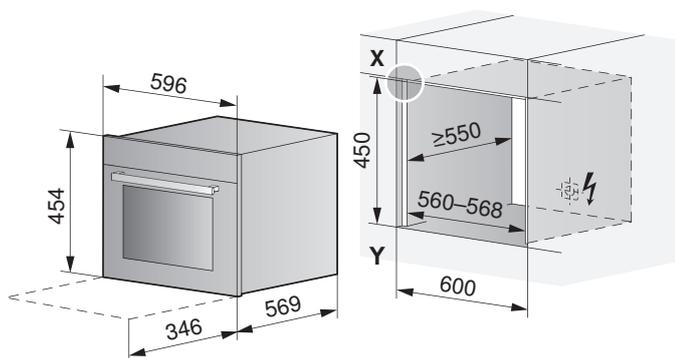


Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

2109660002	2109760002	2101960002
	2109860042	2101660002

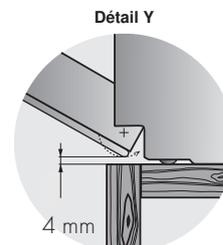
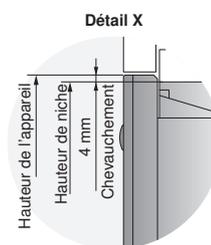


Combair XSLP, XSL, XSEP, XSE



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

2109960002	2110060002	2102760002
	2110160042	2101760002



Retrouvez des informations plus détaillées sur **l'aide à la planification** sur notre site **vzug.com**

Équipements et accessoires Fours



1



2



3



4/5/6



7/8



9

Description	Référence	Prix TTC en €* ▲ (Quantité) compris dans la livraison ■ Compatible avec l'appareil	Combaïr SLP	Combaïr SL	Combaïr SEP	Combaïr SE	Combaïr XSLP	Combaïr XSLw	Combaïr XSEP	Combaïr XSE
1 Livre de recettes "Cuissons variées"	J21021.921	35,-	▲ (1)	▲ (1)	■	■	▲ (1)	▲ (1)	■	■
2 Plaque à gâteaux avec TopClean	K44005	45,-	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)
3 Grille	K44102	49,-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
4 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	49,-	■	■	■	■	■	■	■	■
5 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	59,-	■	■	■	■	■	■	■	■
6 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	65,-	■	■	■	■	■	■	■	■
7 Rails à extension totale, 3 niveaux	K40207	299,-	■	■	■	■				
8 Rails à extension totale, 3 niveaux	K40208	299,-					■	■	■	■
9 Panier porte-rôti	K34563	219,-	■	■						
10 Set d'équerres	K50572	59,-	■	■	■	■	■	■	■	■
11 Profil de couverture de panneau 16 mm entre 2 fours, noir (hauteur 10,5 mm)	K37158	59,-	■	■	■	■	■	■	■	■
12 Profil de couverture de panneau 19 mm entre 2 fours, noir (hauteur 13,5 mm)	K37159	59,-	■	■	■	■	■	■	■	■
13 Plaque de recouvrement, miroir 12.5/60 cm pour tous les fours	K34549	89,-	■	■	■	■	■	■	■	■
14 Cadre d'adaptation, miroir 3.5/60 cm, pour tous les fours	K38134	99,-	■	■	■	■	■	■	■	■
15 Poignée noire avec 2 entretoises	K53018 K53417	49,-	■	■	■	■	■	■	■	■

▲ (Quantité) compris dans la livraison ■ Compatible avec l'appareil

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port

Des tiroirs parfaits au quotidien et lors des occasions particulières

Véritable touche de luxe au quotidien, nos tiroirs de mise sous vide, tiroirs chauffants et tiroirs système viennent idéalement compléter nos fours et fours vapeur combiné.

Pour les chefs amateurs qui aiment s'entourer de tout le confort possible et qui apprécient les petits détails qui font la différence, nos tiroirs de mise sous vide, tiroirs chauffants et tiroirs système sont un véritable must. Une fois installés, ils s'effacent derrière les façades de votre mobilier pour sublimer l'esthétique de votre cuisine.

Le tiroir de mise sous vide viendra s'associer à un four vapeur combiné, pour permettre aux cordons bleus ambitieux de rivaliser avec les chefs professionnels depuis leur cuisine. Les aliments sont alors placés dans des sachets scellés sous vide, avant d'être cuits au degré près à l'aide du mode de cuisson sous vide Vacuisine. Ces sachets scellés sont également parfaits pour assurer la conservation des aliments.

Les tiroirs chauffants sont le partenaire idéal d'un four, d'un four vapeur combiné ou d'un Coffee-Center. Ce concept est en effet optimisé pour garder vos plats au chaud, mais aussi pour réchauffer des assiettes et des tasses.



Tiroir sous vide entièrement intégré - avec façade de la cuisine

Bénéficiez des avantages de la technologie de mise sous vide des aliments solides et liquides

Le tiroir de mise sous vide élimine l'oxygène des aliments en vue de leur conservation optimale ou de la préparation de plats sous vide.

La technologie exclusive de mise sous vide s'invite dans toutes les cuisines

En conditionnant vos plats dans des sachets scellés, vous empêchez les ingrédients de réagir au contact de l'air ambiant, tout en les protégeant des effets potentiellement dangereux de l'humidité présente dans l'atmosphère. Cette technologie permet ainsi de préserver la qualité de vos aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps, de garder intactes les minéraux, vitamines, saveurs et couleurs.

Un appareil idéal au quotidien et lors des grandes occasions

Avec sa grande polyvalence, le tiroir de mise sous vide deviendra vite indispensable dans votre cuisine. Il est notamment parfait pour blanchir ou préparer en soupe les légumes de votre jardin, les ensacher dans les portions voulues et les conserver ainsi plus longtemps, sans aucune perte de qualité. Vous pouvez faire de même lorsque vous achetez de la viande en grande quantité. Le tiroir vous permet même de mettre vos bocaux et vos pots à confiture sous vide. Avec le lot d'accessoires pour récipients externes, vous pouvez également conditionner les aliments fragiles et les bouteilles.

La mise sous vide d'aliments dans des sachets constitue en outre la première étape du mode Vacuisine (disponible sur nos fours vapeur combinés), qui assure la cuisson sous vide des aliments au degré près.

3 niveaux de mise sous vide disponibles

Contrairement à la plupart des appareils indépendants, l'espace intérieur de notre tiroir est entièrement mis sous vide et peut ainsi assurer le conditionnement de liquides tels que les soupes ou les sauces, ou encore d'aliments à forte teneur en liquides. Notre appareil possède trois niveaux de mise sous vide : un niveau léger pour les liquides et les fruits, un niveau moyen pour le poisson ou les légumes, enfin un niveau supérieur pour la viande et les aliments surgelés.



Retrouvez les vidéos de présentation du tiroir sous-vide sur notre site [vzug.com](https://www.vzug.com)

Un tiroir pour réchauffer et maintenir au chaud

Avec nos tiroirs chauffants, vous êtes en mesure de préchauffer vos tasses et assiettes, de maintenir au chaud vos plats et de préparer de délicieux yaourts.

Équipés de touches de commande tactiles pratiques, les tiroirs chauffants bénéficient de tous les avantages de notre concept de chauffe optimisé. L'éclairage intérieur assure une visibilité parfaite de leur contenu et l'espace est en acier inoxydable, gage d'une grande facilité de nettoyage.

Des fonctions ingénieuses pour embellir le quotidien

Il vous arrive souvent de réchauffer des tortillas ou de décongeler des aliments ? Dans ce cas, vous pouvez régler la durée et la température souhaitées et enregistrer dans vos favoris les applications que vous utilisez le plus souvent. La fonction Chauffe-tasses fera quant à elle le bonheur des amateurs de café, qui pourront déguster leur breuvage préféré sans aucune fausse note.

L'allié des dîners réussis

Les hôtes avertis le savent : des assiettes chaudes sont le petit détail qui fait la différence. Outre le préchauffage des assiettes, notre tiroir chauffant peut également être utilisé pour finaliser la cuisson des pièces de viande. Après avoir préalablement saisi la viande à feu vif, il suffit de la déposer dans un plat coiffé d'un couvercle, afin de poursuivre la cuisson à basse température dans le tiroir, pour un résultat tout simplement parfait !



Tiroir chauffant entièrement intégré - avec façade de la cuisine

Combinaisons possibles

A chaque besoin sa solution : en fonction de la hauteur de niche, vous pouvez combiner parfaitement votre appareil avec le tiroir qui convient.



2 fours de 45 cm



Four de 45 cm au-dessus d'un tiroir chauffant 312 et d'un tiroir de mise sous vide 144



Four de 60 cm au-dessus d'un tiroir chauffant 312



Four de 60 cm



Four de 45 cm au-dessus d'un tiroir de mise sous vide 144



Four de 38 cm au-dessus d'un tiroir chauffant 220



Deux fours de 45 cm au-dessus d'un tiroir chauffant 144 et d'un tiroir système 144



Coffee-Center Supremo de 45 cm au-dessus d'un tiroir chauffant 144



Retrouvez les vidéos de présentation du tiroir sous-vide sur notre site vzug.com



Tiroir sous vide 144

Tiroir sous-vide - 3 niveaux - sous vide externe

Equipement

Commande et affichage

- Niveaux de mise sous vide 3
- Niveaux de mise sous vide en cas de mise sous vide externe 3
- Adapté aux liquides
- Coulissants télescopiques solides
- Système Push/Pull
- Utilisation SoftTouch
- Revêtement intérieur en acier chromé
- Support pour sachet
- Dimensions intérieures (H x L x P): 95 x 350 x 285 mm
- Sachets de mise sous vide inclus
- 50 unités de 180 x 280 mm
- 50 unités de 240 x 350 mm

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 142 x 596 x 547 mm
Raccordement 220 – 240 V~320 W 10 A

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir	3600160022	2450,-
Entièrement intégrable	3600360025	2290,-



Tiroir système 144

Pratique : les plaques et les ustensiles du four peuvent être rangés dans ce tiroir

Equipement

Commande et affichage

- Coulissants télescopiques solides
- Push&Pull
- Dimensions intérieures (H x L x P): 130 x 510 x 485 mm

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 142 x 596 x 560 mm

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir	3500160022	675,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Tiroir chauffant 312

Un appareil complémentaire aux multiples applications, pour maintenir au chaud les plats et chauffer les assiettes.

Equipped



Commande et affichage

- Capacité vaisselle de table 20
- Capacité assiettes 40 (Ø 27cm)
- TouchControl
- Thermostat électronique
- Nombre de niveaux de température 6
- Gamme de température 30 – 80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre trempé
- Eclairage intérieur
- Mode Sabbath
- Push&Pull
- Revêtement intérieur en acier chromé
- FonctionLight
- Départ différé possible
- Grille pour placer les plats en hauteur
- Dimensions intérieures (H x L x P) 236 x 515 x 457 mm

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 310 x 596 x 547 mm
Raccordement 220 – 240V~810 W 10 A

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir	3402160022	1390,-

Tiroir chauffant 283

Un appareil complémentaire pour maintenir au chaud les plats et chauffer les assiettes, d'une hauteur de 283 mm.

Equipped



Commande et affichage

- Capacité vaisselle de table 20
- Capacité assiettes 40 (Ø 27cm)
- TouchControl
- Thermostat électronique
- Nombre de niveaux de température 6
- Gamme de température 30 – 80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre trempé
- Eclairage intérieur
- Mode Sabbath
- Push&Pull
- Revêtement intérieur en acier chromé
- FonctionLight
- Départ différé possible
- Grille pour placer les plats en hauteur
- Dimensions intérieures (H x L x P) 236 x 515 x 457 mm

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 281 x 596 x 547 mm
Raccordement 220 – 240V~810 W 10 A

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir	3402060022	1350,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Tiroir chauffant 220

Un appareil complémentaire pour maintenir au chaud les plats et chauffer les assiettes, d'une hauteur de 220 mm.

Equipped



Commande et affichage

- Capacité vaisselle de table 15
- Capacité assiettes 30 (Ø 27cm)
- TouchControl
- Thermostat électronique
- Nombre de niveaux de température 6
- Gamme de température 30 – 80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre trempé
- Eclairage intérieur
- Mode Sabbath
- Push&Pull
- Revêtement intérieur en acier chromé
- FonctionLight
- Départ différé possible
- Dimensions intérieures (H x L x P) 174 x 515 x 457 mm

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 218 x 596 x 547 mm
Raccordement 220 – 240V~810 W 10 A

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir	3401960022	1250,-

Tiroir chauffant 144

Un modèle très apprécié qui complète à la perfection le four à vapeur combiné.

Equipped



Commande et affichage

- Capacité vaisselle de table 6
- Capacité assiettes 14 (Ø 27cm)
- TouchControl
- Thermostat électronique
- Nombre de niveaux de température 6
- Gamme de température 30 – 80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre trempé
- Eclairage intérieur
- Mode Sabbath
- Push&Pull
- Revêtement intérieur en acier chromé
- FonctionLight
- Départ différé possible
- Dimensions intérieures (H x L x P) 98 x 515 x 457 mm

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 142 x 596 x 547 mm
Raccordement 220 – 240V~810 W 10 A

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir	3401760022	1070,-
Entièrement intégrable	3402260025	1050,-



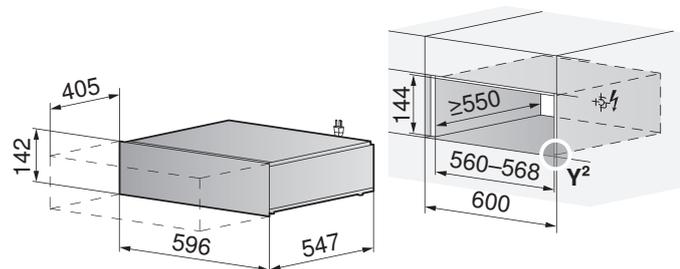
Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €), voir section accessoires.

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

Schémas techniques

Tiroir de mise sous vide 144

Installation individuelle - miroir

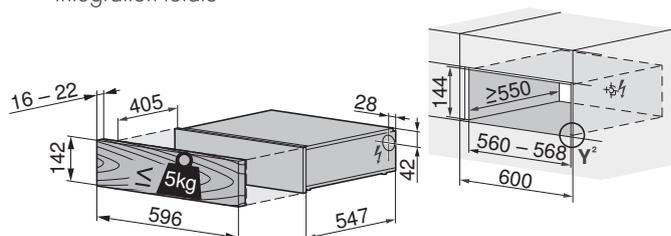


Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

3600160022

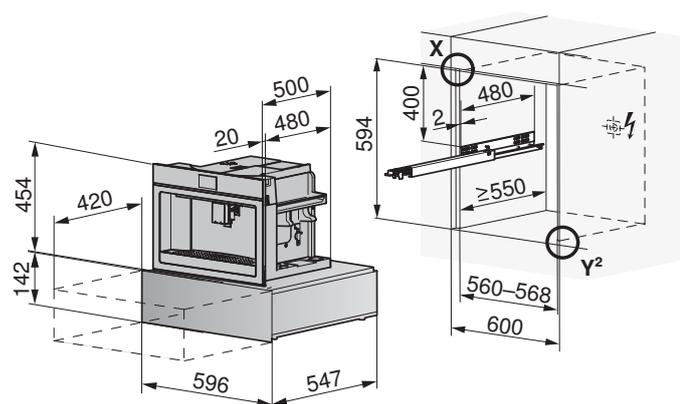
3600360025 (Modèle installation totale)

Intégration totale



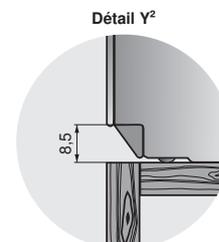
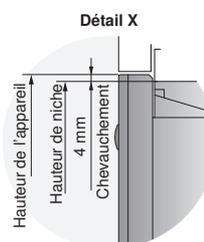
Tiroir système 144

Installation avec Supremo XSL



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

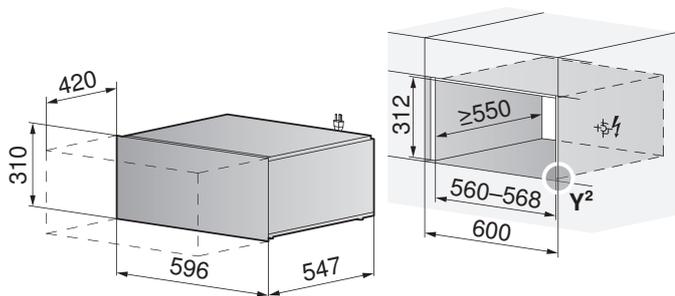
3500160022



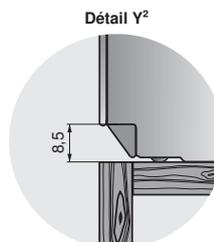
Retrouvez des informations plus détaillées sur **l'aide à la planification** sur notre site **vzug.com**

Tiroir chauffant 312

Installation individuelle - miroir

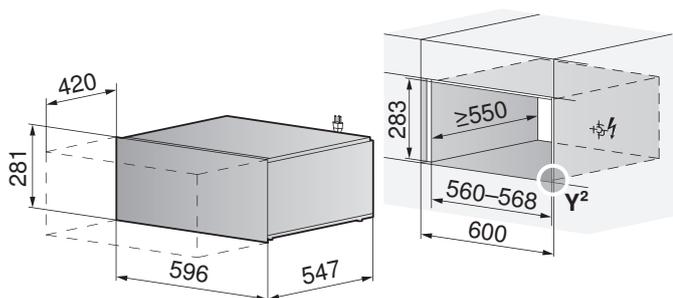


Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
3402160022



Tiroir chauffant 283

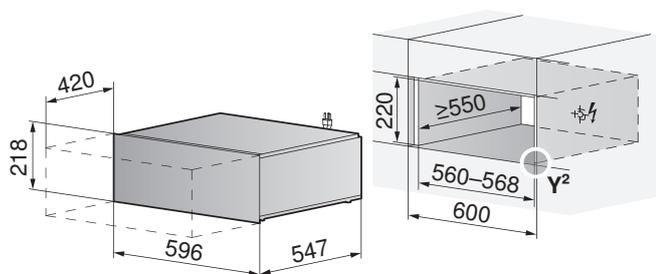
Installation individuelle - miroir



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
3402060022

Tiroir chauffant 220

Installation individuelle - miroir



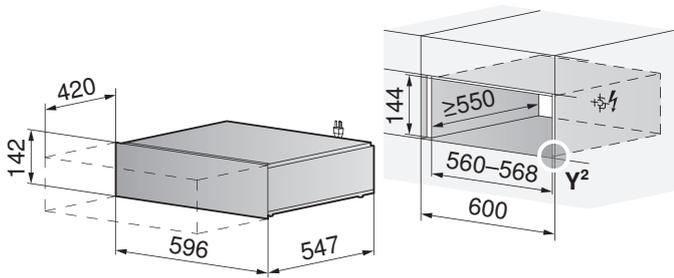
Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
3401960022



Retrouvez des informations plus détaillées sur **l'aide à la planification** sur notre site **vzug.com**

Tiroir chauffant 144

Installation individuelle - miroir

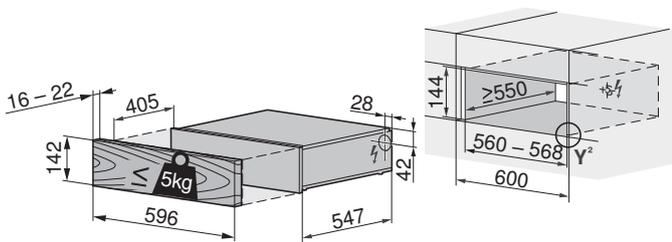


Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

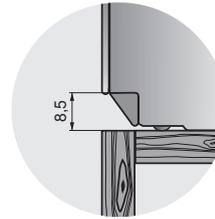
3401760022

3402260025 (Modèle installation totale)

Intégration totale



Détail Y²



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

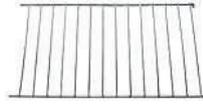
Équipements et accessoires tiroirs de mise sous vide et chauffants



1/2



3



4



5

Description	Référence	Prix TTC en €* Tiroir de mise sous vide 144 Tiroir chauffant 144 Tiroir chauffant 220 Tiroir chauffant 283 Tiroir chauffant 312
1 Sachets de mise sous vide, 50 pièces, 180 × 280 mm	1012506	39,- ▲(1)
2 Sachets de mise sous vide, 50 pièces, 240 × 350 mm	1012507	45,- ▲(1)
3 Tampons d'étanchéité pour Vacuisine avec sonde de température, 1 rouleau de 100 cm	1029496	22,-
4 Grille pour tiroirs chauffants 283 et 312	1045990	39,- ▲(1) ▲(1)
5 Livre «Recettes inspirantes de grands chefs et tout ce qu'il faut savoir sur Vacuisine» (cuisson sous vide)	1029753	35,- ■
6 Set d'équerres	K50572	59,- ■ ■ ■ ■ ■

▲ (Quantité) compris dans la livraison ■ Compatible avec l'appareil

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € tva comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port.

Des micro-ondes aux fonctions pratiques

Cuire des petits pains ou des pizzas, décongeler des aliments : nos micro-ondes permettent de préparer toutes sortes de plats sans ajouter de matières grasses, et préservent les vitamines contenues dans les aliments.

Lancez vos programmes favoris d'une simple pression sur un bouton

Vous pouvez affecter à la touche Favoris le programme que vous utilisez le plus souvent afin de pouvoir le lancer très rapidement.

Air chaud : une fonction parfaite pour les petits pains et autres viennoiseries

Avec le mode Air chaud, la cuisson des petits pains et viennoiseries devient un véritable jeu d'enfant. En mode combiné avec les micro-ondes, la cuisson des plats est beaucoup plus rapide que dans un four traditionnel.

CombiCrunch : pour croustiller de plaisir

Ce mode de cuisson combine micro-ondes et gril. Grâce à la plaque Combi-Crunch, vos pizzas et vos frites au four seront irrésistiblement croustillantes.

AutomaticPlus : le programme automatique

Décongeler des aliments de manière douce avec la fonction PerfectDefrost, réchauffer, préparer des plats croustillants ou des pâtisseries, faire mijoter ou faire fondre : nos fours micro-ondes possèdent jusqu'à 31 programmes automatiques pour vous permettre de préparer de très nombreux plats.

Réchauffage automatique : pour un réchauffage sans effort et entièrement automatique

Une fonction de réchauffage automatique activable par simple bouton, pour un réchauffage facile de vos plats cuisinés.

Comparatif micro-ondes

	Miwell-Combi XSL	Miwell HSL
Page de la brochure	60	60
Finitions		
Encastrement en meuble haut	■	■
Miroir	■	■
Éclairage	■	■
Volume de l'espace de cuisson (l)	40	31
Puissance max. micro-ondes (W)	900	1000
Gril (W)	1600	800
Plateau tournant en verre (cm)	40	32,5
Fonctions V-ZUG exclusives		
Paliers de puissance micro-ondes	18	20
Diffuseur d'ondes	■	■
Durée de fonctionnement	■	■
Fin de cuisson	■	■
Applications		
Micro-ondes	■	■
Gril	■	■
CombiCrunch	■	■
Air chaud	■	
Gril avec chaleur tournante	■	
Préchauffage rapide	■	
Favoris	■	■
PerfectDefrost	■	■
AutomaticPlus	■	■
AutomaticPlus avec capteurs	■	
Régénération automatique	■	
Commande et affichage		
Commande entièrement électronique	■	■
Touches à effleurement	■	■
Minuterie/horloge électronique	■	■
Écran graphique (14 langues)	■	■
Espace de cuisson parfaitement lisse et facile d'entretien	■	■



Miwell-Combi XSL

Cavité intérieur 40L, inox
Un micro-ondes offrant des modes de cuisson supplémentaires grâce à ses fonctions air chaud et gril.

Equipement



Miwell HSL

Cavité intérieur 31L, inox
Un modèle pratique et performant, qui offre une multitude d'utilisations.

Equipement



Commande et affichage

- Nombre de langues sur l'affichage 14
- TouchControl et bouton de réglage
- Ecran graphique
- Charnière en bas
- Puissance du micro-ondes 900 W
- Gril à quartz 1600 W

Commande et affichage

- Nombre de langues sur l'affichage 14
- TouchControl et bouton de réglage
- Ecran graphique
- Charnière en bas
- Puissance du micro-ondes 1000 W
- Gril à quartz 800 W

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 567 mm
Raccordement 230 V~2800 W 16 A

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 596 x 470 mm
Raccordement 230 V~2300 W 10 A

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir Poignée noire	2400960000	1950,-

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir Poignée noire	2400660000	1350,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (59 €).

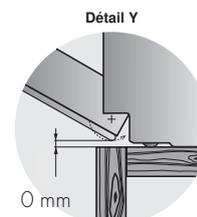
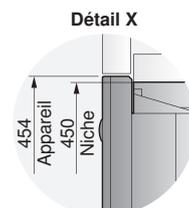
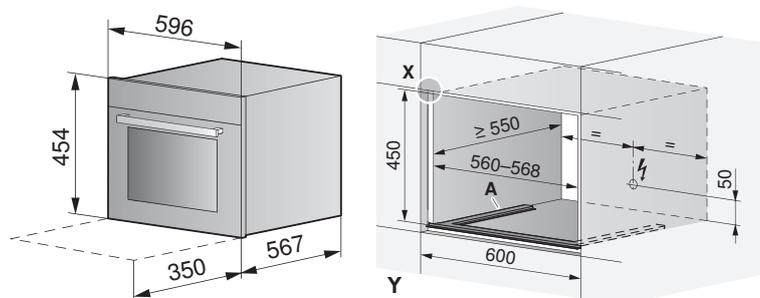
* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

Schémas techniques

Miwell-Combi XSL

Hauteur minimale d'installation pour la sécurité des enfants : une distance de 850 mm entre le sol et le bas du four micro-ondes doit être respectée.

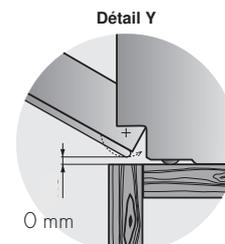
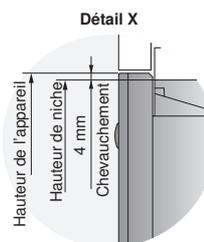
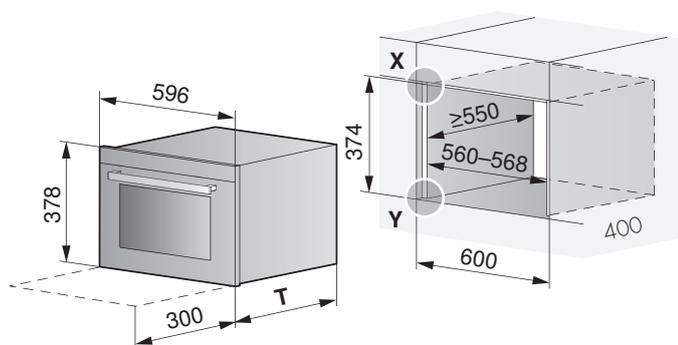
Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
2400960000



Miwell HSL

Hauteur minimale d'installation pour la sécurité des enfants : une distance de 850 mm entre le sol et le bas du four micro-ondes doit être respectée.

Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
2400660000



Retrouvez des informations plus détaillées sur **l'aide à la planification** sur notre site vzug.com

Le plaisir d'un café parfait

Déguster des spécialités dignes des cafés italiens d'une simple pression sur une touche, sans quitter sa cuisine : un rêve devenu réalité pour tous les amateurs grâce à notre Coffee-Center entièrement automatique.

Avec son broyeur de haute qualité et sa pression parfaite, le Coffee-Center Supremo XSL fera le bonheur des apprentis baristas à la recherche d'arômes délicats. 5 intensités de café pré réglables, allant d'extra doux à très corsé, et 5 volumes de tasse au choix vous permettent de réaliser une préparation exactement à votre goût. La température peut également être paramétrée selon les besoins. Il est en outre possible d'enregistrer et d'utiliser jusqu'à 6 profils utilisateur, qui permettront à chacun des membres de la famille de déguster le café qu'ils préfèrent. L'écran graphique intuitif facilite grandement l'utilisation de l'appareil.

Du café, ristretto, espresso, espresso macchiato, doppio, cappuccino, Flat White, café latte, latte macchiato au café allongé, le Coffee-Center répond à toutes les envies des amoureux de ce breuvage corsé. La taille et l'intensité de toutes les spécialités peuvent être personnalisées et enregistrées dans les favoris.

3 types de mousses au choix

Le mousser à lait intégré produit automatiquement trois niveaux de mousses pour votre cappuccino, votre latte macchiato ou votre café latte. Le thermo-réservoir de lait à double paroi du modèle Supremo XSL préserve durablement la fraîcheur du lait. Amovible, il peut aussi aller au réfrigérateur.

Nettoyage automatique

Grâce à son programme de nettoyage et de détartrage automatique, votre Coffee-Center reste propre sans aucune intervention manuelle. Les éléments internes du thermo-réservoir de lait ont été conçus pour passer au lave-vaisselle. L'appareil assure également le nettoyage des tuyaux du mousser de lait via une simple pression sur le bouton correspondant.







Supremo XSL

Ce Coffee-Center moderne s'intègre parfaitement dans la cuisine et permet de réaliser des préparations personnalisées.

Équipement



Commande et affichage

- Écran graphique en couleurs
- Utilisation TouchControl
- Profils utilisateurs: 6
- Rails télescopiques soft closing/opening
- Degré de mouture réglable 13
- Programmation de la température de percolation
- Détartrage guidé
- Réservoir d'eau 2.3 l
- Contenance réservoir lait : 0,5 l
- Capacité réservoir à grains de café 350 g
- Capacité bac de récupération du marc 14 tasses
- Eclairage LED
- Touche de sélection café en poudre/en grains
- Buse de sortie réglable en hauteur, 85 - 140 mm
- Pression de pompage 15 bar
- Variantes de cafés supplémentaires:
 - Ristretto
 - Doppio
 - Long
 - Americano
 - Espresso macchiato
 - Flat white

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 480 mm
Raccordement 220 – 240V ~ 1350 W 10 A



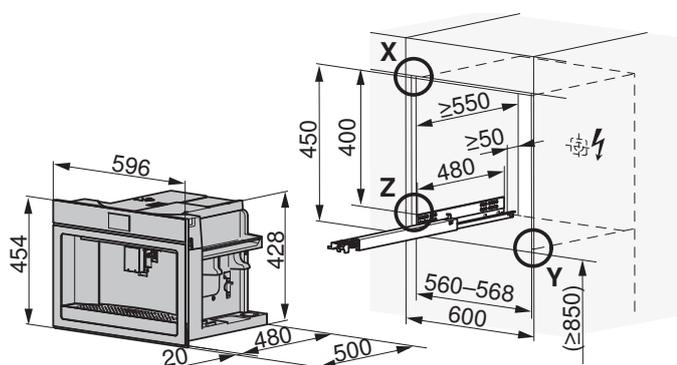
64 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix *
Miroir	2500467002	2790.-

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

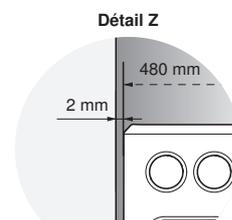
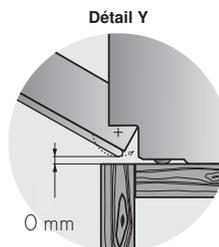
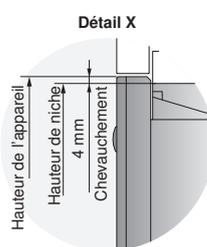
Schémas techniques

Supremo XSL



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

2500467002



Accessoires Coffee-Center



1

Description	Référence	Prix TTC en €* ▲ (1)
1 Détartrant EcoDecalk Mini, 2×100 ml	1058960	20,-

▲ (1) Inclus dans la livraison

Supremo XSL



Retrouvez des informations plus détaillées sur **l'aide à la planification** sur notre site vzug.com

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port



Tables de cuisson

Une technologie de pointe pour allier plaisir et inspiration.



La table de cuisson du futur

Grâce à des innovations telles qu'OptiLink ou V-ZUG-Home, les tables de cuisson à induction se transforment en appareils 2.0 pour faciliter la cuisson de vos aliments.

La révolution de l'induction

Les avantages présentés par la technologie induction séduisent toujours plus d'utilisateurs. On constate d'ailleurs un abandon croissant des appareils traditionnels au profit de tables de cuisson à induction.

Des appareils connectés

Nos tables de cuisson à induction FullFlex sont équipées d'une connexion Internet locale sans fil (WLAN), qui vous permet de vous connecter à l'application V-ZUG Home sur votre smartphone ou tablette.



Une table de cuisson pour répondre à toutes les aspirations

Avec l'induction vous utilisez une technologie de pointe pour un plus grand confort

Induction

Grâce au transfert direct de l'énergie au fond des casseroles, l'induction permet de cuire des aliments en un temps record, tout en limitant la consommation énergétique au minimum. Il suffit ainsi de 2 minutes environ pour porter un litre d'eau à ébullition, ce qui représente des économies d'énergie pouvant atteindre jusqu'à 30 %. Autre avantage de cette technologie : la chaleur est générée uniquement au niveau du fond de la casserole, et n'atteint pas le verre autour de la zone de cuisson. Ainsi, rien ne peut brûler autour de la casserole et la table de cuisson peut être nettoyée très facilement avec un simple chiffon humide. L'utilisation d'une table à induction permet en outre de limiter les risques de brûlure pour les enfants.

FullFlex

Vous aimez la flexibilité totale ? La table de cuisson induction FullFlex vous l'offre. Elle ne comporte en effet aucune zone de cuisson prédéterminée. Grâce à ses inducteurs ultramodernes (48 pour la version 90 cm et 32 pour la version 70 cm), elle détecte automatiquement la position et la taille de l'ustensile de cuisson. Vous pouvez ainsi placer jusqu'à 6 poêles ou casseroles sur la surface en verre (pour la version 90 cm). Elle possède en outre un grand écran graphique couleur à commande tactile simple et intuitif, pour un confort d'utilisation optimal.

Avec des fonctions ultra-intelligentes, elle facilite le quotidien et vous fait vivre une expérience de cuisine unique. AutoPowerPlus vous amènera très rapidement l'eau à ébullition, sans qu'elle ne déborde. Le mode Professionnel permettra d'ajuster automatiquement la puissance lorsque vous faites glisser vos casseroles. Tandis que la fonction Maintien au chaud sera idéale pour réchauffer les plats déjà préparés, comme par exemple le risotto de la veille, ou bien encore des plats cuisinés. Enfin le Teppan Yaki, fourni avec la table, permet une cuisson avec le jus et l'humidité naturelle des aliments. Il suffit de le poser sur la FullFlex pour qu'il soit automatiquement détecté. Il est également possible de diviser le Teppan Kaki en deux zones de température, permettant ainsi de cuire en même temps la viande et les légumes.

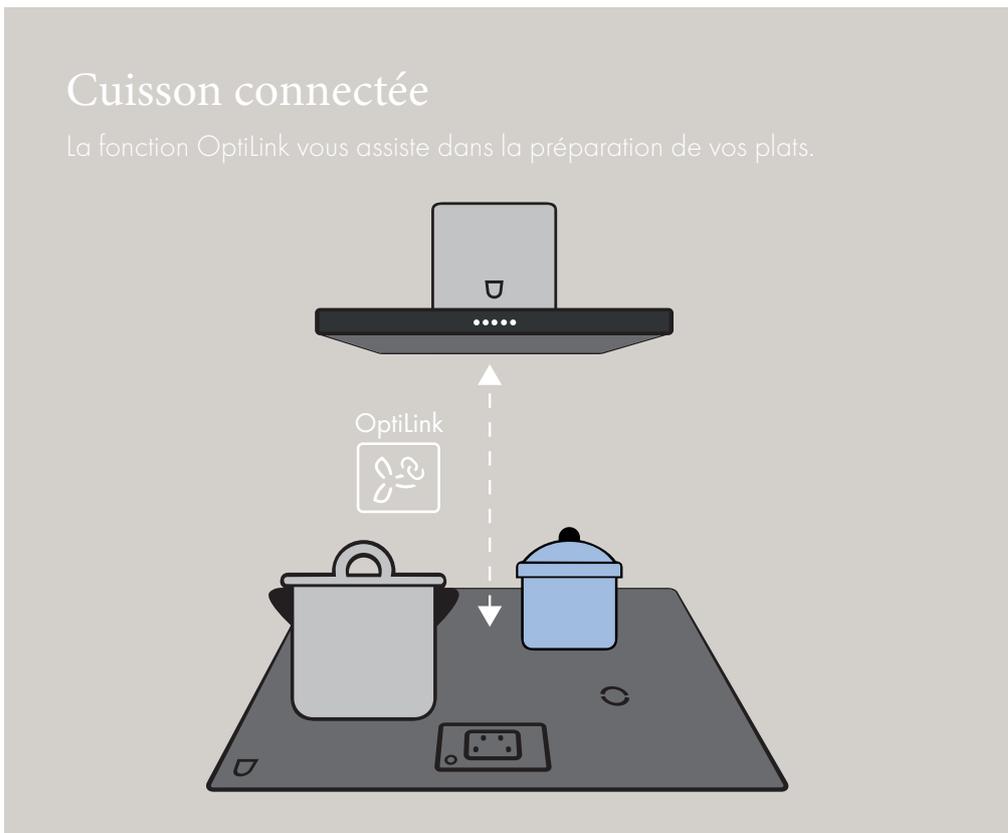
Hottes de plan de travail

Les adeptes de la flexibilité et de la liberté de mouvement seront conquis par notre table de cuisson Fusion. Ce modèle est équipé d'une hotte intégrée qui capte les vapeurs de cuisson à côté des faitouts et casseroles et les aspire directement vers le bas. La table de cuisson Fusion saura vous convaincre grâce à ses lignes sobres et élégantes et sa fonction OptiLink.

Une cuisson sans effort avec OptiLink

Grâce à la fonction OptiLink, il n'a jamais été aussi simple de cuisiner : la hotte communique avec votre table de cuisson pour ajuster automatiquement la puissance d'aspiration en fonction des besoins.

Aspiration trop bruyante, trop faible ou trop importante, voire hotte tout bonnement inutilisée : lorsque nous cuisinons, nous avons tendance à nous concentrer exclusivement sur nos poêles et casseroles, et à négliger notre hotte. Les modèles de tables de cuisson et de hottes d'aspiration équipées de la fonction OptiLink permettent de répondre à cette problématique en contrôlant l'aspiration à votre place.



Régulation automatique

L'échange d'informations entre la hotte d'aspiration et la table de cuisson, permet d'ajuster automatiquement la vitesse d'aspiration en fonction des besoins et de maintenir une qualité de l'air optimale, sans intervention manuelle. La consommation d'énergie correspond alors précisément à l'activité sur la table de cuisson.



Design

Nos tables de cuisson sont disponibles en version DualDesign. Les tables disposant du revêtement OptiGlass sont d'une solidité à toute épreuve.

DualDesign : une intégration pratique et esthétique

Certains de nos modèles de tables de cuisson sont disponibles en version DualDesign, et peuvent ainsi être encastrés à fleur ou montés à poser. La version pouvant être montée à poser est équipée d'un bord en verre mince mais robuste. Le modèle encastrable à fleur peut quant à lui être intégré à n'importe quel plan de travail, sans pour autant créer de rupture. Il est ainsi possible d'utiliser le même appareil pour les deux types d'installation.

OptiGlass : un revêtement particulièrement résistant

Les tables de cuisson OptiGlass se distinguent par leur superbe design et leur durabilité à toute épreuve. Grâce à leur revêtement extrêmement robuste, ces appareils présentent une meilleure résistance aux rayures que les modèles conventionnels et gardent leur éclat plus longtemps. Avec leur design miroir, nos tables à induction créent un ensemble harmonieux avec les autres appareils de votre cuisine. Le revêtement OptiGlass est disponible sur certains modèles de notre gamme de tables de cuisson.



DualDesign (version à poser)



DualDesign (version encastrable à fleur)

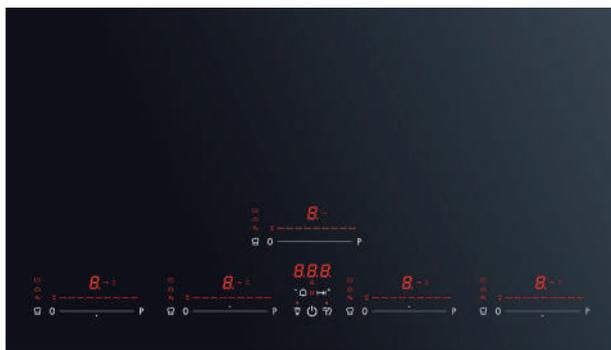
Des commandes tactiles, à slider unique ou multiple

Vous avez le choix non seulement entre nos différents types de tables de cuisson, mais aussi entre plusieurs concepts de commande, designs et variantes d'encastrement.



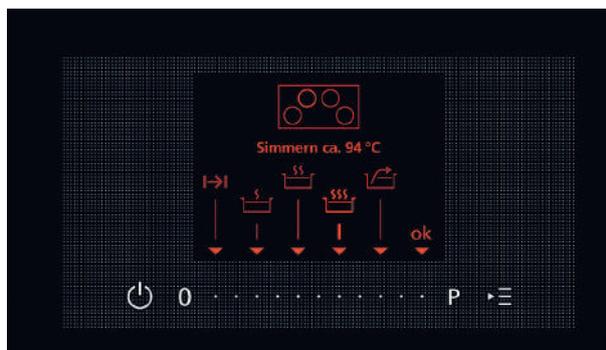
Écran graphique couleur

Grâce à la présentation claire, structurée et attrayante des informations, l'écran graphique couleur vous permet de suivre à tout moment la préparation de vos plats. Les commandes sont de surcroît très intuitives et simples à utiliser.



Commande par slider multiple

Avec le slider multiple, vous disposez d'une commande individuelle et directe pour chaque zone de cuisson.



Commande par slider unique

Avec le slider unique, vous pilotez la table de cuisson indirectement en sélectionnant d'abord la zone souhaitée et ensuite la puissance.

Comparatif induction

	CookTopInduction V6000 FullFlex	GK57TIMS	CookTopInduction V6000	GK46TIMPS	GK47TIMPS
Largeur en cm			90		
Page de la brochure	76	77	77	78	78
Finitions					
DualDesign (encastrable à fleur ou montage à poser)	■	■	■	■	■
OptiGlass		■	■		
Applications					
Nombre de zones de cuisson	6	5	5	4	4
Nombre de zones PowerPlus	6	5	5	4	4
Association de zones		■	■	■	
Commande/entretien					
Tactile					
Slider multiple/sélection directe			■		■
Slider unique	■	■		■	
Écran couleur TFT	■				
Écran graphique tactile					
Écran graphique		■		■	
V-ZUG-Home	WLAN**				
OptiLink			■		
Minuterie	■	■	■	■	■
Arrêt automatique	■	■	■	■	■
Touche Pause	■	■	■	■	■
Départ rapide automatique		■	■	■	■
Fonction Mijoter	■	■	■	■	■
Touche de protection pour le nettoyage	■	■	■	■	■
Fonction de restauration	■	■	■	■	■
Large espacement des zones de cuisson		■	■	■	■
Maintien au chaud	■	■	■	■	■
Temps de réaction rapide	■	■	■	■	■
Sécurité enfant	■	■	■	■	■

** Connexion au réseau Internet local sans fil

	GKD46TIMAS	GK46TIMAS	CookTopInduction V6000 FullFlex	CookTopInduction V4000	GK46TIMG	GK17TIYS	GK16TIWS	GK27TIMS	GK26TIMS
	80		70	60			40		30
	81	79	76	80	80	81	81	82	82
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■		■					
	4	4	5	4	4	2	1	2	2
	4	4	5	4	4		1	2	2
		■		■		■		■	■
					■				
				■		■	■	■	■
	■	■	■						
			■						
		■							
			WLAN**						
	■			■					
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■



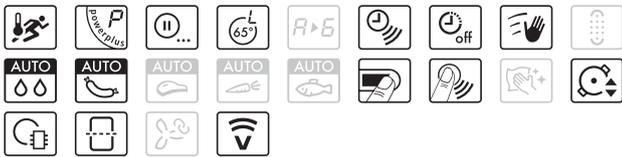
reddot award 2019
winner



CookTopInduction V6000 FullFlex 90

Une table de cuisson **multizone** est désormais disponible en **noir** et peut être connecté au réseau Internet sans fil grâce à l'appli V-ZUG-Home.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. 11100 W monophasé adaptable en triphasé
- Surface de cuisson multizone
- Nombre d'inducteurs 48
- Ustensiles de cuisson max. 6
- Détection de récipient à partir de 10 cm
- **Noir** avec revêtement anti-griffes
- Niveaux de puissance 18
- Pack sécurité
- Affichage graphique en couleurs tactile
- Tactile
- **Inclus : plaque Teppan Yaki (voir accessoires p 95 pour photo)**

Informations sur l'appareil

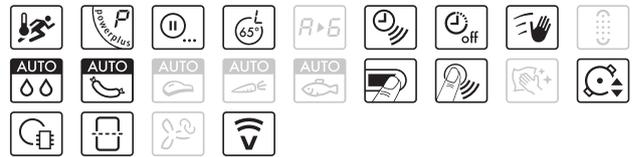
Dimensions (L x P)	897 x 501 mm/R1.5
Raccordement	400 V 3N~ 11100 W 16 A 400 V 2N~ 7400 W 16 A 3 x 230 V~ 7400 W 16 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 90 cm DualDesign	3113400003	4990,-

CookTopInduction V6000 FullFlex 70

Cette table de cuisson **multizone** est désormais disponible en **noir** et peut être connectée au réseau Internet sans fil grâce à l'appli V-ZUG-Home.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. 7400 W monophasé adaptable en triphasé
- Surface de cuisson multizone
- Nombre d'inducteurs 32
- Ustensiles de cuisson max. 5
- Détection de récipient à partir de 10 cm
- **Noir** avec revêtement anti-griffes
- Niveaux de puissance 18
- Pack sécurité
- Affichage graphique en couleurs tactile
- Tactile
- **Inclus : plaque Teppan Yaki (voir accessoires p 95 pour photo)**

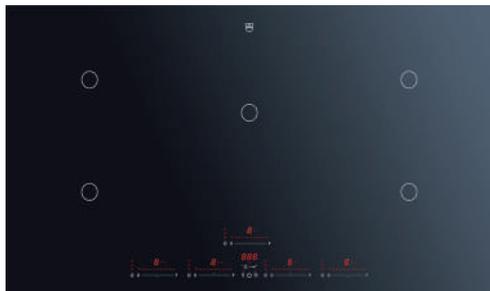
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	691 x 501 mm/R1.5
Raccordement	400 V 2N~ 7400 W 16 A 3 x 230 V~ 7400 W 16 A 230V~ 7400 W 32 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 70 cm DualDesign	3113200003	3750,-

Pour tout achat d'une table de cuisson à induction FullFlex de 90 ou 70 cm, nous vous offrons une plaque **Teppan Yaki** référence 1037885.

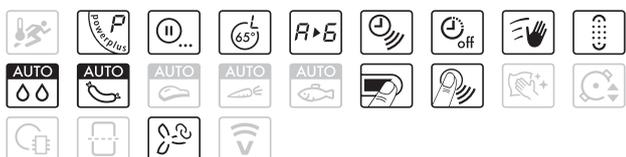
* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



CookTop Induction V6000

Une table de cuisson intuitive avec une excellente performance, avec commande par slider multiple.

Equipped



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson 5
- Avec une zone de cuisson de 28 cm
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- **MultiSlider/Choix direct**
- **OptiLink ready**

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	897 x 501 mm/R1.5
Raccordement	400 V 3N~ 11100 W 16 A 3 x 230 V~ 7400 W 16 A

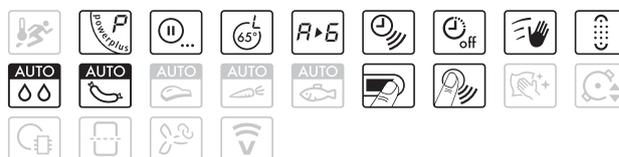
Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 90 cm DualDesign	3111400008	2690,-



GK57TIMS

Une table de cuisson ultra-performante offrant un grand confort d'utilisation avec sa commande par slider unique.

Equipped



Commande et affichage

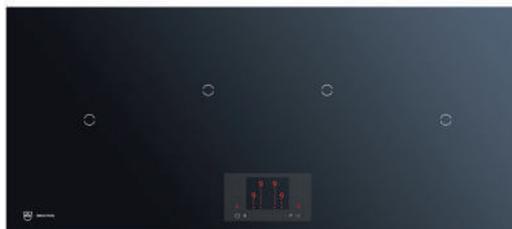
- Puissance max. par zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson 5
- Avec une zone de cuisson de 28 cm
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- **Slider unique avec écran graphique**

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	897 x 501 mm/R1.5
Raccordement	400 V 3N~ 11100 W 16 A 3 x 230 V~ 7400 W 16 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 90 cm DualDesign	3108260515	2790,-

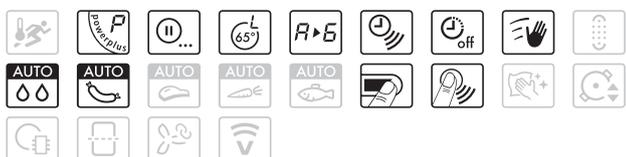
* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



GK47TIMPS

Une table de cuisson panoramique performante avec commande par slider multiple, à la fois pratique et esthétique.

Equipelement



Commande et affichage

- Puissance max. zone de cuisson : 3000 W à l'avant, 3700 W à l'arrière
- Zones de cuisson 4
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- **MultiSlider/Choix direct**

Informations sur l'appareil

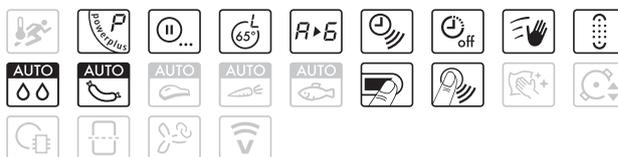
Dimensions (L x P)	880x380mm/R1.5
Raccordement	400 V 2N~ 7400 W 16 A 3 x 230 V~ 7400 W 16 A 230V~ 7400 W 32 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 90 cm DualDesign	3107960405	1890,-

GK46TIMPS

La table de cuisson détecte la taille du récipient et adapte automatiquement la zone de cuisson en conséquence - Commande par slider unique.

Equipelement



Commande et affichage

- **Puissance max. par zone de cuisson 3700 W**
- Zones de cuisson 4
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- **Slider unique avec écran graphique**
- **Bridge possible**
- PowerPlus
- Fonction Maintien au chaud
- Fonction Faire Fondre

Informations sur l'appareil

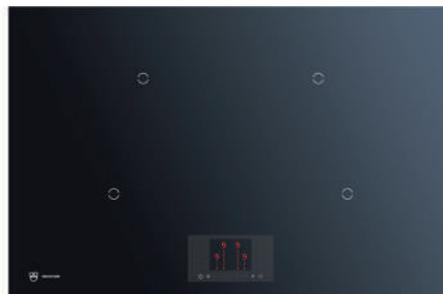
Dimensions (L x P)	880x380mm/R1.5
Raccordement	400 V 2N~ 7400 W 16 A 3 x 230 V~ 7400 W 16 A 230 V~ 7400 W 32 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 90 cm DualDesign	3108060405	1990,-

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



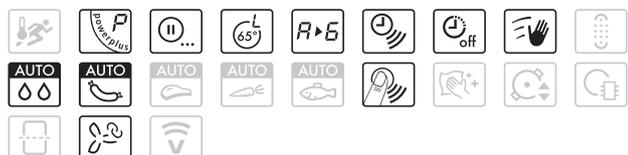
reddot award 2019
winner



Fusion

Intégrée dans la table de cuisson, cette hotte aspire les vapeurs directement vers le bas.

Fonctions du plan de cuisson



Fonctions de la hotte



Commande et affichage

- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 583 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Bac collecteur amovible de 500 ml avec filtre à graisse intégré
- Puissance du plan de cuisson avec PowerPlus
2x3000 W, 1x3500 W, 1x3700 W
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- **OptiGlass**
- Ecran tactile graphique en couleur

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	761 x 501 mm/R1.5
Raccordement	400 V 2N~ 7400 W 16 A 3 x 230 V~ 7400 W 16 A 230 V~ 7400 W 32 A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 80 cm DualDesign	3109460415	2990,-

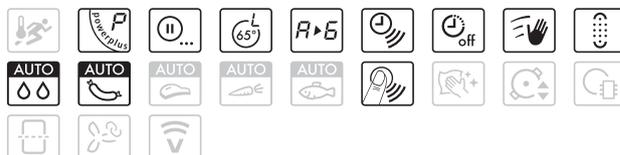
Suppléments pour le mode recyclage d'air (voir p 123)

Boîte de recirculation pour la base avec ensemble de filtres à charbon actif env. 3,5 ans sans entretien	1012161	259,-
--	---------	--------------

GK46TIMAS

Cette table de cuisson est également disponible avec revêtement OptiGlass.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson 4
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Slider unique avec écran graphique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	761 x 501 mm/R1.5
Raccordement	400 V 2N~ 7400 W 16 A 3 x 230 V~ 7400 W 16 A 230 V~ 7400 W 32 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 80 cm DualDesign	3109160415	1790,-

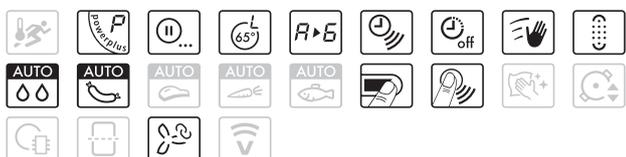
* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



CookTop Induction V4000

La table performante dans l'univers des tables de cuisson intelligentes.

Equipement



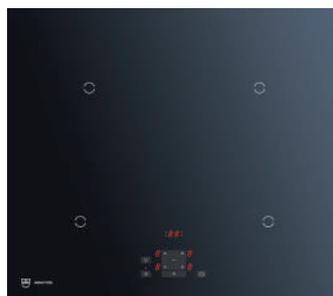
Commande et affichage

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson 4
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- OptiGlass
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- OptiLink ready
- Bridge possible

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	571 x 501 mm/R1.5
Raccordement	400 V 2N~ 7400 W 16 A 3 x 230 V~ 7400 W 16 A 230 V~ 7400 W 32 A

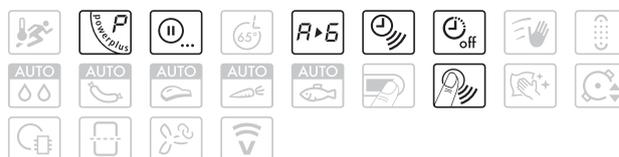
Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 60 cm DualDesign	3111500010	1590,-



GK46TIMG

Un modèle d'entrée de gamme avec un design en verre élégant.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. zone de cuisson 3000 W
- Zones de cuisson 4
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- TouchControl

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	571 x 501 mm/R1.5
Raccordement	400 V 2N~ 7400 W 16 A 3 x 230 V~ 7400 W 16 A 230 V~ 7400 W 32 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 60 cm DualDesign	3109060405	1190,-

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



GK17TIYS

Plan de cuisson **Teppan Yaki** compact à induction, pour faire griller viandes et poissons avec peu de matières grasses.

Equipped



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson 1400 W
- Zones de cuisson 2
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Slider avec afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- **Inclus : 2 spatules et 1 cloche en acier inoxydable**

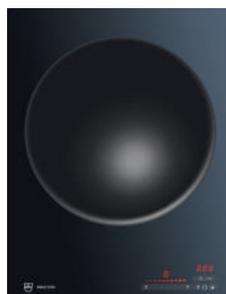


Retrouvez la vidéo de présentation de notre Teppan Yaki sur notre site vzug.com

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 384 x 501 mm/R1.5
Raccordement 220 – 240V~ 2800 W 16 A

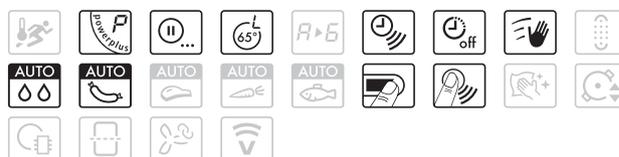
Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 40 cm DualDesign	3107660205	2790,-



GK16TIWS

Un **wok à induction** pour une cuisine rapide qui respecte la qualité nutritive des aliments.

Equipped



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson 3000 W
- Zones de cuisson 1
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Slider
- **Inclus : 1 set de casseroles wok, avec couvercle et égouttoir**



Retrouvez la vidéo de présentation de notre wok induction sur notre site vzug.com

Informations sur l'appareil

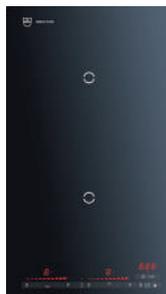
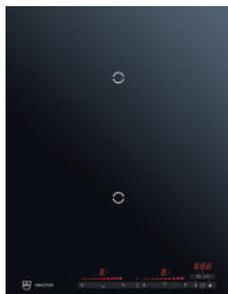
Dimensions (L x P) 384 x 501 mm/R1.5
Raccordement 220 – 240V~ 3000 W 16 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 40 cm DualDesign	3108860105	2390,-

Pour une installation de plusieurs dominos adjacents dans une découpe de plan, il faut prévoir un **kit baguette intermédiaire** :

- H63789 (2pcs, 99 €) pour raccord de plaques à fleur de plan
- 1019199 (1pce, 115 €) pour raccord de plaques à poser (noir)

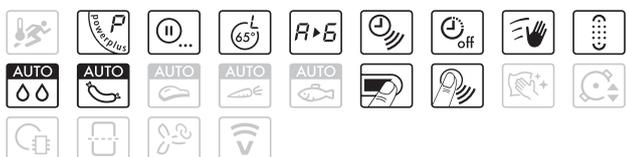
* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



GK27TIMS

Un domino à induction compact, avec deux zones de cuisson – idéal à combiner.

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson 2
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct

Informations sur l'appareil

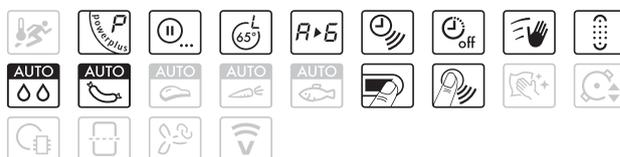
Dimensions (L × P) 384 × 501 mm/R1.5
Raccordement 220 – 240V~3700 W 16 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 40 cm DualDesign	3108560205	1490,-

GK26TIMS

Ce domino de cuisson offre la puissance de l'induction sur une petite surface.

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson 2
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct

Informations sur l'appareil

Dimensions (L × P) 281 × 501 mm/R1.5
Raccordement 220 – 240V~3700 W 16 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 30 cm DualDesign	3108460205	1290,-

Pour une installation de plusieurs dominos adjacents dans une découpe de plan, il faut prévoir un **kit baguette intermédiaire** :

- H63789 (2pces, 99 €) pour raccord de plaques à fleur de plan
- 1019199 (1pce, 115 €) pour raccord de plaques à poser (noir)

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Schémas techniques

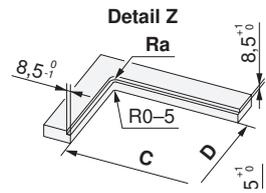
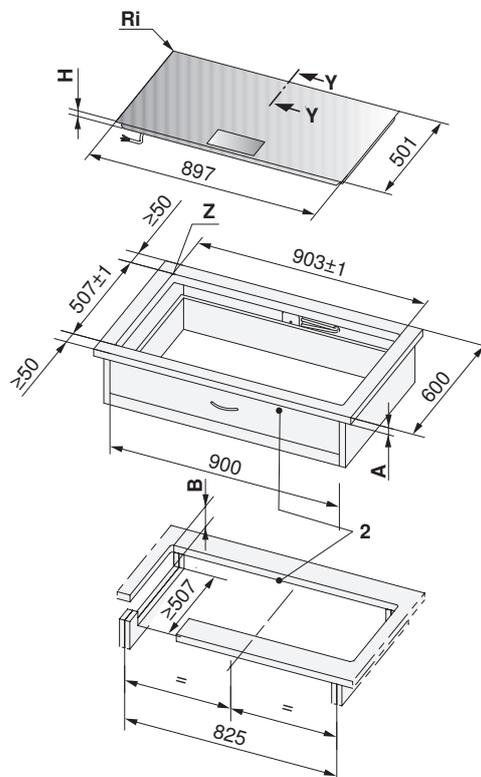
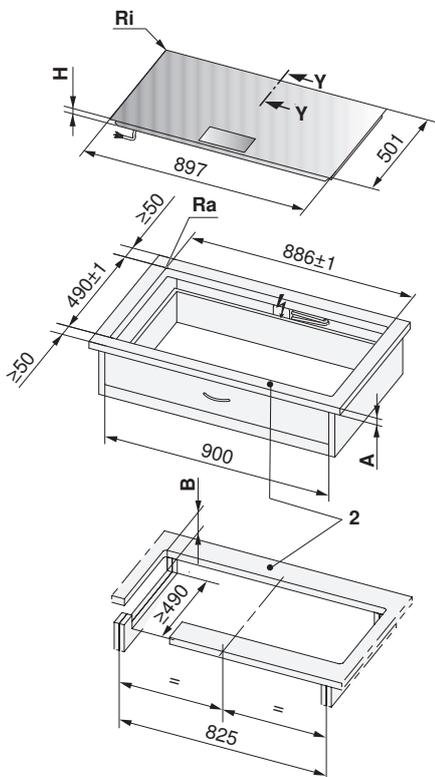
CookTopInduction V6000 FullFlex – largeur standard 90 cm

Montage à poser avec « DualDesign »

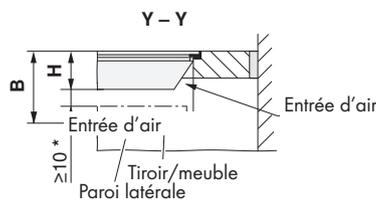
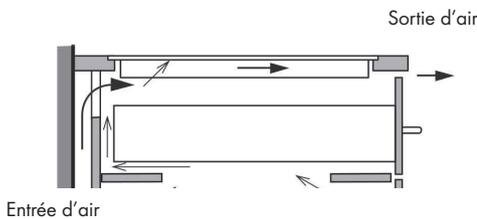
- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 1,5 mm

Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



Plan correspondant aux références
fournies ci-dessous
3113400003



* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Assurez toujours une ventilation suffisante: ouverture arrière > 15 mm,
sous l'appareil > 10 mm, fente avant sur toute la largeur > 25 cm²

2 Les bords avant et arrière sont renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du plan de travail en pierre. La largeur minimale du bord peut varier en fonction des caractéristiques de la pierre.

Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CookTop Induction V6000 FullFlex Montage à poser avec « DualDesign »	≤ 40 mm	≥ 82 mm		72 mm	5/1,5 mm
CookTop Induction V6000 FullFlex Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≤ 40 mm	≥ 150 mm	886/490 mm	76 mm	5/1,5 mm

A Épaisseur du plan de travail

B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe

H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson

Ri Rayons d'angle de l'appareil

Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

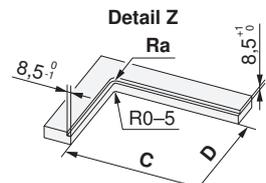
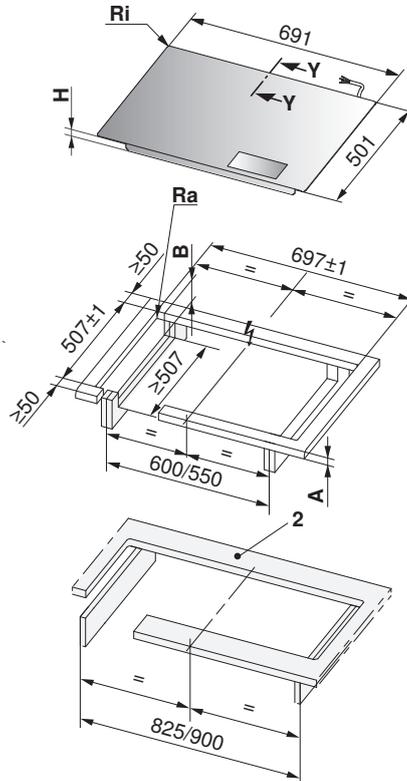
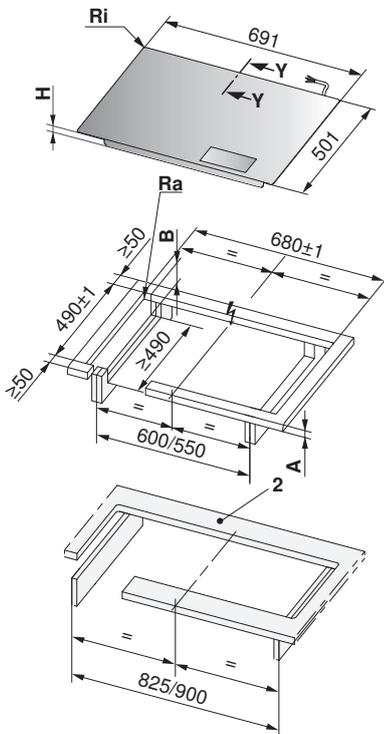
CookTopInduction V6000 FullFlex – largeur standard 70 cm

Montage à poser avec « DualDesign »

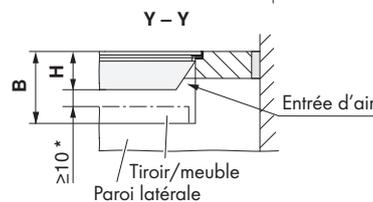
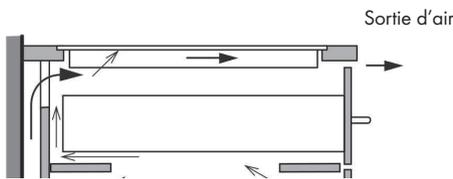
- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 1,5 mm

Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
3113200003



Entrée d'air

Sortie d'air

Y - Y

Entrée d'air

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Assurez toujours une ventilation suffisante: ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm, fente avant sur toute la largeur > 25 cm²

2 Les bords avant et arrière sont renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du plan de travail en pierre. La largeur minimale du bord peut varier en fonction des caractéristiques de la pierre.

Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CookTop Induction V6000 FullFlex Montage à poser avec « DualDesign »	≤ 40 mm	≥ 82 mm		72 mm	5/1,5 mm
CookTop Induction V6000 FullFlex Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≤ 40 mm	≥ 150 mm	680/490 mm	76 mm	5/1,5 mm

A Épaisseur du plan de travail

B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe

H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson

Ri Rayons d'angle de l'appareil

Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe



Retrouvez des informations plus détaillées sur **l'aide à la planification** sur notre site vzug.com

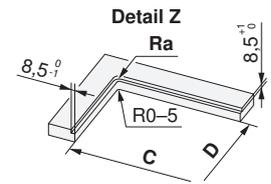
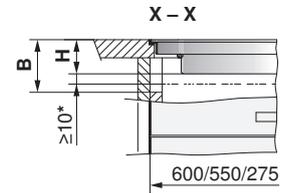
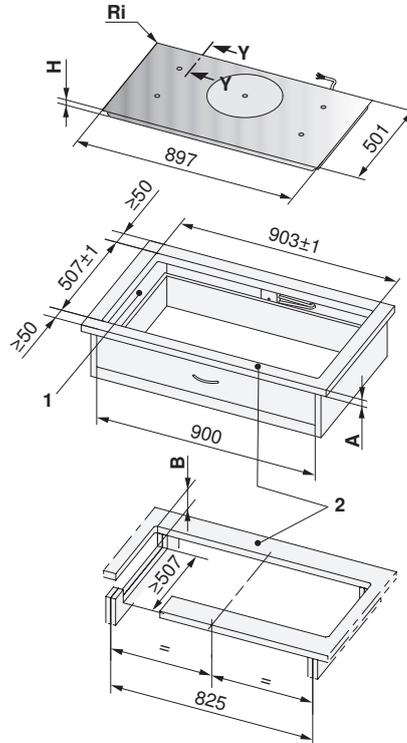
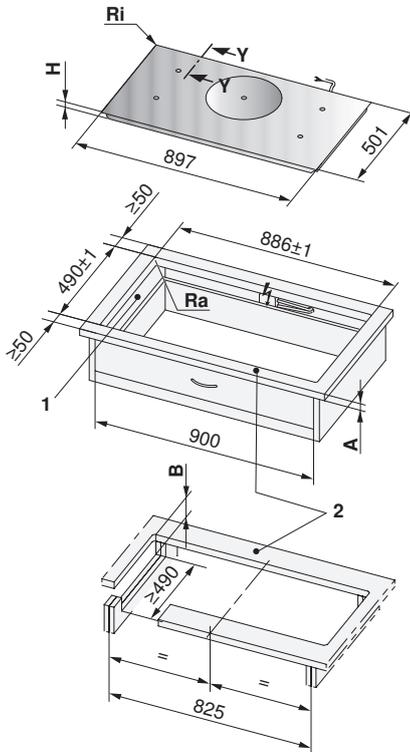
GK57TIMS, CookTopInduction V6000 – largeur standard 90 cm

Montage à poser avec « DualDesign »

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 1,5 mm

Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

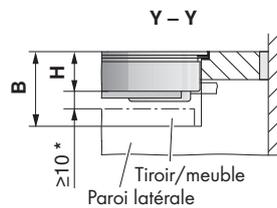
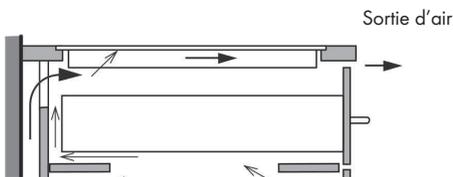
- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

3108260515

3111400008



Entrée d'air

Assurez toujours une ventilation suffisante: ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm, fente avant sur toute la largeur > 25 cm²

- 1 Découpez dans les parois latérales gauche/droite pour une largeur de niche de 900 mm, nécessaires pour l'aération de l'appareil.
- 2 Les bords avant et arrière sont renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du plan de travail en pierre. La largeur minimale du bord peut varier en fonction des caractéristiques de la pierre.

Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GK57TIMS, CookTopInduction V6000 Montage à poser avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 75 mm		53,3 mm	5/1,5 mm
GK57TIMS, CookTopInduction V6000 Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 75 mm	886/490 mm	53,3 mm	5/1,5 mm

A Épaisseur du plan de travail (en combinaison avec un four installé directement dessous, ne s'applique pas aux petits appareils)

B Dégagement nécessaire pour l'aération et l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe

H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson (ouïe de ventilation)

Ri Rayons d'angle de l'appareil

Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

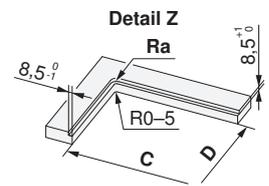
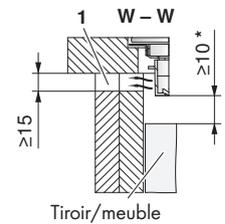
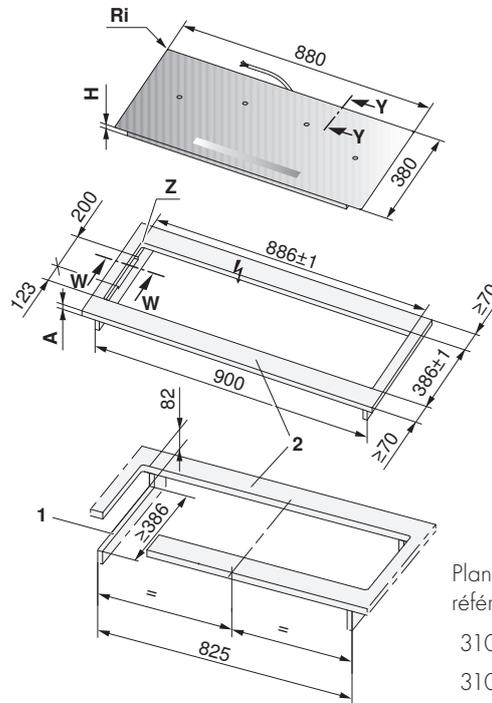
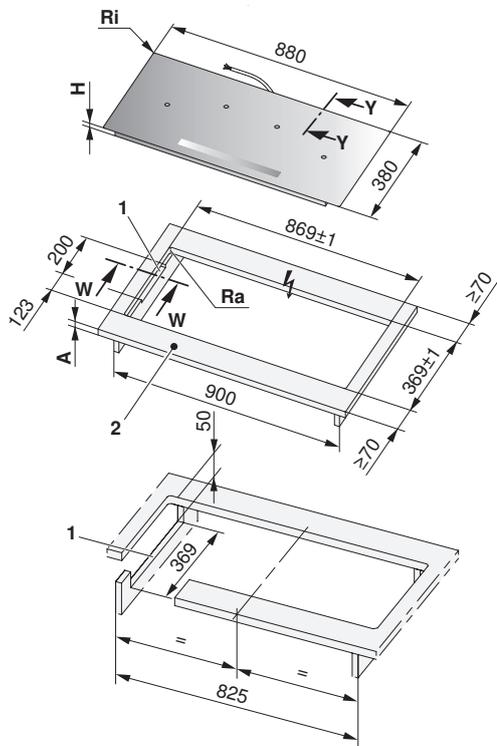
GK46TIMPS, GK47TIMPS – largeur standard 90 cm

Montage à poser avec « DualDesign »

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 1,5 mm

Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

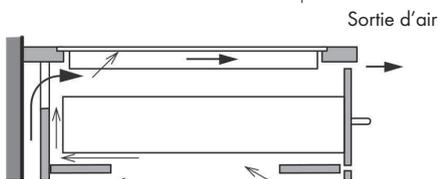
- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

3108060405

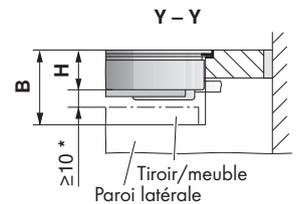
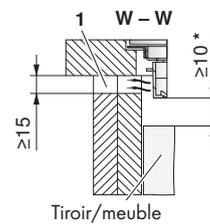
3107960405



Entrée d'air

Assurez toujours une ventilation suffisante: ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm, fente avant sur toute la largeur > 25 cm²

- 1 Découpes dans les parois latérales gauche/droite nécessaires pour l'aération de l'appareil.
- 2 Les bords avant et arrière sont renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du plan de travail en pierre. La largeur minimale du bord peut varier en fonction des caractéristiques de la pierre.



Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GK46TIMPS, GK47TIMPS Montage à poser avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 61 mm		51 mm	5/1,5 mm
GK46TIMPS, GK47TIMPS Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 75 mm	869/369 mm	51 mm	5/1,5 mm

A Épaisseur du plan de travail (en combinaison avec un four installé directement dessous, ne s'applique pas aux petits appareils)

B Dégagement nécessaire pour l'aération et l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe

H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson (ouïe de ventilation)

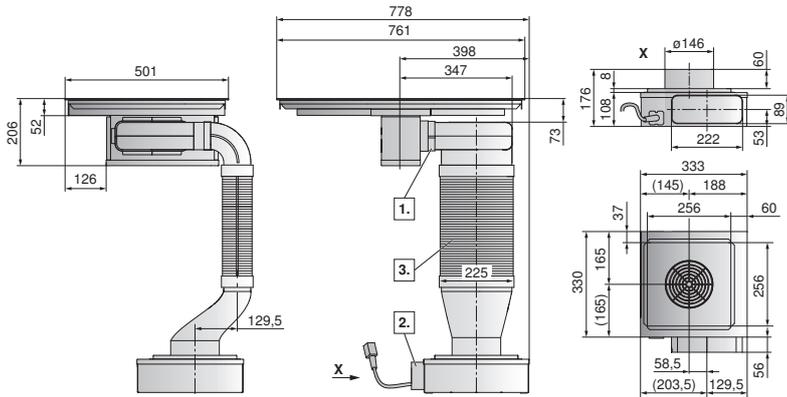
Ri Rayons d'angle de l'appareil

Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe

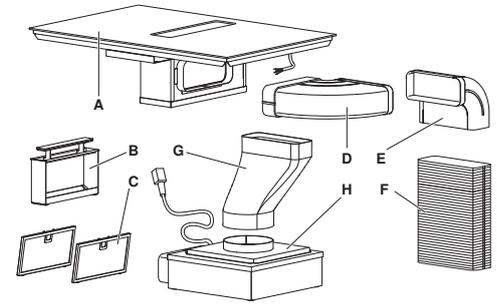


Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

FUSION



Matériel fourni à la livraison



- A Plan de cuisson
- B Cassette filtrante
- C 2 filtres métalliques à graisse
- D Coude à 90° horizontal
- E Coude à 90° vertical
- F Gaine rigide flexible
- G Pièce terminale de décalage
- H Moteur du ventilateur

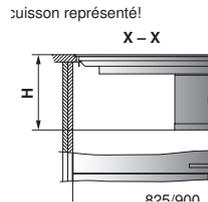
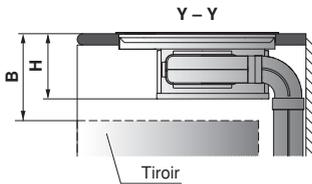
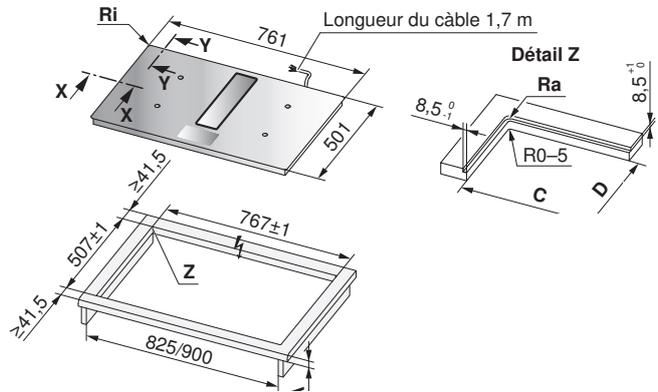
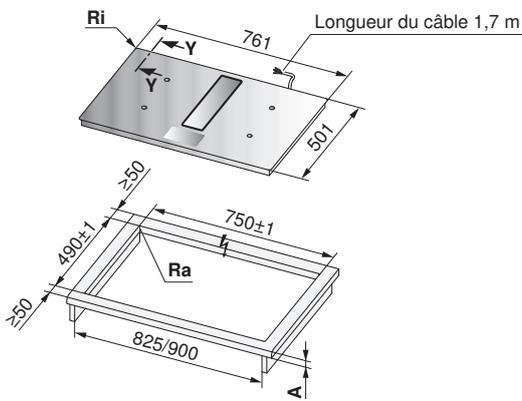
1. Le conduit d'air peut être placé sur le côté gauche ou droit.
2. Le moteur du ventilateur peut être retourné : cela aura alors un impact sur l'installation.
3. En fonction de l'espace disponible, la position du moteur du ventilateur peut être ajustée selon les besoins en raccourcissant le conduit plat.

Montage à poser "Dual Design"

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayon d'angle de l'appareil de 1,5 mm

Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
 3109460415
 1012161 pour la boîte recirculation voir les dessins techniques pages 123

Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
Fusion Montage à poser "Dual Design"	≥ 20 mm	≥ 212 mm		202 mm	5/1,5 mm
Fusion Montage encastré à fleur avec DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 400 mm	750/490	206 mm	5/1,5 mm

- A Épaisseur du plan de travail (en combinaison avec un four installé directement dessous, ne s'applique pas aux petits appareils)
- B Dégagement nécessaire pour l'aération et l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
- H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson (ouïe de ventilation)
- Ri Rayons d'angle de l'appareil
- Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe

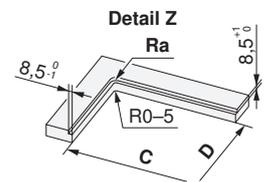
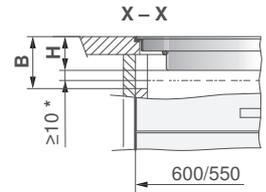
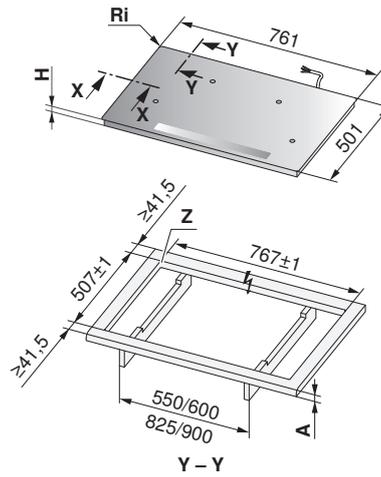
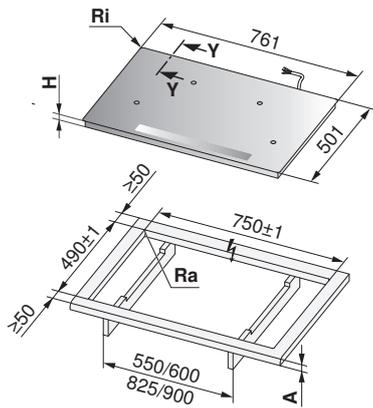
GK46TIMAS – largeur standard 80 cm

Montage à poser avec « DualDesign »

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 8 mm

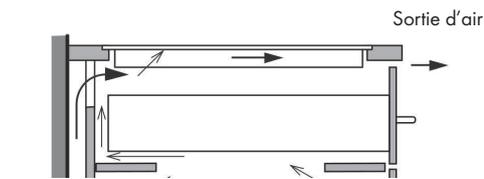
Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



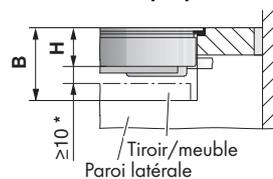
Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

3109160415



Entrée d'air

Assurez toujours une ventilation suffisante: ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm, fente avant sur toute la largeur > 25 cm²



Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GK46TIMAS Montage à poser avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/1,5 mm
GK46TIMAS Montage encastré à fleur avec DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	51,7 mm	5/1,5 mm

- A Épaisseur du plan de travail (en combinaison avec un four installé directement dessous, ne s'applique pas aux petits appareils)
- B Dégagement nécessaire pour l'aération et l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
- H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson (ouïe de ventilation)
- Ri Rayons d'angle de l'appareil
- Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'**aide à la planification** sur notre site vzug.com

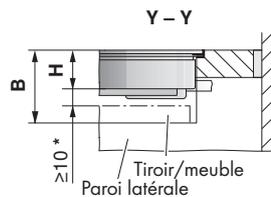
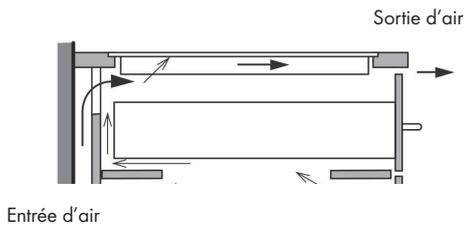
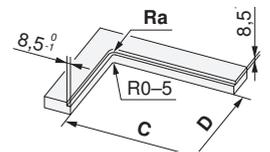
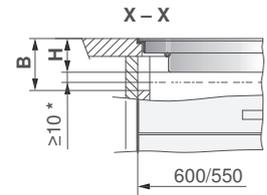
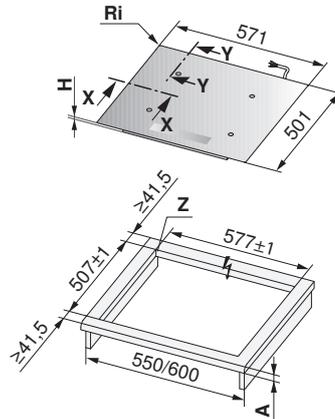
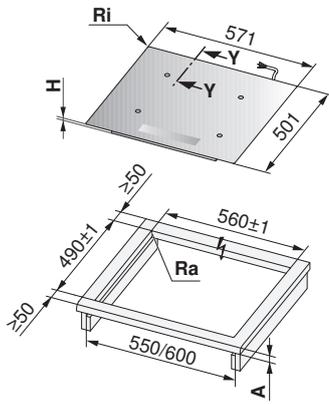
CooktopInduction V4000, GK46TIMG – largeur standard 60 cm

Montage à poser avec cadre en acier chromé

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 1,5 mm

Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
3111500010
3109060405

Assurez toujours une ventilation suffisante:
ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm, fente avant sur toute la largeur > 25 cm²

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CooktopInduction V4000, GK46TIMG Montage à poser avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/1,5 mm
CooktopInduction V4000, GK46TIMG Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 75 mm	560/490	51.7 mm	5/1.5 mm

- A Épaisseur du plan de travail (en combinaison avec un four installé directement dessous, ne s'applique pas aux petits appareils)
- B Dégagement nécessaire pour l'aération et l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
- H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson (ouïe de ventilation)
- Ri Rayons d'angle de l'appareil
- Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

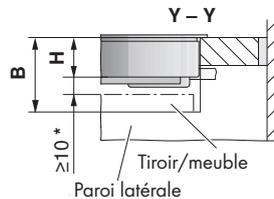
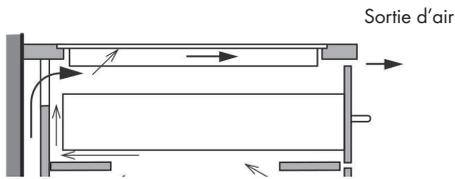
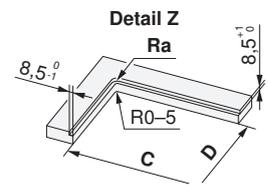
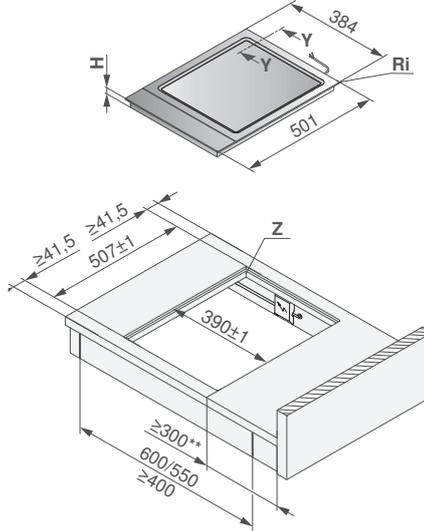
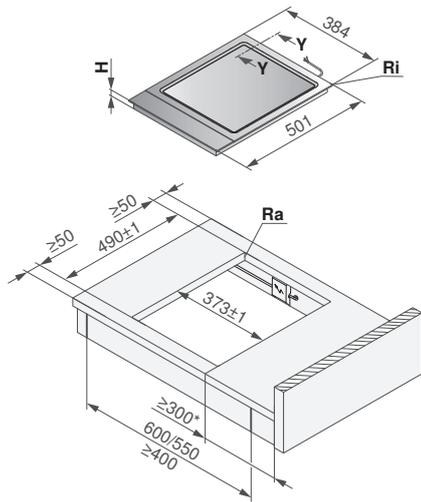
GK17TIYSZ – largeur standard 40 cm

Montage à poser avec « DualDesign »

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 1,5 mm

Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

3107660205

Entrée d'air

Assurez toujours une ventilation suffisante: ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm, fente avant sur toute la largeur > 25 cm²

- * L'espace libre doit impérativement être conservé.
- ** Des deux côtés (pour des raisons techniques)

Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GK17TIYSZ Montage à poser avec « DualDesign »	≥ 20 mm	$\geq 77,6$ mm		64 mm	0-5/1,5 mm
GK17TIYSZ Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≥ 20 mm	$\geq 73,6$ mm	373/490 mm	64 mm	5/1,5 mm

- A Épaisseur du plan de travail (en combinaison avec un four installé directement dessous, ne s'applique pas aux petits appareils)
- B Dégagement nécessaire pour l'aération et l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
- H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson (ouïe de ventilation)
- Ri Rayons d'angle de l'appareil
- Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe



Retrouvez des informations plus détaillées sur **l'aide à la planification** sur notre site vzug.com

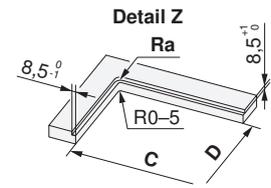
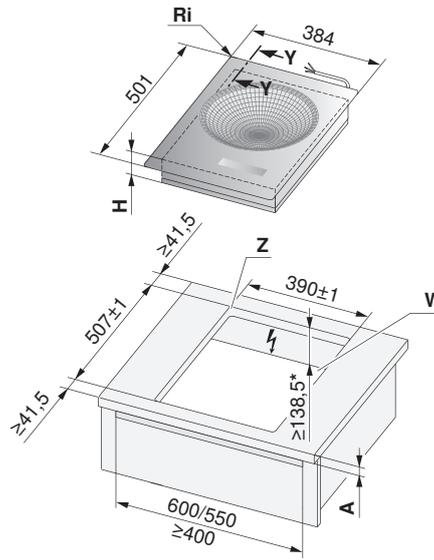
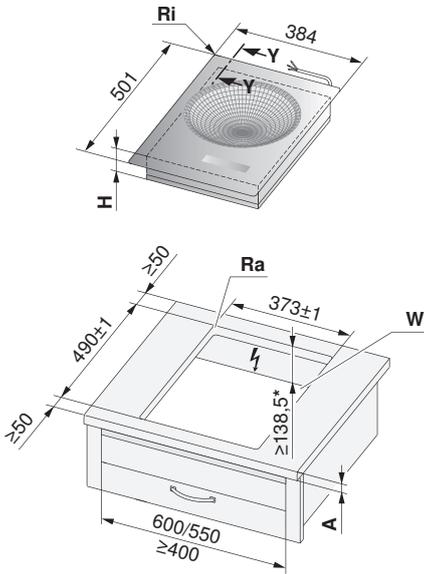
GK16TIWS – largeur standard 40 cm

Montage à poser avec « DualDesign »

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 1,5 mm
- Ne peut pas être combiné à d'autres dominos

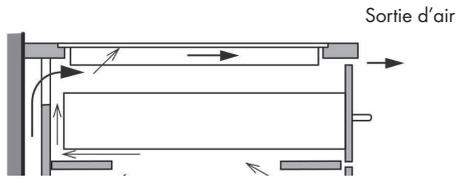
Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



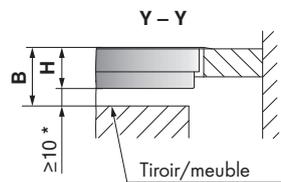
Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

3108860105



Entrée d'air

Assurez toujours une ventilation suffisante:
ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm, fente avant sur toute la largeur > 25 cm²



* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GK16TIWSZ Montage à poser avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 138,5 mm		128,5 mm	5/1,5 mm
GK16TIWSZ Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 205 mm	373/490 mm	128,5 mm	5/1,5 mm

- A Épaisseur du plan de travail (en combinaison avec un four installé directement dessous, ne s'applique pas aux petits appareils)
- B Dégagement nécessaire pour l'aération et l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
- H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson (ouïe de ventilation)
- Ri Rayons d'angle de l'appareil
- Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe
- W Le fond intermédiaire doit pouvoir être déposé par le dessous

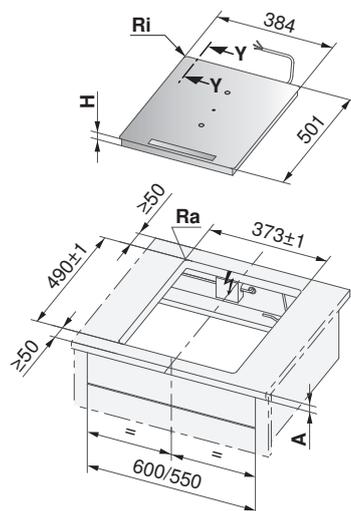


Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

GK27TIMS – largeur standard 40 cm

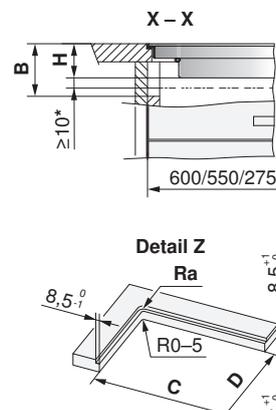
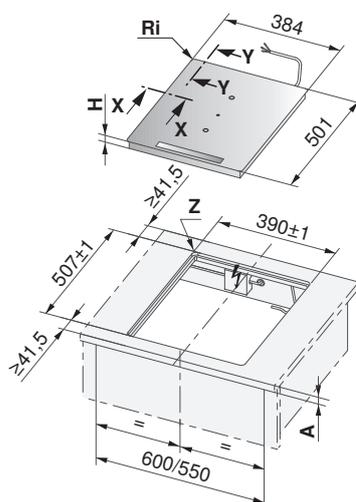
Montage à poser avec « DualDesign »

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 1,5 mm

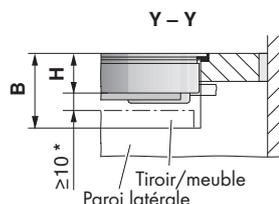
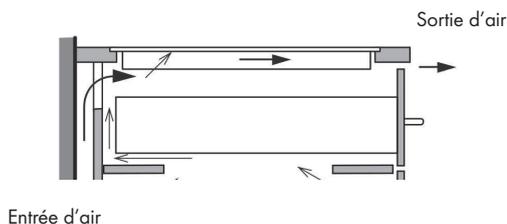


Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
3108560205



Assurez toujours une ventilation suffisante: ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm, fente avant sur toute la largeur > 25 cm²

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GK27TIMSZ Montage à poser avec « DualDesign »	≥ 20 mm	$\geq 61,7$ mm		51,7 mm	5/1,5 mm
GK27TIMSZ Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 75 mm	373/490 mm	51,7 mm	5/1,5 mm

- A Épaisseur du plan de travail (en combinaison avec un four installé directement dessous, ne s'applique pas aux petits appareils)
- B Dégagement nécessaire pour l'aération et l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
- H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson (ouïe de ventilation)
- Ri Rayons d'angle de l'appareil
- Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe

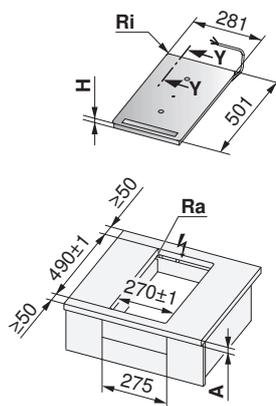


Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

GK26TIMS – largeur standard 30 cm

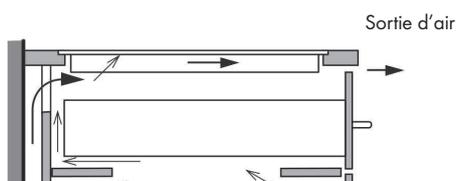
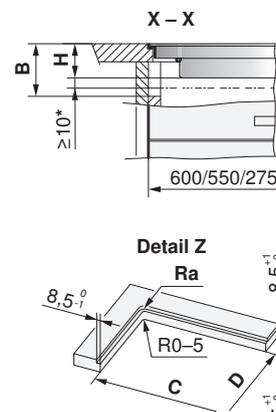
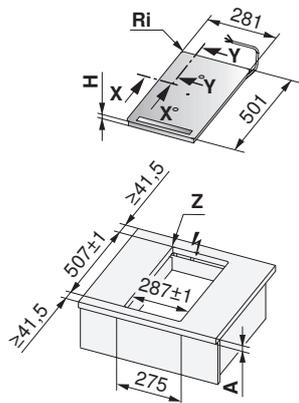
Montage à poser avec « DualDesign »

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 1,5 mm



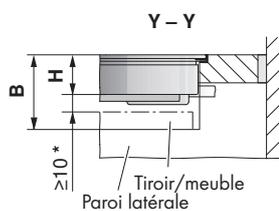
Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

- La table de cuisson doit pouvoir être déposée par le dessous



Entrée d'air

Assurez toujours une ventilation suffisante: ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm, fente avant sur toute la largeur > 25 cm²



* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

3108460205

Type	A – au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GK26TIMSZ Montage à poser avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 61,7 mm		51,7 mm	5/1,5 mm
GK26TIMSZ Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≥ 20 mm	≥ 75 mm	270/490 mm	128,5 mm	5/1,5 mm

- A Épaisseur du plan de travail (en combinaison avec un four installé directement dessous, ne s'applique pas aux petits appareils)
 B Dégagement nécessaire pour l'aération et l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
 H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson (ouïe de ventilation)
 Ri Rayons d'angle de l'appareil
 Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe



Retrouvez des informations plus détaillées sur **l'aide à la planification** sur notre site vzug.com

Accessoires tables de cuisson



Description	Référence	Prix TTC en €*
1 Kit baguette intermédiaire pour raccord de tables de cuisson encastrées à fleur	H63789	99,-
Kit baguette intermédiaire pour raccord de tables de cuisson à poser	1019199	115,-
2 Protège-plaque/planche à découper pour Teppan Yaki, étroit	1021462	329,-
3 Plaque Teppan Yaki haut de gamme pour table de cuisson à induction FullFlex	1037885	650,-
4 Wok-Set pour WOK GK16TIWS.1F	H62596	449,-
5 Cloche de cuisson Teppan Yaki	H62626	99,-

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port

Cuisson au gaz : une méthode qui a fait ses preuves

Les tables de cuisson gaz conçues par V-ZUG disposent de nombreuses fonctions pratiques et modernes qui simplifieront votre quotidien et transformeront la préparation de vos plats en un véritable moment de plaisir.

Les tables de cuisson gaz V-ZUG sont équipées de commandes par slider modernes qui permettent de piloter les différentes zones de cuisson de manière directe, simple et ergonomique. Les designers de V-ZUG ont repris les standards applicables aux tables de cuisson gaz et ont accordé une attention toute particulière à la sécurité de nos appareils : ceux-ci sont ainsi équipés de nombreux dispositifs qui vous permettront de cuisiner au gaz sans aucun danger.

Nos tables de cuisson au gaz possèdent également d'autres fonctions innovantes :

Fonction Fondre

La fonction Fondre maintient une température comprise entre 40 et 60 °C grâce à un réglage automatique des brûleurs. Elle est tout simplement idéale pour faire fondre du beurre, de la gélatine, des sauces ou du chocolat.

Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud permet de garder une température approchant les 65 °C.

Fonction Mijoter

La fonction Mijoter maintient une température comprise entre 70 et 90 °C afin d'empêcher toute surcuisson des aliments.



Comparatif gaz

	GAS951GS	GAS641GS	GAS421GS	GAS411GS
Page de la brochure	99	99	100	100
Exécutions				
Montage encastré à fleur ou à poser DualDesign	■	■	■	■
Applications				
Nombre de zones de cuisson	5	4	2	1
Fonction bridge	■	■		
Commande/entretien				
Slider multiple/sélection directe	■	■	■	■
Touches/sélection directe				
Minuterie	■	■	■	■
Arrêt automatique	■	■	■	■
Touche Pause	■	■	■	■
Départ rapide automatique	■	■	■	■
Fonction Fondre	■	■	■	■
Fonction Mijoter	■	■	■	■
Maintien au chaud	■	■	■	■
Fonction de protection pour le nettoyage	■	■	■	■
Fonction de restauration	■	■	■	■
Sécurité enfant	■	■	■	■
Supports résistant au lave-vaisselle	■	■	■	■
Autres fonctions				
Arrêt de sécurité	■	■	■	■
Indicateur de chaleur résiduelle	■	■	■	■
Surveillance automatique des flammes	■	■	■	■
Réallumage automatique	■	■	■	■
Allumage à une main	■	■	■	■



GAS951GS

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson : 6000W/3000W/2x1750W/1000W
- Zones de cuisson 5
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- **MultiSlider/Choix direct**
- Configuré pour gaz naturel 20 mbar (jeu d'injecteurs propane/butane inclus)
- **Bridge possible**

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	897 x 501 mm/R1.5
Raccordement	220 – 240V~20 W 3 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 90 cm DualDesign	3107260515	2990,-

GAS641GS

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson : 3000W/2x1750W/1000W
- Zones de cuisson 4
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- **MultiSlider/Choix direct**
- Configuré pour gaz naturel 20 mbar (jeu d'injecteurs propane/butane inclus)
- **Bridge possible**

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	571 x 501 mm/R1.5
Raccordement	220 – 240V~20 W 3 A

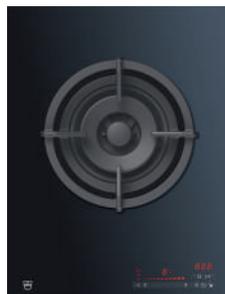
Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 60 cm DualDesign	3107160415	2790,-

Pour une installation de plusieurs dominos adjacents dans une découpe de plan, il faut prévoir un **kit baguette intermédiaire** :

- H63789 (2pcs, 99 €) pour raccord de plaques à fleur de plan
- 1019199 (1pce, 115 €) pour raccord de plaques à poser (noir)

Associé à un **aérateur de table de cuisson DSMS**, le **défecteur de gaz** doit impérativement être commandé et installé 1031218 (99 €), voir page 105 - Le wok à gaz ne doit pas être combiné avec l'aérateur de table de cuisson DSMS.

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



GAS421GS

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson 3000 W/1750W
- Zones de cuisson 2
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- **MultiSlider/Choix direct**
- Configuré pour gaz naturel 20 mbar (jeu d'injecteurs propane/butane inclus)

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	384 x 501 mm/R1.5
Raccordement	220 – 240V~ 20 W 3 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 40 cm DualDesign	3106460215	2590,-

GAS411GS

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. zone de cuisson 6000 W
- Zones de cuisson 1
- BlackDesign
- Niveaux de puissance 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- **MultiSlider/Choix direct**
- Configuré pour gaz naturel 20 mbar (jeu d'injecteurs propane/butane inclus)

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	384 x 501 mm/R1.5
Raccordement	220 – 240V~ 20 W 3 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 40 cm DualDesign	3106360115	2390,-

Pour une installation de plusieurs dominos adjacents dans une découpe de plan, il faut prévoir un **kit baguette intermédiaire** :

- H63789 (2pces, 99 €) pour raccord de plaques à fleur de plan
- 1019199 (1pce, 115 €) pour raccord de plaques à poser (noir)

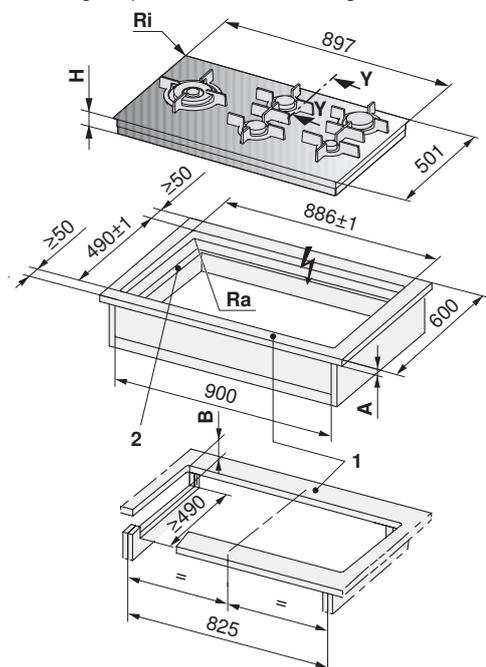
Associé à un **aérateur de table de cuisson DSMS**, le **défecteur de gaz** doit impérativement être commandé et installé 1031218 (99 €), voir page 105. Le wok à gaz ne doit pas être combiné avec l'aérateur de table de cuisson DSMS.

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

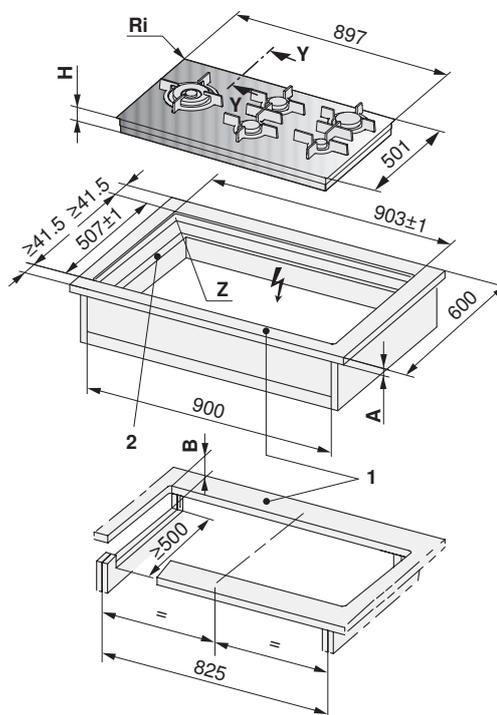
Schémas techniques

GAS951GS

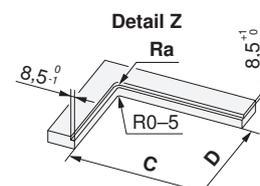
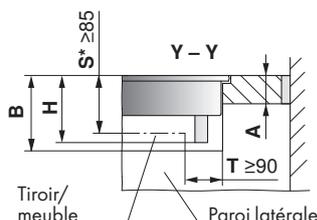
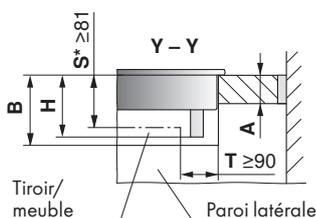
Montage à poser avec « DualDesign »



Montage encastré à fleur avec « DualDesign »



Applicable aux références
3107260515



* L'espace libre doit impérativement être conservé !

- 1 Les bords avant et arrière peuvent être renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du plan de travail en pierre. La largeur minimale du bord peut varier en fonction des caractéristiques de la pierre.
- 2 Découpes dans les parois latérales gauche/droite pour largeur de niche de 900 mm, nécessaires pour les travaux d'entretien lorsque la base de l'appareil doit être déposée par le dessous.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GAS 951GSAZ Montage à poser avec « DualDesign »	≤30 mm	≥95 mm		94 mm	0-5/1,5 mm
GAS 951GSAZ/GSBZ Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≤30 mm	≥175 mm	886/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

A Profondeur du plan de travail

B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe

H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur du raccord gaz

Ri Rayons d'angle de l'appareil

Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe

S Distance minimale entre le bord supérieur du plan de travail et un tiroir

T Distance minimale entre la découpe à l'arrière et un tiroir



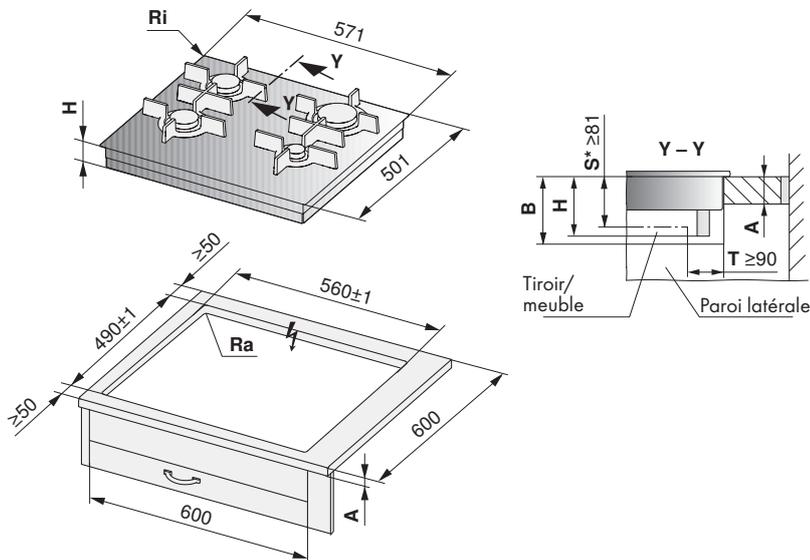
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'**aide à la planification** sur notre site **vzug.com**

GAS641GS

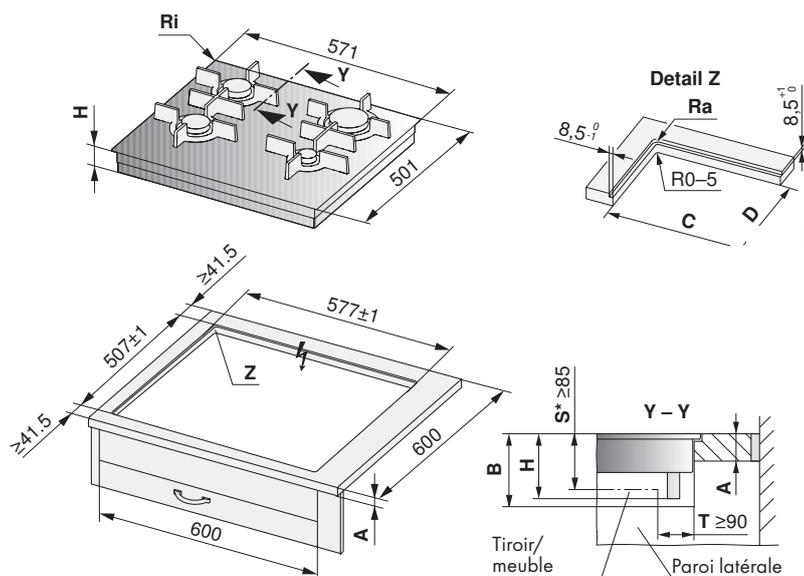
Montage à poser avec « DualDesign »

Applicable aux références

3107160415



Montage encastré à fleur avec « DualDesign »



* L'espace libre doit impérativement être conservé !

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GAS641GSAZ Montage à poser avec « DualDesign »	≤30 mm	≥175 mm		94 mm	5/1,5 mm
GAS641GSAZ Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≤30 mm	≥175 mm	560/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

- A Profondeur du plan de travail
- B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
- H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur du raccord gaz
- Ri Rayons d'angle de l'appareil
- Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe
- S Distance minimale entre le bord supérieur du plan de travail et un tiroir
- T Distance minimale entre la découpe à l'arrière et un tiroir



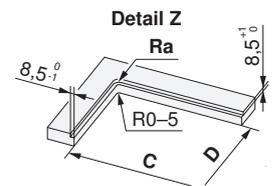
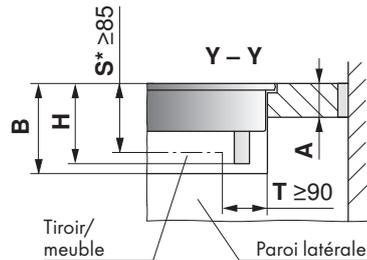
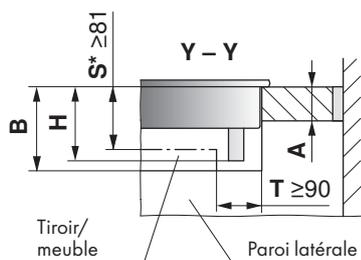
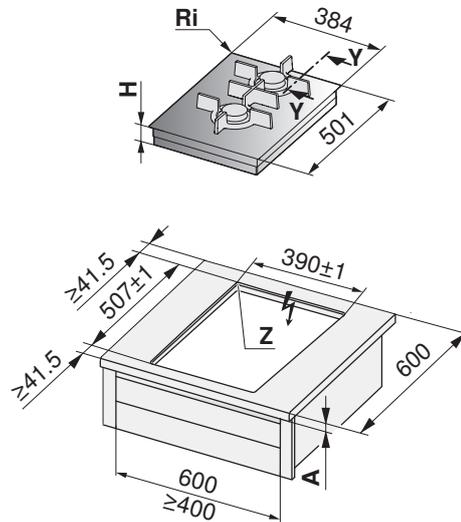
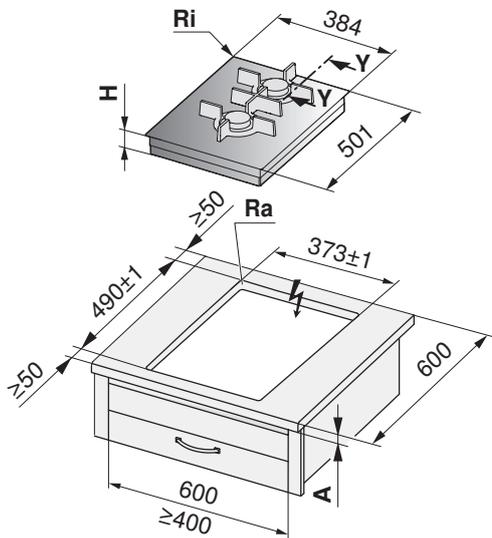
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'**aide à la planification** sur notre site vzug.com

GAS421GS

Montage à poser avec « DualDesign »

Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

Applicable aux références
3106460215



* L'espace libre doit impérativement être conservé !

- 1 Les bords avant et arrière peuvent être renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du plan de travail en pierre. La largeur minimale du bord peut varier en fonction des caractéristiques de la pierre.
- 2 Découpes dans les parois latérales gauche/droite pour largeur de niche de 900 mm, nécessaires pour les travaux d'entretien lorsque la base de l'appareil doit être déposée par le dessous.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GAS 421GSAZ Montage à poser avec « DualDesign »	≤30 mm	≥95 mm		94 mm	0-5/1,5 mm
GAS 421GSAZ/GSBZ Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≤30 mm	≥175 mm	373/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

A Profondeur du plan de travail

B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe

H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur du raccord gaz

Ri Rayons d'angle de l'appareil

Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe

S Distance minimale entre le bord supérieur du plan de travail et un tiroir

T Distance minimale entre la découpe à l'arrière et un tiroir



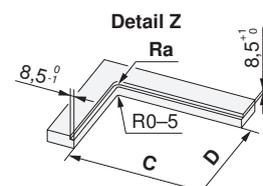
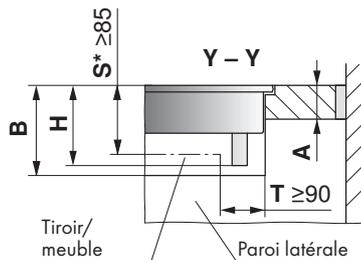
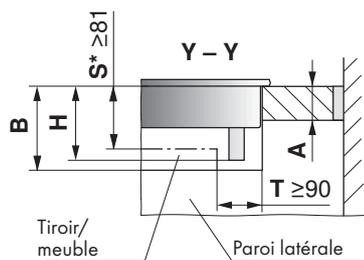
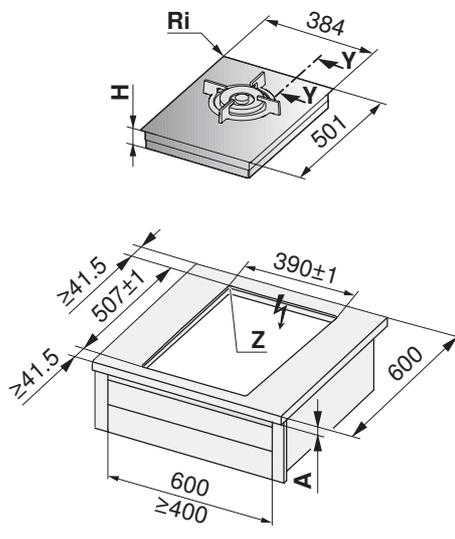
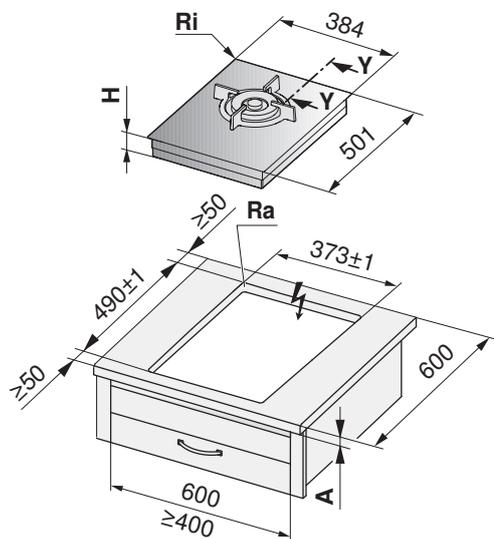
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'**aide à la planification** sur notre site vzug.com

GAS411GS

Montage à poser avec « DualDesign »

Montage encastré à fleur avec « DualDesign »

Applicable aux références
3106360115



* L'espace libre doit impérativement être conservé !

- 1 Les bords avant et arrière peuvent être renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du plan de travail en pierre. La largeur minimale du bord peut varier en fonction des caractéristiques de la pierre.
- 2 Découpes dans les parois latérales gauche/droite pour largeur de niche de 900 mm, nécessaires pour les travaux d'entretien lorsque la base de l'appareil doit être déposée par le dessous.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GAS 411GSAZ Montage à poser avec « DualDesign »	≤30 mm	≥95 mm		94 mm	0-5/1,5 mm
GAS 411GSAZ Montage encastré à fleur avec « DualDesign »	≤30 mm	≥175 mm	373/490 mm	98 mm	5/1,5 mm

- A Profondeur du plan de travail
 B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
 H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur du raccord gaz
 Ri Rayons d'angle de l'appareil
 Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe
 S Distance minimale entre le bord supérieur du plan de travail et un tiroir
 T Distance minimale entre la découpe à l'arrière et un tiroir



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

Accessoires tables de cuisson gaz



1



2

Description	Référence	Prix TTC en €*
1 Kit baguette intermédiaire pour raccord de tables de cuisson encastrées à fleur	H63789	99,-
Kit baguette intermédiaire pour raccord de tables de cuisson à poser	1019199	115,-
Support supplémentaire pour poêles étroites, adaptateur moka	1015122	47,-
2 Déflecteur de gaz pour hotte de plan de cuisson DSMS	1031218	99,-
3 Jeux d'injecteurs gaz naturel L/12EK(G25/G25.3), 25mbar	1015472	24,-

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port



Hottes d'aspiration

Fonctionnels et performants, nos appareils
viennent flatter tous vos sens.



Des appareils performants, pratiques et esthétiques

Qu'il s'agisse d'une hotte design attirant tous les regards ou de notre nouvelle hotte intégrée très discrète, les modèles qui composent notre gamme sont à la fois performants et fonctionnels.

Le succès croissant des cuisines ouvertes s'accompagne de solutions innovantes, efficaces et esthétiques en matière de hottes d'aspiration. Notre large sélection constitue une réponse idéale à tous les besoins de nos clients : les hottes de plan de travail et de table de cuisson peuvent par exemple être intégrées à votre mobilier, pour devenir pratiquement invisibles et vous offrir une liberté de mouvement sans limites. Les hottes murales ou îlots, peuvent quant à elles être encastrées ou bien visibles dans votre cuisine. Enfin, les modèles disposant de l'innovation OptiLink, ajustent automatiquement la puissance d'aspiration en fonction des besoins.



La hotte de table de cuisson DSMS peut être intégrée au plan de travail, à côté ou entre deux tables de cuisson.



Notre table de cuisson Fusion intègre déjà une hotte d'aspiration.

Parti pris esthétique ou discrétion ?

Que vous soyez à la recherche d'appareils compacts, esthétiques ou synonymes de liberté de mouvement, nos hottes d'aspiration sauront répondre à toutes vos envies.

Compacité et discrétion assurées

Nos hottes d'aspiration encastrables et intégrées trouveront parfaitement leur place dans les éléments hauts de votre cuisine, ou dans des caissons spécialement conçus pour l'occasion. Elles s'effacent alors pour créer un ensemble harmonieux avec le reste de votre mobilier. Certaines versions de nos appareils possèdent même un espace supplémentaire dédié au rangement de vos ustensiles.

Hottes de plan de cuisson : une intégration tout simplement parfaite

Les hottes de table de cuisson feront le bonheur des adeptes du minimalisme qui souhaitent avoir une vue dégagée sur leur appareil. Cette unité modulaire peut être installée à proximité d'une table de cuisson ou entre deux appareils, y compris une plaque Teppan Yaki ou un domino. Vous avez ainsi la possibilité de combiner ces éléments pour créer un espace de cuisson à votre mesure. Il est également possible d'opter pour une table de cuisson Fusion, qui intègre déjà une hotte d'aspiration. Avec ses lignes épurées, elle trouvera idéalement sa place dans votre cuisine. La fonction Optilink met en marche et éteint la hotte, tout en ajustant automatiquement la puissance d'aspiration à la cuisson en cours. La hotte de table de cuisson ainsi que celle de la Fusion, se trouvent toutes deux à proximité des poêles et casseroles et aspirent la vapeur vers le bas. La hotte de plan de travail fonctionne de manière légèrement différente : installée derrière la table de cuisson, elle s'élève au niveau des ustensiles en cas de besoin et représente ainsi une solution particulièrement adaptée aux tables de cuisson panoramiques.

Hottes îlots

V-ZUG a développé une gamme de hottes îlots aux lignes très élégantes. Nous proposons également des hottes à l'esthétique plus traditionnelle, tout aussi efficaces.

Hottes murales

Les hottes murales ont l'avantage de ne pas attirer l'attention, tout en offrant une grande liberté de mouvement. Elles représentent une solution idéale lorsque votre table de cuisson est installée contre un mur.



Hotte d'aspiration encastrable



Hotte de plan de travail



Hotte îlot



Hotte de table de cuisson



Hotte murale



Table de cuisson avec hotte intégrée



Hotte d'aspiration intégrée



Le mariage de la performance et de l'invisibilité

La nouvelle hotte AiroClearEncastrable V4000 est un modèle intégré aussi puissante que pratique. Avec l'innovation OptiLink, la puissance d'aspiration est ajustée automatiquement, en fonction des préparations en train de cuire sur la table de cuisson.

Ce nouveau modèle disparaît complètement dans un meuble haut ou dans un caisson spécial installé au-dessus de la table de cuisson et s'intègre ainsi parfaitement à l'esthétique de votre cuisine. Cette solution saura donc ravir tous ceux qui préfèrent dissimuler leur hotte d'aspiration. Grâce à son design compact, vous disposerez également de tout l'espace nécessaire pour ranger vos épices ou vos livres de cuisine.

La hotte AiroClearEncastrable V4000 est disponible en deux largeurs (56 et 86 cm) et en deux versions (aspiration ou recyclage de l'air). La grande efficacité de cette hotte n'a toutefois aucun impact sur sa discrétion et sa faible consommation d'énergie. Les hottes d'aspiration intégrées ont également la particularité d'être installées rapidement. La conduite d'évacuation peut être positionnée en haut de l'appareil ou bien sur la droite de celui-ci, pour vous offrir davantage de possibilités en matière de configuration.



OptiLink : une régulation automatique de l'aspiration

Notre hotte d'aspiration intégrée sait se faire oublier, y compris lorsqu'il s'agit de la contrôler : grâce à l'innovation OptiLink, la hotte communique par Bluetooth avec votre table de cuisson. Pour bénéficier de tous les avantages de la cuisine intelligente, il suffit d'opter pour une table de cuisson disposant également de la fonction OptiLink. La hotte se met automatiquement en marche en début de cuisson, puis ajuste la puissance d'aspiration de manière constante et efficace afin de garantir une qualité de l'air optimale. Le mode Marche à vide automatique élimine les odeurs résiduelles et l'humidité présentes dans la cuisine, pendant les 5 à 20 minutes qui suivent la fin de la cuisson.

De nombreux utilisateurs oublient de mettre en route ou d'éteindre leur hotte d'aspiration, ou la règlent parfois de manière inadaptée. Grâce à OptiLink, vous pouvez vous consacrer entièrement à la préparation de vos plats, sans avoir à piloter vous-même votre hotte. Il est toutefois possible d'intervenir à tout moment sur celle-ci de manière manuelle.



Puissance, silence et propreté

SilentPlus, ComfortFix ou FlexLED : nos hottes d'aspiration possèdent de nombreuses fonctions innovantes et éprouvées.



Fonctionnement extrêmement silencieux grâce à SilentPlus

Avec le système d'isolation acoustique, les bruits du moteur et les vibrations (max. 63 dB(A)) sont réduits : plus besoin d'élever la voix pour se faire entendre et ce même lorsque la puissance d'aspiration est maximale.



Manipulation aisée des filtres à graisse avec ComfortFix

La fixation magnétique des filtres à graisse permet de les retirer en toute sécurité en vue de leur nettoyage, puis de les repositionner très facilement. Un dispositif maintient le filtre en place lors de son retrait et l'empêche de tomber et d'endommager la table de cuisson.



Éclairage FlexLED

Grâce à l'application FlexLED, vous bénéficiez d'un éclairage parfaitement harmonieux tout en limitant votre consommation d'électricité. Sur certains modèles, la couleur des LED peut être adaptée pour se fondre à l'éclairage de la pièce.

Filtre à charbon actif Longlife efficace

Les odeurs de cuisine sont éliminées à l'aide de différents types de filtres à charbon actif. Le filtre à charbon actif Longlife Plus élimine plus de 80 % des odeurs et constitue ainsi une solution idéale pour lutter contre les effluves tenaces. D'une durée de vie d'environ 3 ans, il est très facile à utiliser et peut être régénéré au four.

Nettoyage aisé et convivialité

Les hottes d'aspiration doivent être régulièrement nettoyées pour conserver un niveau d'efficacité optimal. Les différents éléments qui composent nos appareils peuvent être retirés très facilement en vue de leur nettoyage.

Filtre à graisse

Le cadre est conçu en acier inoxydable et présente des finitions de première qualité. L'intérieur de la hotte ne présente aucune arête vive ou vis et peut être nettoyé rapidement à l'aide d'un chiffon humide. Sur certains modèles, les filtres à graisse sont fixés de manière magnétique (ComfortFix) et peuvent être retirés en toute sécurité. Une fois nettoyés, ils peuvent être remis en place très facilement. La plupart des hottes sont équipées d'un témoin de saturation qui s'active lorsque le filtre à graisse doit être nettoyé. Les filtres à graisse passent au lave-vaisselle.



Filtre à charbon actif

Les filtres à charbon actif peuvent être extraits en quelques instants. Sur certains modèles, les filtres utilisés peuvent également être régénérés : c'est par exemple le cas de notre filtre Longlife Plus qui, après être passé au lave-vaisselle, peut faire l'objet d'une régénération thermique au four tous les trois à six mois.

Bac collecteur

Les débordements et autres renversements ne sont désormais plus un problème. La hotte de table de cuisson et la hotte Fusion sont toutes deux équipées d'un bac collecteur d'une capacité maximale de 0,5 l. Celui-ci se retire simplement de son logement en compagnie du filtre à graisse pour passer au lave-vaisselle.

Comparatif

hottes de table de cuisson, hottes de plan de travail, hottes îlots et hottes murales

	DSTS	DSMS	Fusion	AiroClearIlot V6000	AiroClearMural V6000
Page de la brochure	117	117	120	119	119
Finitions					
Miroir				■	■
Façade en verre		■			
OptiGlass			■		
Largeur 120 cm				■	■
Largeur 90 cm	■				■
Largeur 80 cm			■		
Evacuation de l'air	■	■	■	■	■
Recyclage de l'air avec filtre à charbon actif standard	■	■	■		
Recyclage de l'air avec filtre à charbon actif Longlife	■				
Recyclage de l'air avec filtre à charbon actif Longlife Plus				■	■
Équipements					
FlexLED réglable 2700-4000 kelvins				■	■
Éclairage LED	■			■	■
Température de la couleur (kelvin)	4000			2700-4000	2700-4000
Éclairage avec variateur d'intensité	■				
SilentPlus				■	■
Nombre de filtres à graisse	2	1	2	3/4	3/4
ComfortFix				■	■
Marche à vide automatique	■	■	■	■	■
Niveau intensif	■	■	■	■	■
CleanAir	■		■		
Témoin de saturation du filtre à graisse	■	■	■	■	■
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air				■	■
Moteur BLDC efficace		■	■	■	■
Commande et affichage					
Écran graphique tactile			■		
Commande tactile	■	■		■	■
Commande à distance*				■	■
OptiLink			■	■	■
Nombre de niveaux de puissance	4	4	10	4	4
Affichage de la puissance de ventilation	■	■	■	■	■

■ disponible *supplément de prix Accessoires à partir de la page 132



DSTS

Une classe indéniable: cette hotte escamotable confère à la cuisine une note d'exclusivité. Elle s'intègre parfaitement à nos tables panoramiques.

Équipement



Équipement

- Débit d'air évacuation d'air niveau max. 420 m³/h
- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 670 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveaux de puissance 3 + i
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau max. 57 dB(A)
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau intensif 69 dB(A)
- Diamètre conduites d'évacuation d'air (moyen) 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre de sources d'éclairage 1 bande LED
- Niveau intensif avec retour automatique
- **Fonction Clean-Air**
- TouchControl

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 646 x 880 x 120 mm
Hauteur de sortie 400 mm

Raccordement 220 – 240V ~ 276 W 10 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur: 90 cm		
Verre	6400460005	2590,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air (voir page 123)

Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif, autonomie d'env. 3 ans 1/2	1012161	259,-
Filtres à charbon actif Longlife	1012163	195,-

Supplément pour variante avec moteur à distance		
kit de montage	1012164	259,-



DSMS

Presque invisible sur le plan de travail, la hotte de table de cuisson séduit par sa grande capacité d'aspiration (dominos de cuisson non inclus).

Équipement



Équipement

- Débit d'air évacuation d'air niveau max. 500 m³/h
- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 590 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveaux de puissance 3 + i
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau max. 67 dB(A)
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau intensif 70 dB(A)
- Diamètre conduites d'évacuation d'air (moyen) 150 mm
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Bac collecteur amovible avec filtre à graisse intégré, compatible lave-vaisselle
- Capacité du bac collecteur 500 ml

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 110 x 501 mm/R1.5

Raccordement 220 – 240V ~ 145 W 10 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur: 90 cm		
Verre	6400560005	2390,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air (voir page 123)

Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif, autonomie d'env. 3 ans 1/2	1012161	259,-
--	---------	--------------

Kit baguette intermédiaire pour raccord de plaques et DSMS à fleur de plan (2 pièces) :	H63789	99,-
--	--------	-------------

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



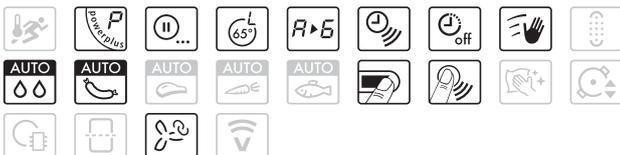
Fusion

Intégrée à la table de cuisson, cette hotte aspire les vapeurs directement vers le bas.

Fonctions de la hotte



Fonctions du plan de cuisson



Commande et affichage

- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 583 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Bac collecteur amovible de 500 ml avec filtre à graisse intégré
- Puissance du plan de cuisson avec PowerPlus
2 × 3000 W, 1 × 3500 W, 1 × 3700 W
- Détection de récipient (10 – 22 cm)
- **OptiGlass**
- Ecran tactile graphique en couleur en 9 langues
- Slider

Informations sur l'appareil

Dimensions (L × P) 761 × 501 mm/R1.5

Raccordement 400V 2N~ 7400 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur: 80 cm		
DualDesign	3109460415	2990,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air (voir page 123)

Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif,
autonomie d'env. 3 ans ½ 1012161 **259,-**

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



AiroClearIlot V6000

Appareil haut de gamme, silencieux, fonctionnel et économe, au design ultra-moderne et aux finitions sophistiquées.

Équipement



Équipement

- Débit d'air évacuation d'air niveau max. 452 m³/h
- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 675 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveaux de puissance 3 + i
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau max. 52 dB(A)
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau intensif 63 dB(A)
- Diamètre conduites d'évacuation d'air (moyen) 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre de sources d'éclairage 4
- Commande à distance accessoire en option
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Couleur de la lumière réglable 2700 – 4000 Kelvin
- Raccordement pour un clapet d'amenée / d'évacuation d'air
- ComfortFix, maniement et fixation simples des filtres à graisse

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P)	55 × 1200 × 700 mm
Évacuation d'air	510 – 635/845 mm
Recyclage d'air	610 – 790/1000 mm
Raccordement	220 – 240V ~ 138 10 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur: 120 cm		
Miroir	6302000006	2290,-
Miroir, habil long	6302000007	2290,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtere à charbon actif Longlife Plus 1046969	329,-
---	--------------

AiroClearMural V6000

Appareil haut de gamme, silencieux, fonctionnel et économe, au design ultra-moderne et aux finitions sophistiquées.

Équipement



Équipement

- Débit d'air évacuation d'air niveau max. 452 m³/h
- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 675 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveaux de puissance 3 + i
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau max. 52 dB(A)
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau intensif 63 dB(A)
- Diamètre conduites d'évacuation d'air (moyen) 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre de sources d'éclairage 2
- Commande à distance accessoire en option
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Couleur de la lumière réglable 2700 – 4000 Kelvin
- Raccordement pour un clapet d'amenée / d'évacuation d'air
- ComfortFix, maniement et fixation simples des filtres à graisse

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P)	55 × 898/1198 × 550 mm
Évacuation d'air	460 – 660 mm
Recyclage d'air	570 – 770 mm
Raccordement	220 – 240V ~ 134 W 10 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur: 90 cm		
Miroir	6202800006	1790,-
Miroir, habil. long (875/995)	6202800007	1790,-
Norme largeur: 120 cm		
Miroir	6202900006	1890,-
Miroir, habil. long (875/995)	6202900007	1890,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air

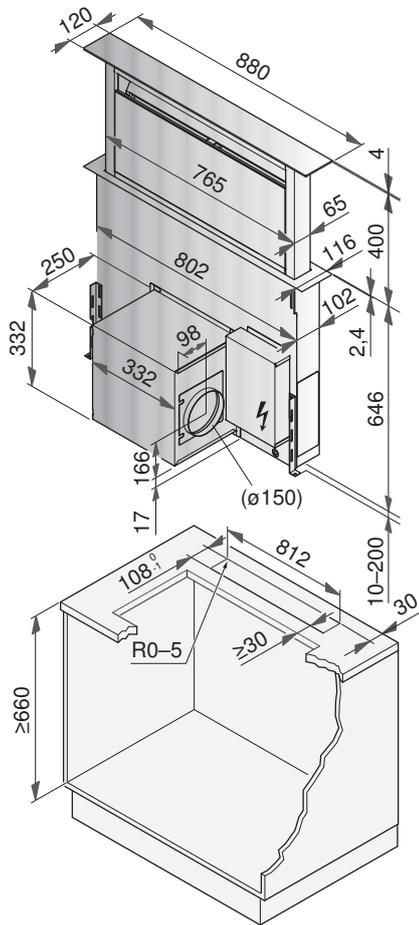
Filtere à charbon actif Longlife Plus 1046969	329,-
---	--------------

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

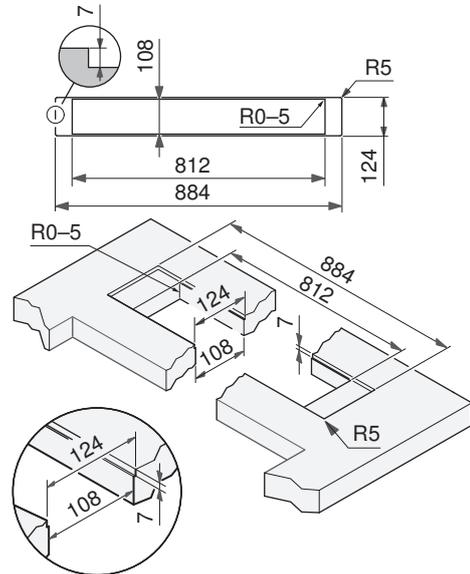
Schémas techniques

DSTS – hotte de plan de travail

Version avec montage à poser



Version avec montage encastré



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

6400460005

1012161 (pour recyclage d'air, voir p 123)

1012163

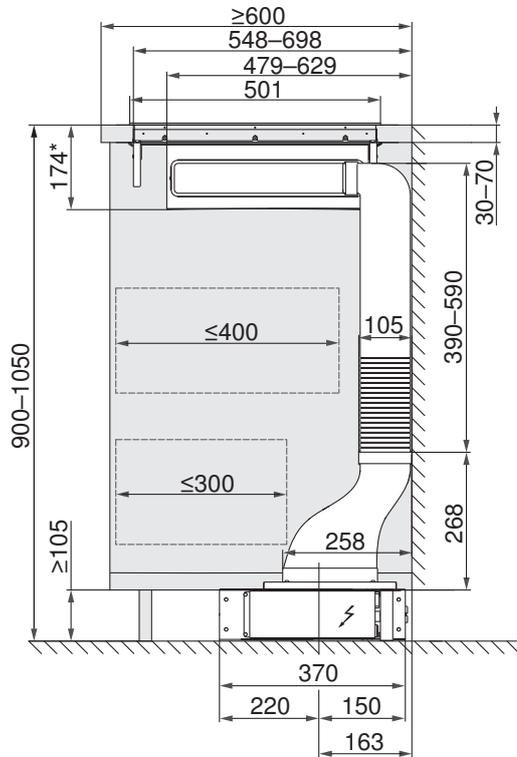
1012164

- Le carter du moteur peut également être monté à l'arrière de la hotte d'aspiration. Il doit toutefois être possible d'y accéder depuis l'avant en vue de l'entretien et de l'installation.
- Le conduit d'évacuation d'air peut être placé dans quatre directions différentes.
- L'installation du moteur à distance (max. 4 m) nécessite le kit de montage 1012164.

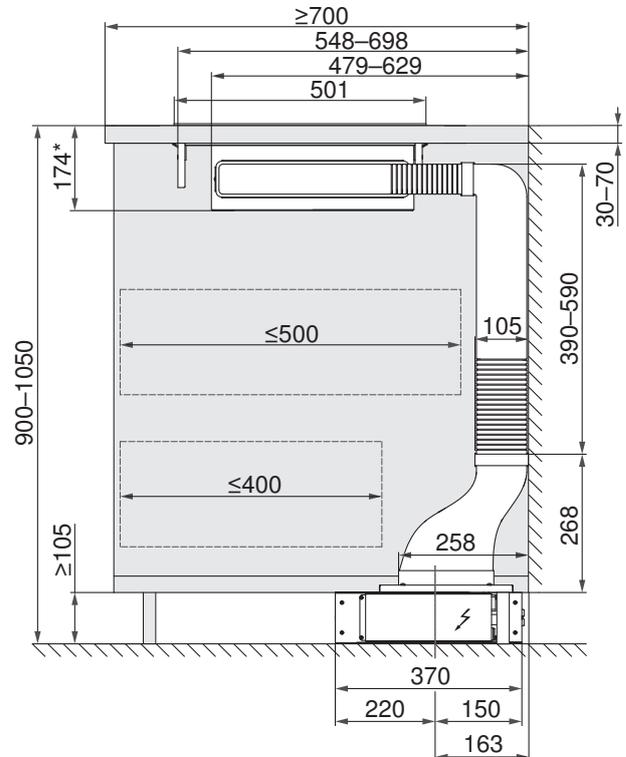


Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

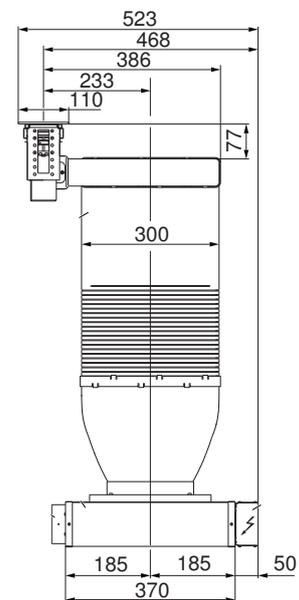
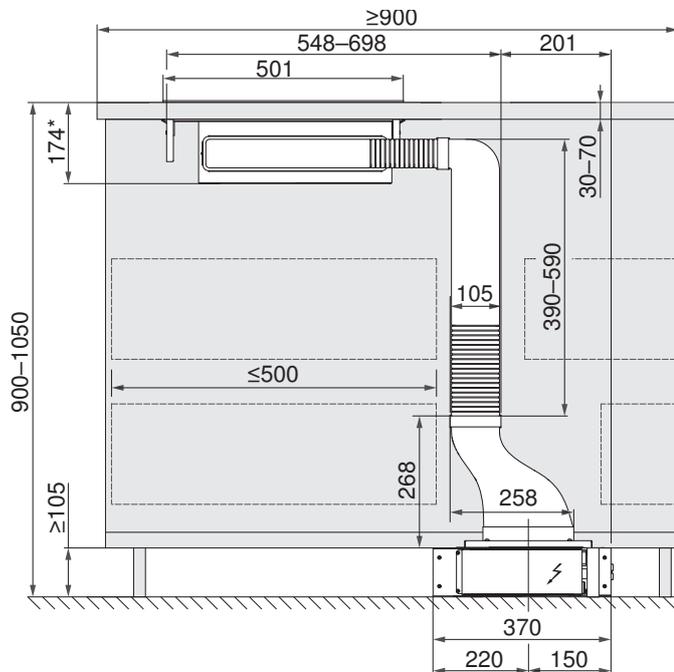
Montage mural, profondeur ≥ 600 mm



Montage mural/îlot, profondeur ≥ 700 mm



Montage îlot, profondeur ≥ 900 mm



Encastrement à fleur. Encastrement à poser : 170 mm.

Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

6400500005

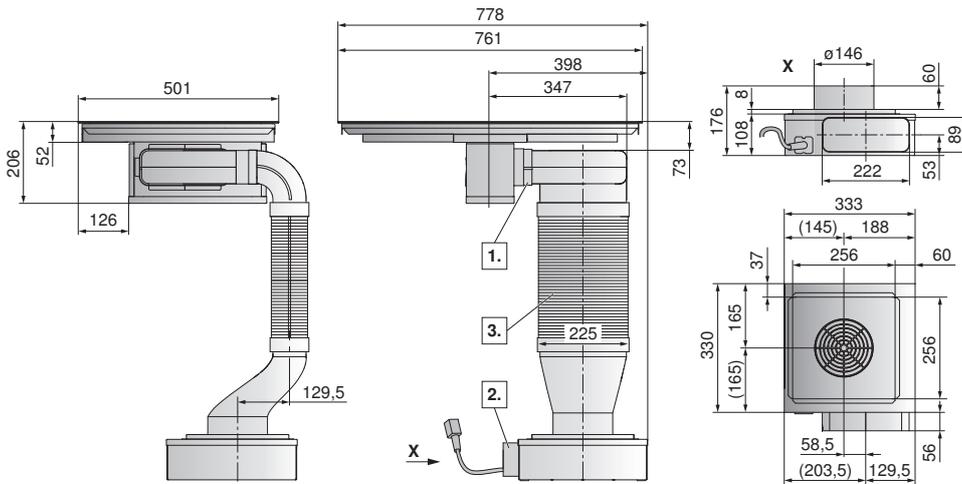
6400560005

1012161 (pour recyclage d'air, voir p 123)



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

FUSION



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

3109400415

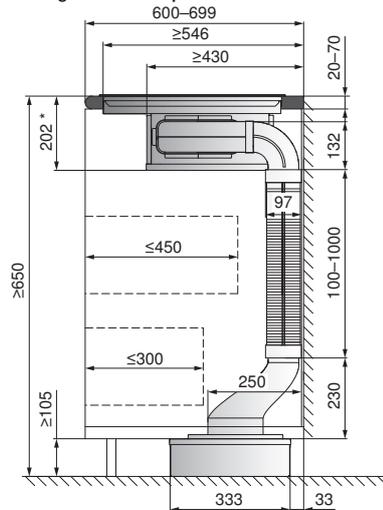
3109460415

1012161 (pour recyclage d'air, voir p 123)

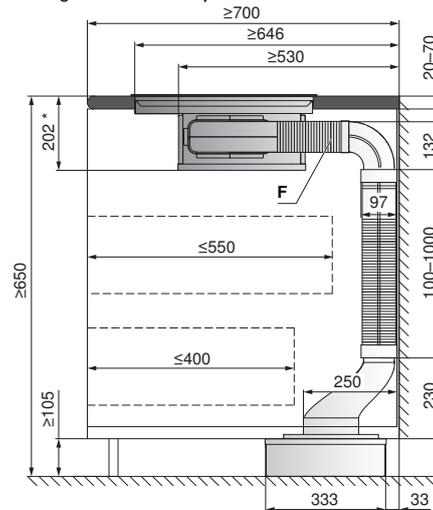
Pour la découpe dans le plan de travail, voir la section Tables de cuisson, p 88.

1. Le conduit d'air peut être placé sur le côté gauche ou droit.
2. Le moteur du ventilateur peut être retourné : cela aura alors un impact sur l'installation.
3. En fonction de l'espace disponible, la position du moteur du ventilateur peut être ajustée selon les besoins en raccourcissant le conduit plat.

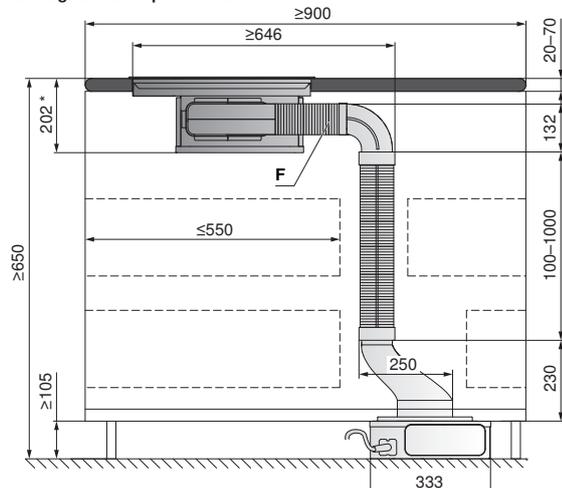
Montage mural avec profondeur ≥ 600



Montage mural/ilot avec profondeur ≥ 700



Montage îlot avec profondeur ≥ 900



* Encastrement superposé (encastrement à fleur: 206 mm)



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com



Filtre à charbon actif Longlife Plus

Ce filtre à charbon innovant absorbe une très grande partie des odeurs et possède la particularité d'être très résistant. Il peut être nettoyé tous les 3 à 6 mois par régénération thermique : le filtre doit être placé au four à 200°C pendant 60 minutes. Le filtre anti-odeurs doit être remplacé après 3 ans. Il est plus efficace que le filtre à charbon actif Longlife.



Filtre à charbon actif Longlife

Ce filtre d'une durée de vie maximale de 3 ans, se régénère tous les 2 à 3 mois par un nettoyage au lave-vaisselle ou avec de l'eau tiède et un détergent doux. Il doit ensuite être séché au four à 100°C.

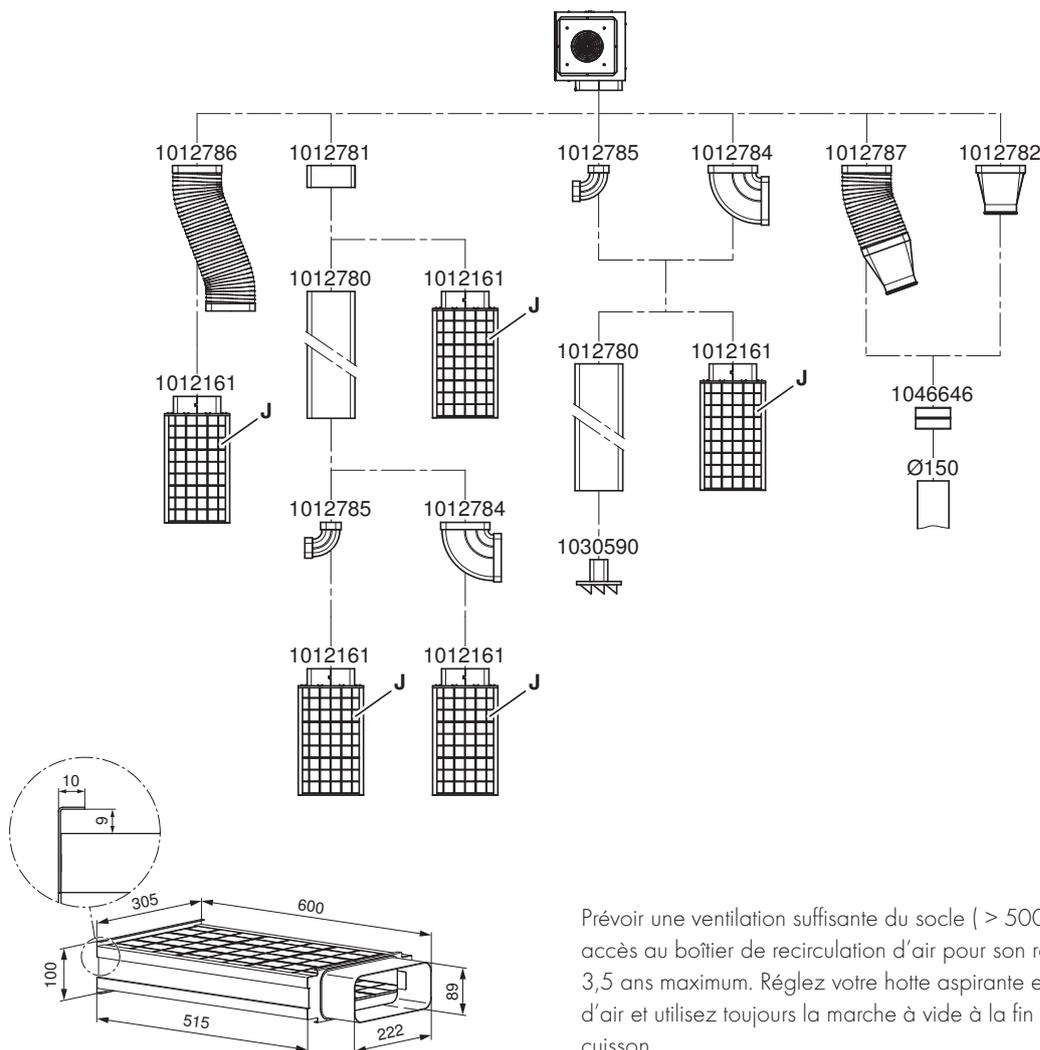


Filtre à charbon actif standard (inclus dans la boîte de recirculation d'air)

Ce filtre à odeurs se compose d'un mélange de charbon actif et dure jusqu'à 3,5 ans dans notre boîtier de recirculation d'air. Il ne peut pas être régénéré et l'ensemble du boîtier de recirculation doit être remplacé après environ 3,5 ans.

Dimensions et accessoires numéro d'article 1012161 (boîtier de recirculation d'air, compatible avec DSTS, DSMS, Fusion)

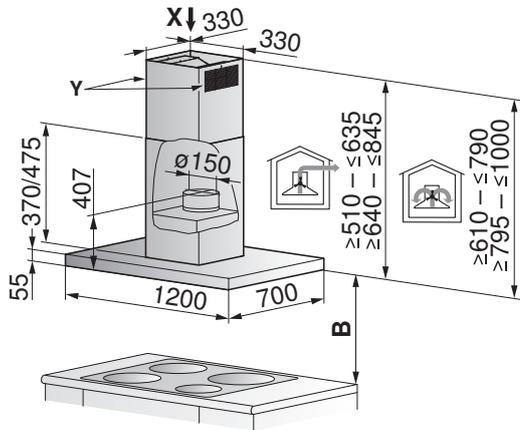
Accessoires plastique



Prévoir une ventilation suffisante du socle (> 500 cm²) et donner accès au boîtier de recirculation d'air pour son remplacement après 3,5 ans maximum. Réglez votre hotte aspirante en mode recirculation d'air et utilisez toujours la marche à vide à la fin d'une séance de cuisson.

AiroClearIlot V6000

Pour le mode Recyclage de l'air, la sortie d'air peut être positionnée à gauche/droite et à l'avant/arrière.



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

6302000006

6302000007

1046969

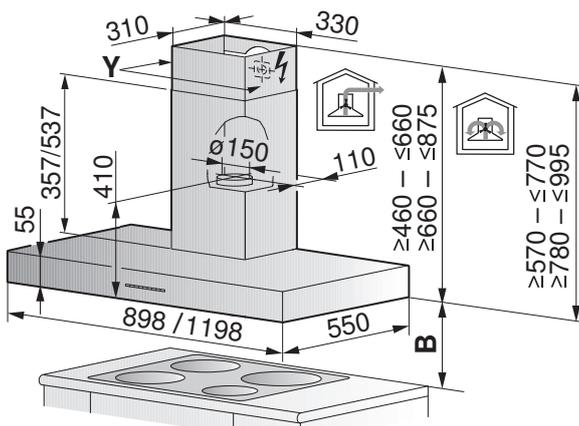
Caisson télescopique pour le mode
Evacuation de l'air/Recyclage de l'air :

Hauteur ajustable.

Disponible en deux hauteurs de base.

AiroClearMural V6000

Caisson télescopique pour le mode Evacuation de l'air/Recyclage de l'air :
Hauteur ajustable.
Disponible en deux hauteurs de base.



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

6202800006

6202800007

6202900006

6202900007

1046969



Retrouvez des informations
plus détaillées sur **l'aide à la
planification** sur notre site
vzug.com



Comparatif hottes d'aspiration encastrables et hottes d'aspiration intégrées

	AiroClear Encastrable V4000	AiroClear Encastrable V6000	DFSG
Page de la brochure	127	127	128
Finitions			
ChromeClass	■		■
Miroir		■	
Avec écran de verre		■	■
Encastrement visible/partiellement visible		■/□	■/■
Encastrement intégré	■		
Largeur 90 cm		■	■
Largeur 86 cm	■		
Largeur 60 cm		■	■
Largeur 56 cm	■		
Evacuation de l'air	■	■	■
Recyclage de l'air avec filtre à charbon actif Longlife			■
Recyclage de l'air avec filtre à charbon actif Longlife Plus	■	■	■
Équipements			
FlexLED réglable 2700-4000 kelvins	■	■	
Éclairage LED	■	■	■
Température de la couleur (kelvin)	2700-4000	2700-4000	3000
SilentPlus	■	■	
Nombre de filtres à graisse	1/2	2	1
ComfortFix	■	■	
Marche à vide automatique	■	■	■
Témoin de saturation du filtre à graisse	■	■	■
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air	■	■	
Moteur BLDC efficace		■	
Commande et affichage			
Touches à effleurement	■		
Commande tactile		■	■
Sélection du niveau de ventilation sur l'écran de verre/le protège-vapeur		■	
Commande à distance*	■	■	
OptiLink	■	■	
Nombre de niveaux de puissance	4	4	4
Affichage de la puissance de ventilation	■	■	■
Démarrage rapide		■	■

■ = disponible *supplément de prix



AeroClearEncastrable V4000

Presque invisible, cette hotte solide et à l'aspiration puissante, offre un confort maximal.

Équipement



Équipement

- Débit d'air évacuation d'air niveau max. 598 m³/h
- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 704 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveaux de puissance 3 + i
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau max. 64 dB(A)
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau intensif 67 dB(A)
- Diamètre conduites d'évacuation d'air (moyen) 150 mm
- Eclairage LED
- Nombre de sources d'éclairage 2
- Commande à distance accessoire en option
- Niveau intensif avec retour automatique
- Touches à pression
- Couleur de la lumière réglable 2700 – 4000 Kelvin
- Raccordement pour un clapet d'amenée / d'évacuation d'air
- ComfortFix, maniement et fixation simples des filtres à graisse

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 6,5 x 560/860 x 320 mm

Raccordement 220 – 240V~ 269 W 10 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur: 56 cm		
ChromeClass	6400900001	1050,-
Norme largeur: 86 cm		
ChromeClass	6401000001	1150,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air (voir p 123)

Filtre à charbon actif Longlife Plus 1046970 **299,-**

AeroClearEncastrable V6000

Appareil haut de gamme, silencieux, fonctionnel et économe, au design ultra-moderne et aux finitions sophistiquées.

Équipement



Équipement

- Débit d'air évacuation d'air niveau max. 452 m³/h
- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 653 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveaux de puissance 3 + i
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau max. 53 dB(A)
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau intensif 64 dB(A)
- Diamètre conduites d'évacuation d'air (moyen) 150 mm
- Eclairage LED
- Nombre de sources d'éclairage 2
- Commande à distance accessoire en option
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Couleur de la lumière réglable 2700 – 4000 Kelvin
- Raccordement pour un clapet d'amenée / d'évacuation d'air
- ComfortFix, maniement et fixation simples des filtres à graisse

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 25 x 598/898 x 303 mm

Raccordement 220 – 240V~ 134 W 10 A



Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur: 60 cm		
Miroir	6105800006	1590,-
Norme largeur: 90 cm		
Miroir	6106000006	1690,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air (voir p 123)

Filtre à charbon actif Longlife Plus 1046970 **299,-**

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



DFSG

Une hotte élégante à encastrer, avec un éclairage LED puissant et un panneau de commande discret sur l'écran de verre.

Équipement



Équipement

- Débit d'air évacuation d'air niveau max. 537 m³/h
- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 625 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveaux de puissance 3 + i
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau max. 63 dB(A)
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau intensif 66 dB(A)
- Diamètre conduites d'évacuation d'air (moyen) 150 mm
- Eclairage LED
- Niveau intensif avec retour automatique
- Touches à pression

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 46 x 598* x 280 mm

*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220 – 240V~ 207 W 10 A

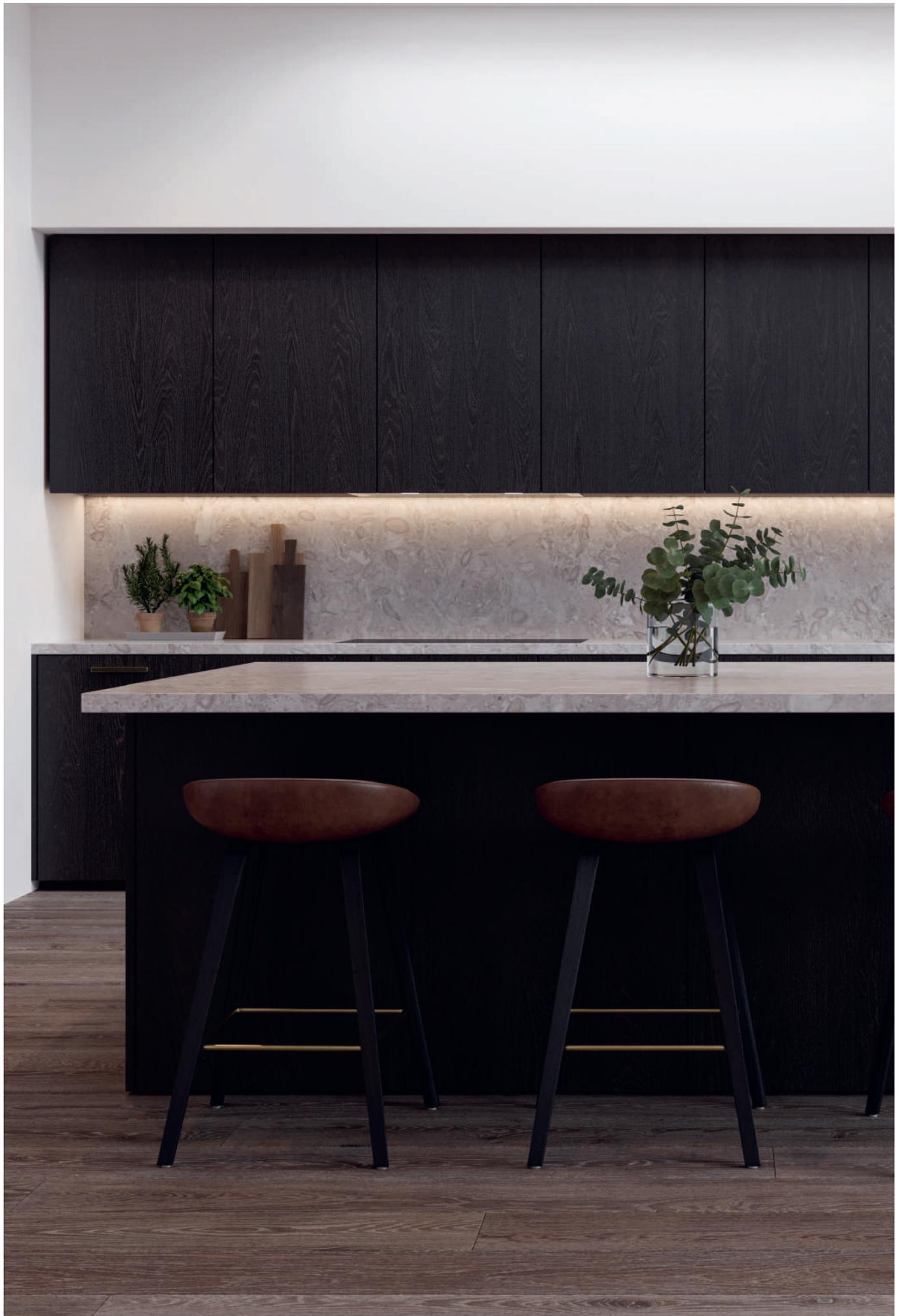


Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur: 60 cm		
ChromeClass	6103160003	1250,-
Norme largeur: 90 cm		
ChromeClass	6103360003	1350,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air (voir p 123)

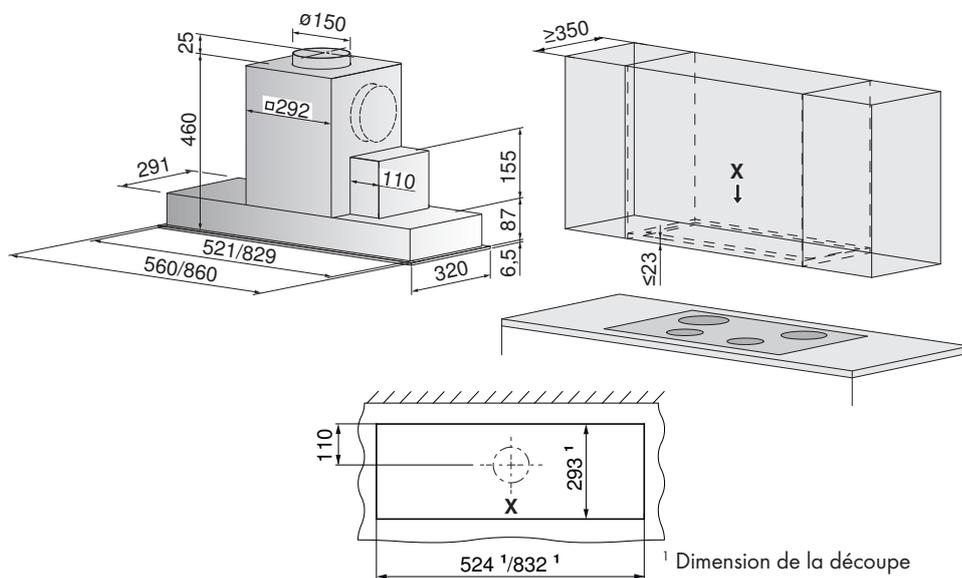
Filtres à charbon actif Longlife	1029584	169,-
Filtre à charbon actif Longlife Plus	1029585	229,-

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Schémas techniques

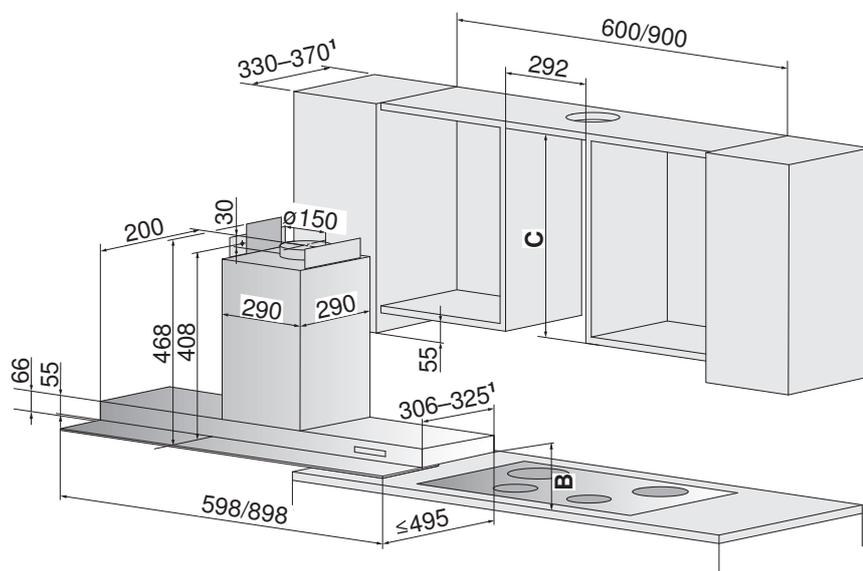
AiroClearEncastrable V4000



Plan correspondant aux références
fournies ci-dessous

6400900001
6401000001
1046970

AiroClearEncastrable V6000



Plan correspondant aux références
fournies ci-dessous

6105800006
6106000006
1046970

Min. distance B au-dessus
de la table de cuisson :

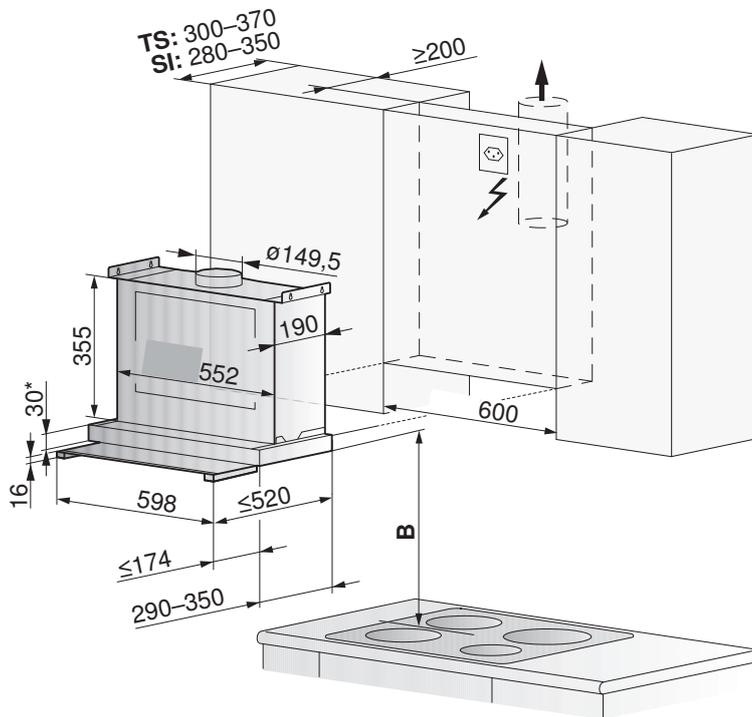
- Induction 500 mm
- Gaz 750 mm

Cache frontal disponible en option -
hauteur C voir accessoires 1046971
et 1046972

Pour un meuble haut d'une profondeur de 351 - 370 mm : profil de finition supplémentaire nécessaire



Retrouvez des informations
plus détaillées sur **l'aide à la
planification** sur notre site
vzug.com



Plan correspondant aux références
fournies ci-dessous

6103160003
1029584
1029585

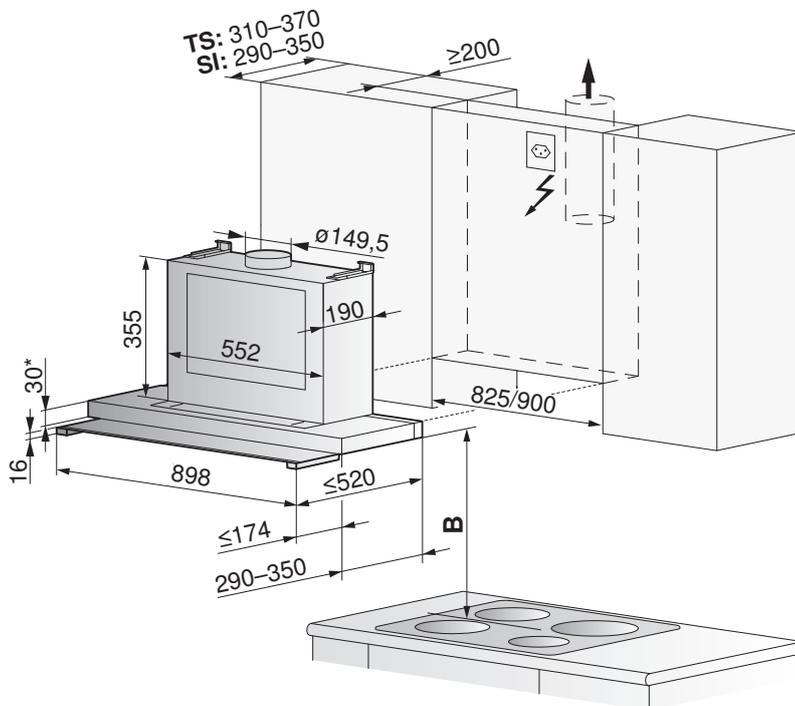
Min. distance B au-dessus
de la table de cuisson :

- Induction 430 mm
- Gaz 750 mm

Diamètre min. conduit d'évacuation d'air : 150 mm

Variante de montage : partiellement visible (TS), visible (SI)

* Si la hotte d'aspiration est encastrée au niveau de la partie inférieure du caisson, prévoir 2 mm de plus en raison du cache d'évacuation supérieur.



Plan correspondant aux références
fournies ci-dessous

6103360003
1029584
1029585

Min. distance B au-dessus
de la table de cuisson :

- Induction 430 mm
- Gaz 750 mm

Diamètre min. conduit d'évacuation d'air : 150 mm

Variante de montage : partiellement visible (TS), visible (SI)

* Si la hotte d'aspiration est encastrée au niveau de la partie inférieure du caisson, prévoir 2 mm de plus en raison du cache d'évacuation supérieur.



Retrouvez des informations
plus détaillées sur **l'aide à la
planification** sur notre site
vzug.com

Accessoires hottes d'aspiration



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



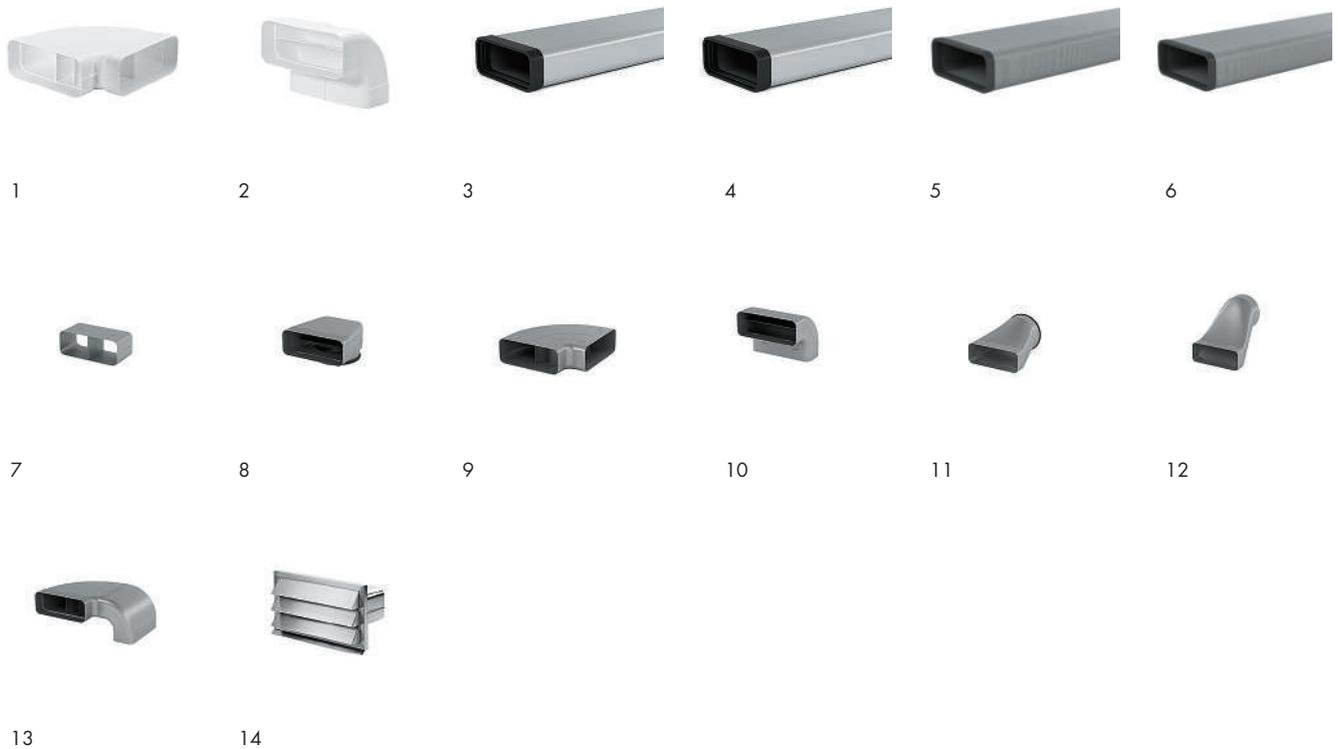
14



15

Description	Référence	Prix TTC en €*
1 Commande à distance	1046973	195,-
2 Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif standard, sans entretien pendant env. 3 ans et demi. Utilisable pour faire passer les hottes de plan de travail et hottes de table de cuisson en mode Recyclage de l'air	1012161	259,-
3 Cache frontal, hauteur 410-790 mm, ChromeClass, standard pour AiroClearCabinet V6000 DFPQ/DFPQSL	1046971	89,-
4 Cache frontal long, 791-1150 mm, AiroClearCabinet V6000/DFPQ/DFPQSL	1046972	89,-
5 Kit de recyclage de l'air - panneau pour éléments hauts avec protection isolante, pour les éléments muraux sans panneau	H42630	109,-
6 Set de montage pour fixation moteur externe DSDSR, portée 4 m	H43403	Sur demande
7 Set de montage pour fixation moteur externe DSTS, portée 4 m	1012164	259,-
8 Set d'association pour combinaisons de tables de cuisson (x 2)	H63789	99,-
9 Bande isolante aluminium, rouleau de 50 m, largeur 50 mm	H42067	59,-
10 Gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 1 000 mm	1012780	59,-
11 Coude flexible de rond à plat pour dérivation et courbe jusqu'à 180° (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 160-550 mm/d = 150 mm	1012787	59,-
12 Coude flexible plat pour dérivation et courbe jusqu'à 180° (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 240-600 mm	1012786	59,-
13 Raccord pour gaine droite plate, longueur 80 mm	1012781	19,-
14 Pièce de transition pour gaine rigide plate, d = 150 mm, longueur 190 mm	1012782	49,-
15 Pièce de transition 90°, gaine verticale à plate, d = 150 mm, longueur = 205 mm	1012783	59,-

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port



Description	Référence	Prix TTC en €*
1 Coude horizontal 90° pour gaine rigide plate (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 288 mm	1012784	59,-
2 Coude vertical 90° pour gaine rigide plate (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 174 mm	1012785	39,-
3 Gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 500 mm	1046627	69,-
4 Gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 1 000 mm	1046628	79,-
5 Conduit d'air flexible métallique (largeur 222 mm/hauteur 89mm), longueur 500 mm	1046629	89,-
6 Conduit d'air flexible métallique (largeur 222 mm/hauteur 89mm), longueur 1000 mm	1046635	99,-
7 Connecteur pour conduit d'air métallique, longueur 80 mm	1046636	19,-
8 Pièce de transition 90°, gaine verticale à plate, d = 150 mm, longueur = 205 mm	1046638	59,-
9 Coude horizontal 90° pour gaine rigide plate (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 288 mm	1046639	89,-
10 Coude vertical 90° pour gaine rigide plate (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 174 mm	1046643	69,-
11 Pièce de transition pour gaine rigide plate, d = 150 mm, longueur 190 mm	1046644	69,-
12 Embout de départ de conduit d'air, d = 150 mm	1046649	59,-
13 Set pour conduit d'air pour hotte de table de cuisson	1046650	149,-
14 Grille pare-pluie, acier inox avec clapet anti-retour, 290 x 160 mm, pour raccordement à une gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm)	1030590	249,-

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port



Lave-vaisselle

Des alliés performants et esthétiques
qui illumineront votre quotidien.

Une consommation réduite pour des performances toujours plus élevées

Un lave-vaisselle consomme beaucoup moins d'énergie et d'eau qu'une vaisselle faite à la main, et permet de gagner un temps précieux. La technologie développée pour nos modèles Adora, fait figure de véritable révolution et se démarque par sa très grande efficacité.

Alors qu'il faut près de 40 litres d'eau pour une vaisselle à la main, le programme automatique de l'Adora V6000 en consomme à peine 5 litres. Lorsque l'appareil est raccordé à l'arrivée d'eau chaude, les économies d'énergie peuvent même atteindre jusqu'à 90%.

Des options de charge flexibles

L'espace intérieur des lave-vaisselle Adora peut être totalement réorganisé en fonction des besoins. Les quatre rangées de picots situées dans le panier inférieur à zone MultiFlex assurent une grande stabilité. Elles peuvent également être abaissées pour créer une surface plane plus importante. Le tiroir ergoPlus est une innovation V-ZUG, qui vous permet de charger des couverts de manière ergonomique et structurée. Ainsi disposés, vos couverts ne se touchent pas et peuvent être nettoyés sans risque de rayures.

Et pour davantage de praticité, nos nouveaux modèles sont désormais équipés du mécanisme Optilift, qui vient placer le panier inférieur à la hauteur des hanches.



Élégance et convivialité

Les lave-vaisselle Adora sont équipés d'un bandeau de commandes aux lignes épurées et d'une interface utilisateur très conviviale.

L'écran LCD moderne et ses touches de commande tactiles vous permettent d'accéder à de nombreuses options. La lecture fastidieuse du manuel d'utilisation fait désormais partie du passé : l'écran des modèles V4000 et V6000 affiche tous les messages et informations pertinents, visualisables en un seul coup d'œil. Ainsi, il est par exemple possible d'afficher une description de chacun des programmes disponibles. Le panneau, a quant à lui, été conçu pour être solide, résistant aux rayures et facile à nettoyer.

Une installation simplifiée

Que vous optiez pour un modèle qui s'intègre parfaitement à votre cuisine de designer ou pour un appareil élégamment dissimulé derrière une façade, nos lave-vaisselle sont tous extrêmement simples à installer.

Nos appareils sont disponibles dans une version standard ou grand volume. En plus d'être adaptés à un montage normal, nos appareils peuvent également être encastrés en meubles hauts : une charnière de porte spéciale soulève légèrement la porte du lave-vaisselle lors de son ouverture.

Et la lumière fut

Grâce aux éclairages intérieurs, vous avez une vue parfaite sur le contenu des paniers. Les quatre sources lumineuses à LED garantissent un éclairage optimal de l'intérieur du lave-vaisselle.

FunctionLight : une innovation particulièrement pratique

Cet écran d'affichage novateur permet aux utilisateurs d'obtenir des informations de base quant à l'état d'avancement du programme.

Adora : des appareils prêts à relever tous les défis

Les lave-vaisselle Adora possèdent des programmes innovants répondant à tous les besoins, qu'il s'agisse de laver des verres et des plats en 11 minutes pour une soirée de fête ou encore éliminer des résidus de fromage à l'aide de la fonction Fondue/Raclette.

Rapidité ET économies d'énergie

Avec les lave-vaisselle Adora, plus besoin de faire de compromis : les programmes proposés offrent tous des résultats parfaits, tout en étant peu gourmands en eau et en électricité. Une promesse également tenue par les programmes les plus courts, tels que le programme Court quotidien (47 minutes) ou le programme Fête, qui lave les plats peu sales en seulement 11 minutes. Il est en outre possible d'effectuer jusqu'à cinq cycles de lavage successifs pour laver rapidement une grande quantité de vaisselle peu sale, par exemple lors d'un repas composé de plusieurs plats. Les lave-vaisselle Adora sont équipés en série de très nombreux programmes exclusifs.



OptiStart

Cette fonction ingénieuse met à profit le temps d'attente avant le lancement du programme pour humidifier les plats. Lorsque le cycle de lavage débute, la vaisselle a déjà trempé et l'appareil peut procéder au lavage à une température plus basse, et ainsi réduire la consommation d'énergie.



Programme Fondue/Raclette

Ce programme unique et breveté se caractérise par une phase de trempage à basse température et une phase à haute température (choc thermique). Grâce à cette innovation, vos caquelons et poêlons à raclette sont tout simplement impeccables.

Intégration de pompes à chaleur : des appareils uniques sur le marché

Les lave-vaisselle équipés d'une pompe à chaleur consomment jusqu'à 50 % d'énergie en moins que les modèles traditionnels. Cette technologie très économe en énergie se distingue également par sa simplicité et son efficacité. Un circuit d'eau fermé est intégré au réservoir de chaleur. La chaleur latente est extraite de l'eau et l'énergie ainsi obtenue sert à chauffer l'eau propre.



Technologie SteamFinish brevetée

De la vapeur est diffusée au terme du programme de séchage et se condense sur la vaisselle sous la forme d'eau distillée pour éliminer les résidus. Le résultat est particulièrement impressionnant sur les verres à vin : l'ensemble de la surface est d'un brillant étincelant, dépourvu de traces d'eau au niveau du bord.



EcoManagement : pour des informations utiles concernant la consommation

La fonction EcoManagement donne des informations sur la consommation d'eau et d'énergie des appareils. Les capteurs et fonctions permettent de réaliser un lavage aussi efficace qu'économique : le capteur de turbidité garantit ainsi une consommation raisonnée d'eau fraîche. La fonction Liquide de rinçage ajuste automatiquement la quantité nécessaire de produit de rinçage en fonction de la dureté de l'eau et de la charge. Le mécanisme d'ouverture de porte ouvre automatiquement cette dernière en fin de programme, ce qui permet ainsi de réduire la phase de séchage et de réaliser des économies d'énergie supplémentaires.

Un grand choix de tailles, designs et fonctionnalités

Disponibles dans de nombreuses déclinaisons, nos lave-vaisselle haut de gamme sauront briller dans toutes les cuisines.

Des paniers toujours plus flexibles

Grâce aux différentes options offertes par nos appareils, vous pouvez organiser votre vaisselle comme vous l'entendez. Situées au niveau de la zone MultiFlex du panier inférieur, les 4 rangées de picots peuvent être abaissées pour créer une large surface plane. Innovation V-ZUG, le tiroir ergoPlus permet de charger des couverts de manière structurée et ergonomique. Ainsi disposés, vos couverts ne se touchent pas et peuvent être parfaitement nettoyés, sans risque de rayures. Pour encore plus de modularité, l'appareil peut également être personnalisé à l'aide d'accessoires supplémentaires.

OptiLift

Avec le mécanisme OptiLift, le panier inférieur vient se placer à la hauteur des hanches quand il est tiré, ce qui permet ainsi de ménager votre dos lors du chargement et du déchargement de la vaisselle. La partie arrière du panier OptiLift a été conçue de façon à simplifier les opérations d'ajout de sel et de nettoyage du filtre.

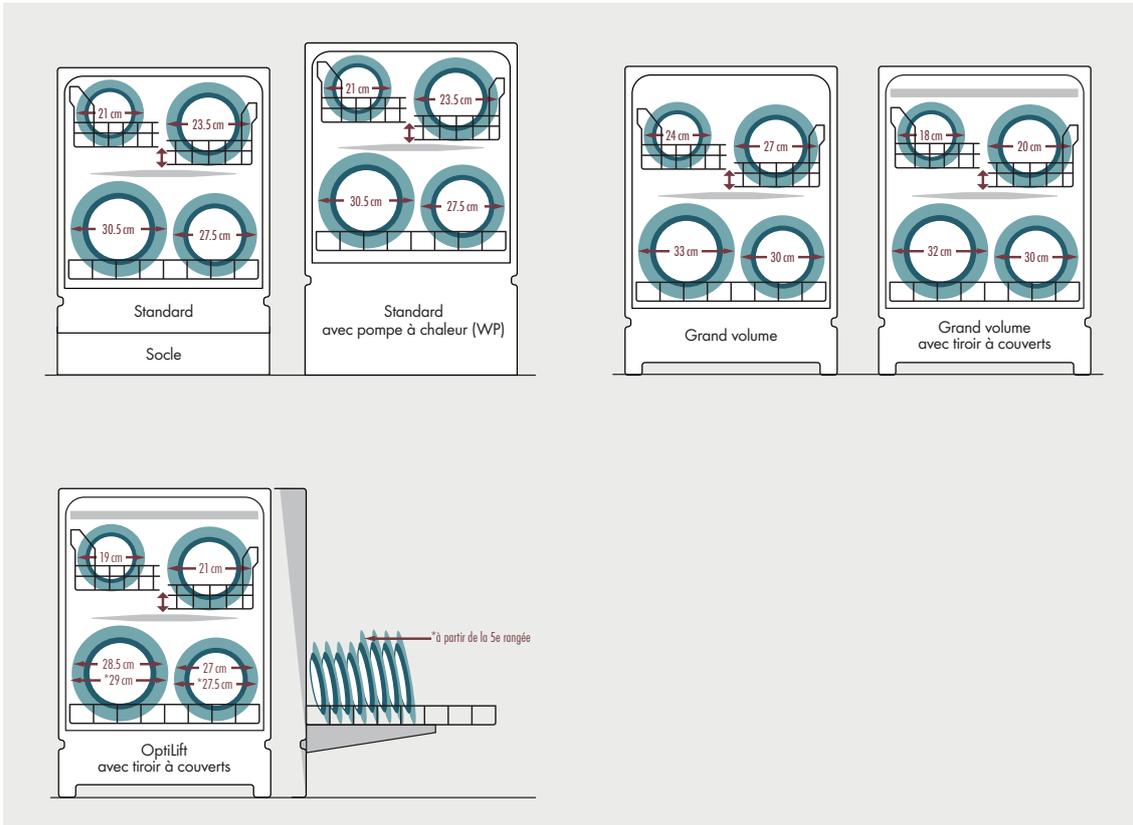
Un déplacement des paniers tout en douceur grâce aux mécanismes SoftSlide et SoftClose

Grâce à leurs roulements à billes, les rails SoftSlide allient robustesse et douceur. Avec le mécanisme SoftClose, le mouvement des paniers est freiné pour protéger votre vaisselle.

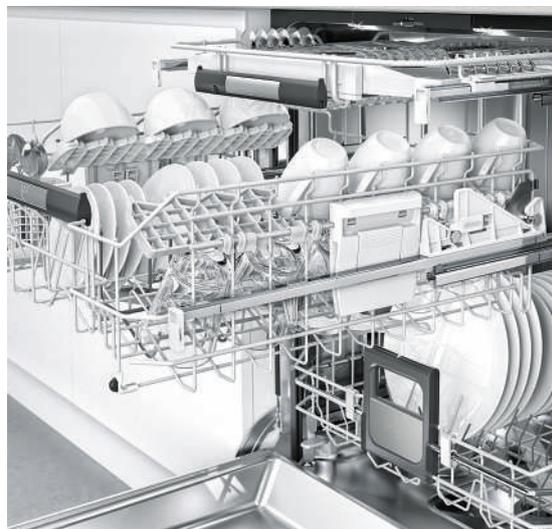


OptiLift





Ajustement en hauteur



SoftSlide

Les lave-vaisselle 2.0

Les lave-vaisselle Adora ont d'ores et déjà un pied dans le futur et peuvent s'intégrer au réseau Internet local sans fil par le biais d'applications. Les utilisateurs peuvent dès lors vérifier notamment l'état d'avancement du programme en cours.

Une communication permanente

Les lave-vaisselle Adora sont conçus pour être raccordés au réseau Internet local sans fil et connectés à un smartphone ou à une tablette via l'application V-ZUG-Home. L'utilisateur peut ainsi être informé de la fin d'un programme, ou du moment où le programme Fête est prêt à être lancé suite à la phase de préparation. Il peut également recevoir une notification sur son smartphone lui rappelant par exemple, de rajouter du sel régénérant.

Des paramètres simples à configurer

Les paramètres utilisateur tels que la langue, les alertes ou le format d'affichage, peuvent être configurés sur l'écran plus grand et confortable d'une tablette et plus nécessairement directement sur l'appareil.

En optant pour un appareil raccordable au réseau Internet sans fil, vous assurez la pérennité de votre équipement : les mises à jour logicielles disponibles pour votre lave-vaisselle, peuvent en effet être effectuées d'une simple pression sur une touche. Les utilisateurs pourront quant à eux bénéficier des dernières fonctions et mises à jour, tout au long de la vie de l'appareil.



Comparatif lave-vaisselle

	Adora V6000 pompe à chaleur	Adora V6000 OptiLift	Adora V6000	Adora V4000
Page de la brochure	145	145	146	147
Finitions				
Version grand volume		■	■	■
Intégration totale	■	■	■	■
Équipements				
Classe d'efficacité énergétique	A+++ (-40 %)	A+++ (-10%)	A+++ (-10 % à -20 %)	A+++/-10 %
Pompe à chaleur	■			
Tiroir à couverts ergoPlus		■	■*	■*
Éclairage intérieur LED	■	■	■	■
Mécanisme d'ouverture de porte	■	■	■	■
Fonctions V-ZUG exclusives				
Programme Sprint/Fête (minutes)	18/11	20/11	20/11	20*/-
Fonction spéciale raccord eau chaude	■	■	■	■
SteamFinish	■	■	■	■*
Programme court quotidien	■	■	■	
Panier supérieur réglable en hauteur (plusieurs positions)	■	■	■	■
V-ZUG-Home	WLAN**	WLAN**	WLAN**	WLAN**
Équipements				
Nombre de couverts standard	13	13	13/14*	13/14*
Montage aisé en meuble haut	■	■	■	■
Nombre de programmes	12	12	12	8
Option « tout-en-un »	■	■	■	■
Programme Hygiène	■	■	■	■
Sécurité enfant	■	■	■	■
EcoManagement	■	■	■	■
Commande et affichage				
Démarrage différé	■	■	■	■
Écran LCD avec affichage du texte en clair	■	■	■	■
Commande tactile	■	■	■	■
Hauteur de l'appareil				
Standard (mm)	867-907		780-896	780-896
Grand volume (mm)		845-961	845-961	845-961

* Uniquement sur les modèles équipés d'un tiroir à couverts ** Connection au réseau Internet local sans fil



AdoraVaisselle V6000 Pompe à chaleur

Modèle haut de gamme entièrement intégré : le premier lave-vaisselle avec technologie de pompe à chaleur leader en matière d'efficacité énergétique.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran LCD
- TouchControl
- Panier à couverts, panier à cuillère, support Vario
- Réservoir d'eau de rinçage
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte
- FonctionLight
- Eclairage LED
- Couverts standard 13
- Détecteur de turbidité
- Capteur automatique brillance
- Commande de la dureté de l'eau
- Sprint 20 min
- **SteamFinish**
- Silent (programme silencieux de 37 dB(A))
- Court Quotidien (47 min)
- **Fête (11 min)**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 867 x 596 x 550 mm
Raccordement 230V~ 3200 W 16 A



De 6 l/0.48 kWh/43 dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix *.
Standard (attention, hauteur de niche > 870 mm, socle > 105 mm) Entièrement intégrable	4112100004	3750,-

AdoraVaisselle V6000 Optilift

Modèle haut de gamme entièrement intégré et équipé des nouveautés **OptiLift**, SoftSlide et SoftClose.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran LCD
- TouchControl
- **Panier inférieur coulissant avec OptiLift et SoftClose**
- **Panier supérieur coulissant avec SoftSlide et SoftClose**
- **Tiroir à couverts ergoPlus avec SoftSlide, panier à cuillère**
- Réservoir d'eau de rinçage
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte
- FonctionLight
- Eclairage LED
- Couverts standard 13
- Détecteur de turbidité
- Capteur automatique brillance
- Commande de la dureté de l'eau
- Sprint 20 min
- **SteamFinish**
- Silent (programme silencieux de 37 dB(A))
- Court Quotidien (47 min)
- **Fête (11 min)**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 845 x 596 x 550 mm
Raccordement 230V~ 3200 W 16 A



De 5 l/0.72 kWh/40 dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix *.
Grand volume Entièrement intégrable	4112500007	2690,-

Poids des panneaux de décor jusqu'à 7,5kg. **Set de ressorts renforcés** en accessoire, permettant de supporter des panneaux décor lourds jusqu'à 10,5kg : W84603 (modèles hauteur standard, 39 €) / W84604 (modèles Grand Volume, 49 €)
 Pour encastrement en hauteur sans plinthe, **set de transformation** tôle coulissante (3mm) W83583 gratuit, à mentionner lors de la commande du lave-vaisselle.

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Adora Vaisselle V6000 Tiroir à couverts

Modèle haut de gamme doté de la nouveauté mondiale SteamFinish et du tiroir à couverts ergoPlus.

Equipped



Commande et affichage

- Ecran LCD
- TouchControl
- **Tiroir à couverts ergoPlus**, panier à cuillère
- **Réservoir d'eau de rinçage**
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte
- FonctionLight
- Eclairage LED
- Couverts standard 14
- Détecteur de turbidité
- Capteur automatique brillance
- Commande de la dureté de l'eau
- Sprint 20 min
- SteamFinish
- **Silent (programme silencieux de 37 dB(A))**
- **Court Quotidien (47 min)**
- **Fête (11 min)**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 845 x 596 x 550 mm
Raccordement 230V~ 3200 W 16 A



De 5 l/0.71 kWh/40 dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix*
Grand volume		
Entièrement intégrable	4112000008	2350,-

Adora Vaisselle V6000 (Standard ou Grand Volume)

Lave-vaisselle de qualité entièrement intégré, doté de la nouveauté mondiale SteamFinish.

Equipped



Commande et affichage

- Ecran LCD
- TouchControl
- Panier à couverts, panier à cuillère, support Vario
- **Réservoir d'eau de rinçage**
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte
- FonctionLight
- Eclairage LED
- Couverts standard 13
- Détecteur de turbidité
- Capteur automatique brillance
- Commande de la dureté de l'eau
- Sprint 20 min
- SteamFinish
- **Silent (programme silencieux de 37 dB(A))**
- **Court Quotidien (47 min)**
- **Fête (11 min)**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780/845 x 596 x 550 mm
Raccordement 230V~ 3200 W 16 A



De 5 l/0.66 kWh/40 dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix*
Standard		
Entièrement intégrable	4111800007	2050,-
Grand volume		
Entièrement intégrable	4111900007	2190,-

Poids des panneaux de décor jusqu'à 7,5kg. **Set de ressorts renforcés** en accessoire, permettant de supporter des panneaux décor lourds jusqu'à 10,5kg : W84603 (modèles hauteur standard, 39 €) / W84604 (modèles Grand Volume, 49 €)
 Pour encastrement en hauteur sans plinthe, **set de transformation** îôle coulissante (3mm) W83583 gratuit, à mentionner lors de la commande du lave-vaisselle.

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Adora Vaisselle V4000 Tiroir à couverts

Modèle d'entrée de gamme doté d'un tiroir à couverts et des programmes exclusifs SteamFinish et Sprint.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran LCD
- TouchControl
- **Tiroir à couverts ergoPlus**, panier à cuillère
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte
- Fonctionlight
- Eclairage LED
- Couverts standard 14
- Détecteur de turbidité
- Capteur automatique brillance
- **Sprint 20 min**
- **SteamFinish**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 845 x 596 x 550 mm
Raccordement 230V~ 3200 W 16 A



De 8 l/0.73 kWh/40 dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix*
Grand volume Entièrement intégrable	4111400007	1990,-

Adora Vaisselle V4000

Le mécanisme d'ouverture de porte équipant ce lave-vaisselle entièrement intégré garantit un séchage optimal.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran LCD
- TouchControl
- Panier à couverts, panier à cuillère
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte
- Fonctionlight
- Eclairage LED
- Couverts standard 13
- Détecteur de turbidité
- Capteur automatique brillance
- Court 30 min

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780 x 596 x 550 mm
Raccordement 230V~ 2200 W 10 A



De 8 l/0.73 kWh/43 dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix*
Standard Entièrement intégrable	4111200008	1450,-

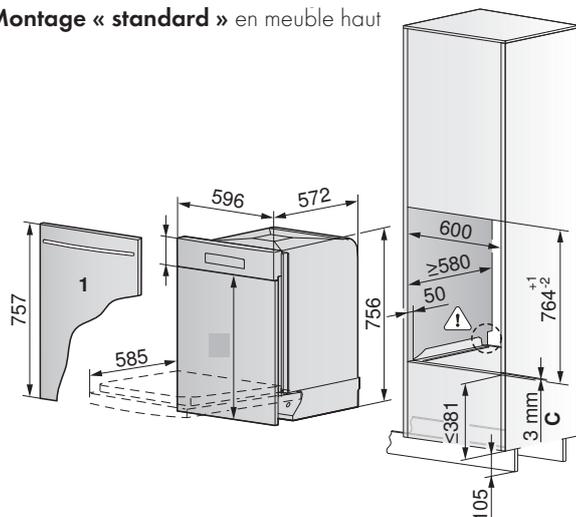
Poids des panneaux de décor jusqu'à 7,5kg. **Set de ressorts renforcés** en accessoire, permettant de supporter des panneaux décor lourds jusqu'à 10,5kg : W84603 (modèles hauteur standard, 39 €) / W84604 (modèles Grand Volume, 49 €)
 Pour encastrement en hauteur sans plinthe, **set de transformation** îôle coulissante (3mm) W83583 gratuit, à mentionner lors de la commande du lave-vaisselle.

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

Schémas techniques

AdoraVaisselle V6000, V4000 (anciennement Adora SL, Adora S)

Montage « standard » en meuble haut

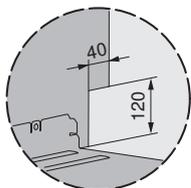


Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

4111800007

4111200008

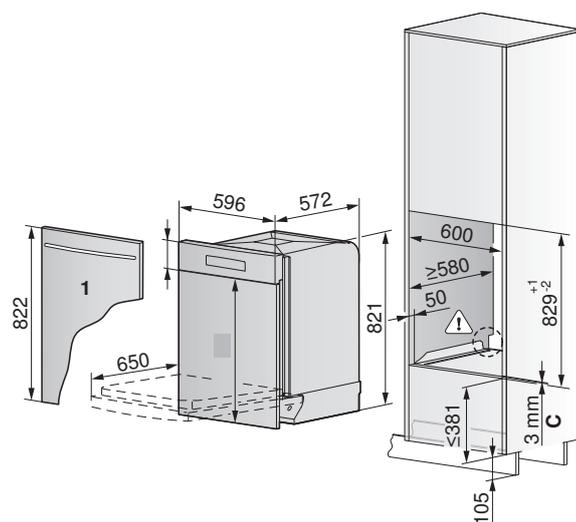
C Tôle coulissante



C Tôle de base pour une installation élevée sans socle (W83583), inclus gratuitement. A signaler à la commande

AdoraVaisselle V6000, V4000 (anciennement Adora SL, Adora S)

Montage « grand volume » en meuble haut



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

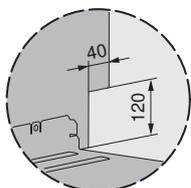
4112500007

4111400007

4112000008

4111900007

C Tôle coulissante

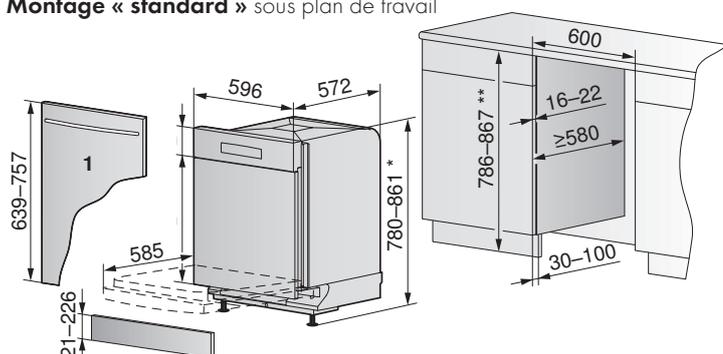


C Tôle de base pour une installation élevée sans socle (W83583), inclus gratuitement. A signaler à la commande



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

Montage « standard » sous plan de travail



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

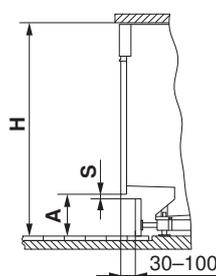
4111800007

4111200008

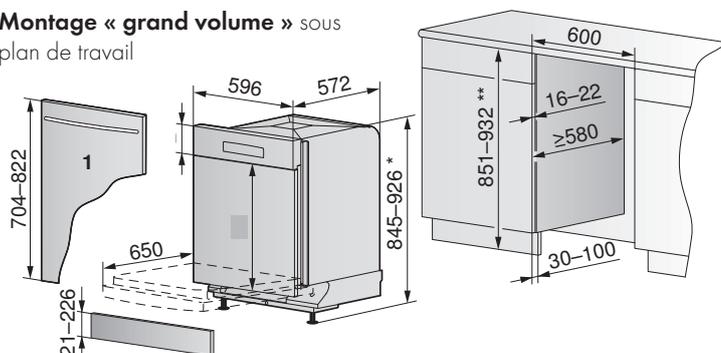
* De 861 à max. 896, possible de commander le 2ème cadre inférieur, réf. W82930, ou utilisation d'un panneau de décoration extra-long

** De 867 à max. 902, possible de commander le 2ème cadre inférieur, réf. W82930, ou utilisation d'un panneau de décoration extra-long

		Hauteur de la niche H, en mm												S min. en mm
		790	800	810	820	830	840	850	860	870	880	890	900	
Dimension A en 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



Montage « grand volume » sous plan de travail



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

4112500007

4111400007

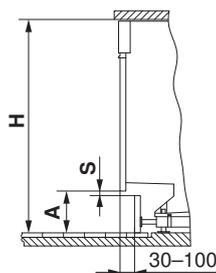
4112000008

4111900007

* De 926 à max. 961, possible de commander le 2ème cadre inférieur, réf. W82930, ou utilisation d'un panneau de décoration extra-long

** De 932 à max. 967, possible de commander le 2ème cadre inférieur, réf. W82930, ou utilisation d'un panneau de décoration extra-long

		Hauteur de la niche H, en mm												S min. en mm
		851	860	870	880	890	900	910	920	930	940	950	960	
Dimension A en 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

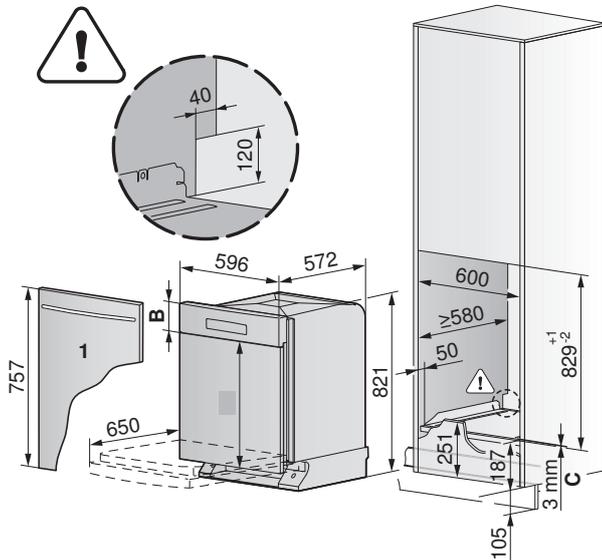


Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

Montage « grand volume » en meuble haut, avec élément décoratif et tiroir 251 mm

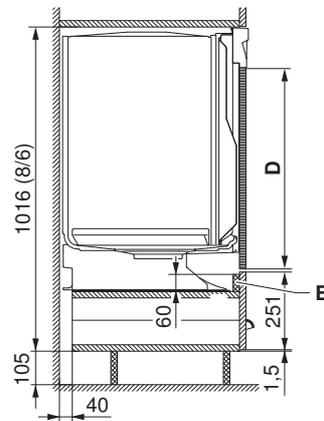
Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

4112500007 4111400007
 4112000008
 4111900007



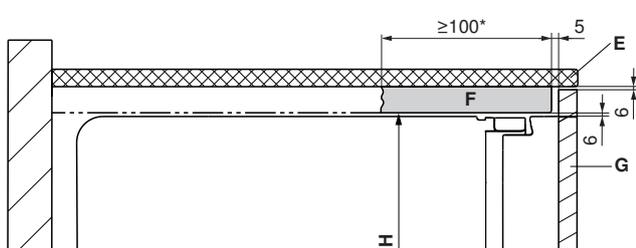
- C Tôle coulissante *
- E Baguette couvrante démontable

Coupe d'une variante d'encastrement



Installation pour tous les lave-vaisselle avec décor surdimensionné

Encastrement décor surdimensionné



* Une sous-face continue est conseillée.

- E Plan de travail
- F Sous-face
- G Décor
- H Hauteur de niche



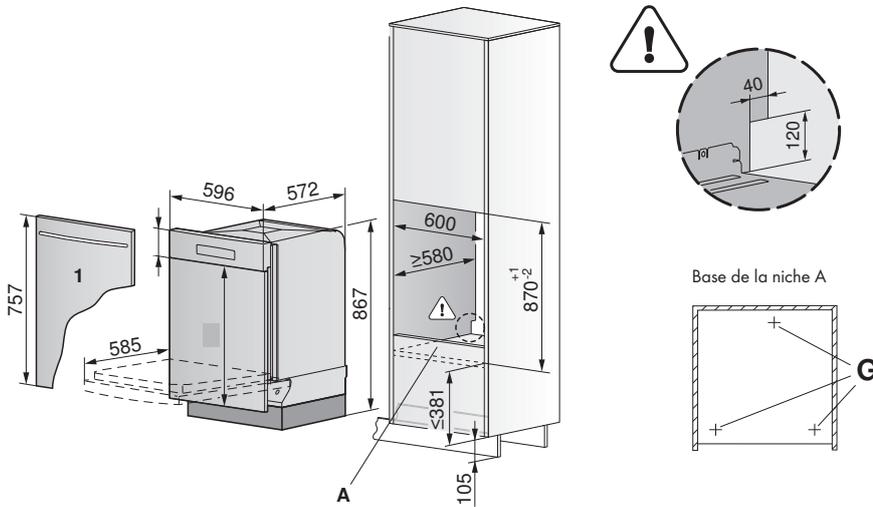
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

AdoraVaisselle V6000 avec pompe à chaleur (anciennement Adora SL W/P)

Montage en meuble haut

Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

4112100004



* Capacité de charge de la base de la niche A : 100 kg

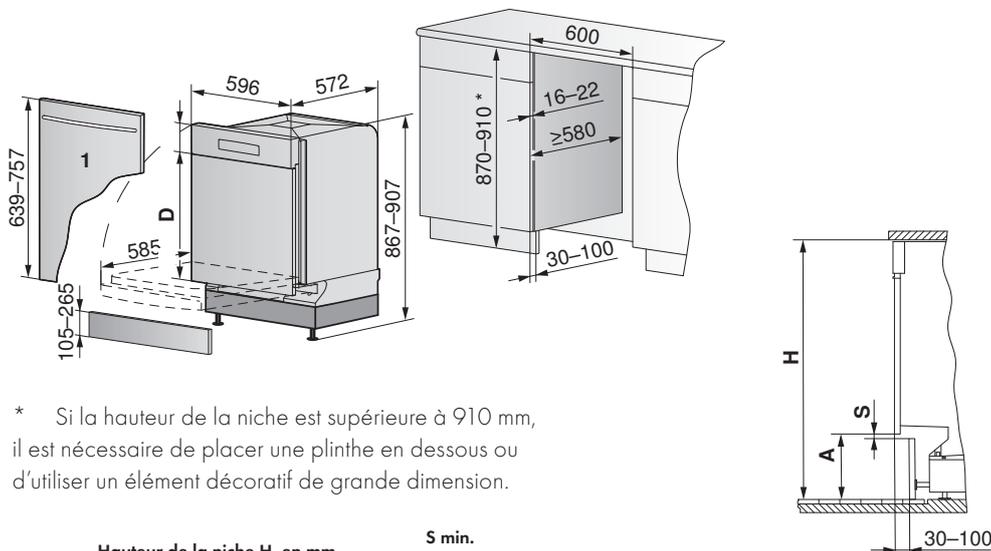
** À une charge de 75 kg pour chaque pied de l'appareil G, la base de la niche peut plier d'1 mm maximum.

AdoraVaisselle V6000 avec pompe à chaleur (anciennement Adora SL W/P)

Plinthe

Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

4112100004



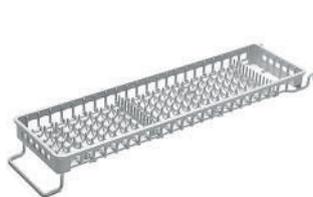
* Si la hauteur de la niche est supérieure à 910 mm, il est nécessaire de placer une plinthe en dessous ou d'utiliser un élément décoratif de grande dimension.

Dimension A en mm	Hauteur de la niche H, en mm					S min. en mm 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
max.	207	217	227	237	247	15
	217	227	237	247	257	23
	225	235	245	255	265	30



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

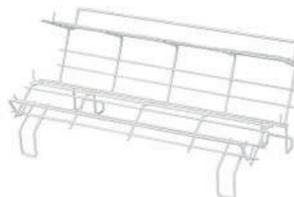
Accessoires lave-vaisselle



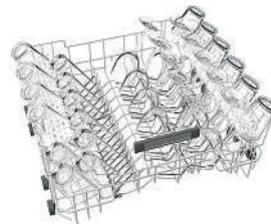
1



2



3



4



5

Description	Référence	PrixTTC €*	AdoraVaisselle Y6000 Pompe à chaleur	AdoraVaisselle Y6000 OptiLift	AdoraVaisselle Y6000 Grand Volume (sans tiroir à couverts)	AdoraVaisselle Y6000 Standard	AdoraVaisselle Y4000/6000 (tiroir à couverts)	AdoraVaisselle Y4000 Standard
1 Support Vario (Insert tiroir à couverts ajustable)	W83586	59,-	▲	▲	▲	▲	▲	▲
2 Set d'accessoires, panier inférieur pour verres	1015132	188,-	■	■	■	■	■	■
3 Support pour tasses supplémentaire pour le panier inférieur	W83934	79,-	■	■	■	■	■	■
4 Panier inférieur pour verres	1013007	188,-	■	■	■	■	■	■
5 Jeu de 4 tiges Easy	W83899	6,-	▲	▲	▲	▲	▲	▲
6 Set de ressort renforcés pour panneaux décor modèles standard (jusqu'à 10,5 kg)	W84603	39,-	■	■	■	■	■	■
7 Set de ressort renforcés pour panneau décor pour modèles grand volume (jusqu'à 10,5 kg)	W84604	49,-	■	■	■	■	■	■
8 Patin pour encastrement dans une niche plus haute	W82930	19,-	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)	▲(1)
9 Panier à couverts	W83283	69,-	▲(1)	■	▲(1)	▲(1)	■	▲(1)

▲ Compris dans la livraison ■ Compatible avec l'appareil

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port





Réfrigérateurs et congélateurs

Lignes élégantes, basses consommations
et performances optimales :
donnez un coup de frais à votre cuisine.



Supreme Line : des appareils aux dimensions inédites

Avec leurs matériaux de qualité, leurs finitions uniques et leurs volumes utiles impressionnants, les appareils de la ligne Supreme Line constituent un véritable luxe au quotidien.

Notre gamme Supreme Line répond à tous les besoins lorsqu'il s'agit de conserver des provisions. Composée des modèles CombiCooler V6000 Supreme, Cooler V6000 Supreme, Freezer V6000 Supreme et WineCooler V6000 Supreme, cette ligne se démarque par ses capacités inégalées. Les rayonnages plus larges et l'espace supplémentaire disponible entre les différents niveaux, permettent de ranger facilement de grandes quantités d'aliments.

Mais nos appareils ne se contentent pas de présenter des dimensions généreuses : avec leurs lignes élégantes et leurs matériaux haut de gamme, ils sauront apporter un cachet incomparable à votre cuisine. Lors de la conception de cette gamme, nous avons fait le choix de nous affranchir le plus possible du plastique, en privilégiant des matériaux nobles et authentiques, pour vous offrir un niveau de qualité à la fois visible et palpable. Fabriqués d'un bloc, les panneaux massifs en acier inoxydable sont associés à des éléments d'une robustesse à toute épreuve, pour garantir une bonne stabilité.

Les modèles monoporte sont idéaux pour une installation côte à côte (« side-by-side »). Une fois associés à un autre appareil du même type, ils offrent beaucoup d'espace, permettant un agencement clair qui simplifie la recherche des aliments.





L'innovation IceMaker

Issu de la gamme Supreme Line, le CombiCooler est le premier appareil encastrable développé par V-ZUG, qui intègre une machine à glaçons dont le distributeur se remplit automatiquement. Il suffit de raccorder l'appareil au circuit d'eau pour que la machine à glaçons fonctionne.



Une grande simplicité d'utilisation

L'écran tactile TFT permet une utilisation simple et agréable de l'appareil.



Une technologie de réfrigération optimale pour vos produits frais

La fonction **MonoFridge** donne au CombiCooler V6000 Supreme une flexibilité exceptionnelle. Grâce à cette fonction, le compartiment de congélation peut être converti en un compartiment de réfrigération normal en à peine quelques heures.



Préservez la fraîcheur de vos aliments grâce à ClimateControl

La fonction ClimateControl assure une circulation active de l'air et minimise les différences de température, pour garder vos aliments frais plus longtemps.



Une réorganisation facile avec InfinityShelf

Ce système unique de clayettes vous permet d'organiser comme vous l'entendez, l'intérieur de votre CombiCooler et Cooler. Les clayettes sont fixées sur des rails qui peuvent être positionnés librement à la hauteur désirée, sans gabarits ni limites de hauteur prédéfinies. Il est même possible de déplacer des clayettes déjà chargées.



Une visibilité optimale avec SoftTelescope

Les tiroirs sont dotés de la technologie SoftTelescope, s'extrait en intégralité et disposent d'une fermeture automatique en douceur avec amortisseur.

Comparatif appareils de réfrigération

	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
Page de la brochure	159	159	160	160
Finitions				
Hauteur d'encastrement (cm)	206,4	206,4	206,4	206,4
1 porte		■	■	■
2 portes	■			
Intégration totale	■	■	■	■
Capacité utile totale (l)	561	626	331	341
Compartiment de congélation (l)	134		331	
Classe d'efficacité énergétique	A++	A++	A+	A
Fonctions V-ZUG exclusives				
MonoFridge	■			
ClimateControl	■	■		
InfinityShelf	■	■		
Équipements				
Éclairage LED	■	■	■	■
NoFrost	■		■	
Réfrigération et/ou congélation rapide	■	■	■	
Fonction Vacances	■			
Mode Sabbat	■	■	■	■
IceMaker	■		■	
Commande et affichage				
Réglage individuel de la température	■			■
Écran graphique à commande tactile	■	■	■	■
Commande tactile	■	■	■	■



CombiCooler V6000 Supreme

Luxe et grandes dimensions : cet appareil séduit par sa grande capacité utile, son équipement haut de gamme et sa fonction **MonoFridge**.

Équipement



Commande et affichage

- Volume utile total 561 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 427 l
- Capacité utile de la partie surgélation 134 l
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Affichage graphique en couleurs tactile
- TouchControl
- Filtre à eau
- Niveau sonore 42 dB(A)
- **IceMaker**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 2050 × 887 × 610 mm
Raccordement 220 – 240V~ 10 A



337 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix*
Entièrement intégrable		
Charnière: droite	5109600002	9650,-
Charnière: gauche	5109600003	9650,-

La photo présente l'option de 2 façades en acier inoxydable avec poignées - voir accessoires page 183

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Cooler V6000 Supreme

La réfrigération XXL : ce réfrigérateur peut accueillir toutes les réserves et être aménagé individuellement grâce à son système d'étagères unique.

Équipement



Commande et affichage

- Volume utile total 626 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 626 l
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage graphique en couleurs tactile
- TouchControl
- Niveau sonore 41 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 2050 × 887 × 615 mm
Raccordement 220 – 240V~ 10 A



138 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix*
Entièrement intégrable		
Charnière: droite	5109800002	8850,-
Charnière: gauche	5109800003	8850,-

La photo présente l'option d'une façade en acier inoxydable avec poignée - voir accessoires page 183



Freezer V6000 Supreme

Grâce à sa grande capacité utile et à son IceMaker intégré, ce congélateur haut de gamme constitue la solution «side-by-side» parfaite, en combinaison avec les autres appareils de la gamme Supreme Line.

Equipement



Commande et affichage

- Capacité utile de la partie surgélation 331 l
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Mode Sabbat
- Affichage graphique en couleurs tactile
- TouchControl
- Niveau sonore 42 dB(A)
- **IceMaker**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 2050 x 587 x 615 mm
Raccordement 220 – 240V~ 10 A



408 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix *
Entièrement intégrable		
Charnière: droite	5109900002	7990,-
Charnière: gauche	5109900003	7990,-

Option: façade avec poignée Inox

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

WineCooler V6000 Supreme

Spacieux, avec un équipement haut de gamme: ce réfrigérateur conserve avec raffinement les vins les plus précieux à la température idéale.

Equipement

Commande et affichage

- 2 zones de température
- Volume utile total 341 l
- Capacité pour les bouteilles de vin 72
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Mode Sabbat
- Affichage graphique en couleurs tactile
- TouchControl
- Contrôle de l'humidité
- Niveau sonore 41 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 2050 x 587 x 615 mm
Raccordement 220 – 240V~ 10 A



168 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix *
Entièrement intégrable		
Charnière: droite	5109700003	8850,-
Charnière: gauche	5109700004	8850,-

Option: façade en cadre Inox, avec poignée Inox

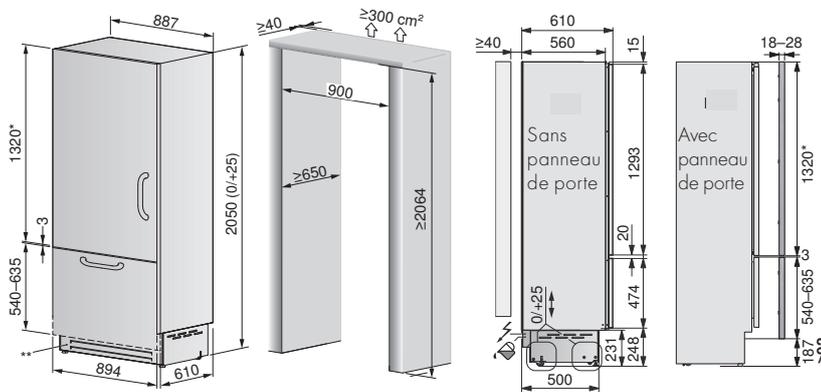


Schémas techniques

CombiCooler V6000 Supreme

Poids: 212 kg / Longueur de l'alimentation en eau: 2,5 m
 Max. poids du panneau de porte: 23 kg (en haut) / 11 kg (en bas)

Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
 5109600002
 5109600003



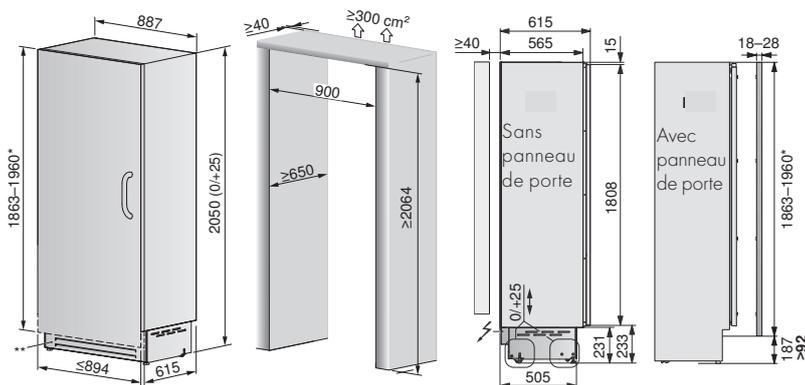
* Pour une hauteur de niche > 2064, la hauteur de la porte doit être ajustée

** La grille avant en acier inoxydable peut-être remplacée par une plinthe ou le matériau de la cuisine (pour les dimensions, voir les instructions d'installation sur vzug.com)

Cooler V6000 Supreme

Poids: 189 kg
 Max. poids du panneau de porte: 34 kg

Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
 5109800002
 5109800003



* Pour une hauteur de niche > 2064, la hauteur de la porte doit être ajustée

** La grille avant en acier inoxydable peut-être remplacée par une plinthe ou le matériau de la cuisine (pour les dimensions, voir les instructions d'installation sur vzug.com)



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

FreezerV6000 Supreme

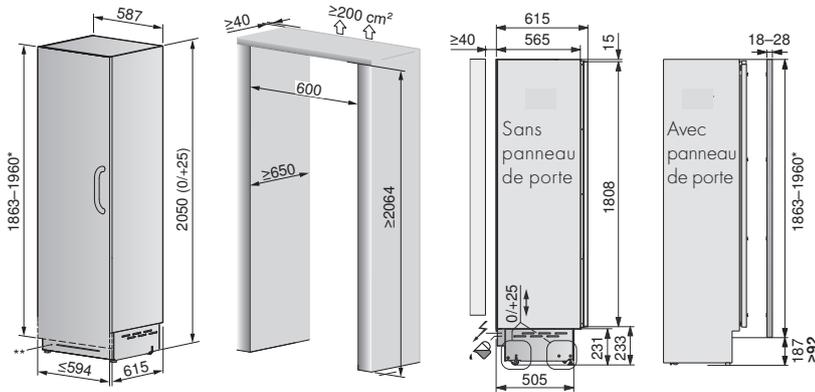
Poids: 153 kg

Max. poids du panneau de porte: 34 kg

Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

5109900002

5109900003



* Pour une hauteur de niche > 2064, la hauteur de la porte doit être ajustée

** La grille avant en acier inoxydable peut-être remplacée par une plinthe ou le matériau de la cuisine (pour les dimensions, voir les instructions d'installation sur vzug.com)

WineCooler V6000 Supreme

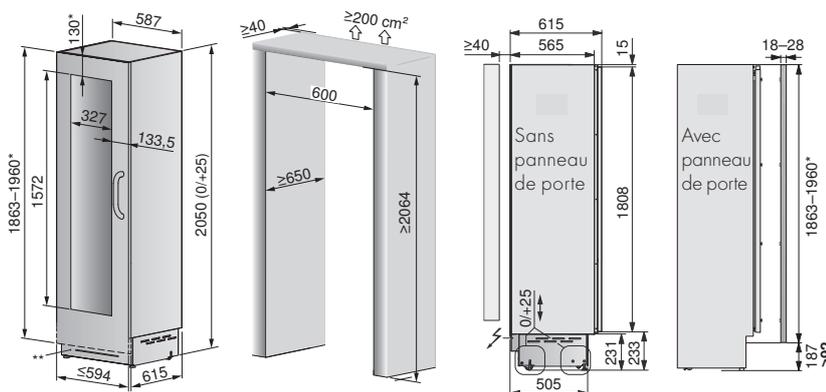
Poids: 153 kg

Max. poids du panneau de porte: 34 kg

Plan correspondant aux références fournies ci-dessous

5109700003

5109700004



* Pour une hauteur de niche > 2064, la hauteur de la porte doit être ajustée

** La grille avant en acier inoxydable peut-être remplacée par une plinthe ou le matériau de la cuisine (pour les dimensions, voir les instructions d'installation sur vzug.com)



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

Une technologie de réfrigération 100 % suisse

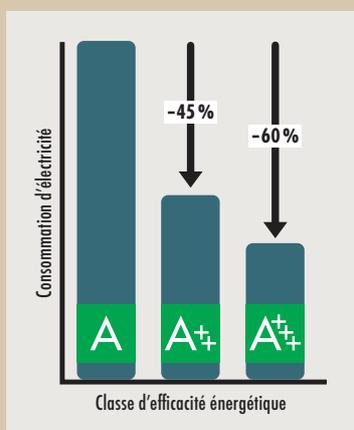
V-ZUG est le seul fabricant à assurer la conception et la fabrication de réfrigérateurs sur son propre site basé en Suisse. C'est ici que nous mettons au point des produits de qualité irréprochable, durables et économes en énergie, qui se démarquent par leurs nombreuses fonctions innovantes.

Des lignes élégantes et des fonctions conviviales

Les compartiments intérieurs de nos derniers modèles de réfrigérateurs et congélateurs sont équipés de profils de clayette chromés, de panneaux noirs, de coulisseaux pratiques et de bacs en plastique fumés. L'éclairage LED économe en énergie, assure une visibilité optimale de l'intérieur et des compartiments transparents. Grâce à la fonction ClickShelf, vous pouvez ajuster la hauteur des clayettes en les emboîtant simplement à l'emplacement souhaité. Votre réfrigérateur peut dès lors être facilement réorganisé pour s'adapter aux aliments à stocker.

Des appareils économiques et peu gourmands en énergie

Un réfrigérateur ou un congélateur représente une part importante de la consommation énergétique d'un foyer. Nous nous efforçons à ce titre de développer des modèles peu gourmands en énergie et qui auront un impact positif sur l'environnement. Nos derniers réfrigérateurs de classe énergétique A+++ consomment jusqu'à 60% d'électricité en moins que les modèles de classe A. Leur grande durabilité permet en outre de réduire les frais de fonctionnement et de limiter la consommation de ressources.



La réfrigération nouvelle génération

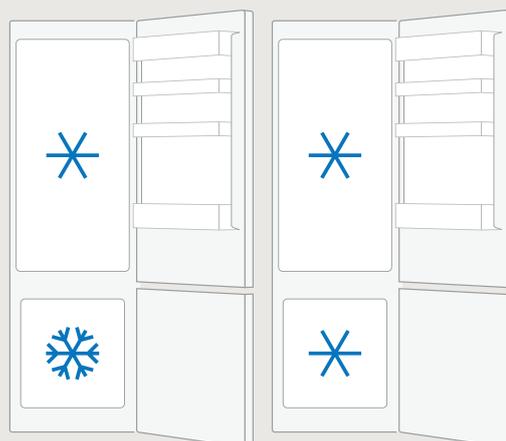
Fabriquée en Suisse et dotée de la technologie innovante PureCool, la nouvelle gamme CombiCooler offre un maximum de volume tout en garantissant une parfaite conservation de vos aliments.

S'appuyant sur un circuit de refroidissement unique, la technologie PureCool vous fait bénéficier des dernières avancées en matière de réfrigération.

Grâce à l'innovation PureCool, le nouveau CombiCooler V4000 atteint la catégorie A+++ -10 %, ce qui en fait l'un des réfrigérateurs les plus écoénergétiques du marché.



Un circuit de refroidissement innovant



Mode de réfrigération normal

Mode MonoFridge



MonoFridge : transformez votre appareil selon vos besoins

Le CombiCooler s'adapte parfaitement aux besoins de ses propriétaires. Ainsi, le compartiment de congélation peut devenir un compartiment de réfrigération ou une chambre froide en quelques heures seulement, avant de retrouver si besoin sa configuration initiale. Cette fonction peut s'avérer très pratique pour rafraîchir un grand nombre de boissons en prévision d'une soirée, alors que le réfrigérateur est déjà plein. Rien n'empêche d'ailleurs de laisser en permanence ce compartiment en mode réfrigération. Autre exemple, si le compartiment congélation est utilisé uniquement en été, pour stocker des glaçons et des crèmes glacées, il est alors possible d'utiliser ce compartiment le reste de l'année, pour y conserver des fruits et des légumes de manière optimale.



ClimateControl : absence de givre et fraîcheur optimale des produits

La fonction ClimateControl assure une circulation active de l'air et prévient la formation de cristaux de glace sur la paroi du fond du réfrigérateur. Elle permet également de minimiser les différences de température au sein de l'appareil. Vos denrées gardent ainsi leur fraîcheur plus longtemps. La circulation active de l'air peut parfois s'accompagner d'une perte d'humidité. La fonction ClimateControl est là pour prévenir ce phénomène, en collectant l'humidité pour la réinjecter dans le réfrigérateur et optimiser ainsi la fraîcheur des aliments.



La réfrigération nouvelle génération

Fabriqué en Suisse et doté de la technologie innovante PureCool, le CombiCooler V4000 offre un maximum de volume et garantit une conservation parfaite de vos aliments.

Le CombiCooler V4000 possède un système de réfrigération novateur, qui assure une bonne uniformité des températures au sein de l'appareil. Cette technologie s'accompagne également de nouvelles fonctionnalités innovantes et ouvre la voie à des possibilités inédites en matière de réfrigération.

Finie la corvée du dégivrage !

Grâce au système NoFrost, plus besoin de s'atteler à la corvée du dégivrage de votre compartiment de congélation. La fonction ClimateControl permet en plus de prévenir la formation de cristaux de glace sur la paroi du fond du compartiment de réfrigération. Le maintien de températures uniformes et l'élimination de l'humidité permettent également de préserver durablement la fraîcheur de vos aliments.

Des innovations toujours plus pratiques

La très grande convivialité de cet appareil ingénieux fait également partie de ses nombreux points forts. En facilitant encore plus l'ajustement des clayettes, le système innovant ClickShelf est un bon exemple : il suffit de quelques secondes pour emboîter les clayettes à l'emplacement souhaité. Le mode SilentPlus permet quant à lui de minimiser les bruits gênants, en contrepartie d'une légère augmentation de la consommation d'électricité.

Une grande praticité à tous les étages

Nos réfrigérateurs et congélateurs possèdent de nombreuses fonctions pratiques et polyvalentes.

Zone FreshControl



La conservation des aliments à des températures légèrement supérieures à 0 °C et à un niveau d'humidité optimal, permet de préserver les nutriments, vitamines, couleurs et saveurs de ces derniers, jusqu'à trois fois plus longtemps que dans un compartiment de réfrigération traditionnel. Les tiroirs de la zone FreshControl garantissent un niveau d'humidité idéal : ainsi, celui-ci sera moindre pour accueillir vos poissons et pièces de viande et les garder frais plus longtemps, mais plus élevé en la présence de légumes, d'herbes et de fruits.



NoFrost

Avec la technologie NoFrost, plus besoin de procéder au dégivrage manuel ! Les tiroirs s'ouvrent et se ferment sans être entravés par une couche de givre.



Un fonctionnement silencieux grâce à SilentPlus

La fonction SilentPlus du CombiCooler constitue un véritable plus au sein des cuisines ouvertes. Elle permet en effet de réduire au minimum le bruit, en contrepartie d'une légère augmentation de la consommation électrique.



Une propreté impeccable avec HygienePlus

Les surfaces de nos réfrigérateurs abritent jusqu'à 99,9 % de micro-organismes nocifs en moins que celles des modèles conventionnels. Mis au point par l'entreprise suisse SANITIZED, le plastique utilisé sur nos modèles empêche le développement et la propagation de ces micro-organismes, tout en prévenant les mauvaises odeurs.



Une fermeture en douceur de la porte avec les amortisseurs SoftClose/SoftClosePlus

Tous les modèles de grande capacité sont équipés d'un amortisseur SoftClose, qui vient freiner le mouvement de la porte et garantir une fermeture en douceur et sans bruit, quelle que soit la force de l'impulsion donnée. Les modèles équipés de l'amortisseur SoftClosePlus se referment également tout en douceur lorsqu'ils sont pleins.



Une visibilité optimale avec SoftTelescope

Les tiroirs dotés de la technologie SoftTelescope s'extraient en intégralité et disposent d'une fermeture automatique en douceur avec amortisseur. Ce concept innovant équipe certains de nos modèles.



Chaque chose à sa place avec FlexBox

Une fois placée à l'endroit souhaité, la FlexBox vous permet de ranger les aliments plus petits, les produits sous emballage, les tubes et les pots en verre.



Une organisation flexible avec ClickShelf

Grâce à la fonction ClickShelf, vous pouvez ajuster la hauteur des clayettes en les emboîtant simplement à l'emplacement souhaité. Votre réfrigérateur peut dès lors être facilement réorganisé pour s'adapter aux aliments à stocker.

Un éclairage moderne pour plus de visibilité

Des LED de grande qualité diffusent une lumière idéale jusque dans les moindres recoins du réfrigérateur et ce même lorsqu'il est plein.



Comparatif appareils de réfrigération

	CombiCooler V4000	Jumbo 60i	Iglu 60i
Page de la brochure	171	171	172
Finitions			
Hauteur d'encastrement (cm)	177,8	177,8	177,8
1 porte		■	■
2 portes	■		
Intégration totale	■	■	■
Capacité utile totale (l)	278	301	213
Compartment de congélation (l)	71		213
Classe d'efficacité énergétique	A+++ (-10%)	A++	A++
Fonctions V-ZUG exclusives			
Zone FreshControl		■	
MonoFridge	■		
ClimateControl	■		
SilentPlus	■		
ClickShelf	■		
HygienePlus	■		
V-ZUG-Home	■		
Équipements			
Éclairage LED	■	■	■
Clayettes divisibles ou clayettes courtes	■	■	
NoFrost	■		■
Réfrigération et/ou congélation rapide	■	■	■
Fonction Vacances	■		
Mode Sabbat	■		
Commande et affichage			
Réglage individuel de la température	■		
Écran numérique/écran graphique	■	■	■
Commande tactile	■	■	■
SoftClose/SoftClosePlus	■	■	■

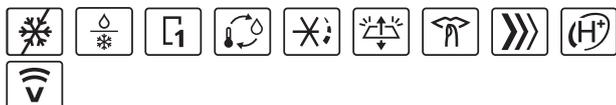
Avec
technologie
PureCool



CombiCooler V4000

Réfrigérateur-congélateur spacieux avec fonction **MonoFridge**, permettant de transformer le congélateur en réfrigérateur

Equipement



Commande et affichage

- Volume utile total 278 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 207 l
- Capacité utile de la partie surgélation 71 l
- Tablette divisible
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 220 – 240V~ 140 W 10 A



146 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix*
Entièrement intégrable		
Charnière: droite (Réversible)	5108600003	2490,-



Jumbo 60i

En combinaison avec le congélateur Iglu 60i, la solution «side-by-side» idéale.

Equipement



Commande et affichage

- Volume utile total 301 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 211 l
- Volume utile compartiment Fresh-control-zone 90 l
- Tablette divisible
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Niveau sonore 37 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1770 x 559 x 544 mm
Raccordement 220 – 240V~ 10 A



133 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix*
Entièrement intégrable		
Charnière: droite (Réversible)	5107860015	2550,-

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Iglu 60i

En combinaison avec le réfrigérateur Jumbo 60i, la parfaite solution «side-by-side».

Équipement



Commande et affichage

- Capacité utile de la partie surgélation 213 l
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1770 x 559 x 544 mm
Raccordement 220 – 240V~ 10 A



244 kWh/a

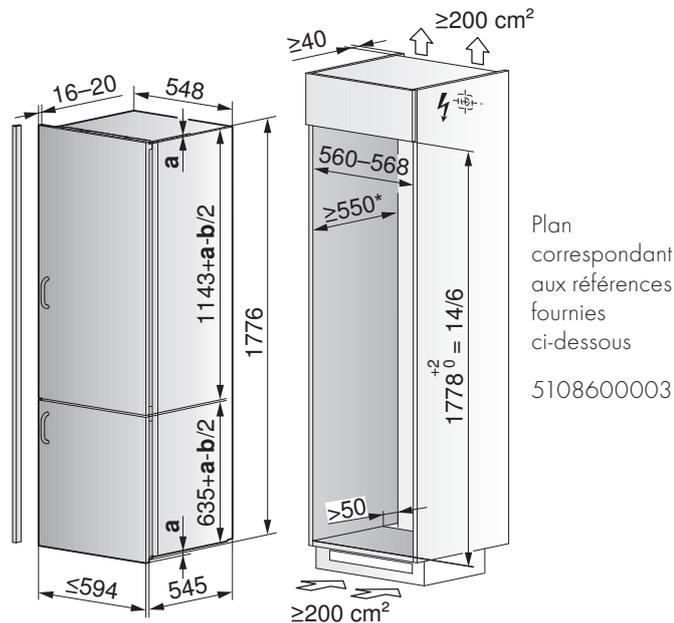
Finition	Numéro d'article	Prix *
Entièrement intégrable		
Charnière: gauche (Réversible)	5107760005	2450,-

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

Schémas techniques

CombiCooler V4000

Poids max. du panneau de porte: 17,5 kg (en haut) / 12 kg (en bas)

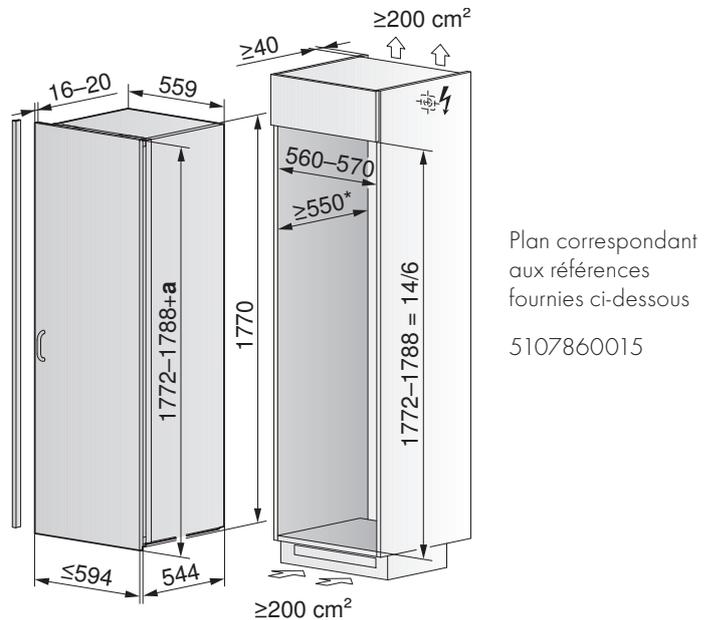


Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
5108600003

a - chevauchement en mm
b - distance entre les 2 façades de porte (≥ 4 mm)
* 560 mm recommandé

Jumbo 60i

Poids max du panneau de porte: 26 kg

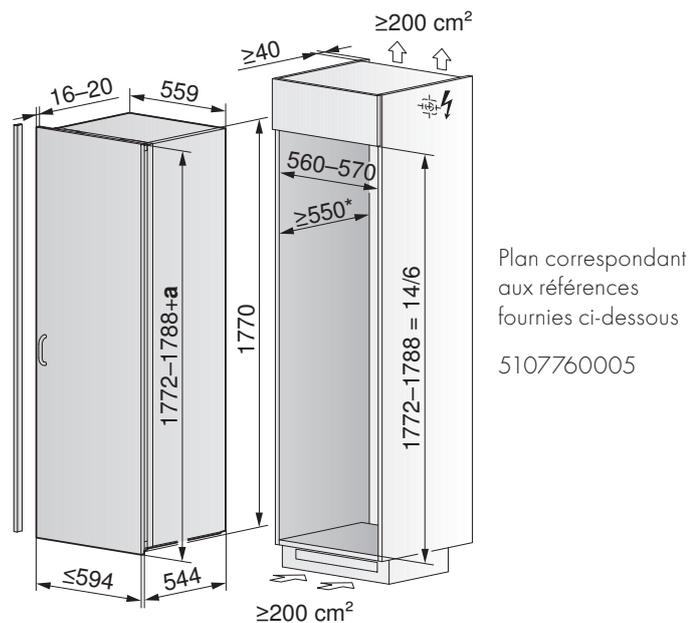


Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
5107860015

a - chevauchement en mm
* 560 mm recommandé

Iglu 60i

Poids max. du panneau de porte: 26 kg



Plan correspondant aux références fournies ci-dessous
5107760005

a - chevauchement en mm
* 560 mm recommandé



Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

Une température parfaite pour vos grands vins

La température de service d'un grand cru doit impérativement être respectée pour pouvoir le déguster dans des conditions optimales. Avec nos caves à vin encastrables aux lignes élégantes, vous avez la garantie de conserver vos bouteilles à la juste température, dans un écrin à leur mesure.

Les deux zones de température dédiées aux vins blancs et aux vins rouges peuvent être réglées précisément à la température idéale (entre 5 et 18 °C) de manière totalement indépendante l'une de l'autre. Grâce aux compresseurs spécialement conçus pour ces appareils, le vin peut vieillir sereinement et à l'abri des vibrations.

Une capacité de plus de 80 bouteilles de vin

Le nouveau WineCooler V6000 constitue une solution très pratique et peut être installé côte à côte (« side-by-side ») avec un autre appareil. D'une hauteur de 178 cm et dépourvu de poignée, ce nouveau modèle de cave à vin est équipé du mécanisme TouchOpen ainsi que de la fonction SoftClose qui permet de refermer l'appareil d'une simple pression, tout en douceur et sans bruit. Le WineCooler V6000 peut maintenir jusqu'à 83 bouteilles de vin à une température de dégustation optimale. Les clayettes en bois étirables, permettent de visualiser et d'accéder facilement à son contenu.

Ce nouveau modèle est également équipé d'un filtre à charbon actif remplaçable, qui assainit l'air dans la cave et prévient ainsi les mauvaises odeurs dans la cuisine. Et comme le vin respire par le biais de son bouchon en liège, le système de ventilation permet de préserver toutes les saveurs de vos grands crus.

Fonctions éprouvées et design élégant

Avec son élégante façade en verre miroir, le WineCooler V6000 trouve parfaitement sa place dans toutes les cuisines. La porte vitrée protège vos bouteilles des UV et de leurs effets nocifs. Les 4 sources lumineuses à LED assurent un éclairage harmonieux de l'espace intérieur. Vous pouvez même mettre vos grands crus à l'honneur en laissant l'éclairage allumé, et ce même lorsque la porte est fermée : les LED n'ont en effet aucun impact sur la température qui règne dans la cave à vin.



Comparatif Caves à vin

	WineCooler V6000	WineCooler 90SL	WineCooler UCSL
Page de la brochure	177	177	178
Finitions			
Hauteur d'encastrement (cm)	177,8	90,6	82-87
1 porte	■	■	■
Capacité utile totale (l)	271	144	94
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
Fonctions V-ZUG exclusives			
HygienePlus		■	
Équipements			
Eclairage	■	■	■
Refroidissement rapide		■	
Commande et affichage			
Réglage individuel de la température	■	■	■
Écran numérique	■	■	■
TouchControl	■		■
SoftClose	■	■	■
TouchOpen	■		■



WineCooler V6000

Le complément idéal pour une solution «side-by-side» avec le Jumbo 60i et l'Iglu 60i.

Equipement



Commande et affichage

- 2 zones de température
- Volume utile 271 l
- Capacité pour les bouteilles de vin 83
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Eclairage avec variateur d'intensité
- Afficheur numérique
- Niveau sonore 34 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1816 x 595 x 552 mm
Raccordement 220 – 240V~10 A



162 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir, Sans poignée		
Charnière: droite (Réversible)	5109500002	4150,-

Winecooler 90 SL

Intégration optimale: la hauteur de ce Winecooler permet de le combiner très facilement avec d'autres appareils V-ZUG.

Equipement



Commande et affichage

- 2 zones de température
- Volume utile 144 l
- Capacité pour les bouteilles de vin 36
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Réfrigération rapide
- Afficheur numérique
- Niveau sonore 39 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 901 x 594 x 566 mm
Raccordement 230V~100 W 10 A



159 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir, Poignée noire		
Charnière: gauche	5108260002	2990,-
Charnière: droite	5108260012	2990,-

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Winecooler UCSL 60

Winecooler élégant pour encastrement sous plan pratique avec fonction TouchOpen.

Équipement



Commande et affichage

- 2 zones de température
- Volume utile total 94 l
- Capacité pour les bouteilles de vin 34
- Éclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Éclairage avec variateur d'intensité
- Réfrigération rapide
- Afficheur numérique
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 816 x 597 x 571 mm
Raccordement 220 – 240V~ 10 A



144 kWh/a

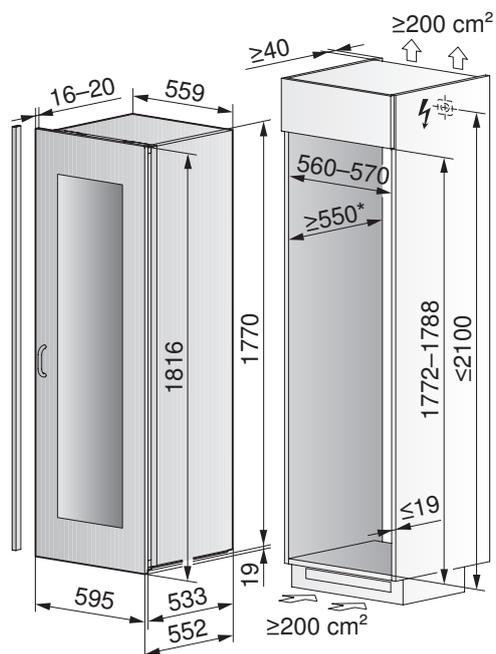
Finition	Numéro d'article	Prix *
Miroir, Sans poignée Charnière: droite (Réversible)	5107360012	3350,-

* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Schémas techniques

WineCooler V6000

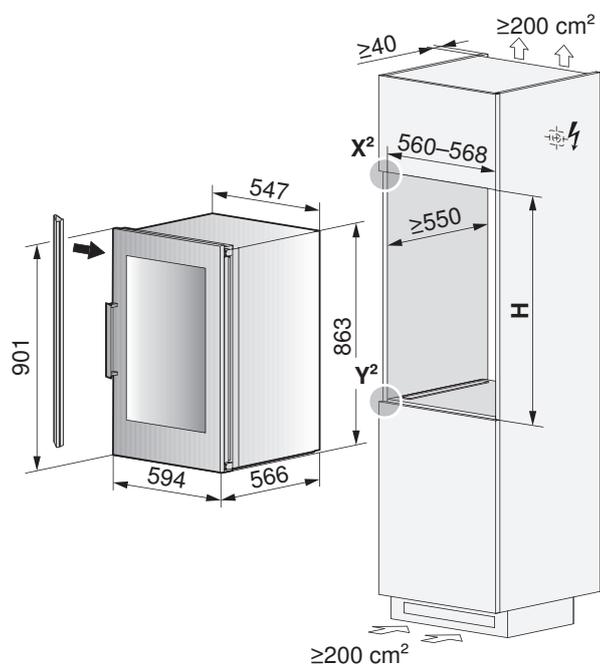


Plan correspondant aux références
fournies ci-dessous

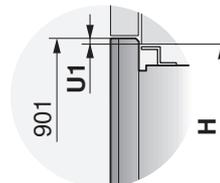
5109500002

* = recommandation :
560 mm

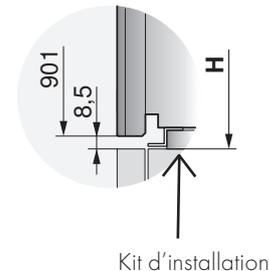
Winecooler 90 SL



Detail X²



Detail Y²



Plan correspondant aux références
fournies ci-dessous

5108260002

5108260012

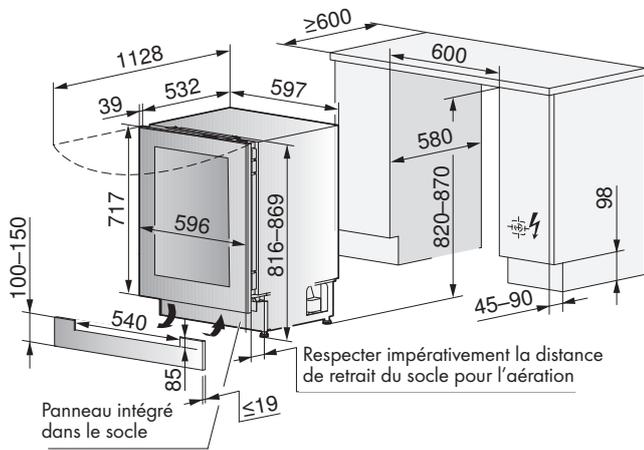
Hauteur d'encastrement H	Réf. kit d'installation	Hauteur kit d'installation	Chevauchement U1
906	(Inclus) 1031817	16 mm	4 mm



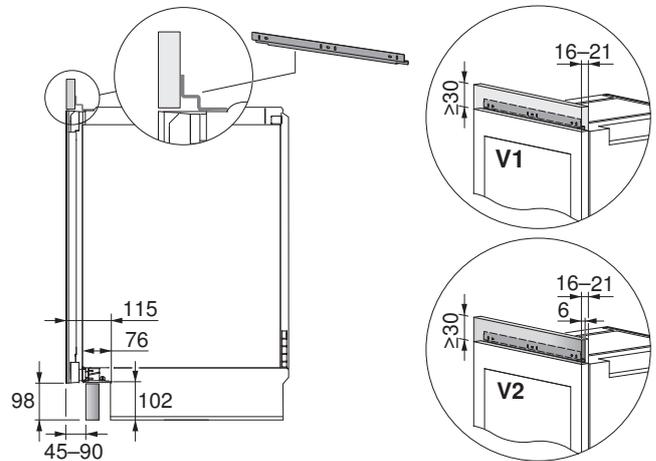
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site vzug.com

Winecooler UCSL

La grille d'aération est comprise dans la livraison.



Équerre de montage : réf. 1062627.
Cache en bois (V1) avec miroir (V2)



Plan correspondant aux références
fournies ci-dessous

5107360012



Retrouvez des informations
plus détaillées sur l'aide à la
planification sur notre site
vzug.com



Equipements et accessoires réfrigérateurs



1



2



3



4



5

Description	Référence	Prix TTC en €*	CombiCooler V4000	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme	WineCooler V6000	WineCooler UC SL
1 Rayon à bouteilles	1062819	79,-	■						
2 Set d'accessoires de rangement	1038479	49,-	■						
3 Filtre à charbon actif	1034054	39,-					■		■
4 Filtre à eau	1088601	65,-		■					
5 Façades Inox (H x L : 1320x897 / 581x897 mm) avec 2 poignées / charnière droite **	1087155	1200,-		■					
6 Façades Inox (H x L : 1320x897 et 581x897 mm) avec 2 poignées / charnière gauche **	1090119	1200,-		■					
7 Façade Inox (H x L : 1904x597 mm) avec poignées / charnière droite **	1087156	750,-					■		
8 Façade Inox (H x L : 1904x597 mm) avec poignée / charnière gauche **	1090121	750,-					■		
9 Façade Inox (H x L : 1904x897 mm) avec poignée / charnière droite **	1087157	1050,-			■				
10 Façade Inox (H x L : 1904x897 mm) avec poignée / charnière gauche **	1090120	1050,-			■				
11 Façade Inox (H x L : 1904x597 mm) avec poignée / charnière droite **	1090125	850,-				■			
12 Façade Inox (H x L : 1904x597 mm) avec poignée / charnière gauche **	1090126	850,-				■			
13 Profil de rembourrage	1062627	49,-							■

■ Compatible avec l'appareil ** Dimensions voir aide à la planification sur vzug.com

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TVA comprise, nous nous réservons le droit de facturer des frais de port



RefreshButler

Garde les vêtements frais et propres : avec
des programmes exclusifs pour les tissus
particulièrement délicats



Rafraîchir et hygiéniser vos vêtements sans les laver

Le RefreshButler neutralise les odeurs, élimine les bactéries et sèche les vêtements humides.

Les costumes sont rafraîchis après avoir été portés et les plis retirés. Le RefreshButler élimine jusqu'à 99,99% de germes. Les vêtements de sport et baskets peuvent être rapidement séchés dans le RefreshButler. Accrochez simplement vos manteaux et vos linges délicats sur les cintres de l'appareil.

Le RefreshButler se commande au moyen d'un écran tactile couleur intuitif. L'intérieur est équipé de porte-manteaux pliables, de cintres spécialement conçus, d'un panier pour les petits vêtements et un éclairage LED reproduit la lumière du jour pour une vue claire de l'intérieur.

Le RefreshButler peut être installé en pose libre ou intégré. Les instructions d'installation sont disponibles dans la zone de téléchargement du portail commercial sur le site **vzug.com**

La photocatalyse

La photocatalyse est un phénomène naturel produit par une réaction d'oxydo-réduction sous l'action de la lumière et d'un catalyseur. Au contact des UV, le catalyseur devient un puissant oxydant qui réduit les odeurs, les composés organiques volatiles, les résidus de la pollution chimique et atmosphérique.

Contrairement à d'autres systèmes de traitement de l'air, comme l'ionisation ou la combustion, la photocatalyse ne produit ni d'azote ni d'odeurs particulières. De plus, ce procédé ne crée pas d'ozone donc aucun danger pour l'homme.

Des programmes exclusifs pour des tissus délicats

Les programmes, Rafraîchir, Hygiène et Sécher prennent soin des vêtements de valeur le plus délicatement possible.



Rafraîchir

Ce programme neutralise les odeurs telles que les vapeurs de cuisson et la fumée de cigarette sans utiliser de produits chimiques.

La technologie de photocatalyse et la vapeur sont utilisées pour éliminer et dissiper progressivement les molécules d'odeur incrustées dans les tissus.

La fonction de protection anti-plis supplémentaire réduit par exemple, considérablement les plis et froissures au niveau des coudes, la zone d'entrejambe et les genoux de vos costumes.



Hygiéniser

Le programme d'hygiène élimine jusqu'à 99,99% des germes et bactéries.



Séchage

L'air chaud sèche rapidement les tissus et les chaussures, sans aucune action mécanique.



- (1) **Hohenstein** - Ce label atteste que les produits ont été rigoureusement testés et répondent aux exigences minimales définies.
- (2) **WfK** - Label pour l'hygiène des textiles qui atteste que ces derniers pourront être utilisés dans des domaines sensibles du point de vue de l'hygiène, tels que les hôpitaux, les secteurs de la santé et l'industrie alimentaire.
- (3) **TESTEX** - Organisme suisse indépendant de test et de certification présent dans le monde entier, spécialisé dans les tests de textiles.
- (4) **Swissatest Testmaterialien AG** - Centre de tests suisse de matériaux dans les domaines du lavage, du nettoyage et de l'hygiène.

N.B : Nous recommandons de ne pas traiter avec le RefreshButler les textiles suivants : cuir, fourrures et similicuir. Exposés à l'humidité ou à la chaleur, notamment le cuir, peut subir de légers changements en terme de couleur, taille et d'apparence.



RefreshButler V6000

Entretenir, hygiéniser et raviver vos vêtements.

Equipement



Facilité

- TouchControl
- Eclairage LED
- Tringle pliable
- Cintres de haute qualité 5
- Panier pour petits textiles
- Réservoir d'eau fraîche
- Réservoir d'eau condensée

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1960 x 775 x 570 mm
Raccordement 230V~ 1200 W 10 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Pose libre ou intégrable		
Noir charnière gauche	1400360000	15990,-
Inox charnière gauche	1400360003	15990,-

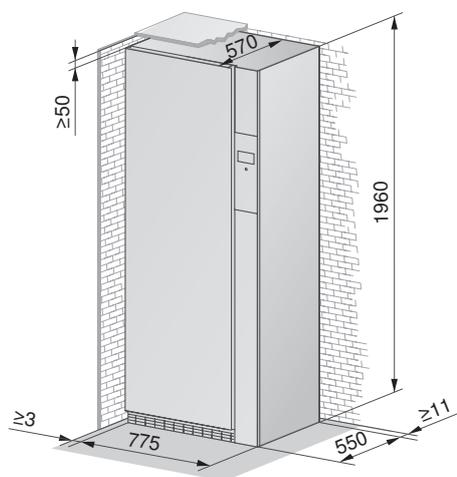
* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Exemple du RefreshButler entièrement intégré.

Schémas techniques

RefreshButler V6000



S'applique aux numéros
d'article ci-dessous

1400360000

1400360003

Dans les cas où le RefreshButler est installé en pose libre, un espace d'au moins 3 mm doit être maintenu entre l'appareil et les murs à gauche et à droite.

Pour une installation intégrée, avec une façade porte sur porte ou avec une façade séparée, consultez notre aide à la planification ou nos instructions d'installation (sur vzug.com ou via le code QR en bas).



Version Inox



Version noir



Retrouvez des informations plus
détaillées sur notre manuel
d'installation ou sur notre site web
vzug.com

Vue d'ensemble de nos fonctions

Combi-Steam MSLQ

	Cuisson à la vapeur (+ M/O possible) Idéal pour préparer les légumes rapidement, avec PowerPlus, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.		Micro-ondes Pour réchauffer et décongeler des plats.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.
	Air chaud humide (+ M/O possible) L'humidité de l'aliment à cuire est conservée de façon optimale.		Régénération (+ M/O possible) L'aliment est réchauffé en douceur sans se dessécher.		Recettes personnelles Pour sauvegarder vos recettes sur l'appareil.
	Air chaud (+ M/O possible) Un mode rapide pour la pâtisserie, les plats mijotés, les viandes à rôtir et les fruits et légumes à déshydrater.		PowerRégénération La combinaison optimale pour réchauffer des plats déjà cuits.		Recettes De nombreuses recettes pour trouver l'inspiration.
	Air chaud avec vapeur (+ M/O possible) Cuisson douce plus rapide grâce à un apport de vapeur.		EasyCook Des pré-régélagés permettent d'obtenir un résultat optimal pour une sélection d'aliments.		Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.
	PizzaPlus (+ M/O possible) Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.		GourmetGuide Des programmes intelligents capables d'automatiser des processus de cuisson complexes.		Hygiène Pour stériliser les récipients, les biberons et les bocaux.
	Chaleur voûte et sole (+ M/O possible) Cuisson traditionnelle des pâtisseries et des aliments, assistée par PowerPlus.		Vacuisine Cuisson douce à basse température des plats sous vide.		Bien-être Pour préparer des serviettes rafraîchissantes, chauffer des pierres de massage, ou coussins en noyau de cerises, etc.
	Chaleur voûte et sole humide (+ M/O possible) L'humidité de l'aliment à cuire est préservée dans l'espace de cuisson.		CuissonMatic avec CCS Détection de la taille et de la forme de l'aliment à cuire pour adapter le temps et la température de cuisson.		Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.
	Chaleur de sole (+ M/O possible) Parfait pour une cuisson complémentaire des fonds de tarte avec PowerPlus.		Cuisiner pro Cuisson des pains et pâtisseries avec une phase vapeur automatique, pour un résultat optimal.		Préchauffage rapide L'espace de cuisson est réchauffé grâce à l'air chaud et à la chaleur de sole pour réduire le temps de préchauffage.
	Gril/chaaleur tournante (+ M/O possible) Trois fonctions en une – pour un résultat rapide et savoureux.		Rôtissage doux Pour préparer en douceur des pièces de viande de première qualité.		Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver L'horloge passe automatiquement à l'heure d'été ou à l'heure d'hiver (via V-ZUG Home).
	Gril (+ M/O possible) Griller, toaster ou gratiner rapidement toutes sortes d'aliments.		Régénération automatique Pour réchauffer en douceur vos petits plats, faits maison ou tout prêts.		V-ZUG-Home L'appareil peut être connecté à l'application V-ZUG-Home via le réseau WLAN.
	PowerVapeur Préparation rapide et douce à la vapeur et au micro-ondes.		Décongélation Pour décongeler vos plats en douceur.		

Fours vapeur combinés

	Cuisson à la vapeur Idéal pour préparer les légumes frais rapidement tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.		GourmetGuide Des programmes intelligents capables d'automatiser des processus de cuisson complexes.		Bien-être Pour préparer des serviettes rafraîchissantes, chauffer des pierres de massage, ou coussins en noyau de cerises, etc.
	Air chaud humide L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.		Vacuisine Une cuisson lente des plats sous vide à basse température.		Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.
	Air chaud Idéal pour la pâtisserie et les rôtis.		CuissonMatic avec CCS Détection de la taille et de la forme de l'aliment à cuire pour adapter le temps et la température de cuisson.		Préchauffage rapide L'espace de cuisson est réchauffé grâce à l'air chaud et à la chaleur de sole pour réduire le temps de préchauffage.
	Air chaud avec vapeur Cuisson uniforme et plus rapide du plat, qui reste juteux.		Cuisiner pro Cuisson des pains et pâtisseries avec une phase vapeur automatique, pour un résultat optimal.		Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver L'horloge passe automatiquement à l'heure d'été ou à l'heure d'hiver (via V-ZUG Home).
	PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.		Rôtissage doux Pour préparer en douceur des pièces de viande de première qualité.		Décongélation Pour décongeler vos plats en douceur.
	Chaleur voûte et sole Cuisson traditionnelle des pâtisseries et des aliments.		Régénération automatique Pour réchauffer en douceur vos petits plats, faits maison ou tout prêts.		Cuisson à la vapeur à 80 °C La température de cuisson vapeur parfaite pour le poisson.
	Chaleur voûte et sole humide L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.		Cuisson à la vapeur à 90 °C La température de cuisson vapeur parfaite pour la viande.
	Gril avec chaleur tournante Pour rôtir de grosses pièces de viande.		Recettes De nombreuses recettes pour trouver l'inspiration.		Cuisson à la vapeur à 100 °C La température de cuisson vapeur parfaite pour les légumes.
	Gril Griller et toaster des aliments plats.		Recettes personnelles Pour sauvegarder vos recettes sur l'appareil.		V-ZUG-Home L'appareil peut être connecté à l'application V-ZUG-Home via le réseau WLAN.
	Régénération Réchauffer en douceur des plats cuisinés froids ou congelés.		Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.		
	EasyCook Des pré-régélagés permettent d'obtenir un résultat optimal pour une sélection d'aliments.		Hygiène Pour stériliser les récipients, les biberons et les bocaux.		

Fours

 Air chaud humide Idéal pour la pâtisserie, les mijotés, les gratins et les rôtis : l'humidité de l'aliment est conservée.	 EasyCook Des pré-réglages permettent d'obtenir un résultat optimal pour une sélection d'aliments.	 Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes..
 Air chaud Parfait pour cuire de petites pâtisseries sur plusieurs niveaux.	 Rôtissage doux Pour préparer en douceur des pièces de viande de première qualité.	 Préchauffage rapide Le préchauffage de l'espace de cuisson est accéléré.
 PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.	 GourmetGuide Des programmes intelligents capables d'automatiser des processus de cuisson complexes.	 Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver L'horloge passe automatiquement à l'heure d'été ou à l'heure d'hiver
 Chaleur voûte et sole Cuisson traditionnelle des pâtisseries et des aliments sur un niveau.	 CuissonMatic avec CCS Détection de la taille et de la forme de l'aliment à cuire pour adapter le temps et la température de cuisson.	 Pyrolyse Pour un nettoyage sans effort : les résidus sont réduits en cendres.
 Chaleur voûte et sole humide Particulièrement adapté à la cuisson sur un niveau.	 Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.	 V-ZUG-Home L'appareil peut être connecté à l'application V-ZUG-Home via le réseau WLAN.
 Chaleur de sole Idéal pour parfaire la cuisson des fonds de tarte et pour faire réduire les sauces et les jus.	 Recettes Des recettes directement sur l'appareil, pour trouver l'inspiration en cuisine.	
 Gril avec chaleur tournante Parfait pour rôtir de grosses pièces de viande.	 Recettes personnelles Pour sauvegarder vos recettes sur l'appareil.	
 Gril Griller, gratiner et toaster des aliments plats.	 Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation	

Tiroirs chauffants

 Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.	 Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.	 Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.
 Chauffe-tasses Idéal pour les tasses et les verres.	 Yaourts Le mode de préparation parfait pour les yaourts.	

Micro-ondes

 Micro-ondes Pour réchauffer et décongeler des plats.	 CombiCrunch Pour une tarte bien dorée sur le dessus et une pâte croustillante en dessous.	 Régénération automatique Pour réchauffer en douceur vos petits plats, faits maison ou tout prêts.
 Air chaud Idéal pour la pâtisserie et les rôtis.	 Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.	 Préchauffage rapide L'espace de cuisson est réchauffé grâce à l'air chaud et au gril pour réduire le temps de préchauffage.
 Gril Griller et toaster des aliments plats.	 AutomaticPlus Pour un paramétrage simple et une préparation rapide de vos recettes quotidiennes.	
 Gril avec chaleur tournante Pour rôtir de grosses pièces de viande.	 Perfect Defrost Décongélation douce des aliments.	

Coffee-Centers

 Café La version internationale de l'espresso italien.	 Cappuccino Le plaisir intense du café associé à une mousse de lait.	 Eau chaude Optimal pour préparer un thé.
 Espresso Café court au goût intense.	 Latte macchiato Un espresso simple avec du lait chaud et une généreuse mousse de lait.	 Intensité du café Cinq niveaux différents d'intensité disponibles.
 2 tasses Double quantité - à préparer dans une ou deux tasses.	 Café au lait Un espresso simple avec du lait chaud, recouvert d'une fine couche de mousse.	 Volume de tasse Cinq volumes de tasse différents disponibles.

Tables de cuisson

	AutoPowerPlus Mode automatique : puissance maximale au niveau de la zone de cuisson jusqu'au point d'ébullition.		Fonction bridge Associer et régler simultanément deux zones de cuisson individuelles situées l'une derrière l'autre.		OptiClean Recouvrir la surface de cuisson d'eau et laisser agir 10 minutes à 70 °C.
	PowerPlus Puissance maximale au niveau de la zone de cuisson jusqu'au point d'ébullition.		Fonction Fondre Faire fondre doucement du beurre, du chocolat ou du miel, à environ 40 °C.		Mode Professionnel Modifier la puissance de cuisson par simple déplacement de l'ustensile sur la table de cuisson.
	Touche Pause Réglage temporaire des zones de cuisson au niveau 1 pendant 10 minutes au maximum.		Fonction Mijoter Faire cuire des saucisses ou des quenelles dans une eau frémissante, en dessous du point d'ébullition.		Fonction Mémoire Pour reprendre automatiquement les paramètres d'une zone de cuisson lorsque l'ustensile est déplacé vers une autre zone de cuisson.
	Maintien au chaud Maintien des plats au chaud après leur cuisson, à environ 65 °C.		Optimal pour la viande Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour la viande.		Fonction Teppan Yaki Détection automatique de la plaque Teppan Yaki.
	Départ rapide automatique Puissance maximale pour démarrer la cuisson, puis retour au niveau précédemment sélectionné.		Optimal pour les légumes Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour les légumes.		OptiLink La hotte d'aspiration se règle automatiquement en échangeant des données avec la table de cuisson.
	Minuterie sonore Peut être utilisée à tout moment, indépendamment de toutes les autres fonctions.		Optimal pour le poisson Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour le poisson.		V-ZUG-Home L'appareil peut être connecté à l'application V-ZUG-Home via le réseau WLAN.
	Durée de fonctionnement avec fonction d'arrêt Permet d'éteindre automatiquement la zone de cuisson après une durée déterminée.		Commande par slider Un glissement de doigt suffit - simple et ergonomique.		
	Protection pour le nettoyage Désactive brièvement le panneau de commande pour permettre le nettoyage des éléments.		Réglage du signal sonore des touches Modifier le volume du signal sonore des touches ou le désactiver.		

Hottes d'aspiration

	Evacuation de l'air La vapeur est éliminée vers l'extérieur par un conduit d'évacuation.		Niveau intensif Pour une brève aspiration intensive des vapeurs et fumées, p. ex. lorsque vous faites griller un aliment.		OptiLink La hotte d'aspiration se règle automatiquement en échangeant des données avec la table de cuisson.
	Recyclage de l'air La vapeur est aspirée à travers un filtre à charbon actif, et l'air purifié est rejeté dans la pièce.		Marche à vide automatique Pour continuer à éliminer les odeurs persistantes pendant 5 à 20 minutes.		ComfortFix Pour retirer facilement les filtres à graisse aimantés, en toute sécurité.
	FlexLED LED à couleur réglable pour un éclairage harmonieux.		Nettoyage des filtres à graisse Témoin de nettoyage des filtres à graisse métalliques.		Aspiration périphérique Les vapeurs sont évacuées à grande vitesse grâce à un périmètre d'aspiration.
	Fonction variateur L'intensité des LED peut être modifiée.		Saturation du filtre à charbon Témoin de saturation du filtre à charbon.		
	SilentPlus Un fonctionnement particulièrement silencieux grâce à une isolation spéciale de la hotte.		Protection pour le nettoyage Désactive brièvement le panneau de commande pour permettre le nettoyage des éléments.		

Lave-vaisselle

	Automatique Des capteurs intelligents permettent d'économiser l'eau et l'énergie.		Sprint Programme ultrarapide pour une vaisselle à apéritif peu sale.		Chargement partiel Pour économiser de l'eau et de l'énergie lorsque le lave-vaisselle n'est pas complètement plein.
	SteamFinish Après le séchage, de la vapeur pure assure un fini impeccable.		Verre Programme douceur - parfait pour les verres.		Eco Quand vous n'êtes pas pressé(e) par le temps et voulez économiser un maximum d'énergie.
	Silence Un programme tellement silencieux qu'on l'entend à peine.		Intensif Programme rapide pour une vaisselle très sale, y compris les poêles.		Économie d'énergie Programme supplémentaire qui réduit la température pour économiser l'énergie.
	Programme court quotidien Programme rapide pour une vaisselle normalement sale, y compris les poêles.		Fondue/Raclette Pour nettoyer parfaitement les caquelons et les poêlons à raclette.		Démarrage différé Le programme démarre automatiquement au moment souhaité.
	Court Programme rapide pour une vaisselle à apéritif peu sale.		Hygiène Pour les objets particulièrement sensibles, comme les plaques à découper et les biberons.		OptiStart Le programme démarre automatiquement pour économiser de l'énergie.
	Programme Fête Une vaisselle propre en 11 minutes seulement.		Prélavage Empêche les mauvaises odeurs de se développer dans le lave-vaisselle.		EcoManagement Donne des informations sur la consommation d'eau et d'énergie des programmes.
	Entretien de l'appareil Dégraisse et nettoie l'intérieur et les composants de l'appareil.		V-ZUG-Home L'appareil peut être connecté à l'application V-ZUG-Home via le réseau WLAN.		

Réfrigérateurs et congélateurs



NoFrost

Avec la technologie avancée NoFrost, le dégivrage manuel est désormais inutile.



Réglage individuel de la température

Réglage individuel et indépendant de la température dans les compartiments de réfrigération et de congélation.



MonoFridge

En quelques heures, le compartiment de congélation se transforme en compartiment de réfrigération.



Zone FreshControl

Les aliments conservent plus longtemps leur fraîcheur, à environ 0 °C et à un taux idéal d'humidité de l'air.



ClimateControl

Minimise les différences de température et évite la formation de cristaux de glace sur la paroi du fond.



IceMachine

Remplissage automatique du distributeur de glaçons intégré.



InfinityShelf

Les rayons fixés sur des rails peuvent être positionnés librement à la hauteur désirée. V-ZUG-Home



PartyCooling

Puissance de réfrigération accrue en cas d'ouvertures fréquentes de la porte et de chargement d'aliments chauds.



ClickShelf

Réglage simple et pratique de la hauteur des étagères, d'une seule main.



SilentPlus

Minimise les bruits gênants en augmentant légèrement la consommation d'électricité.



SoftClose

Freine le mouvement, pour une fermeture de la porte en douceur et sans bruit.



SoftClosePlus

Fermeture en douceur même lorsque l'intérieur de la porte est complètement chargé.



HygienePlus

Empêche la prolifération des micro-organismes indésirables sur les surfaces.



V-ZUG-Home

L'appareil peut être connecté à l'application V-ZUG-Home via le réseau WLAN.



TouchOpen

La porte entièrement vitrée, sans poignée, s'ouvre d'une simple pression.



Écran graphique

Augmente le confort d'utilisation des appareils.



Commande tactile

Pour un contrôle simple et pratique des appareils.



SoftTelescope

Les tiroirs peuvent être entièrement extraits et disposent d'une fermeture automatique avec amortisseur.



FlexBox

Se place à l'endroit désiré et accueille les aliments les plus petits.

RefreshButler



Rafraîchir

Neutralise les odeurs et rafraîchit les vêtements



Hygiène

Élimine jusqu'à 99,99% des germes et bactéries.



Séchage

Sèche jusqu'à 5 kg de linge sans mouvement physique.



Départ différé

Départ différé automatique du programme jusqu'à 24 heures.



Programmes supplémentaires

Sélection supplémentaire d'options de programme.

Informations de garantie V-ZUG Europe (France)

Garantie 5 ans

2 ans de garantie légale

Tous les appareils V-ZUG de ce catalogue, vendus et installés en France métropolitaine sont assortis, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, d'une garantie de 2 ans couvrant les pièces, la main d'oeuvre et le déplacement selon les conditions générales de garantie (voir: www.vzug.com)

+ 3 ans de garantie commerciale gratuite

A la fin de la garantie légale, V-ZUG offre à ses clients en France 3 ans de garantie commerciale supplémentaire. V-ZUG vous invite à enregistrer vos produits sur notre site web (www.vzug.com). Cette extension de garantie couvre les pièces, la main d'oeuvre et le déplacement. Elle ne s'applique pas pour le remplacement des pièces d'usure.

Les conditions générales de garantie peuvent être obtenues auprès de notre service après-vente.

Une intervention technique peut être demandée sur notre site www.vzug.com, par mail à l'adresse service.fr@vzug.com ou par téléphone au numéro vert 00800 850 850 00.

Prix

Tous nos prix sont des prix indicatifs de vente en euros, TVA comprise (TTC), valables en France métropolitaine. Ces prix ne comprennent pas la taxe de recyclage qui sera facturée en sus suivant la législation en vigueur. Sous toute réserve de modifications de modèles et de prix et/ou d'erreurs d'impression. Tous les prix sont mentionnés à titre indicatif; nos partenaires revendeurs sont libres de fixer leurs prix.



L'efficacité énergétique en un coup d'œil

L'étiquette vous permet de voir la consommation d'énergie d'un appareil directement en un coup d'œil. Nos appareils offrent des cotes d'efficacité énergétique supérieures.

Les produits V-ZUG sont distribués dans les pays suivants :

Suisse, Allemagne, Australie, Belgique, Chine, France, Israël,
Italie, Liban, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume-Uni, Russie,
Singapour, Turquie et Ukraine

Pour découvrir la liste des produits disponibles dans votre
pays, merci de vous référer à la collection correspondante.

Suivez-nous !



facebook.com/vzugfrance



instagram.com/vzugfrance



twitter.com/vzugfr



linkedin.com/company/vzugfrance

Pour de plus amples informations

V-ZUG Europe BV

Evolis 102
8530 Harelbeke-Courtrai
(Belgique)

(Showroom uniquement
sur rendez-vous)

Service revendeurs

Tél. : 01 82 88 57 48

Service Consommateurs

Tél. 00800 850 850 00

E-mails

info.fr@vzug.com
service.fr@vzug.com
gourmetacademy.fr@vzug.com

Site web

www.vzug.com

