



La perfection suisse à la maison



Collection France

Des solutions fascinantes
qui vous facilitent la vie

2016/2017



L'efficacité énergétique en bref

Une étiquette sur l'appareil permet de prendre directement connaissance de sa consommation d'énergie. Les appareils de V-ZUG se trouvent dans les classes les plus favorables en termes d'efficacité énergétique.



Garanties

Tous les appareils V-ZUG de ce catalogue vendus et placés en France métropolitaine sont garantis, pour une utilisation domestique normale, 2 ans pièce, main d'oeuvre et déplacement, selon les conditions générales de garantie (www.vzug.com). En cas d'usage professionnel, une sélection de ces appareils est proposée avec une garantie et une tarification spécifique. Merci de faire vos demandes à info.fr@vzug.com.

Le début de la garantie s'opère à la date de facturation des produits, comme mentionné sur la facture d'achat originale et légale. Pour chaque intervention sous garantie, une copie de cette facture doit être fournie au réparateur dès son arrivée.

Une intervention technique peut-être demandée sur notre site www.vzug.com, par mail info.fr@vzug.com ou par téléphone au numéro vert 00.800.850.850.00 disponible les jours ouvrables de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00, le Vendredi jusqu'à 16h00.

Tarif extension garantie 5 ans

Afin de vous garantir une sécurité totale sur nos appareils, V-ZUG vous propose de souscrire en option une garantie de 5 ans pièces, main-d'oeuvre et déplacement sur l'ensemble de ces appareils. Cette garantie doit être souscrite auprès du revendeur qui vend l'appareil, au moment de la vente. Le début de la garantie s'opère à la date de facturation des produits.

Fours vapeur et combi vapeur	249 €
Fours électriques	249 €
Réfrigérateurs/Caves à vins	249 €
Plaques à induction/wok	189 €
Machine à café	189 €
Micro-ondes, tiroirs chauffants	249 €
Hottes murales et îlots	189 €
Lave-vaisselle	189 €

Eco-Taxe

En France, une taxe de recyclage légale est répercutée aux consommateurs. Ce montant apparaît séparément sur votre facture d'achat.

Cette taxe (TVA incluse) s'élève à

- 6€ pour les fours (vapeur) et lave-vaisselle,
- 2€ pour les micro-ondes, plaques de cuisson, hottes et tiroirs chauffant,
- 0,5€ pour les machines à cafés,
- 13€ pour les réfrigérateurs et caves à vins

V-ZUG SA

- 4 Portrait de l'entreprise
12 Gamme d'appareils

COMBI-STEAMERS

- 16 Combi-Steamers

FOURS

- 34 Fours

TIROIRS

- 46 Tiroirs sous-vide, systèmes et chauffants

MICRO-ONDES

- 52 Micro-ondes

MACHINE À CAFÉ

- 56 Machine à café

CHAMPS DE CUISSON

- 58 Champs de cuisson à induction
72 Champs de cuisson gaz

HOTTES D'ASPIRATION

- 74 Hottes d'aspiration
81 Hottes de plafond,
hottes îlots, hottes murales et
hottes de plan de travail
85 Hottes à encastrer

LAVE-VAISSELLE

- 86 Lave-vaisselle

RÉFRIGÉRER

- 98 Réfrigérateurs
108 Cave à vins

ACCESSOIRES

- 110 Accessoires

DÉCLARATIONS

- 124 Déclaration de marchandise



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 ne facilitent pas seulement le quotidien de nos clients, mais les inspirent et les enthousiasment aussi, durant toute une vie.



La société V-ZUG s'est fixée pour objectif, il y a un siècle de cela, de faciliter le quotidien de ses clients en mettant à leur disposition des appareils électroménagers à la fois novateurs et de qualité irréprochable. Qu'ils aient besoin d'un appareil de cuisine, d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge, les clients qui recherchent des appareils hors pair trouveront leur bonheur chez V-ZUG. Leader du marché helvète, nous ne vivons pas seulement les valeurs suisses, mais les rendons également accessibles au monde entier grâce à des solutions aussi simples qu'individuelles, des solutions qui inspirent et enthousiasment durant toute une vie. C'est ce que nous appelons « La perfection suisse à la maison ».

V-ZUG a grandi en Suisse

La Suisse est la nation des inventeurs, le pays des horloges de précision et la patrie du célèbre chocolat. En son centre se situe la région économique animée et prospère de Zoug. C'est ici – en plein cœur de la Suisse – que se trouvent nos racines, non seulement du point de vue géographique, mais aussi idéologique : au cours de notre histoire séculaire, les symboles de notre pays ont fusionné avec les valeurs que représente notre entreprise. Nous portons la fierté de nos origines dans

le nom de notre entreprise : en effet, « V » incarne notre histoire en tant qu'atelier de galvanisation (Verzinkerei en allemand) et « ZUG » symbolise notre engagement en faveur de la région de Zoug (Zug en allemand) et de la place économique suisse.

V-ZUG est chez elle partout dans le monde

Aujourd'hui, le monde entier apprécie la force d'innovation typique de la Suisse, mais aussi la haute précision et la qualité irréprochable de nos produits haut de gamme. Il y a quelques années, V-ZUG a décidé de dépasser les frontières nationales et de proposer aux clients du monde entier des appareils ménagers de haute qualité. Établie depuis sur des marchés choisis, la société V-ZUG répond à la demande d'une clientèle exigeante en lui proposant une gamme exclusive d'appareils haut de gamme et un service incomparable.



L'INNOVATION, NOTRE AMBITION DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE

Notre mission est, depuis toujours, non seulement d'améliorer les appareils ménagers, mais surtout de les rendre plus économiques et plus conviviaux. En d'autres mots, nous voulons révolutionner le quotidien. Les nombreuses innovations et multiples travaux de pionnier que nous avons fournis prouvent que nous atteignons cet objectif depuis des décennies.

En tant que manufacture haute qualité de taille modérée, nous sommes alertes et capables de réagir rapidement. Nous tirons profit de cette flexibilité et de cette proximité au marché pour anticiper les besoins futurs de notre clientèle et poursuivre systématiquement le développement de nos produits. Grâce à la qualité de l'ingénierie suisse et une certaine sagacité pour les tendances, nos scientifiques et concepteurs sont en mesure de créer de nouveaux appareils, programmes et fonctions ou de perfectionner des appareils déjà existants. Le résultat sont des innovations destinées au monde entier, qui appartiennent, aujourd'hui déjà, au quotidien des ménages suisses.



Les 6 champs d'innovation de V-ZUG

Qualité

La qualité irréprochable et la durabilité des appareils V-ZUG peuvent être appréhendées par la vue, le toucher et l'ouïe.

Développement durable

Les appareils de V-ZUG ne ménagent pas uniquement les ressources, ils se caractérisent également par une durée de vie largement supérieure à la moyenne.

Nouveauté mondiale – Technologie de pompe à chaleur : V-ZUG est la première entreprise à lancer sur le marché international des lave-vaisselle, des machines à laver et des sèche-linge dotés d'une pompe à chaleur, définissant ainsi de nouvelles références en termes de consommation de courant.

Simplicité

Les appareils de V-ZUG, qui se caractérisent par une utilisation aussi simple que rapide, disposent de programmes automatiques qui facilitent la vie de nos clients.

Santé et sécurité

Les appareils de V-ZUG donnent à nos clients un sentiment de sécurité et de propreté. En effet, ils ne permettent pas seulement la cuisson en douceur des aliments, mais se nettoient aussi avec une grande facilité.

Excellentes performances

Les appareils de V-ZUG se distinguent par d'excellentes performances dans leur catégorie respective.

Bien que conçus pour les particuliers, les appareils de V-ZUG sont également utilisés dans les cuisines professionnelles. Même les grands chefs apprécient les bonnes performances et la qualité irréprochable de nos appareils haut de gamme.

Personnalisation

V-ZUG propose une large palette d'appareils qui conviennent à tous les besoins et à toutes les situations de vie.

En tant que manufacture alerte, il nous est possible de réagir rapidement aux souhaits de nos clients en leur proposant des produits et des services adaptés – nous y arrivons aujourd'hui, mais y parviendrons encore mieux à l'avenir. Notre objectif : inspirer et enthousiasmer durant toute une vie.



UNE PETITE MANUFACTURE MET LA VAPEUR

Depuis des siècles déjà, la vapeur est exploitée avec succès en tant que source d'énergie et instrument de travail dans de nombreux domaines. V-ZUG, qui a découvert le potentiel de la vapeur pour la cuisine et le ménage, en a fait l'un des thèmes principaux de sa recherche et de son développement.



La vapeur est l'une des sources d'inspiration essentielles pour les scientifiques et concepteurs de V-ZUG. Depuis de nombreuses années, ils travaillent pour mettre à profit l'énergie ainsi que les propriétés positives de la vapeur au quotidien et ce, pas seulement dans le cuiseur à vapeur combiné, mais aussi dans pratiquement toutes nos catégories de produits. La preuve que V-ZUG possède la plus grande compétence du secteur en matière de vapeur sont les multiples innovations lancées ces dernières années sur le marché : des applications de vapeur raffinées qui facilitent et enrichissent l'avenir.

Vapeur dans le four à vapeur combiné : santé et source d'inspiration

Méthode ancestrale, la cuisson douce à la vapeur était la toute première application de la vapeur chez V-ZUG et reste sa principale utilisation aujourd'hui encore. Depuis le lancement de notre four à vapeur combiné sur le marché en 2001, nous avons perfectionné la technologie de la vapeur et l'avons intégrée dans de nombreuses générations d'appareils. Les fours à vapeur combinés modernes ouvrent aux utilisateurs du monde entier de nouvelles possibilités pour cuisiner de manière saine, rapide et qualitative.

Vapeur dans d'autres applications : efficacité et raffinement

Au fil du temps, nos spécialistes ont découvert que la vapeur avait de nombreuses cordes à son arc et ont donc mis à profit cette précieuse source d'énergie dans d'autres appareils. Dans la machine à laver, la

nouveauté mondiale du défroissage vapeur, par exemple, réduit le travail ménager en fournissant des vêtements non froissés. Comme le linge est défroissé à la vapeur dans la machine à laver, il est possible, dans de nombreux cas, de renoncer au repassage. Le système d'entretien des textiles de V-ZUG, le REFRESH-BUTLER, met, quant à lui, à profit les propriétés de la vapeur pour l'entretien doux et confortable des vêtements. V-ZUG a développé une autre application pratique de la vapeur pour le lave-vaisselle Adora. Grâce à de la vapeur pure introduite à la fin du processus de séchage, la fonction SteamFinish brevetée vous fournit une vaisselle brillante et sans tache – exempte de tout résidu de sel provenant des liquides vaisselle et rince-éclat.

Perfectionnement de la compétence en matière de vapeur

La vapeur est une source d'énergie hautement efficace capable d'emmagasiner une quantité d'énergie relativement importante et de la restituer, que ce soit aux aliments à cuire, aux textiles ou à la vaisselle. À l'avenir aussi, V-ZUG continuera de concentrer son potentiel d'innovation sur les possibilités de mise à profit de cette précieuse source d'énergie, afin de pouvoir rester cette petite manufacture qui met la vapeur pour innover.



ENGAGEMENT DURABLE : NOTRE CONTRIBUTION POUR L'AVENIR

Acteur responsable, nous nous engageons, aussi bien sur le plan local qu'international, pour plus de pérennité dans les secteurs économiques, sociaux et écologiques. Grâce à notre force innovante et notre expertise technique, nous avons toujours une longueur d'avance, notamment dans le domaine de la protection de l'environnement.



Grâce à la fonction 0 watt en mode de veille, la consommation en énergie est réduite automatiquement à un minimum à la fin du processus de cuisson ou du programme, les fonctions de sécurité restant cependant actives. De nombreux appareils V-ZUG disposent en outre d'une fonction intelligente de réduction automatique de la consommation.

Les appareils électroménagers représentent une partie considérable de la consommation quotidienne en eau et énergie. Il n'est donc pas surprenant que l'efficacité énergétique joue un rôle essentiel dans les décisions d'achat. Les clients qui investissent dans un appareil moderne de V-ZUG économisent tous les jours de précieuses ressources et ménagent, en même temps, leur consommation. Nous soutenons ainsi les clients désireux d'adopter un mode de vie responsable : V-ZUG est, par exemple, la première entreprise du monde à équiper ses lave-vaisselle, machines à laver et sèche-linge d'une pompe à chaleur. Nos appareils définissent ainsi de nouveaux standards en termes de consommation d'énergie. En tant que membre actif de la FEA, l'Association suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques et seul Leading Partner de l'association Minergie issu du secteur électroménager, nous nous engageons en faveur d'un habitat et de postes de travail parcimonieux en termes de ressources.

La durabilité systématique dès la fabrication

Notre engagement commence très tôt, dès le stade de la production. Nous poursuivons, pour notre pôle industriel de Zoug, un objectif ambitieux. Nous voulons en effet atteindre, d'ici 2020, un bilan CO₂ entièrement neutre. Et nous sommes déjà sur la bonne voie : le courant électrique utilisé pour notre production provient, aujourd'hui déjà, de sources d'énergie hydrauliques entièrement renouvelables. Et dans le centre logistique ZUGgate, nous exploitons l'une des plus grandes installations photovoltaïques privées du canton. Combinée à d'autres mesures économes en énergie, celle-ci fait de ce bâtiment l'un des centres logistiques les plus autonomes en matière d'énergie.



Taille standard (hauteur de 60cm)

Classe compacte (hauteur de 45cm)

Petits appareils (hauteur de 38cm)

CHEZ V-ZUG, LE DESIGN EST BIEN PLUS QU'UNE SIMPLE NOTION D'ESTHÉTIQUE

Un bon design peut certes séduire au premier coup d'œil, mais cet amour doit perdurer au deuxième coup d'œil, c'est-à-dire lors de l'utilisation ou du nettoyage. Cette appréhension holistique du design est un facteur de qualité élémentaire des appareils haut de gamme de V-ZUG.



Le design est l'art de combiner fonction et esthétique. Et ce n'est pas un hasard si la fonction est mentionnée en premier. En effet, V-ZUG conçoit toujours ses nouveaux appareils et programmes en partant de l'idée de faciliter le quotidien de ses utilisateurs, dans leur situation de vie individuelle. Ceci ne comprend pas uniquement des fonctions intelligentes, mais aussi un accès aussi simple qu'ergonomique. Un design peut donc être considéré comme bon, par exemple, lorsque le réservoir d'eau d'un four à vapeur peut être retiré et remplacé facilement ou lorsque le programme de lavage favori peut être sélectionné par simple pression d'une touche. L'agencement visuel vient ensuite parfaire le design : nous essayons, depuis plus d'un siècle, de réduire nos appareils à l'essentiel. Des formes épurées et des matériaux de haute qualité donnent à nos produits un aspect à la fois moderne et intemporel et vous permettent de combiner nos appareils de manière flexible. Le résultat de ce processus de conception sont des appareils électroménagers qui n'embellissent pas seulement la vie de leurs utilisateurs, mais qui la facilitent et l'inspirent considérablement.

Des tailles d'appareils convenant à toutes les exigences et à toutes les cuisines

Les appareils de V-ZUG s'intègrent parfaitement dans toutes les cuisines. Pour ce qui est des hauteurs, nous répondons à toutes les exigences et configurations spatiales en vous permettant de combiner vos appareils de manière flexible.

- **Taille standard** : Les tailles standard de 60 cm de haut sont disponibles pour les catégories d'appareils suivantes : fours à vapeur combinés, fours multifonctions.

- **Classe compacte** : très appréciée, la classe compacte comprend tous les appareils d'une hauteur de 45 cm. Les modèles sont disponibles pour les catégories d'appareils suivantes : fours à vapeur combinés, fours multifonctions, micro-ondes et machines à café.
- **Petits appareils** : les modèles d'une hauteur de 38 cm conviennent de manière idéale aux cuisines de petite taille ou en complément aux appareils de taille standard. Les petits appareils sont disponibles pour les catégories d'appareils suivantes : fours à vapeur combinés, micro-ondes et machines à café.

Des implantations qui s'adaptent à votre cuisine

Que vous planifiez une nouvelle cuisine ou désiriez seulement remplacer vos anciens appareils, vous apprécierez les multiples possibilités de combinaisons des appareils V-ZUG, qui s'adaptent exactement à vos besoins. Une combinaison de trois appareils très appréciée de nos clients est, par exemple, un four de taille standard, un four à vapeur combiné de taille compacte et, en tant que petit appareil, un tiroir chauffant. Si vous voulez remplacer un ancien four de taille standard, vous disposez de différentes options pour agencer la niche libérée avec un appareil compact, un petit appareil et un tiroir chauffant, moins encombrants. Votre cuisine reçoit ainsi un nouveau style, sans grande transformation.

Finition Miroir ou ChromeClass

Tous nos produits sont disponibles en finition Miroir (avec une poignée noire) ou en finition ChromeClass (avec une poignée inox) pour que vous puissiez choisir le design en adéquation avec votre intérieur.



CONCEPTS D'UTILISATION HAUT DE GAMME À TOUS LES NIVEAUX DE CONFORT

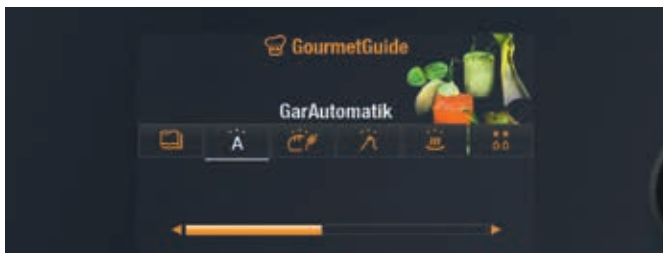
La commande diffère en fonction du niveau de confort. Mais tous les niveaux de confort ont une chose en commun : un design épuré et la qualité irréprochable que vous êtes en droit d'attendre de V-ZUG.



Poignée Inox (finition ChromeClass)



Poignée noire (finition Miroir)



Écran graphique en couleur



Écran graphique (monochrome)

De modernes à éprouvés : nos écrans et affichages

Votre appareil dispose d'une commande qui diffère en fonction du niveau de confort que vous avez choisi. Les modèles de la dernière génération convainquent par leur écran graphique en couleur ou leur écran graphique monochrome. Vous disposez des possibilités suivantes :

- **Écran graphique en couleur** : dans le niveau de confort le plus élevé, presque tous les appareils sont équipés du nouvel écran graphique avec images de fond multicolores. Les appareils se commandent par un bouton de réglage central et des touches à effleurement. Dans la ligne MSLQ, une commande directe par effleurement de l'écran est même possible. Sur les appareils dotés d'un écran graphique en couleur, l'heure de fin et la durée du programme peuvent être réglées individuellement. Les appareils préparent vos repas exactement pour l'heure souhaitée et s'éteignent automatiquement une fois le programme terminé.
- **Écran graphique** : les appareils du niveau de confort moyen vous informent en tout temps, avec texte et symboles, des saisies effectuées, et ce dans la langue que vous souhaitez. La commande s'effectue par le biais d'un bouton de réglage central et de touches à effleurement. Sur les appareils dotés d'un écran graphique, l'heure de fin et la durée du programme peuvent être réglées individuellement. Les appareils préparent vos repas exactement pour l'heure souhaitée et s'éteignent automatiquement une fois le programme terminé.

Concept de commande de la nouvelle ligne

La nouvelle ligne d'appareils de V-ZUG peut être commandée de manière simple et précise au moyen d'un seul bouton de réglage central. L'écran graphique en couleur montre, d'un simple coup d'œil, tous les réglages effectués. À droite du bouton de réglage se trouvent les principaux modes de fonctionnement et différentes fonctions de votre appareil. Vous accédez ainsi, sur simple actionnement de touche, aux divers univers de commande : aux modes de fonctionnement, au GourmetGuide, à Easy-Cook ou à l'une des autres fonctions comme le mécanisme d'ouverture de porte du réservoir à eau du four à vapeur combiné.

Combi-Steamers

Le **Combi-Steam MSLQ** est le premier appareil qui combine chaleur traditionnelle, vapeur et micro-ondes, offrant ainsi des possibilités quasi illimitées. Surprenez donc votre famille et vos amis grâce au four à vapeur combiné qui vous accompagne de l'œuf à la coque du matin au repas de fête du soir.

Cet appareil haut de gamme fait de votre cuisine le centre incontesté de votre maison. Cet appareil recèle **une technologie des plus modernes** venue tout droit de la maison V-ZUG qui se dissimule derrière une esthétique toute de noblesse et de clarté.



Cuisiner des petits plats qui allient saveur et santé peut aller vite : grâce à une préparation en douceur, dans le four à vapeur, les vitamines et minéraux sont mieux préservés et ce, même lorsque vous activez le turbo des **fonctions Power.**



SAVOURER LA VIE – POUR UN MODE DE VIE SAIN,
RAFFINÉ ET APPÉTISSANT



« LA VAPEUR DOUCE EST PARFAITE POUR LE POISSON »

Dans la cuisine d'Andreas Caminada, les fours à vapeur combinés fonctionnent en continu. Selon le chef cuisinier grison, la vapeur est la méthode de préparation idéale pour les matières premières délicates telles que le sandre.

Qui veut aller loin en tant que cuisinier doit se lever tôt. Le réveil d'Andreas Caminada sonne à cinq heures aujourd'hui. Le Grison, qui s'est hissé au sommet de la gastronomie avec son « château de Schauenstein » dans le Domleschg, avait prévu une partie de pêche au bord du lac de Walenstadt. La prise du jour est une truite imposante : 3,8 kilogrammes, d'une valeur de 180 francs et on ne peut plus fraîche.

Avec des gestes expérimentés, Andreas Caminada lève maintenant les filets et retire les joues, puis il racle la chair restante de la carcasse à l'aide d'une cuillère à soupe. Il en fera plus tard un tartare. Les arêtes sont utilisées pour préparer un fumet de poisson.

Une marinade, méthode de conservation séculaire, est ensuite préparée. Les épices aromatisent le poisson et lui font perdre son eau. La marinade d'Andreas Caminada est composée de sel et de sucre (30 grammes de chaque) auxquels il ajoute du poivre noir, des graines de coriandre, des graines de moutarde et des baies de genièvre. Les filets sont enrobés avec les épices et recouverts de tranches de citron, d'aneth frais et d'estragon. Une fois bien enveloppé dans du film alimentaire, le poisson est placé quelques heures dans le réfrigérateur. Il peut ensuite être servi cru ou légèrement cuit.



« C'EST MON UNIVERS GUSTATIF. JE VEUX M'ASSURER QU'IL N'EST PAS ALTÉRÉ. »

Andreas Caminada,
19 points Gault et Millau, 3 étoiles Michelin

Les fours à vapeur fonctionnent en continu

Dans la cuisine tortueuse du « Schauenstein » composée de quatre salles différentes (cuisine principale, pâtisserie, production, cuisine de test), la tension monte. Les premiers hôtes arrivent, le service de midi commence. Partout, les fours à vapeur combinés fonctionnent en continu : avec air chaud (150 degrés) ou vapeur (55 degrés). La vapeur douce est particulièrement adaptée pour le poisson, déclare Andreas Caminada. Il dispose le sandre dans une assiette: ajoute de l'huile et des condiments, le couvre de film alimentaire et le cuit à la vapeur pendant 6 ou 7 minutes (selon la taille). « Au restaurant, nous n'utilisons pas de sachets sous vide pour la cuisson du poisson », affirme Andreas Caminada. Pour lui, il y a de la saveur forte des produits. « Après tout, je suis un montagnard qui apprécie les saveurs authentiques », déclare ce chef de 38 ans originaire de Sagogn.

Andreas Caminada utilise la méthode Vacuisine (sous-vide) pour les plats braisés, la poitrine de porc ou les volailles. Pour cela, on retire les cuisses des poulets entiers, le reste est assaisonné et cuit sous vide sur la carcasse. À 65 degrés, la viande (400–500 grammes) passe 20 minutes dans le cuiseur à vapeur. « Ce mode de cuisson cuit la viande en douceur tout

en lui conférant une meilleure texture. À la fin, on détache les blancs de poulet, on les essuie avec du papier absorbant et les rôtit à la poêle côté peau jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants », explique Andreas Caminada.

Pour le moment, des Hörnli et des Ghackets sont au menu

Au « Schauenstein », onze cuisiniers assurent un spectacle culinaire de haute volée. Le chef doit constamment prendre des décisions. Le parfum de cette crème est-il parfait ? Y a-t-il suffisamment de boules de yaourt gelées plongées dans de l'azote liquide ? « C'est mon univers gustatif. Je veux m'assurer qu'il n'est pas altéré. C'est pourquoi il y a beaucoup de choses que je ne peux pas déléguer, je dois être en cuisine », affirme Andreas Caminada.

La journée qui a commencé tôt au bord du lac de Walenstadt va encore être longue. Comme en-cas, Andreas Caminada mange des « Hörnli et Ghackets » (pâtes cornettes avec de la viande hachée) accompagnés de compote de pommes, plat également proposé au restaurant. Et selon certains clients, il est encore meilleur qu'à la maison.



UNE CUISINE À LA VAPEUR ENCORE PLUS SAINE ET RAPIDE

Le Combi-Steam MSLQ vous permet d'adopter un style de vie sain et moderne : grâce à cet appareil high-tech, vous ne préparez pas seulement des mets délicieux en un rien de temps, mais assurez aussi une cuisson tout en douceur. Un compagnon fidèle qui vous soutient, du matin au soir.



NOUVEAUTÉ MONDIALE

LE COMBI-STEAM MSLQ

Le seul four à vapeur
combiné qui sait tout faire

Tu es ce que tu manges

La manière dont vous vous nourrissez exerce une grande influence sur votre vitalité, votre bilan énergétique et votre bien-être. Le four à vapeur de V-ZUG vous aide, de manière optimale, à maintenir un style de vie à la fois sain et moderne, car la cuisson à la vapeur est la méthode la plus douce pour préparer les aliments. Les vitamines, les minéraux, les oligo-éléments, la couleur, mais aussi la saveur des ingrédients, sont en grande partie préservés.

Laissez libre cours à votre inspiration

Notre Combi-Steam MSLQ est unique au monde : cet appareil combine en effet les 3 modes de cuisson que sont la chaleur traditionnelle, la vapeur et les micro-ondes. Les possibilités d'utilisation de ces combinaisons sont pour ainsi dire illimitées. Que vous désiriez tout simplement manger un casse-croûte ou enthousiasmer vos convives en leur servant par un dîner de fête, ce four à vapeur combiné vous aide dans toutes les situations culinaires et vous accompagne tout au long de la journée. Vous pouvez, par exemple, cuire votre pain du matin, comme s'il sortait de la boulangerie : grâce à la fonction « cuisiner pro »,

le pain est moelleux à l'intérieur, croustillant à l'extérieur et possède une croûte aussi appétissante que brillante. Quand à midi, le temps presse, la meilleure solution est la régénération automatique du Combi-Steam MSLQ, une fonction grâce à laquelle les plats précuisinés ont la même saveur que les mets fraîchement cuisinés. Votre famille et vous dégustez ainsi de bons petits plats, rapidement et sans stress. Mais cet appareil sera aussi votre assistant lorsque vous prendrez le temps, un soir, de cuisiner avec amour, pour le plus grand plaisir de vos convives. Avec la fonction de rôti doux, par exemple, vous ne maîtrisez pas seulement à la perfection la cuisson des viandes – la discipline reine en cuisine –, mais avez surtout le temps de vous occuper de vos hôtes.

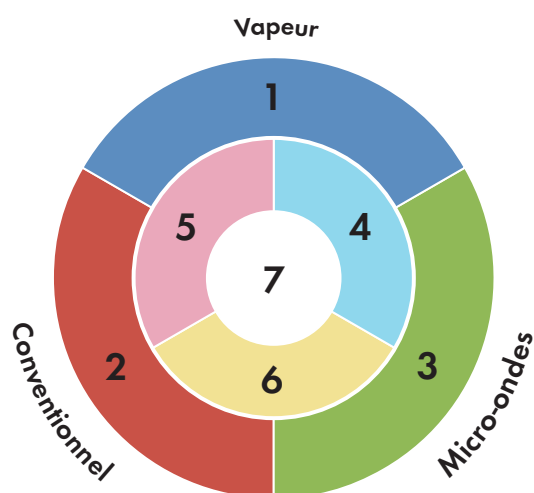
Avec un Combi-Steam MSLQ, vous faites preuve de goût

La cuisine occupe un rôle toujours plus important dans la maison. Et davantage encore depuis le Combi-Steam MSLQ. Cet appareil exceptionnel revalorise votre cuisine tout entière. Sa qualité irréprochable se reflète dans ses matériaux de grande qualité et son design rectiligne. Les différents matériaux et modèles de poignée disponibles permettent d'adapter le Combi-Steam MSLQ à l'agencement de votre cuisine personnelle.



3 modes de cuisson pour différentes préparations

À chaque aliment, sa propre cuisson. Ce mode de préparation individuel est obtenu par chaleur traditionnelle, vapeur ou micro-ondes ou par une combinaison raffinée de ces modes de cuisson. La chaleur conventionnelle est le mode de cuisson classique pour cuire au four, mijoter ou pour la déshydratation. Les modes recourant à cette chaleur sont, par exemple, la chaleur de voûte et de sole, l'air chaud ou le gril. La vapeur, quant à elle, permet de cuire les légumes et autres aliments de manière très douce et saine, sans pression – et même sur plusieurs niveaux simultanément. Le micro-ondes est idéal pour réchauffer des plats ou chauffer des liquides rapidement et simplement.





Des recettes qui inspirent

La meilleure manière pour découvrir les multiples possibilités d'utilisation de ce four à vapeur combiné ultramoderne sont les recettes inédites publiées sur notre site Internet.



Combiner chaleur et vapeur à votre guise

La combinaison air chaud/vapeur est optimale pour réchauffer des plats précuits, tout comme des plats fraîchement préparés. Avec le mode de cuisson **PowerRégénération**, la cuisson reste douce tout en étant plus rapide. Dans la fonction **Air chaud avec vapeur**, la chaleur conventionnelle et la vapeur interagissent également à la perfection – c'est là le réglage idéal pour les pâtisseries en pâte feuilletée et pâte levée. La pâte lève admirablement bien et se pare d'une belle croûte. L'air chaud avec vapeur convient d'ailleurs parfaitement bien à la cuisson d'aliments avec peu de matières grasses, comme les frites au four ou les rouleaux de printemps.

La combinaison inédite de tous les modes de cuisson

Le Combi-Steam MSLQ est le seul appareil au monde qui réussit la réunion des 3 modes – chaleur traditionnelle, vapeur et micro-ondes – en une seule cuisson. Cette combinaison inédite ouvre de nouvelles perspectives à la cuisine. Vous gagnez du temps, car la cuisson au four et à la vapeur permet en effet, dans toutes leurs variantes, de réduire la durée de cuisson d'environ 30 %.

La Haute école de Weihenstephan-Triesdorf confirme :

« Le Combi-Steam MSLQ permet non seulement une cuisson rapide et douce grâce à **PowerVapeur**, mais également un réchauffage rapide grâce à **PowerRégénération**. Avec **PowerVapeur**, la durée de cuisson de légumes sélectionnés se réduit de 25 à 30 % environ par rapport à la cuisson à la vapeur et offre une meilleure préservation des minéraux et de la vitamine C (30 % environ) par rapport à la cuisson traditionnelle.

HOCHSCHULE
WEIHENSTEPHAN-TRIEDSDORF
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



PowerPlus

Ajouter un turbo à chaque mode de cuisson en ajoutant un niveau de micro-ondes à votre choix.



LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR LES FONCTIONS DE VOTRE FOUR À VAPEUR COMBINÉ

La commande de votre four à vapeur combiné est très simple : les grands chefs et cuisiniers amateurs ambitieux peuvent concevoir les processus de cuisson manuellement. Tous les autres disposent de programmes intelligents et de prééglages fort utiles.



Modes de cuisson – Des réglages personnels pour une cuisine individuelle

V-ZUG dispose du mode de cuisson répondant à chaque besoin, de l'air chaud au grill à chaleur tournante, sans oublier la cuisson à la vapeur. Qui connaît parfaitement les processus de cuisson des divers légumes et ingrédients et sait utiliser les modes de cuisson à la perfection, exploite la fonction vapeur combiné au plus haut niveau. Il n'est donc pas surprenant que les chefs cuisiniers de toute la Suisse apprécient nos appareils dans les cuisines professionnelles de leurs restaurants – alors qu'ils étaient conçus à l'origine pour les ménages privés.

EasyCook – Des conseils de réglage et suggestions du mode de cuisson idéal

L'option EasyCook est idéale lorsque vous voulez cuisiner en toute simplicité. Avec plus d'une centaine de préréglages utiles pour des aliments individuels, il suffit d'une simple pression sur une touche et votre réglage est optimal. Il vous suffit alors d'insérer vos plats – légumes, poisson, volaille ou autre – dans le four à vapeur, d'appuyer sur Démarrage et l'appareil fait ce qu'il convient de faire avec l'aliment.

GourmetGuide – Une préparation simple grâce aux programmes automatiques

L'option GourmetGuide vous propose des programmes automatiques intelligents capables d'exécuter des processus de cuisson complexes de

manière autonome sur simple pression d'une touche. Laissez-vous donc inspirer par les recettes issues du livre de cuisine V-ZUG : vous choisissez tout simplement, sur votre appareil, la recette souhaitée et celui-ci exécute les étapes nécessaires de manière automatique. Ces programmes vous permettent de cuisiner avec excellence, sans grands efforts. Nous vous recommandons fortement ce qui suit :

- **Régénération Automatique** : à l'aide d'une combinaison spéciale de la vapeur et de l'air chaud, vous pouvez réchauffer des menus préparés ou des produits élaborés et les savourer comme s'ils avaient été fraîchement cuisinés.
- **Rôtissage doux** : l'innovation de V-ZUG consiste à régler la température à cœur de votre pièce de viande de manière automatique et dynamique. La viande est tendre à souhait au moment voulu, indépendamment de sa forme, de son épaisseur et de son volume.
- **CuissonMatic** : doté d'une technique de capteurs inédite, le Combi-Steam mesure automatiquement la quantité et la taille du menu et sélectionne ensuite, de manière tout aussi automatique, le déroulement optimal des différents modes de cuisson à la température exacte et pour la bonne durée.
- **Cuisiner pro** : Le pain et les petits pains montent convenablement, présentent une croûte appétissante et restent frais plus longtemps – comme ceux de la boulangerie. Le secret réside dans la combinaison de vapeur et d'air chaud que le four régule de manière automatique. Egalement parfait pour toutes les préparations à pâte feuilletée.



VACUISINE® DE V-ZUG - LA CUISSON SOUS-VIDE QUI DONNE DES AILES À VOTRE CUISINE

Le sous-vide est une méthode de cuisson lente à l'aide d'une vapeur à basse température d'aliments placés dans des sachets scellés sous vide. Cette technique de cuisson est utilisée dans les meilleurs restaurants du monde, parce qu'elle offre un résultat exceptionnel en termes de goût, de texture, de fraîcheur et d'aspect.



Lifestyle by V-ZUG

Vous trouverez toutes les informations détaillées sur Vacuisine® ainsi que de nombreuses recettes succulentes sur vzug.com/lifestyle



Cuisson sous-vide avec le four à vapeur combiné de V-ZUG

Avec Vacuisine, vous perfectionnez vos plats que ce soit en termes de goût, de qualité, de fraîcheur ou d'aspect. Vous pouvez utiliser cette méthode de cuisson qui était réservée jusqu'ici aux professionnels dans votre propre cuisine, en toute simplicité grâce à votre four à vapeur combiné. La cuisson sous exclusion d'air – ce que l'on appelle communément sous-vide ou, chez V-ZUG, Vacuisine – nécessite un contrôle permanent et très précis de la température. Grâce à sa technologie innovante, le four à vapeur combiné de V-ZUG y est prédestiné. Avec lui, vous obtenez des résultats parfaits grâce à un réglage de la température très précis lors de la cuisson avec une vapeur à moins de 100 °C (au degré près).

Nouveau : le tiroir sous-vide de V-ZUG

Avec son propre tiroir sous-vide adapté à votre four à vapeur combiné, V-ZUG propose désormais tout ce dont vous avez besoin pour utiliser Vacuisine avec succès. Vous trouverez des informations détaillées sur cette nouveauté à la page 49.

Vacuisine® – Même les grands chefs sont convaincus

C'est en étroite collaboration avec de grands chefs suisses que V-ZUG offre la cuisine sous-vide aux particuliers. La simplicité de Vacuisine® et les excellents résultats que cette technologie permet d'obtenir convainquent même les professionnels les plus expérimentés.



Andreas Caminada

Château de Schauenstein, Fürstenau

19 points Gault et Millau, 3 étoiles Michelin



Tanja Grandits

Restaurant Stucki, Bâle

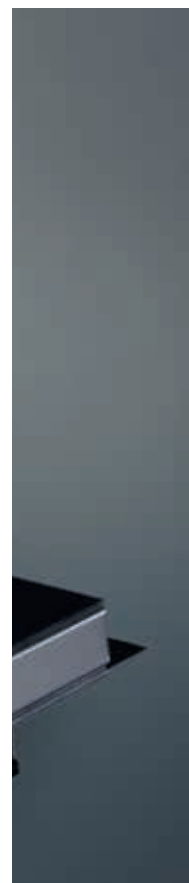
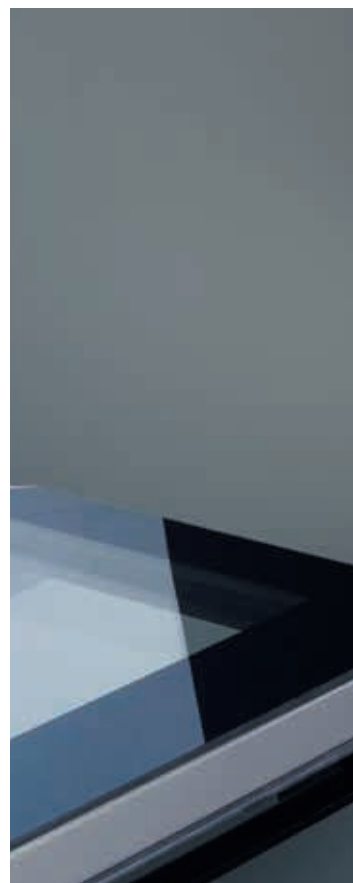
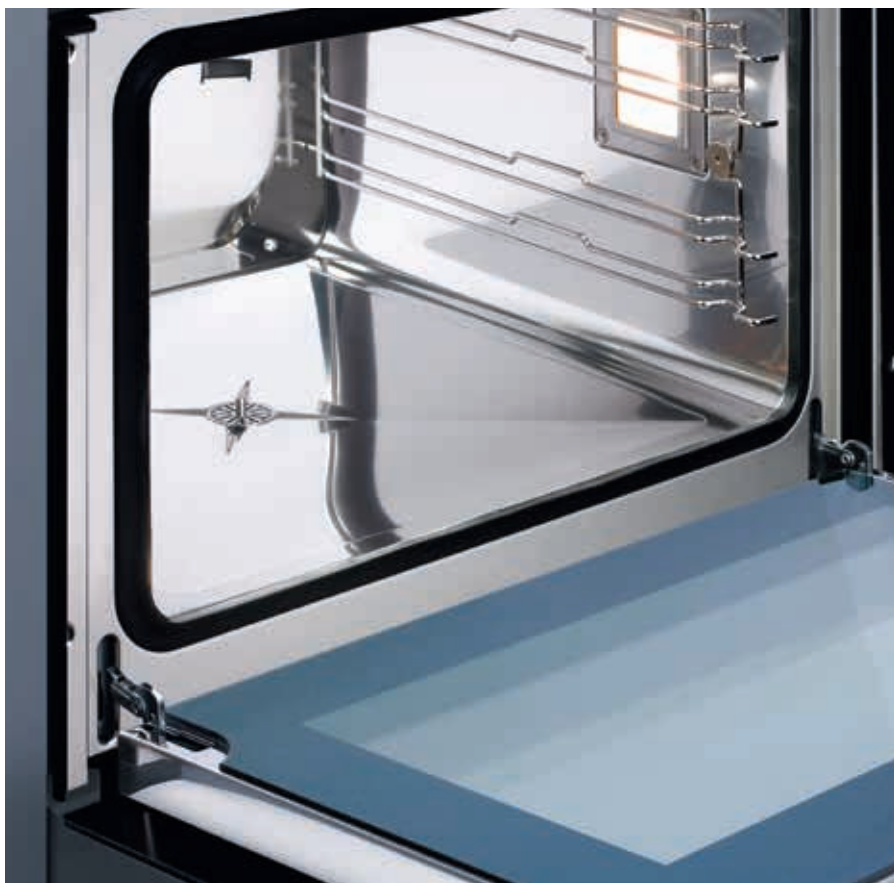
18 points Gault et Millau, 2 étoiles Michelin



Nenad Mlinarevic

Restaurant focus, Parc Hôtel Vitznau

18 points Gault et Millau, 2 étoiles Michelin
Cuisinier de l'année 2016



ENCORE PLUS DE CONFORT GRÂCE À UN RACCORD D'EAU FIXE

Notre four à vapeur combiné avec raccord d'eau fixe assure une utilisation encore plus simple et des résultats parfaits. Grâce au raccord d'arrivée et d'écoulement d'eau fixe, vous disposez constamment d'eau fraîche pour la production de vapeur. Dès lors, le réservoir d'eau intégré n'est plus utilisé que pour le nettoyage automatique (détartrage).

Évacuation de la vapeur

Une brève pression sur cette touche vous permet de dissiper manuellement la vapeur en quelques secondes hors de l'espace de cuisson, par exemple pour y ajouter un aliment.

À la fin de la cuisson, cette fonction se met automatiquement en route. Il ne vous reste alors plus qu'à retirer les aliments du four à vapeur combiné.

Avantages d'un raccord d'eau fixe

- Utilisation simplifiée, car il n'est plus nécessaire de remplir le réservoir d'eau pendant la cuisson
- Nettoyage plus aisé de la surface de base de l'enceinte de cuisson
- Grâce à la fonction d'évacuation de la vapeur, vue claire de l'intérieur après quelques secondes seulement

COMPARATIF COMBI-STEAMERS

	Combi-Steam MSLQ	Combi-Steam SL	Combi-Steam SE	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSL Raccord fixe d'eau	Combi-Steam HSL
Page de la brochure	30	31	31	32	32	33
Exécutions						
ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Miroir	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Éclairage/automatique avec la porte	halogène / ✓	halogène / ✓	halogène / ✓	halogène / ✓	halogène / ✓	halogène / ✓
Volume de l'enceinte de cuisson en l	55	55	55	51	51	34
Hauteur de l'appareil en cm	60	60	60	45	45	38
Classe d'efficacité énergétique	A	A+	A+	A+	A+	A+
Exclusivités V-ZUG						
Vacuisine « réglage au degré près »	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	✓	✓		✓	✓	✓
Cuisson douce après saisie/à la vapeur	✓ / ✓	✓ / ✓		✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
Régénération automatique	✓	✓		✓	✓	✓
Régénérer/Power régénération	✓ / ✓	✓ / –	✓ / –	✓ / –	✓ / –	✓ / –
Cuisiner pro	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sonde thermique	✓	✓		✓	✓	✓
Electronic Steam System (ESS)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Surface parfaitement plane de la base du four	✓	✓	✓	✓		✓
Recettes intégrées	✓	✓	✓*	✓	✓	✓
Applications						
Cuire à la vapeur/Power vapeur	✓ / ✓	✓ / –	✓ / –	✓ / –	✓ / –	✓ / –
Corps de chauffe supérieur/inférieur	✓	✓	✓			
Air chaud/Air chaud et vapeur	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓	✓ / ✓
PizzaPlus	✓	✓	✓			
Air chaud humide	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gril	✓	✓	✓			
Bien-être	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Hygiène	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Maintien au chaud	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Micro-ondes	✓					
Emploi et affichage						
Commande électronique intégrale	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Touches tactiles	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Passage automatique à l'heure d'été/d'hiver	✓	✓		✓	✓	✓
Ecran graphique en couleurs/tactile	✓ / ✓	✓ / –		✓ / –	✓ / –	
Ecran graphique			✓			✓
Fonction d'évacuation de la vapeur					✓	
Programme de détartrage	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Enceinte en acier chromé				✓	✓	✓
Enceinte DualEmail	✓	✓	✓			

* Les recettes peuvent être activées après l'achat d'un livre de recettes



Combi-Steam MSLQ

Notre produit phare qui associe four, fonction vapeur et micro-ondes.

Enceinte : 55 litres, DualEmail

Programmes

-  Vapeur (PowerPlus possible)
-  Micro-ondes
-  Corps de chauffe supérieur/inférieur (PowerPlus possible)
-  Air chaud (PowerPlus possible)
-  PizzaPlus (PowerPlus possible)
-  Gril (PowerPlus possible)
-  Air Chaud et Vapeur (PowerPlus possible)
-  Gril / air chaud (PowerPlus possible)
-  Corps de chauffe supérieur/inférieur humide (PowerPlus possible)
-  Corps de chauffe inférieur (PowerPlus possible)
-  Air chaud humide (PowerPlus possible)
-  Réchauffer (PowerPlus possible)
-  Power régénération
-  Power vapeur
-  GourmetGuide
-  Cuisiner pro
-  CuissonMatic
-  Cuisson douce
-  Régénération automatique
-  Décongeler
-  Recettes
-  Recettes personnelles

-  EasyCook
-  Favoris
-  Maintien au chaud
-  Hygiène
-  Wellness
-  Chauffe-assiettes
-  Réchauffage rapide
-  Passage à l'horaire d'été
-  Technologie Inverter (jusqu'à 700W)
-  Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs (tactile)
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Énergie



Dimensions (H x L x P) : 598 x 596 x 569 mm

Prix* CST MSLQ

Miroir CSTMSLQZ60g/2301560002 **4999.-**

ChromeClass CSTMSLQZ60c/2301560003 **5099.-**

Combi-Steam MSLQ

Accessoires

- livre de recettes « Cuissons variées » (J21021.921) **35.-**
- livre de recettes « magie de la cuisson à la vapeur » (J23003.921) **35.-**
- set d'équerres noires pour montage de 2 fours superposés dans 1 niche (K50572) **79.-**

Autres accessoires voir page 110



Combair-Steam SL

Un appareil combiné de qualité pour la cuisson normale et à la vapeur qui comblera tous les désirs.

Enceinte : 55 litres, DualEmail

Programmes

- Vapeur
- Air chaud
- Air chaud humide
- Air chaud et vapeur
- PizzaPlus
- Corps de chauffe supérieur/inférieur
- Corps de chauffe supérieur/inférieur humide
- Gril
- Gril/air chaud
- Régénération/réchauffer
- GourmetGuide
- Cuisiner pro
- CuissonMatic
- Cuisson douce
- Régénération automatique
- Recettes
- Recettes personnelles
- EasyCook
- Favoris
- Maintien au chaud
- Hygiène
- Bien-être
- Chauffe-assiettes
- Réchauffage rapide
- Passage à l'horaire d'été
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Énergie



Dimensions (H x L x P) : 598 x 596 x 569 mm

Prix* CS SL

Miroir	CSSLZ60g/2301260002	3699.-
ChromeClass	CSSLZ60c/2301260003	3799.-



Combair-Steam SE

Découvrez les avantages de la cuisson à la vapeur avec cet appareil combiné.

Enceinte : 55 litres, DualEmail

Programmes

- Vapeur
- Air chaud
- Air chaud humide
- Air chaud et vapeur
- PizzaPlus
- Corps de chauffe supérieur/inférieur
- Corps de chauffe supérieur/inférieur humide
- Gril
- Gril/air chaud
- Régénération/réchauffer
- GourmetGuide
- Cuisiner pro
- Recettes personnelles
- EasyCook
- Favoris
- Maintien au chaud
- Hygiène
- Bien-être
- Chauffe-assiettes
- Réchauffage rapide
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique

Énergie



Dimensions (H x L x P) : 598 x 596 x 569 mm

Prix* CS SE

Miroir	CSSEZ60g/2301060002	2799.-
ChromeClass	CSSEZ60c/2301060003	2899.-

Combair-Steam SL

Accessoires

- Support coulissant (3 niveaux) (K50880) **195.-**
- livre de recettes « cuissons variées » (J21021.921) **35.-**
- set d'équerres noires pour montage de 2 fours superposés dans 1 niche (K50572) **79.-**

Combair-Steam SE

Accessoires

- support coulissant (3 niveaux) (K50880) **195.-**
- livre de recettes « cuissons variées » (J21021.921) **35.-**
- livre de recettes « magie de la cuisson à la vapeur » (J23003.921) **35.-**
- set d'équerres noires pour montage de 2 fours superposés dans 1 niche (K50572) **79.-**

Autres accessoires voir page 110



Combi-Steam XSL

Cuisson normale et à la vapeur dans un même appareil – produit phare de la gamme V-ZUG.

Enceinte : 51 litres, acier inox

Programmes

- Vapeur
- Air chaud
- Air chaud humide
- Air chaud et vapeur
- Régénération/réchauffer
- GourmetGuide
- Cuisiner pro
- CuissonMatic
- Cuisson douce
- Régénération automatique
- Recettes
- Recettes personnelles
- EasyCook
- Favoris
- Maintien au chaud
- Hygiène
- Bien-être
- Passage à l'horaire d'été
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Énergie



Dimensions (H × L × P) : 454 × 596 × 568 mm

Prix* CST XSL

Miroir	CSTXSLZ60g/2300560002	3499.-
ChromeClass	CSTXSLZ60c/2300560003	3599.-



Combi-Steam XSL F

Pratique : grâce au **raccordement d'eau fixe**, plus besoin de remplir le réservoir d'eau.

Enceinte : 51 litres, acier inox

Programmes

- Vapeur
- Air chaud
- Air chaud humide
- Air chaud et vapeur
- Régénération/réchauffer
- GourmetGuide
- Cuisiner pro
- CuissonMatic
- Cuisson douce
- Régénération automatique
- Recettes
- Recettes personnelles
- EasyCook
- Favoris
- Maintien au chaud
- Hygiène
- Bien-être
- Passage à l'horaire d'été
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Énergie



Dimensions (H × L × P) : 454 × 596 × 568 mm

Prix* CST XSL F

Miroir	CSTXSLZ60Fg/2300760002	3999.-
ChromeClass	CSTXSLZ60Fc/2300760003	4099.-

Combi-Steam XSL (F)

Accessoires

- Rails télescopiques à extension complète (2 niv.) (K40211) **239.-**
- set d'équerres noires pour montage de 2 fours superposés dans 1 niche (K50572) **79.-**

Accessoires : voir à partir de la page 110



Combi-Steam HSL

Cuisson normale et à la vapeur haute performance pour un encombrement réduit.
Enceinte : 34 litres, acier inox

Programmes

- Vapeur
- Air chaud
- Air chaud humide
- Air chaud et vapeur
- Régénération/réchauffer
- GourmetGuide
- Cuisiner Pro
- CuissonMatic
- Cuisson douce
- Régénération automatique
- Recettes
- Recettes personnelles
- EasyCook
- Favoris
- Maintien au chaud
- Hygiène
- Bien-être
- Passage à l'horaire d'été
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Énergie



Dimensions (H × L × P) : 379 × 596 × 568 mm

Prix* CST HSL

Miroir	CSTHSLZ60g/2300460002	2799.-
ChromeClass	CSTHSLZ60c/2300460003	2899.-

Combi-Steam HSL

Accessoires

- Rails télescopiques à extension complète (2 niv.) (K40210) **239.-**
- set d'équerres noires pour montage de 2 fours superposés dans 1 niche (K50572) **79.-**

Accessoires : voir à partir de la page 110

Fours

Le concept de commande avec un seul bouton de réglage ainsi que **l'écran graphique** vous facilitent la vie. Vous pouvez utiliser votre appareil pratiquement sans lire le mode d'emploi, car la commande est à la fois intuitive et ergonomique.

Le **Combair SLP** se nettoie à la pyrolyse, quasiment tout seul. L'espace de cuisson est chauffé à env. 500 °C de sorte que même les incrustations les plus coriaces se désagrègent. Il vous suffit ensuite d'essuyer avec un chiffon humide – sans frotter et sans chimie.



Grâce au **programme de rôti** doux, les viandes de qualité sont aussi bien réussies qu'au restaurant : l'appareil règle, lui-même, la température à cœur, si bien que la viande est préparée en douceur et prête à l'heure voulue. Il vous reste ainsi du temps pour vous occuper des garnitures ou de vos convives.



DES APPAREILS FIABLES ET DES FONCTIONS QUI
LAISSENT LIBRE COURS À L'INSPIRATION POUR
UN PEU DE LUXE AU QUOTIDIEN



« CUISINER EST UN ART QUI FAIT APPEL À TOUS LES SENS »

« Das Filet », c'est ainsi que David Schnapp a baptisé son blog destiné à la haute gastronomie. S'il met, pour son blog, de la ferveur à l'ouvrage, il préfère, pour un vrai filet, une chaleur plus douce. Portrait d'un homme et de son four

« EN RAISON DE LEUR TEXTURE FINE, GIBIER ET PIGEON SUPPORTENT MAL LA CHALEUR SÈCHE. »

David Schnapp, journaliste gastronomique

On peut le dire, cet homme est possédé. Semaine après semaine, David Schnapp traverse la Suisse et même l'Europe de part en part, s'assoit à la table de chefs étoilés, retourne à Zurich pour rédiger un rapport détaillé qu'il publie, photos à l'appui, sur son blog gourmand appelé « Das Filet » (www.dasfilet.ch). Chaque article lui prend un ou deux jours et cette ferveur se ressent : aucun autre site suisse n'est aussi régulièrement actualisé que le sien. Un hobby, me direz-vous ? Oui, mais avec des exigences dignes d'un professionnel. David Schnapp, de formation journaliste et auteur, écrit notamment des critiques de restaurant dans l'hebdomadaire « Weltwoche ».

Déjà enfant, il était fasciné par les aliments et leur préparation. « Ma grand-mère était une cuisinière fantastique », se souvient-il. « À Noël, elle préparait toujours des vol-au-vent au veau, en été des gelées aux fruits rouges fraîchement cueillis de son jardin. » C'est vers 13 ans qu'il commence à apprendre à cuisiner : « Mes premiers plats étaient le riz Pilaf et le toast Hawaï. » Ce qui le fascine dans la haute cuisine, c'est « ce mélange unique d'artisanat et de créativité. Car cuisiner est un art qui fait appel à tous les sens. »

Et comment est équipée sa propre cuisine ? Elle n'est pas vraiment spacieuse. Mais le Combi-Steamer et le four conventionnel, la sorbetière et l'appareil sous-vide avec son thermostat, tout y trouve quand même une place. Les étagères fixées au mur du salon regorgent de livres de recettes et le couloir est rempli de caisses pleines d'accessoires de cuisine. « On n'a certes pas besoin de savoir danser le ballet pour en écrire un », explique David Schnapp, « mais pour écrire des articles sur la haute cuisine, il est essentiel d'en connaître les principales techniques professionnelles. » À l'instar du grand chef Andreas Caminada, il lui arrive même d'acheter de l'azote liquide afin de congeler instantanément des herbes fraîches pour garnir une soupe.

Secret de tendresse : le thermomètre

Le four, en revanche, ne paie pas de mine. Et pourtant, « je l'utilise en permanence », déclare-t-il. Il ne jure plus que par lui, surtout pour le rôti doux de viandes. « En effet, il est idéal pour la cuisson du filet de bœuf ou de veau, mais aussi du gibier ou du pigeon à fine texture. En effet, ces viandes ne supportent pas la chaleur sèche. » Le principe est simple : « Je fais revenir la pièce de viande dans une poêle, de manière à développer les bons arômes grillés, puis la place dans le four pour qu'elle cuise à point. » Il surveille la température à cœur à l'aide de la sonde de température placée directement dans le four. Le saumon sur lit de légumes cuit tout en douceur, sans vapeur. Et le sourire aux lèvres, il se souvient d'une fête de Noël pour laquelle son épouse allemande souhaitait une oie de Noël saxonne. « J'ai alors préparé au four un canard à l'orange. Et quand j'ai déposé le plat sur la table, nous avons remarqué que nous avions confondu les oiseaux. Mais le canard était d'une tendresse extrême. »

Le poulet en deux façons

Parfois, le four permet aussi de préparer des mets qui sortent du commun. « Je crée, par exemple, mon propre sel de tomate : pour ce faire, je hache des tomates, des herbes et de l'ail, je les mélange avec du sel de mer et laisse ce mélange sécher deux ou trois jours au four. » Pour les cuisses de poulet, j'utilise simultanément le four et le Combi-Steamer. « Je cuis la viande sous vide dans le cuiseur à vapeur et je grille au four la peau entre deux feuilles de silicone de manière à la rendre croustillante. » Et quand les enfants de David Schnapp de quatre et treize ans ont le choix ? « Alors on mange des pizzas ! »



AFFINEZ VOS CRÉATIONS CULINAIRES ET PERFECTIONNEZ VOS COMPÉTENCES

La vaste gamme de fours de V-ZUG vous ouvre de nouvelles perspectives : les fonctions multiples des appareils, en partie liées aux innovations de V-ZUG, vous aident à adopter un mode de vie aussi sain que moderne et vous apporte la diversité culinaire à domicile.

La commande de votre four est un jeu d'enfant

La commande s'adapte à vos compétences culinaires et vos besoins individuels. En d'autres mots, les grands chefs et cuisiniers amateurs ambitieux peuvent concevoir les processus de cuisson manuellement. Tous les autres disposent de programmes intelligents et de pré-réglages fort utiles.

Modes de cuisson – Des réglages personnels pour une cuisine individuelle

V-ZUG dispose du mode de cuisson répondant à chaque besoin, de l'air chaud au grill à chaleur tournante, sans oublier la chaleur de voûte et de sole. Qui connaît parfaitement les processus de

cuisson des divers légumes et ingrédients et sait utiliser les modes de cuisson à la perfection, exploite le four de V-ZUG au plus haut niveau.

- **PizzaPlus:** Le mode de cuisson combine air chaud avec chaleur de sole – ainsi, la pâte de la pizza est cuite de manière intensive et est à coup sûr croustillante.
- **Air chaud humide:** pour tous vos mijotés de viande et de légumes, vos gratins, ...
- **Sonde de température:** Grâce à la précision de la sonde de température, vous pouvez contrôler à tout moment la température à cœur de votre viande, poisson ou volaille. Disponible dans tous nos fours sur les différents mode de cuisson.



V-ZUG vous offre toujours plus – sur vzug.com

Le livre de recettes « Cuissons variées » vous est offert gratuitement à partir du niveau de confort SL. Découvrez d'autres livres pour vos appareils à la page 114.



EasyCook – Des conseils de réglage et suggestions du mode de cuisson idéal

L'option EasyCook est idéale lorsque vous voulez cuisiner en toute simplicité. Avec plus d'une centaine de pré-réglages utiles pour des aliments individuels, il suffit d'une simple pression sur une touche et votre réglage est optimal. Il ne vous reste plus qu'à insérer vos plats – légumes, poisson, volaille ou autre – dans le four, d'appuyer sur Démarrage et l'appareil fait ce qu'il convient de faire avec l'aliment.

GourmetGuide – Une préparation simple grâce aux programmes automatiques

L'option GourmetGuide vous propose des programmes automatiques intelligents capables d'exécuter des processus de cuisson complexes de manière autonome sur simple pression d'une touche. Laissez-vous donc inspirer par les recettes issues du livre de cuisine V-ZUG : vous choisissez tout simplement, sur votre appareil, la recette souhaitée et celui-ci exécute les étapes nécessaires de manière automatique. Ces programmes vous permettent de cuisiner avec excellence, sans grands efforts. Nous vous recommandons fortement ce qui suit :

- **Recettes** : 52 recettes qui vous permettent de parer à toute éventualité sont pré-enregistrées dans l'appareil. Il vous suffit donc de préparer les ingrédients dans la quantité indiquée, d'insérer le plat dans l'espace cuisson et d'appuyer sur le bon bouton.

- **Rôtissage doux** : l'innovation de V-ZUG consiste à régler la température à cœur de votre pièce de viande de manière automatique et dynamique. La viande est tendre à souhait au moment voulu, indépendamment de sa forme, de son épaisseur et de son volume.
- **CuissonMatic** : doté d'une technique de capteurs inédite, le four mesure automatiquement la quantité et la taille du menu et sélectionne ensuite, de manière tout aussi automatique, le déroulement optimal des différents modes de cuisson à la température exacte et pour la bonne durée.

Favoris

Vous avez la possibilité d'enregistrer jusqu'à 24 favoris en plus des recettes pré-enregistrées. Vous pouvez mémoriser, par exemple, sur votre appareil vos préparations préférées tirées du livre de recettes de grand-mère ou les recettes que vous utilisez souvent et leur donner un nom. Vous pouvez non seulement appeler ces recettes, à tout moment, sur simple pression d'une touche, mais également les modifier.



GRAND CONFORT POUR LA CUISSON ET LA PÂTISSERIE, NETTOYAGE FACILE

Les fours de V-ZUG sont conçus et construits de manière à ce que chaque geste soit un jeu d'enfant. Grâce à leur équipement et aux matériaux nobles utilisés, vous avez du plaisir non seulement à cuisiner et faire de la pâtisserie, mais même à nettoyer votre four.

Nettoyage sans effort grâce à la pyrolyse et aux matériaux de choix

La pyrolyse nettoie votre four automatiquement: le principe de ce mode de nettoyage est de transformer les salissures en cendres en chauffant l'espace de cuisson. Il suffit alors de passer un chiffon humide pour retirer les cendres sans effort. Les fours sans pyrolyse peuvent cependant aussi être très facilement nettoyés grâce à des matériaux spéciaux comme l'émail brillant résistant de V-ZUG. Sur certains appareils, ce revêtement high-tech baptisé TopClean agit en outre de telle manière que les résidus adhèrent moins à l'espace de cuisson ou à la plaque à gâteaux.

Équipement pour une commande simple et un maniement commode

Les nouvelles grilles de guidage vous apportent un surcroît de sécurité lors de l'insertion ou du retrait des plaques à gâteaux et des grilles. Grâce à leur forme optimisée, votre plat ne risque plus de se renverser ni de glisser. Pour un maniement encore plus confortable, vous pouvez équiper votre four, en plus, de rails télescopiques à extension complète robustes : ceux-ci vous permettront d'extraire les plats et les pâtisseries de l'espace de cuisson intégralement et en toute sécurité. Ceci est surtout très utile lorsque vous devez arroser une pièce de viande ou sortir une plaque recouverte de gâteaux. Cette option tout confort peut être commandée avec tous les fours.

COMPARATIF FOURS

	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair XSLP	Comhair XSL	Comhair XSEP	Comhair XSE
Page de la brochure	42	42	43	43	44	44	45	45
Exécutions								
ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Miroir	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Éclairage/automatique avec la porte	halogène/✓	halogène/✓	halogène/✓	halogène	halogène/✓	halogène	halogène/✓	halogène
Volume de l'enceinte en l	68	68	68	68	50	50	50	50
Fours compacts					✓	✓	✓	✓
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A	A	A	A	A
Exclusivités V-ZUG								
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	✓	✓			✓	✓		
Régulateur d'atmosphère	✓	✓			✓	✓		
Cuisson douce	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sonde thermique	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Recettes intégrées	✓	✓	✓*	✓*	✓	✓	✓*	✓*
Applications								
Corps de chauffe supérieur/inférieur	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Air chaud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Air chaud humide	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gril	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Maintien au chaud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tournebroche	✓	✓						
Emploi et affichage								
Commande électronique intégrale	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Touches tactiles	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Minuterie électronique	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Basculement automatique heure d'été/heure d'hiver	✓	✓			✓	✓		
Écran graphique en couleurs	✓	✓			✓	✓		
Écran graphique			✓	✓			✓	✓
Autonettoyage pyrolytique	✓		✓		✓		✓	
TopClean		✓		✓		✓		✓

* Les programmes peuvent être activés après l'achat du livre de recettes « Cuissons variées ».



Combair SLP

Le four idéal pour les inconditionnels de la viande – autonettoyant et doté d'un écran graphique en couleur. Tournebroche inclus. Enceinte de cuisson : 68 litres, émail brillant

Programmes

- Air chaud
- Air chaud humide
- PizzaPlus
- Corps de chauffe supérieur/inférieur
- Corps de chauffe supérieur/inférieur humide
- Corps de chauffe inférieur
- Gril
- Gril/air chaud
- CuissonMatic
- Cuisson douce
- GourmetGuide
- EasyCook
- Recettes
- Recettes personnelles
- Favoris
- Maintien au chaud
- Chauffe-assiettes
- Réchauffage rapide
- Passage à l'horaire d'été
- Autonettoyage pyrolytique
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Énergie



Dimensions (H × L × P) : 598 × 596 × 569 mm

Prix* BC SLP

Miroir	BCSLPZ60g/2102560002	2699.-
ChromeClass	BCSLPZ60c/2102560003	2799.-



Combair SL

Un appareil de qualité doté d'un écran graphique en couleur qui vous inspirera jour après jour. Tournebroche inclus. Enceinte de cuisson : 68 litres, TopClean

Programmes

- Air chaud
- Air chaud humide
- PizzaPlus
- Corps de chauffe supérieur/inférieur
- Corps de chauffe supérieur/inférieur humide
- Corps de chauffe inférieur
- Gril
- Gril/air chaud
- CuissonMatic
- Cuisson douce
- GourmetGuide
- EasyCook
- Recettes
- Recettes personnelles
- Favoris
- Maintien au chaud
- Chauffe-assiettes
- Réchauffage rapide
- Passage à l'horaire d'été
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Énergie



Dimensions (H × L × P) : 598 × 596 × 569 mm

Prix* BC SL

Miroir	BCSLZ60g/2102260002	2299.-
ChromeClass	BCSLZ60c/2102260003	2399.-

Combair SLP et Combair SL

Accessoires

- Rails télescopiques à extension complète (3 niv.) (K40207) **329.-**
- set d'équerres noires pour montage de 2 fours superposés dans 1 niche (K50572) **79.-**

Accessoires : voir à partir de la page 114



Combair SEP

Un modèle très demandé autonettoyant. Idéal en complément d'un four à vapeur combiné.
Enceinte de cuisson : 68 litres, émail brillant

Programmes

- Air chaud
- Air chaud humide
- PizzaPlus
- Corps de chauffe supérieur/inférieur
- Corps de chauffe supérieur/inférieur humide
- Corps de chauffe inférieur
- Gril
- Gril/air chaud
- Cuisson douce
- GourmetGuide
- EasyCook
- Recettes personnelles
- Favoris
- Maintien au chaud
- Chauffe-assiettes
- Réchauffage rapide
- Autonettoyage pyrolytique
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique

Énergie



Dimensions (H x L x P) : 598 x 596 x 569 mm

Prix* BC SEP

Miroir	BCSEPZ60g/2101960002	1699.-
ChromeClass	BCSEPZ60c/2101960003	1799.-



Combair SE

Seul ou en complément d'un cuiseur à vapeur combiné.
Enceinte de cuisson : 68 litres, TopClean

Programmes

- Air chaud
- Air chaud humide
- PizzaPlus
- Corps de chauffe supérieur/inférieur
- Corps de chauffe supérieur/inférieur humide
- Corps de chauffe inférieur
- Gril
- Gril/air chaud
- Cuisson douce
- GourmetGuide
- EasyCook
- Recettes personnelles
- Favoris
- Maintien au chaud
- Chauffe-assiettes
- Réchauffage rapide
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique

Énergie



Dimensions (H x L x P) : 598 x 596 x 569 mm

Prix* BC SE

Miroir	BCSEZ60g/2101660002	1799.-
ChromeClass	BCSEZ60c/2101660003	1899.-

Combair SEP et Combair SE

Accessoires

- Rails télescopiques à extension complète (3 niv.) (K40207) **329.-**
- livre de recettes "Cuissons variées" (J21021.921) **35.-**
- set d'équerres noires pour montage de 2 fours superposés dans 1 niche (K50572) **79.-**

Accessoires : voir à partir de la page 114



Combair XSLP

Le complément idéal à un cuiseur à vapeur combiné – autonettoyant et compact.
Enceinte de cuisson : 50 litres, émail brillant

Programmes

- Air chaud
- Air chaud humide
- PizzaPlus
- Corps de chauffe supérieur/inférieur
- Corps de chauffe supérieur/inférieur humide
- Corps de chauffe inférieur
- Gril
- Gril/air chaud
- CuissonMatic
- Cuisson douce
- GourmetGuide
- EasyCook
- Recettes
- Recettes personnelles
- Favoris
- Maintien au chaud
- Chauffe-assiettes
- Réchauffage rapide
- Passage à l'horaire d'été
- Autonettoyage pyrolytique
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Énergie



Dimensions (H × L × P) : 454 × 596 × 568 mm

Prix* BC XSLP

Miroir	BCXSLPZ60g/2102860002	2599.-
ChromeClass	BCXSLPZ60c/2102860003	2699.-



Combair XSL

Un appareil compact qui complète à la perfection un cuiseur à vapeur combiné.
Enceinte de cuisson : 50 litres, TopClean

Programmes

- Air chaud
- Air chaud humide
- PizzaPlus
- Corps de chauffe supérieur/inférieur
- Corps de chauffe supérieur/inférieur humide
- Corps de chauffe inférieur
- Gril
- Gril/air chaud
- CuissonMatic
- Cuisson douce
- GourmetGuide
- EasyCook
- Recettes
- Recettes personnelles
- Favoris
- Maintien au chaud
- Chauffe-assiettes
- Réchauffage rapide
- Passage à l'horaire d'été
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Énergie



Dimensions (H × L × P) : 454 × 596 × 568 mm

Prix* BC XSL

Miroir	BCXSLZ60g/2102360002	2099.-
ChromeClass	BCXSLZ60c/2102360003	2199.-

Combair XSLP et XSL

Accessoires

- Rails télescopiques à extension complète (3 niv.) (K40208) **329.-**
- set d'équerres noires pour montage de 2 fours superposés dans 1 niche (K50572) **79.-**

Accessoires : voir à partir de la page 114



Combair XSEP

Compact et autonettoyant : un modèle très apprécié, par exemple en complément d'un cuiseur à vapeur combiné.
Enceinte de cuisson : 50 litres, émail brillant

Programmes

- Air chaud
- Air chaud humide
- PizzaPlus
- Corps de chauffe supérieur/inferieur
- Corps de chauffe supérieur/inferieur humide
- Corps de chauffe inferieur
- Gril
- Gril/air chaud
- Cuisson douce
- GourmetGuide
- EasyCook
- Recettes personnelles
- Favoris
- Maintien au chaud
- Chauffe-assiettes
- Réchauffage rapide
- Autonettoyage pyrolytique
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique

Énergie



Dimensions (H x L x P) : 454 x 596 x 568 mm

Prix* BC XSEP

Miroir	BCXSEPZ60g/2102760002	1899.-
ChromeClass	BCXSEPZ60c/2102760003	1999.-



Combair XSE

Seul ou en complément d'un cuiseur à vapeur combiné.
Enceinte de cuisson : 50 litres, TopClean

Programmes

- Air chaud
- Air chaud humide
- PizzaPlus
- Corps de chauffe supérieur/inferieur
- Corps de chauffe supérieur/inferieur humide
- Corps de chauffe inferieur
- Gril
- Gril/air chaud
- Cuisson douce
- GourmetGuide
- EasyCook
- Recettes personnelles
- Favoris
- Maintien au chaud
- Chauffe-assiettes
- Réchauffage rapide
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique

Énergie



Dimensions (H x L x P) : 454 x 596 x 568 mm

Prix* BC XSE

Miroir	BCXSEZ60g/2101760002	1599.-
ChromeClass	BCXSEZ60c/2101760003	1699.-

Combair XSEP et XSE

Accessoires

- Rails télescopiques à extension complète (3 niv.) (K40208) **329.-**
- livre de recettes « Cuissons variées » (J21021.921) **35.-**
- set d'équerres noires pour montage de 2 fours superposés dans 1 niche (K50572) **79.-**

Accessoires : voir à partir de la page 114



Tiroirs sous-vide, systèmes et chauffants

DES APPAREILS PARFAITEMENT INTÉGRÉS ET TRÈS UTILES POUR LA CONSERVATION ET LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Les tiroirs sous-vide, systèmes et chauffants de V-ZUG sont le complément idéal des fours et des fours à vapeur. Dernier-né de la gamme, le tiroir sous-vide vous offre de toutes nouvelles possibilités pour conserver vos plats et les préparer.



La technologie sous-vide part à la conquête des cuisines de ce monde

Avec le nouveau tiroir sous-vide, vous entrez dans un monde culinaire entièrement nouveau : pour cela, les plats sont insérés dans des sachets scellés sous vide qui permet de les conserver au réfrigérateur ou de les préparer avec Vacuisine. La cuisson sous-vide offre de nombreux avantages : comparée aux autres méthodes de conservation, cette technique assure que les aliments emballés sous vide soient mieux conservés et soient consommables plus longtemps. La mise sous vide exclut toute réaction des ingrédients avec l'air environnant, la qualité des denrées alimentaires est ainsi conservée bien plus longtemps. Du fait de l'exclusion de l'air, les vitamines, arômes, couleurs et minéraux sont ménagés. Mais il est aussi possible de mettre sous vide des plats avec épices et marinades afin de leur donner tous les arômes requis.

Mise sous vide dans des buts différents

Le tiroir sous-vide vous rend service, chaque jour, de multiples façons : vous pouvez, d'une part, mettre sous vide aussi bien des ingrédients sans préparation que des aliments déjà préparés pour les conserver. Vous pouvez, d'autre part, cuisiner vos plats scellés sous vide dans votre four à vapeur combiné. Cette méthode de préparation se nomme cuisson sous-vide – ou Vacuisine chez V-ZUG. Ici, les aliments scellés sous vide

dans des sachets sont cuits doucement à basses températures. Cette technique de cuisson est utilisée dans les meilleurs restaurants du monde entier, parce qu'elle offre un résultat exceptionnel en termes de goût, de texture, de fraîcheur et d'aspect. Avec un tiroir sous-vide et un four à vapeur combiné, vous y parvenez désormais aussi chez vous.

Un design clair et des fonctions raffinées

Exempt de poignée, mais équipé du système très pratique Push & Pull, le tiroir sous-vide s'intègre discrètement dans votre cuisine et la personnalise. Contrairement à la plupart des autres appareils, le nouveau tiroir sous-vide de V-ZUG ne scelle pas seulement le sachet lui-même, mais forme en plus une chambre tout autour du sachet. De cette manière, l'aliment ne subit pas les différences de pression pendant la mise sous vide. Ceci vous permet de mettre sous vide des denrées alimentaires liquides, comme les soupes ou les sauces, mais aussi les plats à forte composante liquide. Pour la mise sous vide, vous disposez de trois niveaux différents :

- **Le niveau 1** est recommandé pour les liquides et les fruits.
- **Le niveau 2** convient le mieux au poisson et aux légumes.
- **Le niveau 3** est optimal pour mettre la viande et les plats surgelés sous vide.



Four et tiroir chauffant superposés dans 1 niche avec le set d'équerre K50572.

Des tiroirs chauffants pour plus de place pour le maintien au chaud et le préchauffage

Nos tiroirs chauffants se combinent à la perfection avec les fours, les fours à vapeur et la machine à café de V-ZUG. Exempt de poignée, mais équipé du système très pratique Push & Pull, le tiroir chauffant s'intègre discrètement dans votre cuisine et la personnalise. Ces tiroirs de qualité supérieure sont dotés, à l'intérieur, d'un revêtement en acier chromé d'entretien très facile et disposent de supports de plaque coulissants capable de supporter une charge pouvant atteindre 25 kilos. Grâce à sa large plage de températures allant de 30 à 80 °C environ (température à la surface du verre), cet appareil complémentaire se prête à de multiples applications :

- **Préchauffage** rapide et uniforme de la vaisselle grâce à une parfaite répartition de la chaleur dans le tiroir.
- **Maintien au chaud** des plats avec réglage individuel de la température
- **Décongélation** de plats avant leur utilisation ultérieure
- **Cuisson à basse température** pour des pièces de viande délicates, dans des plats avec couvercle

Les tiroirs systèmes offrent un grand espace de rangement

Notre gamme compte aussi des tiroirs systèmes qui complètent idéalement vos fours ou vos cuiseurs à vapeur combinés de V-ZUG. Les tiroirs systèmes vous offrent beaucoup d'espace pour le rangement des plaques et des ustensiles de cuisine.



Tiroir de mise sous vide 144

Équipement

- Adapté aux liquides
- 3 niveaux de mise sous vide
- Glissières télescopiques à extraction totale
- Système Push&Pull
- Commande SoftTouch
- Intérieur en acier chromé
- Support pour sachets
- Sachets de mise sous vide inclus :
50 unités de 180 × 280 mm
50 unités de 240 × 350 mm

Dimensions (H×L×P) : 142×596×547 mm

Tiroir sous-vide 144

Accessoires

- Sachet de mise sous vide, 50 unités
de 180 × 280 mm
(1012506) **39.-**
- Sachet de mise sous vide, 50 unités
de 240 × 350 mm
(1012507) **45.-**
- set d'équerres noires pour montage de
2 appareils superposés dans 1 niche
(K50572) **79.-**

Prix* VS 60 144

Miroir VS60144g/3600160022 **2349.-**
ChromeClass VS60144c/3600160023 **2399.-**

* Prix TTC en €, Hors Eco-Taxe, voir p. 2



Tiroir système 144

Équipement

- glissières télescopiques solides
- système push/pull

Dimensions (H × L × P) : 142 × 596 × 547 mm

Prix* SYS 60 144

Miroir	SYS60144g/3500160022	649.-
ChromeClass	SYS60144c/3500160023	699.-



Tiroir système 76

Équipement

- glissières télescopiques solides
- système push/pull

Dimensions (H × L × P) : 74 × 596 × 560 mm

Prix* SYS 60 76

Miroir	SYS6076g/3500260022	549.-
ChromeClass	SYS6076c/3500260023	599.-

Tiroirs systèmes et chauffants

Accessoires

- set d'équerres noires pour montage de 2 appareils superposés dans 1 niche (K50572)

79.-



Tiroir chauffant 312 Dispo à partir de mai

Équipement

- capacité : vaisselle pour 20 personnes ou 40 assiettes de Ø 27 cm
- revêtement intérieur en acier chromé
- fond avec plateau chauff. en verre trempé
- chauffage sup. par ventilateur tangentiel pour le préchauffage de la vaisselle
- thermostat électronique avec indicateur de fonctionnement visuel, 7 niveaux
- gamme de température à la surface du verre : env. 30-80 °C
- système push/pull

Dimensions (H×L×P) : 310×596×547 mm

Prix*		WS 60 312
Miroir	WS60312g/3401460022	1399.-



Tiroir chauffant 162

Équipement

- capacité : vaisselle pour 10 personnes ou 20 assiettes de Ø 27 cm
- revêtement intérieur en acier chromé
- fond avec plateau chauff. en verre trempé
- chauffage sup. par ventilateur tangentiel pour le préchauffage de la vaisselle
- thermostat électronique avec indicateur de fonctionnement visuel, 7 niveaux
- gamme de température à la surface du verre : env. 30-80 °C
- système push/pull

Dimensions (H×L×P) : 160×596×547 mm

Prix*		WS 60 162
Miroir	WS60162g/3401160022	1099.-
ChromeClass	WS60162c/3401160023	1149.-



Tiroir chauffant 283

Équipement

- capacité : vaisselle pour 20 personnes ou 40 assiettes de Ø 27 cm
- revêtement intérieur en acier chromé
- fond avec plateau chauff. en verre trempé
- chauffage sup. par ventilateur tangentiel pour le préchauffage de la vaisselle
- thermostat électronique avec indicateur de fonctionnement visuel, 7 niveaux
- gamme de température à la surface du verre : env. 30-80 °C
- système push/pull

Dimensions (H×L×P) : 281×596×547 mm

Prix*		WS 60 283
Miroir	WS60283g/3401360022	1299.-
ChromeClass	WS60283c/3401360023	1349.-



Tiroir chauffant 144

Équipement

- capacité : vaisselle pour 6 personnes ou 14 assiettes de Ø 27 cm
- revêtement intérieur en acier chromé
- fond avec plateau chauff. en verre trempé
- chauffage sup. par ventilateur tangentiel pour le préchauffage de la vaisselle
- thermostat électronique avec indicateur de fonctionnement visuel, 7 niveaux
- gamme de température à la surface du verre : env. 30-80 °C
- système push/pull

Dimensions (H×L×P) : 142×596×547 mm

Prix*		WS 60 144
Miroir	WS60144g/3401060022	999.-
ChromeClass	WS60144c/3401060023	1049.-



Tiroir chauffant 220

Équipement

- capacité : vaisselle pour 15 personnes ou 30 assiettes de Ø 27 cm
- revêtement intérieur en acier chromé
- fond avec plateau chauff. en verre trempé
- chauffage sup. par ventilateur tangentiel pour le préchauffage de la vaisselle
- thermostat électronique avec indicateur de fonctionnement visuel, 7 niveaux
- gamme de température à la surface du verre : env. 30-80 °C
- système push/pull

Dimensions (H×L×P) : 218×596×547 mm

Prix*		WS 60 220
Miroir	WS60220g/3401260022	1199.-
ChromeClass	WS60220c/3401260023	1249.-

Micro-ondes



DES ACCOMPAGNATEURS FIABLES ET VARIÉS POUR TOUS LES JOURS

Cuire un pain, préparer des mini-quiches au fromage, décongeler : dans les micro-ondes de V-ZUG, vous préparez des plats en tous genres en préservant les vitamines et sans apport de graisse ni de sel. Découvrez les multiples fonctions et les programmes fort pratiques de nos micro-ondes.



Touche Favoris – Votre programme préféré sur simple pression de touche

Cette fonction vous permet d'enregistrer votre programme préféré. Vous pourrez ensuite le démarrer rapidement et facilement.

Air chaud – Grâce au fonctionnement combiné, le gratin est prêt deux fois plus rapidement

Le mode de cuisson Air chaud du four à micro-ondes est très pratique pour cuire du pain ou des préparations à base de pâte feuilletée. En mode combiné, les plats mettent deux fois moins de temps à cuire que dans un four traditionnel.

CombiCrunch pour des petits plats croustillants et dorés

Ce mode de fonctionnement combine micro-ondes et gril. Le plat CombiCrunch permet d'obtenir des pizzas ou des tartes au fromage blanc joliment dorées sur le dessus avec une pâte bien croustillante en dessous.

AutomaticPlus – Les programmes automatiques

Des résultats parfaits du premier coup grâce aux 31 programmes automatiques. Une réussite garantie que ce soit pour la décongélation respectueuse des aliments avec PerfectDefrost, le réchauffage, la cuisson croustillante, les pâtisseries, la fusion ou autre.

Réchauffage automatique – Sans effort et entièrement automatique

Nos micro-ondes possèdent, en plus, une fonction Réchauffage automatique : le réchauffage de vos assiettes cuisinées réussit très simplement, sur simple pression d'une touche. Vous n'avez ainsi plus besoin de sélectionner ni le mode de cuisson, ni la température, ni la durée.

COMPARATIF MICRO-ONDES

	Miwell-Combi XSL	Miwell HSL
Page de la brochure	55	55

Exécutions

Encastrement en armoire haute	✓	✓
ChromeClass	✓	✓
Miroir	✓	✓
Éclairage	✓	✓
Enceinte en l	40	31
Puissance micro-ondes maximum en W	900	1000
Gril en W	1600	800
Plateau tournant en verre en cm	40	32,5

Exclusivités V-ZUG

Paliers de puissance	18	20
Diffuseur d'ondes 3D	✓	✓
Durée de cuisson	✓	✓
Arrêt de cuisson	✓	✓

Applications

Micro-ondes	✓	✓
Gril	✓	✓
CombiCrunch	✓	✓
Air chaud	✓	
Gril avec circulation d'air chaud	✓	
Réchauffage rapide	✓	
Power&Favorite	✓	✓
PerfectDefrost	✓	✓
AutomaticPlus	✓	✓
AutomaticPlus avec détecteur	✓	
Réchauffage automatique	✓	

Emploi et affichage

Commande électronique intégrale	✓	✓
Touches tactiles	✓	✓
Minuterie électronique	✓	✓
Écran graphique (monochrome) 11 langues	✓	✓
Surface parfaitement plane de l'enceinte et facilité d'entretien	✓	✓



Miwell-Combi XSL

Un micro-ondes qui fait office de minifour grâce à ses fonctions air chaud et gril.
Enceinte : 40 litres, acier inox

Programmes

- Micro-ondes
- Air chaud
- Gril
- Gril/air chaud
- CombiCrunch
- Favoris
- AutomaticPlus
- PerfectDefrost (décongeler)
- Réchauffage automatique
- Réchauffage rapide
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique



Miwell HSL

Notre modèle confort performant vous offre une multitude d'utilisations.
Enceinte : 31 litres, acier inox

Programmes

- Micro-ondes
- Gril
- CombiCrunch
- Favoris
- AutomaticPlus
- PerfectDefrost (décongeler)
- Langues

Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique

Dimensions (H×L×P) : 454×596×567 mm

Dimensions (H×L×P) : 378×596×470 mm

Prix*		MWC XSL
Miroir	MWCXSL60g/2400960000	1899.-
ChromeClass	MWCXSL60c/2400960003	1999.-

Prix*		MW HSL
Miroir	MWHSL60g/2400660000	1199.-
ChromeClass	MWHSL60c/2400660003	1299.-

* Prix TTC en €, Hors Eco-Taxe, voir p. 2

Machine à Café



QUAND LE PLAISIR DU CAFÉ RENCONTRE UN DESIGN RAFFINÉ

La machine à café de V-ZUG est le parfait appareil pour les adeptes du café et les baristi amateurs. Vous réussissez toutes les préparations à base de café et les adaptez à votre propre goût. Pour un café aussi savoureux qu'au bar, mais chez vous.

Des fonctions inspirantes, intégrées avec élégance dans votre cuisine

L'art de préparer un bon café commence par le choix de la variété des grains, la torréfaction idéale et un mélange à l'unisson de votre goût personnel. Les passionnés de bon café et les baristi amateurs exaucent leurs rêves grâce aux machines automatiques à café de V-ZUG : un système ingénieux équipé de deux récipients vous laisse toujours le choix entre le café en poudre et celui en grains. Vous pouvez aussi régler individuellement le degré de mouture ainsi que la quantité, la température de préchauffage et celle de percolation. Cinq intensités de café préréglables, allant d'extra doux à très corsé, vous permettent de réaliser une préparation qui correspond exactement à votre goût. Vous réussirez ainsi toutes les préparations de café, sur simple pression d'une touche. À l'aide du mousser à lait automatique intégré, vous serez à même de préparer une mousse de lait parfaite pour vos cappuccino, latte macchiato, caffè latte ou tout simplement un lait chaud. Il y a également toujours de

l'eau chaude pour votre tasse de thé. Le Coffee-Center prépare non seulement un café de toute première qualité, mais vous séduit aussi par son design élégant, parfaitement harmonisé avec le cuisEUR à vapeur, le four ou le micro-ondes de V-ZUG.

Commande et entretien confortables

Les touches à effleurement claires garantissent une commande intuitive de tous les modes de fonctionnement. La préparation s'effectue sans qu'aucune intervention de votre part soit nécessaire. L'affichage de texte vous informe de l'étape en cours et vous fournit des indications utiles telles que « remplir le réservoir d'eau » ou « détartrage ». Le mousser à lait automatique intégré se rince facilement par simple pression sur une touche, le récipient à lait peut être aisément extrait et convient très bien à la conservation dans le réfrigérateur. Il peut d'ailleurs être nettoyé, sans problème, au lave-vaisselle. Très silencieux, le broyeur conique intégré fournit du café toujours fraîchement moulu.



Supremo XSL

Cet appareil discret et entièrement automatique s'intègre avec élégance dans vos équipements de cuisine V-ZUG.

Programmes

- Intensité du café (5 niveaux)
- Sélection grandeur de tasse (5 niveaux)
- 1 tasse
- 2 tasses
- Eau chaude
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Café au lait
- Niveau sonore très bas
- Langues

Équipement

- buse de sortie réglable en hauteur de 80-110 mm
- réglage individuel de la finesse du broyage (13 degrés)
- programme de nettoyage intégré
- programme de détartrage intégré

Contenances

Réservoir d'eau 1,8 l
 Réservoir à café (grains) 200 g
 Bac de récupération du marc 14 doses

Accessoires inclus

- réservoir à lait 7,5 dl
- détartrant DLS 100 ml

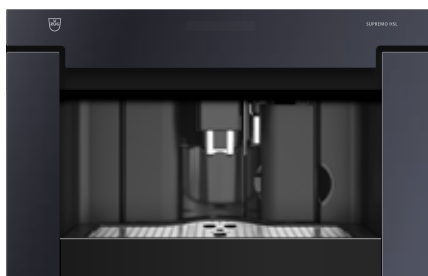
Énergie



Dimensions (H×L×P) : 454×596×412 mm

Prix* CCS XSL

Miroir	CCSXSL60g/2500367002	2599.-
ChromeClass	CCSXSL60c/2500360003	2699.-



Supremo HSL

Grâce à son design et sa faible hauteur, ce Coffee-Center est le complément idéal des petits appareils V-ZUG.

Programmes

- Intensité du café (5 niveaux)
- Sélection grandeur de tasse (5 niveaux)
- 1 tasse
- 2 tasses
- Eau chaude
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Café au lait
- Niveau sonore très bas
- Langues

Équipement

- buse de sortie réglable en hauteur de 80-110 mm
- réglage individuel de la finesse du broyage (13 degrés)
- programme de nettoyage intégré
- programme de détartrage intégré

Contenances

Réservoir d'eau 1,8 l
 Réservoir à café (grains) 200 g
 Bac de récupération du marc 14 doses

Accessoires inclus

- réservoir à lait 7,5 dl
- détartrant DLS 100 ml

Énergie



Dimensions (H×L×P) : 378×596×412 mm

Prix* CCS HSL

Miroir	CCSHSL60g/2500267002	2399.-
ChromeClass	CCSHSL60c/2500260003	2499.-

Supremo XSL et Supremo HSL

Accessoires

- détartrant DLS 100 ml (B28020)

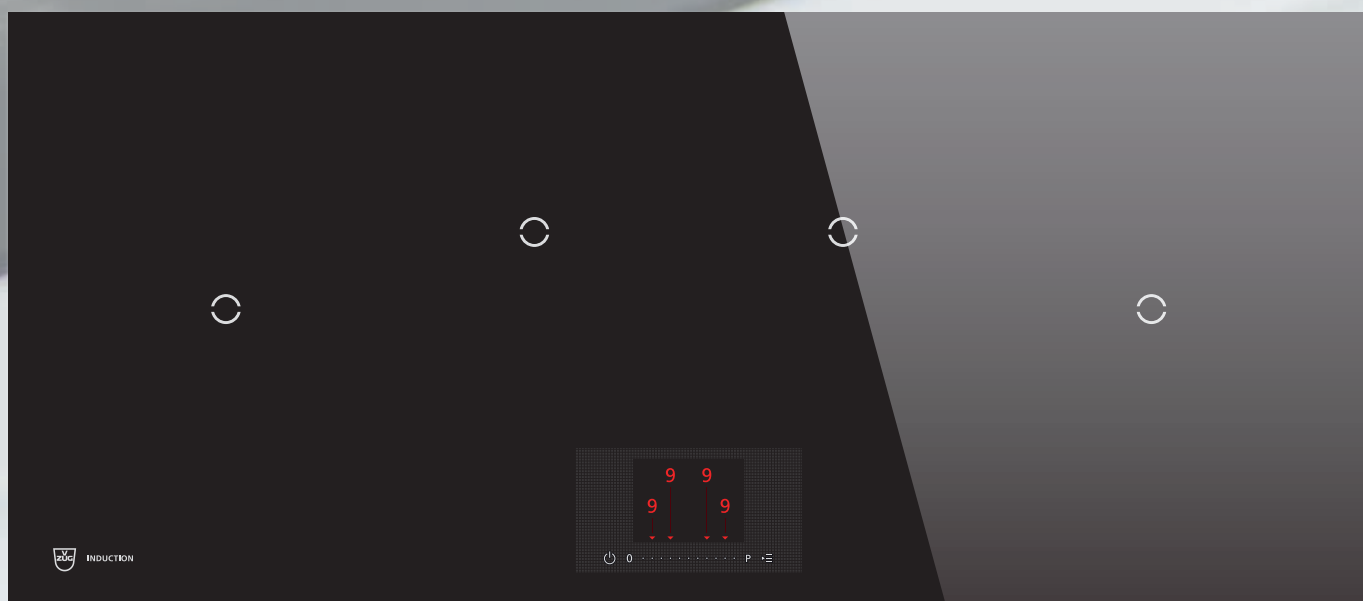
15.-

Champs de cuisson

Le champ de cuisson à induction **GK46TIMPSC** possède une très grande efficacité énergétique : la chaleur est en effet générée uniquement là où elle est nécessaire, c'est-à-dire au fond de la poêle. Cette technologie permet de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 30 % par rapport aux autres modes de chauffe conventionnels.



Grâce à la fonction supplémentaire **PowerPlus**, vous faites bouillir l'eau de vos spaghettis encore plus rapidement. C'est du temps gagné pour profiter davantage du repas et de ses plaisirs.



Comme les champs de cuisson **MaxiFlex** détectent automatiquement le diamètre du fond de la casserole, vous pouvez placer votre poêle de manière totalement flexible, sur n'importe quelle zone de cuisson. Grâce à la fonction bridge, ces champs de cuisson s'adaptent aussi parfaitement aux poissonnières.

UNE TECHNOLOGIE ULTRAMODERNE ET ÉPROUVÉE
POUR UN PLAISIR CULINAIRE ABSOLU



« CELA SENT BON LA POÊLE, COMME ON DIT EN CHINE »

Le choc culturel qu'a vécu Tina Wu lors de son premier voyage en Suisse était considérable. C'était il y a 15 ans. Aujourd'hui, elle est mère de deux filles, parle couramment l'allemand et régale régulièrement ses hôtes avec de délicieux mets chinois, par exemple cuisinés au wok.



« JE NE FAIS QUE COUPER DES LÉGUMES FRAIS, LES FAIRE REVENIR AVEC UN PEU D'AIL ET VOILÀ, C'EST PRÊT. C'EST DE LOIN CE QUE JE PRÉFÈRE. »

Tina Wu

Quand le vent souffle du désert de Gobi, une fine couche de sable et de poussière vient s'ajouter au smog pesant déjà sur Pékin. C'est ici, parmi les 20 millions d'habitants que compte la ville, que Daniel Wu et Ni Xiang Ping se sont rencontrés. Lui, de parents chinois et ayant grandi en Suisse, apprend le mandarin dans la capitale. Elle, originaire de la province du Henan en Chine centrale, y travaille comme vendeuse. Ils tombent amoureux et décident de former un couple. Lors de sa première visite en Suisse, Ni Xiang Ping connaît le même choc culturel que celui vécu par Daniel Wu pendant son voyage à Pékin, mais dans l'autre sens. « La langue représentait le principal obstacle. Les deux premiers mois, je ne comprenais absolument rien, même les lettres m'étaient étrangères », explique-t-elle. Et personne ne pouvait retenir son nom, et encore moins le prononcer. Elle décide alors de se présenter tout simplement comme Tina. Aujourd'hui, elle en rit de bon cœur. Ce sont donc le paysage d'un vert intense et l'amour qui l'ont incitée à revenir en Suisse et à y rester.

Toute bonne chose sort du wok

Dans ses valises, elle a emporté ses habitudes alimentaires. Tandis que son mari prépare principalement des plats européens à la maison, elle s'adonne à la cuisine asiatique. « En Chine, on fait tout au wok. Chez eux, mes parents préparent tous leurs aliments sur la flamme avec deux woks gigantesques : la viande, les légumes et même le riz », raconte Tina Wu. L'élément déterminant pour réussir la cuisson au wok est la chaleur. « Il est essentiel de bien préparer auparavant les ingrédients, car tout doit aller très vite lors de la cuisson », explique-t-elle. Les ingrédients sont

ensuite cuits immédiatement, un à un, au wok à très haute température. C'est en effet la seule manière pour faire ressortir la saveur unique et authentique des plats, nommée 'Wok hei' en cantonais. « Cela sent bon la poêle, comme on dit en Chine », sourit-elle. Ses plaques de cuisson électriques ne peuvent malheureusement pas remplacer complètement la cuisson sur flamme traditionnelle. « Mais l'induction est le moyen de cuisson idéal pour le wok : les plaques chauffent rapidement et fournissent les températures élevées constantes si importantes pour le 'Wok hei' », affirme-t-elle.

Le meilleur de deux cultures

Lorsqu'elle cuisine pour elle-même, elle prépare simplement une grande assiette de légumes. « Je ne fais que couper des légumes frais, les faire revenir avec un peu d'ail et voilà, c'est prêt. C'est de loin ce que je préfère », déclare Tina Wu. Quand elle reçoit de la visite, elle cuisine le plus souvent chinois, à la demande de ses hôtes. « Je prépare toujours les rouleaux de printemps moi-même, ceux du commerce ne sont pas bons », explique-t-elle. Si elle achète les ingrédients typiquement chinois comme les épices, les nouilles et certains légumes dans un magasin spécialisé de Zurich, elle va toujours acheter la viande et le poisson frais chez des grossistes – comme une vraie Suisse. Grâce au soutien de son mari, de leurs deux filles, de leurs nombreux amis et de FaceTime, Tina Wu se sent aujourd'hui très bien en Suisse. Rien d'étonnant, car son ménage associe le meilleur de deux cultures complètement différentes.



À CHACUN SON CHAMP DE CUISSON : À INDUCTION NOUVELLE GÉNÉRATION OU AU GAZ

Chez V-ZUG, vous choisissez le champ de cuisson qui répond le mieux à vos exigences personnelles.

Induction : technologie ultramoderne, fiable et économe en énergie

À l'heure actuelle, cuisiner avec un champ de cuisson à induction revient à utiliser le mode de cuisson le plus moderne, qui représente des avantages indéniables :

- **Rapidité** : la technologie à induction repose sur un champ électromagnétique alternatif qui transmet de l'énergie directement au fond de la poêle pour la transformer ensuite en chaleur. Grâce à une réaction rapide, les aliments et mets cuisinés sont chauffés en un temps record.
- **Efficacité énergétique** : il ne faut environ que 2 minutes pour porter à ébullition 1 litre d'eau. L'induction permet ainsi d'économiser jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux autres systèmes électriques. En outre, le champ de cuisson s'arrête automatiquement de chauffer dès que la poêle est retirée.
- **Fiabilité et facilité de nettoyage** : comme la chaleur est générée uniquement sous le fond de la poêle, la vitre située autour de la zone de cuisson reste relativement froide. Ainsi, plus rien ne brûle et le nettoyage s'effectue en un tour de main, à l'aide seulement d'un chiffon humide.
- **Flexibilité** : les champs de cuisson MaxiFlex convainquent par une technologie raffinée : grâce à des inducteurs nouvelle génération, il est possible de placer des poêles et des casseroles de tailles différentes sur chacune des zones de cuisson (fond de poêle de 10 à 22 cm). Le système en détecte la taille et adapte automatiquement la zone de cuisson en conséquence. Et avec la fonction Bridge, vous interconnectez 2 zones vers 1 grande zone d'environ 22 x 38 cm. Vous cuisinez ainsi en toute flexibilité.



- **Précision** : la fonction « Fondre » (42 °C) permet de faire fondre doucement le beurre, le chocolat ou encore le miel. La fonction « Maintien au chaud » (65 °C) permet quant à elle de garder vos plats au chaud sans prolonger la cuisson et la fonction « Mijoter » (94 °C) évite les débordements.

Les champs de cuisson à induction répondant à différentes exigences

Le nouveau wok à induction de V-ZUG permet de cuisiner rapidement et tout en douceur. Le Teppan Yaki qui fonctionne également à induction convient tout à fait pour faire griller non seulement la viande et le poisson en utilisant peu de matières grasses, mais aussi les légumes. V-ZUG vous propose la combinaison d'appareils idéale pour cuisiner de manière aussi riche et variée qu'un grand cuisinier. Le wok, le Teppan Yaki et le champ de cuisson à induction GK26TIMS.2F peuvent être aisément combinés.

Méthode de cuisson éprouvée au gaz associée à la commande par slider des plus modernes

Les champs de cuisson modernes au gaz de V-ZUG disposent de nombreuses fonctions pratiques qui facilitent le quotidien et augmentent le plaisir de cuisiner. En tant que premier fournisseur sur le marché, V-ZUG propose désormais des champs de cuisson au gaz équipés d'une com-

mande moderne par plusieurs sliders – pour une commande directe, simple et ergonomique des différentes zones de cuisson. Comme toujours pour les champs de cuisson au gaz, les concepteurs de V-ZUG ont accordé une importance particulière à la sécurité : tous les champs de cuisson au gaz disposent de plusieurs mécanismes de sécurité qui veillent à votre sécurité lorsque vous cuisinez au gaz.

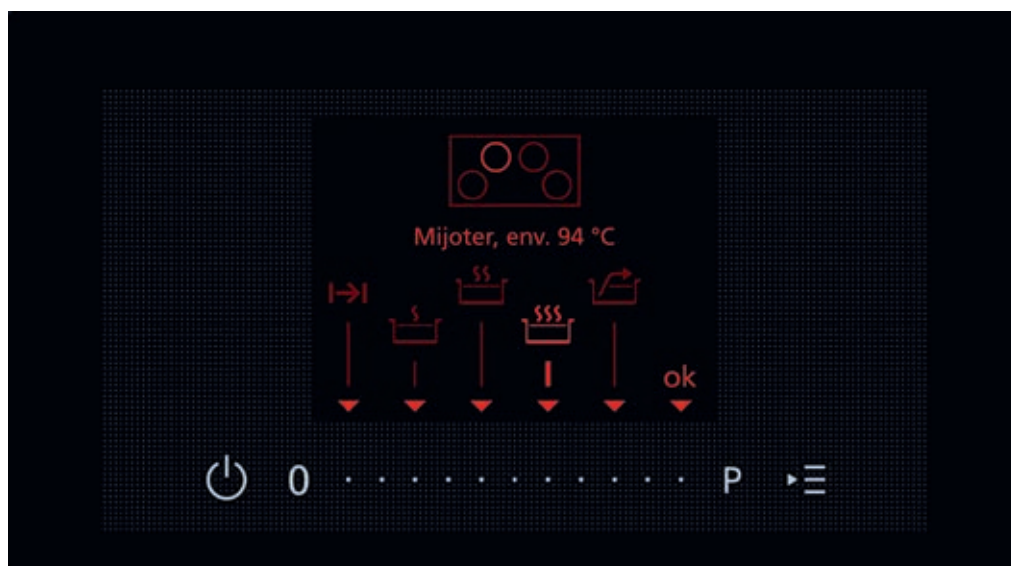
Vous trouverez également des fonctions innovantes sur nos champs de cuisson au gaz comme,

- la fonction « Fondre » qui maintient une température entre 40 ° et 60 °C par un réglage automatique des brûleurs. Idéale pour faire fondre le beurre, la gélatine, les sauces et le chocolat
- la fonction « Maintien au chaud » permet de garder une température autour de 65 °C tandis que
- la fonction « Mijoter » garde une température entre 70 ° et 90 °C pour éviter une sur-cuisson de vos plats

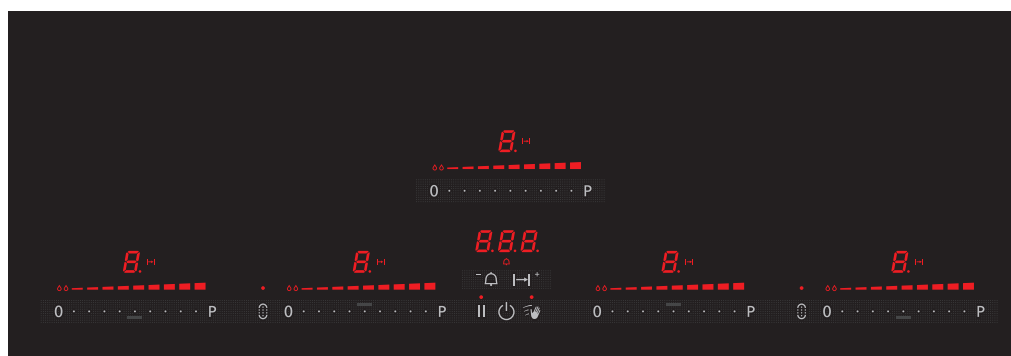


UNE COMMANDE CLAIRE POUR ENCORE PLUS DE PLAISIR À CUISINER

Pour nos champs de cuisson à induction, nous avons conçu un concept de commande simple et intuitif. Vous pouvez ainsi vous concentrer pleinement sur votre cuisine.



Commande par slider unique



Commande par slider multiple

La variante Premium : l'écran d'affichage en plusieurs langues

Grâce au nouveau concept de commande par slider et à l'écran d'affichage de V-ZUG, vous accédez simplement et rapidement à la fonction souhaitée. L'affichage épuré, clair et élégant vous informe, à tout moment, de l'état de la préparation. Outre l'allemand, d'autres langues sont disponibles : l'anglais, le français et le néerlandais peuvent également être choisis. Les champs de cuisson à induction GK46TIMPS et GK46TIMAS sont équipés de cet écran d'affichage moderne.

Agréable et de grande qualité : la commande par slider unique ou multiple

Le concept de commande des champs de cuisson autonomes (à induction) a été adapté aux besoins des temps modernes. En effet, vous réglez aisément les niveaux de puissance comme sur un écran de smartphone. Choisissez parmi des champs de cuisson attractifs équipés d'un slider unique ou multiple. Quel que soit votre choix, vous pouvez toujours être sûr que la commande sera simple et intuitive. Alors que le concept de slider multiple avec sélection directe met à votre disposition un espace de

slider pour chaque zone de cuisson, le concept de slider unique consiste en une commande indirecte. Vous choisissez d'abord le champ de cuisson souhaité, puis le niveau de puissance à l'aide d'un seul et même slider. Grâce à la touche de protection pour le nettoyage, il est possible de nettoyer le panneau de commande pendant le processus de cuisson, sans risque de dérégler les niveaux de cuisson sélectionnés. Tous nos champs de cuisson à induction sont équipés d'une commande par slider unique ou multiple.



Encastrement à fleur



Taille en biseau



Cadre en acier chromé (inox)

DESIGN ET MONTAGE – UNE INTÉGRATION PARFAITEMENT RÉUSSIE DANS CHAQUE CUISINE

Avec les champs de cuisson de V-ZUG, vous n'avez pas seulement le choix entre différents types, mais aussi entre de multiples designs et variantes d'encastrement. Cette grande flexibilité permet une parfaite intégration de nos champs de cuisson dans n'importe quelle cuisine.

Encastrement à fleur, en biseau ou avec cadre ChromeClass

Vous pouvez choisir entre une version pour encastrement à fleur et deux autres variantes. Les champs de cuisson conçus pour un encastrement à fleur permettent une parfaite intégration dans le design du plan de travail, si bien que votre cuisine conserve une optique compacte. Les champs de cuisson installés avec un cadre en verre taillé en biseau, ou un cadre en ChromeClass attirent

davantage l'attention et apportent une touche d'élégance dans votre cuisine. Toutes ces variantes sont faciles à poser et s'intègrent parfaitement dans de nombreuses combinaisons d'éléments de cuisine.

COMPARATIF INDUCTION

	GK16TWS.1F	GK16TWS.1F Wok	GK26TMS.2F	GK26TWS.1F	GK46TIMPS	GK56TMS	GK46TIMAS	GK46TMS	GK37TMS	GK37TIMPS
Page de la brochure	68	68	69	69	70	70	70	71	71	71

Exécutions

Cadre en acier chromé (inox)					✓	✓	✓	✓	✓	✓
Encastrement à fleur	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Taille en biseau					✓	✓	✓	✓	✓	✓

Applications

Nombre de foyers	2	1	2	2	4	5	4	4	3	3
Nombre de foyers PowerPlus		1	2		4	5	4	4	3	3
Interconnexion de zones	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓		

Emploi et entretien

Slider multiple/sélection directe	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓
Ecran graphique					✓		✓			
Minuterie	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Arrêt automatique	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Touche pause		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Démarrage rapide automatique			✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fonction mijoter			✓		✓	✓	✓	✓	✓	
Touche de protection pour nettoyage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fonction rappel de programmation	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fonction Fondre		✓	✓		✓	✓	✓	✓		
Fonction Maintien au Chaud		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temps de réaction rapide	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sécurité enfants	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



GK16TIYS.1F

Teppan Yaki

Programmes

-  Commande par slider
-  Pack de sécurité
-  Programmeur durée et fin de cuisson
-  Minuterie sonore
-  Optimal pour la viande
-  Optimal pour les légumes
-  Optimal pour le poisson
-  Interconnexion de zones
-  Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
-  Taille

Puissance maximale (2 × 1400 watts)
7 niveaux de température (70 à 240 °C)

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 57,1 × 384 × 501 mm/R1.5

Prix *

Encastrement à fleur

GK16TIYS.1F/3100860202

2999.-

Inclus : 2 spatules, 1 cloche de cuisson



GK16TIWS.1F

Wok

Programmes

-  Commande par slider
-  9 niveaux de puissance
-  Pack de sécurité
-  PowerPlus pour tous les foyers
-  Touche pause
-  Programmeur durée et fin de cuisson
-  Minuterie sonore
-  Protection pour nettoyage
-  Fonction fondre
-  Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
-  Taille

Puissance maximale avec PowerPlus
(3000 watts)

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 128,5 × 384 × 501 mm/R1.5

Prix *

Encastrement à fleur

GK16TIWS.1F/3101060102

2499.-

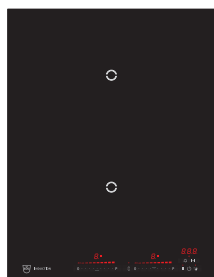
Inclus: 1 set de poêle WOK

Tous les champs de cuisson à fleur

Accessoires

- Kit baguette intermédiaire pour raccord de
plaques à fleur de plan
(H63789)

99.-

**GK26TIMS.2F**

GK26

Programmes

- Commande par slider
- 9 niveaux de puissance
- Pack de sécurité
- PowerPlus pour tous les foyers
- Touche pause
- Fonction Maintien au Chaud
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Protection pour nettoyage
- Interconnexion de zones
- Fonction fondre
- Fonction Mijoter
- Détection de récipient (10-22 cm)
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Taille

Puissance maximale avec PowerPlus
(2 × 3700 watts)

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 51,7 × 384 × 501 mm/R1.5

Prix*

Encastrément à fleur

GK26TIMS.2F/3100160202

1299.-**GK26TIYS.1F**

Teppan Yaki

Programmes

- Commande par slider
- Pack de sécurité
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Minuterie sonore
- Optimal pour la viande
- Optimal pour les légumes
- Optimal pour le poisson
- Interconnexion de zones
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Taille

Puissance maximale (2 × 2800 watts)
7 niveaux de température 70 à 240 °C

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 57,1 × 571 × 501 mm/R1.5

Prix*

Encastrément à fleur

GK26TIYS.1F/3100960202

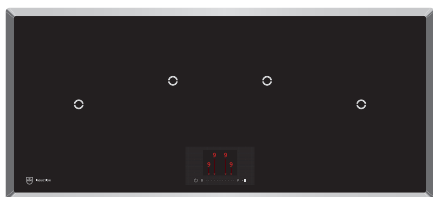
3999.-

Inclus : 2 spatules, 1 cloche de cuisson

Tous les champs de cuisson à fleur**Accessoires**

- Kit baguette intermédiaire pour raccord de plaques à fleur de plan (H63789)

99.-



GK46TIMPSC

Programmes

- Commande par slider
- Ecran d'affichage en 4 langues
- 9 niveaux de puissance
- Pack de sécurité
- PowerPlus pour tous les foyers
- Touche pause
- Fonction Maintien au Chaud
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Protection pour nettoyage
- Interconnexion de zones
- Fonction fondre
- Fonction Mijoter
- Détection de récipient (10-22 cm)
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Taille

Puissance maximale avec PowerPlus
(4 × 3700 watts)

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 49,7 × 910 × 410 mm

Prix* Cadre en acier chromé

GK46TIMPSC/3102960400 **2099.-**

GK46TIMPSF identique au GK46TIMPSC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 51 × 880 × 380 mm/R1.5

Prix* Encastrément à fleur

GK46TIMPSF/3102960402 **2099.-**

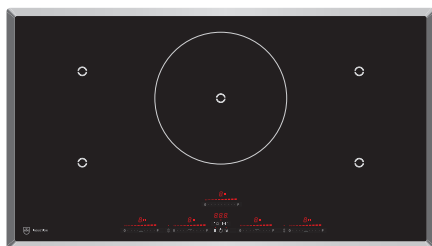
GK46TIMPS identique au GK46TIMPSC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 47 × 910 × 410 mm

Prix* Taille en biseau

GK46TIMPS/3102960404 **2099.-**



GK56TIMSC

Programmes

- Commande par slider
- 9 niveaux de puissance
- Pack de sécurité
- PowerPlus pour tous les foyers
- Touche pause
- Fonction Maintien au Chaud
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Protection pour nettoyage
- Interconnexion de zones
- Fonction fondre
- Fonction Mijoter
- Détection de récipient (10-22 cm)
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Taille

Puissance maximale avec PowerPlus
(5 × 3700 watts)

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 51,3 × 910 × 514 mm

Prix* Cadre en acier chromé

GK56TIMSC/89A336 **2899.-**

GK56TIMS.1F identique au GK56TIMSC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 53,3 × 897 × 501 mm/R1.5

Prix* Encastrément à fleur

GK56TIMS.1F/3102060502 **2899.-**

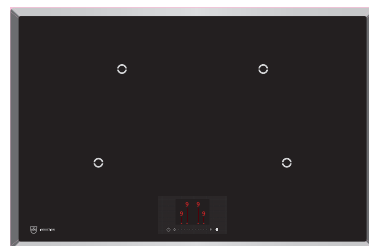
GK56TIMS identique au GK56TIMSC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 49,3 × 910 × 514 mm

Prix* Taille en biseau

GK56TIMS/89A337 **2899.-**



GK46TIMASC

Programmes

- Commande par slider
- Ecran d'affichage en 4 langues
- 9 niveaux de puissance
- Pack de sécurité
- PowerPlus pour tous les foyers
- Touche pause
- Fonction Maintien au Chaud
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Protection pour nettoyage
- Interconnexion de zones
- Fonction fondre
- Fonction Mijoter
- Détection de récipient (10-22 cm)
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Taille

Puissance maximale avec PowerPlus
(4 × 3700 watts)

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 48,5 × 774 × 514 mm

Prix* Cadre en acier chromé

GK46TIMASC/3103060400 **1799.-**

GK46TIMASF identique au GK46TIMASC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 50,5 × 761 × 501 mm/R1.5

Prix* Encastrément à fleur

GK46TIMASF/3103060402 **1799.-**

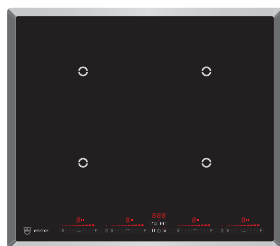
GK46TIMAS identique au GK46TIMASC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 46,5 × 774 × 514 mm

Prix* Taille en biseau

GK46TIMAS/3103060404 **1799.-**



GK46TIMSC

Programmes

- Commande par slider
- 9 niveaux de puissance
- Pack de sécurité
- PowerPlus pour tous les foyers
- Touche pause
- Fonction Maintien au Chaud
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Programmateur durée et fin de cuisson
- Protection pour nettoyage
- Interconnexion de zones
- Fonction fondre
- Fonction Mijoter
- Détection de récipient (10-22 cm)
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Taille

Puissance maximale avec PowerPlus
(4 × 3700 watts)

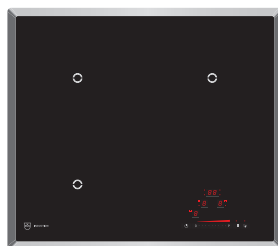
Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 49,7 × 584 × 514 mm

Prix* Cadre en acier chromé

GK46TIMSC/88A336

1399.-



GK37TIMSC

Programmes

- Commande par slider
- 9 niveaux de puissance
- Pack de sécurité
- PowerPlus pour tous les foyers
- Touche pause
- Fonction Maintien au Chaud
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Programmateur durée et fin de cuisson
- Protection pour nettoyage
- Fonction Mijoter
- Détection de récipient (10-22 cm)
- Taille

Puissance maximale avec PowerPlus
(3000 watts à l'avant/2 × 3700 watts à l'arrière)

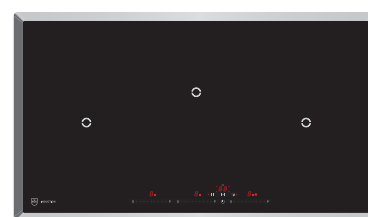
Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 49,7 × 584 × 514 mm

Prix* Cadre en acier chromé

GK37TIMSC/3104160300

999.-



GK37TIMPSC

Programmes

- Commande par slider
- 9 niveaux de puissance
- Pack de sécurité
- PowerPlus pour tous les foyers
- Touche pause
- Fonction Maintien au Chaud
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Programmateur durée et fin de cuisson
- Protection pour nettoyage
- Détection de récipient (10-22 cm)
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Taille

Puissance maximale avec PowerPlus
(3 × 3700 watts)

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 48,5 × 774 × 444 mm

Prix* Cadre en acier chromé

GK37TIMPSC/3103860300

1699.-

GK46TIMS.1F identique au GK46TIMSC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 51,7 × 571 × 501 mm/R1.5

Prix* Encastrement à fleur

GK46TIMS.1F/3101460402

1399.-

GK37TIMSF identique au GK37TIMSC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 51,7 × 571 × 501 mm/R1.5

Prix* Encastrement à fleur

GK37TIMSF/3104160302

999.-

GK37TIMPSF identique au GK37TIMPSC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 51 × 744 × 414 mm/R1.5

Prix* Encastrement à fleur

GK37TIMPSF/3103860302

1699.-

GK46TIMS identique au GK46TIMSC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 47,7 × 584 × 514 mm

Prix* Taille en biseau

GK46TIMS/88A337

1399.-

GK37TIMS identique au GK37TIMSC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 47,7 × 584 × 514 mm

Prix* Taille en biseau

GK37TIMS/3104160304

999.-

GK37TIMPS identique au GK37TIMPSC

Dimensions de l'appareil

(H × L × P) : 47,7 × 774 × 444 mm

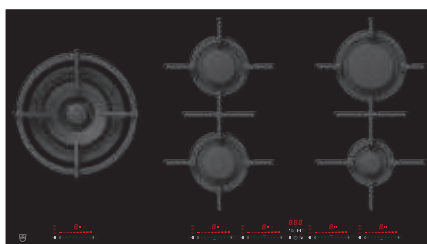
Prix* Taille en biseau

GK37TIMPS/3103860304

1699.-

COMPARAISON DES PRODUITS GAZ

	GAS 951 GSAZ	GAS 641 GSAZ	GAS 421 GSAZ	GAS 411 GSAZ
Page de la brochure	72	72	73	73
Exécutions				
à fleur ou à poser	✓	✓	✓	✓
Applications				
Nombre de zones de cuisson	5	4	2	1
Fonction bridge	✓	✓		
Emploi et entretien				
Slider multiple/sélection directe	✓	✓	✓	✓
Minuterie	✓	✓	✓	✓
Arrêt automatique	✓	✓	✓	✓
Touche pause	✓	✓	✓	✓
Départ rapide automatique	✓	✓	✓	✓
Fonction fondre	✓	✓	✓	✓
Fonction Mijoter	✓	✓	✓	✓
Fonction maintien au chaud	✓	✓	✓	✓
Fonction de protection pour le nettoyage	✓	✓	✓	✓
Fonction de restauration	✓	✓	✓	✓
Sécurité enfants	✓	✓	✓	✓
Supports résistant au lave-vaisselle	✓	✓	✓	✓
Autres fonctions				
Arrêt de sécurité	✓	✓	✓	✓
Indication de chaleur résiduelle	✓	✓	✓	✓
Surveillance automatique des flammes	✓	✓	✓	✓
Réallumage automatique	✓	✓	✓	✓
Allumage à une main	✓	✓	✓	✓



GAS951 GSAZ Dispo à partir de juin

Modes de fonctionnement

- Commande par slider
- 9 niveaux de puissance
- Touche pause
- Protection pour le nettoyage
- Fonction maintien au chaud
- Fonction fondre
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Interconnexion de zones
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Fonction Mijoter
- Taille
- Black Design

- Surveillance automatique des flammes
- Réallumage automatique
- Allumage à une main
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité
- Indication de chaleur résiduelle

Puissance des zones de cuisson

Gauche : Brûleur Power Wok 6 kW
 Avant centre : 1,75 kW
 Arrière centre : 1,75 kW
 Avant droit : 1 kW
 Arrière droit : 3 kW

Gaz naturel 20 mbar
 Gaz liquéfié 28-30/37 mbar -
 jeu d'injecteurs fourni

Dimensions (L x P) : 897 x 501 mm

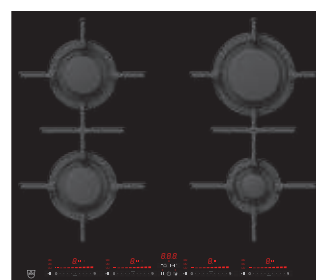
Design spécial

- 1 appareil - 2 possibilités d'encastrement
- A poser ou à fleur
- Supports noirs, émaillés

Prix* A fleur ou à poser

GAS951 GSAZ/3107260515

2950.-



GAS641 GSAZ Dispo à partir de juin

Modes de fonctionnement

- Commande par slider
- 9 niveaux de puissance
- Touche pause
- Protection pour nettoyage
- Fonction maintien au chaud
- Fonction fondre
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Interconnexion de zones
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Fonction Mijoter
- Taille
- Black Design

- Surveillance automatique des flammes
- Réallumage automatique
- Allumage à une main
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité
- Indication de chaleur résiduelle

Puissance des zones de cuisson

Avant gauche : 1,75 kW
 Avant droit : 1 kW
 Arrière gauche : 1,75 kW
 Arrière droit : 3 kW

Gaz naturel 20 mbar
 Gaz liquéfié 28-30/37 mbar -
 jeu d'injecteurs fourni

Dimensions (L x P) : 571 x 501 mm

Design spécial

- 1 appareil - 2 possibilités d'encastrement
- A poser ou à fleur
- Supports noirs, émaillés

Prix* A fleur ou à poser

GAS641 GSAZ/3107160415

2750.-



GAS421GSAZ Dispo à partir de juin

Modes de fonctionnement

- Commande par slider
- 9 niveaux de puissance
- Touche pause
- Protection pour nettoyage
- Fonction maintien au chaud
- Fonction fondre
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Fonction Mijoter
- Taille
- Black Design

- Surveillance automatique des flammes
- Réallumage automatique
- Allumage à une main
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité
- Indication de chaleur résiduelle

Puissance des zones de cuisson

Avant : 1,75 kW
Arrière : 3 kW

Gaz naturel 20 mbar
Gaz liquéfié 28-30/37 mbar -
jeu d'injecteurs fourni

Dimensions (L×P) : 384×501 mm

Design spécial

- 1 appareil - 2 possibilités d'encastrement
- A poser ou à fleur
- Supports noirs, émaillés

Prix* A fleur ou à poser

GAS421GSAZ/3106460215

2499.-



GAS411GSAZ Dispo à partir de juin

Modes de fonctionnement

- Commande par slider
- 9 niveaux de puissance
- Touche pause
- Protection pour nettoyage
- Fonction maintien au chaud
- Fonction fondre
- Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
- Programmeur durée et fin de cuisson
- Démarrage rapide automatique
- Minuterie sonore
- Fonction Mijoter
- Taille
- Black Design

- Surveillance automatique des flammes
- Réallumage automatique
- Allumage à une main
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité
- Indication de chaleur résiduelle

Puissance des zones de cuisson

Brûleur Power Wok : 6 kW

Gaz naturel 20 mbar
Gaz liquéfié 28-30/37 mbar -
jeu d'injecteurs fourni

Dimensions (L×P) : 384×501 mm

Design spécial

- 1 appareil - 2 possibilités d'encastrement
- A poser ou à fleur
- Supports noirs, émaillés

Prix* A fleur ou à poser

GAS411GSAZ/3106360115

2350.-

Tous les champs de cuisson au gaz

Accessoires

- Set baguette intermédiaire pour gaz combinés, à fleur (H63789) **99.-**
- Set baguette intermédiaire pour gaz combinés, à poser (1014361) **115.-**
- Grilles de support auxiliaires pour petites marmites, rehausse Mokka (1015122) **47.-**

Zones de cuisson et taille max. des casseroles (Ø fond de casserole)

- 1 kW* : 16 cm
- 1,75 kW* : 20 cm
- 3 kW* : 26 cm
- 6 kW/Wok** : 40 cm

* 1 cercle de flammes

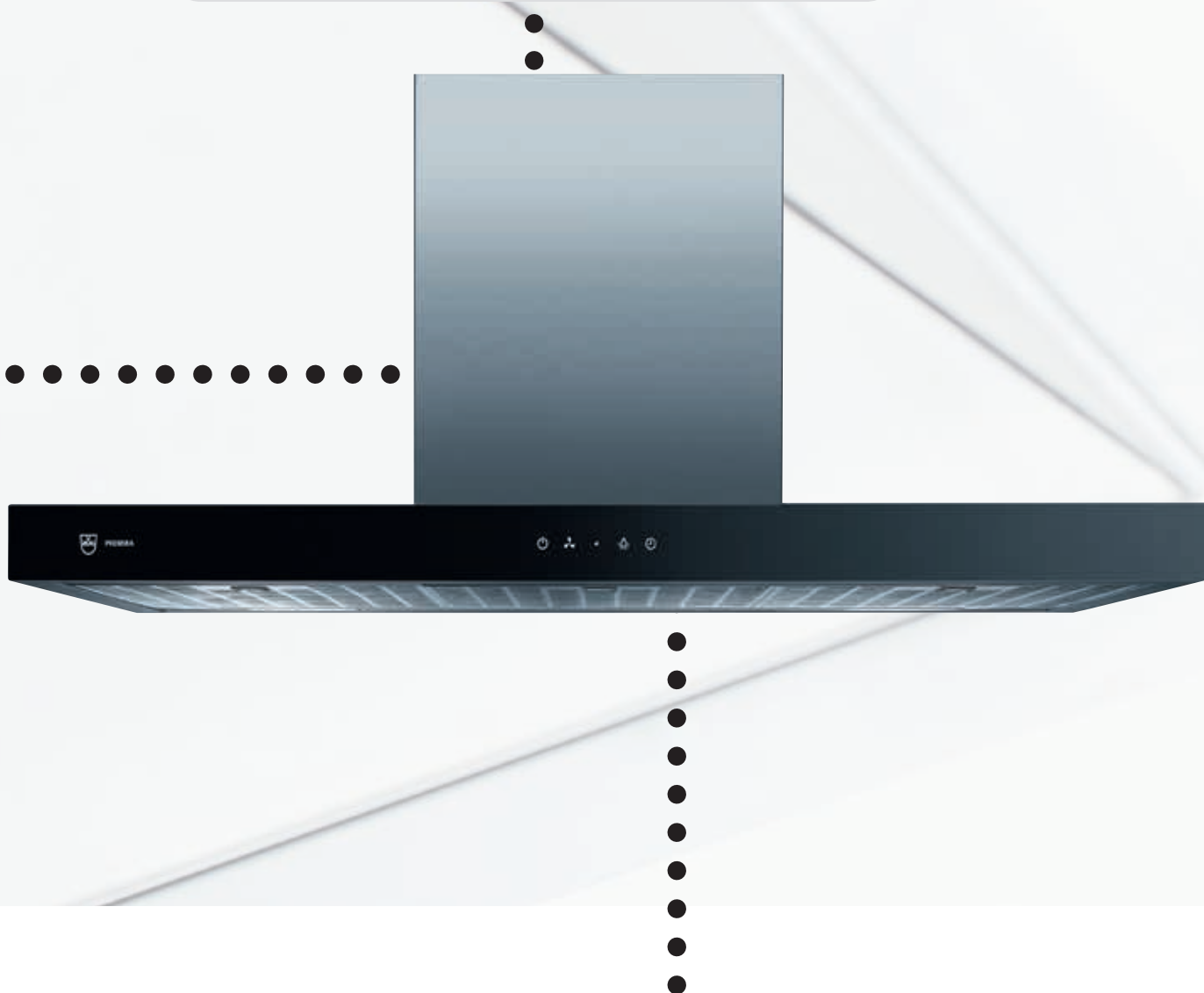
** 2 cercles de flammes

Hottes d'aspiration

La hotte murale Premira est disponible en version à évacuation d'air ou à recyclage d'air. La hotte à recyclage d'air est fournie avec **un pack de filtres à charbon actif** de 5 kg ou de 2,5 kg.



La **hotte murale Premira** recèle un moteur performant qui assure non seulement une séparation efficace des graisses, mais convainc également par un fonctionnement silencieux et une consommation très faible en électricité.



Avec son panneau frontal au design élancé, ses matériaux nobles et sa finition de qualité, cette hotte d'aspiration réunit à la perfection un design discret et **un niveau de fonctionnalité élevé.**

LA QUALITÉ IRRÉPROCHABLE DES APPAREILS V-ZUG
PEUT ÊTRE APPRÉCIÉE PAR LA VUE, LE TOUCHER ET
L'OUÏE.



« LES TENDANCES, C'EST COMME LES COIFFURES,
ÇA VA ET ÇA VIENT. UNE CUISINE EN REVANCHE
SE PLANIFIE POUR DE NOMBREUSES ANNÉES »

Deux choses relient Roman Burkard et V-ZUG : d'une part leur proximité géographique et d'autre part leur capacité à appréhender les choses dans leur ensemble, et ce jusque dans les moindres détails fonctionnels et esthétiques. L'architecte construit pour l'avenir et crée ainsi des espaces pour la vie.



« CHAQUE MAÎTRE D'ŒUVRE DÉCIDE SI LA CUISINE DOIT ÊTRE CONÇUE EN TANT QUE POSTE DE TRAVAIL OU EN TANT QUE PARTIE DU SALON, C'EST UNE DÉCISION TRÈS PERSONNELLE. »

Roman Burkard, gérant Burkard Burkard AG

Roman Burkard possède un regard d'aigle. Dans son travail, il considère les choses dans leur ensemble, mais porte toujours son attention sur les moindres détails. Que ce soit pour la planification d'un logement en propriété, d'appartements de location ou d'un centre pour personnes âgées, l'architecte diplômé et gérant du cabinet Burkard Burkard à Zoug souhaite construire des bâtiments pour l'avenir. C'est pour cela que la perspective de l'oiseau est si essentielle à son travail. En effet, qui prend de l'altitude, voit mieux au loin. « Nous sommes intégrés à la plupart des projets dès le début », explique Roman Burkard. L'architecte n'a pas seulement un regard perspicace, il est aussi un bon auditeur. « La première étape consiste toujours à clarifier les besoins du maître d'œuvre », raconte-t-il. « Chaque maître d'œuvre décide, par exemple, si la cuisine doit être conçue principalement en tant que poste de travail ou en tant que partie du salon, c'est une décision très personnelle. » De telles questions sont importantes pour déterminer le plan d'un bâtiment et savoir si la cuisine devra être construite comme pièce ouverte ou fermée. Les cuisines ouvertes sont très tendance, mais Roman Burkard reste très critique : « Les tendances, c'est comme les coiffures, ça va et ça vient. Une cuisine en revanche se planifie pour de nombreuses années. Ma tâche est de sensibiliser les maîtres d'ouvrages à des solutions durables. »

Fonctionnalité au premier plan

Un habitat efficace en termes d'énergie fait partie des tendances prometteuses. Comme l'enveloppe des bâtiments est de plus en plus étanche à l'air, il est toujours plus important de prévoir de bonnes solutions d'aération. Une hotte d'aspiration performante peut y contribuer fortement. « Une hotte d'aspiration bien opérationnelle est importante, notamment

dans les cuisines ouvertes, car elle empêche que les mauvaises odeurs ne se transmettent dans tout l'appartement », explique Roman Burkard. Pour la planification détaillée, il travaille en étroite collaboration avec un spécialiste des cuisines. « Intégrée dans un placard, une hotte d'aspiration peut être installée de manière aussi fonctionnelle que discrète », explique l'architecte. « Montée au-dessus d'un îlot de cuisson, une belle hotte îlot peut même constituer un élément décoratif à part entière. Elle peut alors faire l'effet d'une séparation et donner à la cuisine un tout nouveau style », ajoute-t-il.

Esthétique au second plan

Quand il aborde le plan visuel, l'architecte fait confiance à son œil professionnel : matériaux de haute qualité, formes intemporelles et commande élégante, de telles finesses font des appareils de cuisine des objets design. « L'esthétique joue certes un rôle crucial, notamment dans les cuisines ouvertes, mais elle ne doit pas entraver le caractère fonctionnel des appareils. C'est en effet la seule manière pour obtenir un concept global harmonieux », Roman Burkard en est convaincu. Dans ses bâtiments, il recourt dès que possible aux appareils électroménagers de V-ZUG, et ce depuis de nombreuses années. « Je tiens à soutenir le secteur industriel de Zoug. La proximité au site de production et aux personnes a créé une tout autre relation avec V-ZUG », dit-il. Mais V-ZUG et lui ne sont pas reliés seulement par le site, mais également par leur détermination, la responsabilité qu'ils assument pour l'avenir et les espaces d'inspiration qu'ils créent.



TOUS LES TYPES DE HOTTES D'ASPIRATION POUR DES SOLUTIONS AUSSI ESTHÉTIQUES QUE FONCTIONNELLES

Que vous recherchiez une hotte design qui témoigne de votre bon goût ou d'un appareil à encastrer pour des raisons purement pratiques : chez V-ZUG, vous trouverez le produit qui convient le mieux à votre cuisine. Désormais, notre gamme comprend aussi une hotte à filins ainsi qu'une hotte de plan de travail.



Hottes de plafond



Hottes de plan de travail



Hottes îlots



Hottes murales



Hotte îlot suspendue par des filins



Hottes à encastrer

Hottes îlots et hottes de plafond

Les hottes îlots et hottes de plafond sont parfaitement adaptées aux cuisines dotées d'un champ de cuisson en îlot. Pour ceux qui privilégient une élégance plus discrète, nous avons ajouté à notre assortiment une hotte suspendue par des filins.

Hottes à encastrer

Une hotte d'aspiration à encastrer vous permet d'utiliser de manière optimale l'espace de votre cuisine. Vous pouvez, par exemple, planifier élégamment son intégration en combinaison avec une étagère à épices.

Nouveau : hottes de plan de travail

Raffinée, la hotte de plan de travail possède un corps d'aspiration escamotable. Après utilisation, elle disparaît de nouveau sous son cache. Nous recommandons de combiner les hottes de plan de travail avec les champs de cuisson Panorama – pour une aspiration optimale des vapeurs de cuisson.

Hottes murales

Ce type de hotte s'utilise principalement lorsque votre champ de cuisson est placé contre le mur.



SON NOM EST DÉJÀ TOUT UN PROGRAMME : PREMIRA EST NOTRE PRODUIT PHARE DANS LE SEGMENT DES HOTTES D'ASPIRATION

La ligne Premira a plus d'une corde à son arc: en effet, ces hottes ne sont pas seulement équipées d'une technologie novatrice, elles sont aussi hautement performantes, peu gourmandes en électricité et font très bonne figure. En d'autres mots, elles sont les vedettes parmi les hottes d'aspiration.

Une élégance discrète à l'extérieur

Si vous recherchez une hotte d'aspiration exclusive, nous avons ce qu'il vous faut : la ligne Premira qui comprend des hottes murales, îlots, à encastrer ou de plan de travail, possède toute une série de caractéristiques hors pair. Le panneau frontal des hottes îlot et murale au design élancé (hauteur de seulement 55 mm) existe en version verre – cette combinaison de matériaux confère à cette hotte un caractère incomparable et une véritable élégance.

Une technique d'excellence à l'intérieur

Toutes les hottes d'aspiration Premira sont proposées, à la fois, en solution avec évacuation d'air ou à recyclage d'air. Contrairement à la hotte à évacuation d'air qui dirige l'air vicié vers l'extérieur, la hotte à recyclage d'air purifie l'air avant de le restituer à l'environ-

nement. Grâce à la solution à recyclage d'air, vous n'avez plus à vous occuper de l'entretien : des packs de filtres à charbon actif de qualité pouvant aller jusqu'à 5 kg garantissent **un fonctionnement sans entretien pendant 5 ans** environ et une capacité d'absorption des odeurs très élevée. Le moteur performant consomme, de même que l'éclairage LED intégré, très peu d'électricité et son fonctionnement est de plus très silencieux.

Aspiration périphérique

La ligne Premira possède aussi un système hautement efficace d'aspiration périphérique placée en bordure de l'appareil. Les buées sont ainsi rapidement aspirées par une mince fente se trouvant entre l'écran de verre et le corps de la hotte, puis éliminées de manière optimale.

COMPARATIF HOTTES DE PLAFOND, HOTTES ÎLOTS, HOTTES MURALES ET HOTTES DE PLAN DE TRAVAIL

	DSDSR12	DST59	DIAS	DI Premira (PQ)	DI Premira (PQG)	DW Premira (PQG)	DW Premira (PQ)
Page de la brochure	82	82	83	83	83	84	84

Exécutions

ChromeClass	✓			✓			
ChromeClass/verre	✓	✓			✓	✓	
Miroir frontal (et arrière sur DIAS)			✓				✓
Largeur 130 cm				✓			
Largeur 120 cm	✓				✓	✓	✓
Largeur 100 cm			✓	✓	✓		
Largeur 90 cm		✓				✓	✓
Évacuation d'air	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife		✓					
Recyclage d'air avec 5 kg de charbon actif	✓			✓	✓	✓	✓
Recyclage d'air avec 4 kg de charbon actif		✓	✓				
Recyclage d'air avec 2,5 kg de charbon actif				✓	✓	✓	✓

Applications

Aspiration périphérique	✓				✓	✓	
Éclairage à LED	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Couleur de lumière	K 3000	4000	3000	3000	3000	3000	3000
Nombre de filtres à graisse	4	2	3	4	8	6/8	3/4
Arrêt automatique	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Niveau intensif	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fonction Clean-Air	✓	✓	✓				
Témoin de saturation du filtre à graisse	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Éclairage à variateur d'intensité	✓	✓	✓				
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air				✓*	✓*	✓*	✓*
Raccordement pour contacteur de fenêtre				✓*	✓*	✓*	✓*

Emploi et entretien

Touches à effleurement		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Touches à pression	✓						
Nombre de niveaux de puissance	4	4	4	4	4	4	4
Affichage lumineux de la puissance choisie	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

* Contre supplément de prix



DSDSR12

Haute performance et discrétion esthétique – cette hotte d'aspiration est directement intégrée dans le plafond.

Programmes

- Débit d'air maximal
- Raccord d'évacuation avec clapet de retenue intégré
- Évacuation de l'air
- Recyclage d'air
- Éclairage à variateur d'intensité
- Télécommande comme accessoire incl.
- Témoin de saturation du filtre à graisse
- Niveau intensif
- Arrêt différé
- Aspiration périphérique
- 2 lampes LED

Énergie



Dimensions sans cheminée

(hauteur de façade × L × P) :
133 × 1200 × 700 mm

Hauteur évacuation d'air : 318 mm



DSDSR12

Haute performance et discrétion esthétique – cette hotte d'aspiration est directement intégrée dans le plafond.

Programmes

- Débit d'air maximal
- Raccord d'évacuation avec clapet de retenue intégré
- Évacuation de l'air
- Recyclage d'air
- Éclairage à variateur d'intensité
- Télécommande comme accessoire incl.
- Témoin de saturation du filtre à graisse
- Niveau intensif
- Arrêt différé
- Aspiration périphérique
- 2 lampes LED

Énergie



Dimensions sans cheminée

(hauteur de façade × L × P) :
133 × 1200 × 700 mm

Hauteur évacuation d'air : 318 mm



DSTS9

Dispo à partir de mai

Une classe indéniable : cette hotte de plan de travail escamotable confère à votre cuisine une note d'exclusivité. Pose à fleur possible.

Programmes

- Débit d'air maximal
- Raccord d'évacuation avec clapet de retenue intégré
- Évacuation de l'air
- Recyclage d'air
- Éclairage à variateur d'intensité
- Commande ultrasensible
- Niveau intensif
- Arrêt différé
- Témoin de saturation du filtre à graisse
- Témoin de saturation du filtre à charbon
- Lampes LED

Énergie



Dimensions (H × L × P) :

646 × 880 × 352 mm

Hauteur au-dessus du plan (hotte déployée) : 400 mm

Prix* DSDSR12 (120 cm)

Hotte de plafond

Verre (blanc) DSDSR12g/6400360005 **2599.-**

Accessoires pour le mode recyclage

Boîtier de recyclage d'air avec
5 kg de charbon actif
env. 5 ans sans entretien
(1012160)

603.-

Accessoires pour variante avec moteur externe

Set de montage
(H43403)

289.-

Prix* DSDSR12 (120 cm)

Hotte de plafond

ChromeClass DSDSR12c/6400360003 **2399.-**

Accessoires pour le mode recyclage

Boîtier de recyclage d'air avec
5 kg de charbon actif
env. 5 ans sans entretien
(1012160)

603.-

Accessoires pour variante avec moteur externe

Set de montage
(H43403)

289.-

Prix* DSTS9 (90 cm)

Hotte de plan de travail

Verre DSTS9g/6400460005 **2499.-**

Accessoires pour le mode recyclage

Filtre charb. actif Longlife
(1012163) **195.-**
Boîtier de recyclage d'air avec
4 kg charbon actif
env. 3,5 ans sans entretien
(1012161) **273.-**

Accessoires pour variante avec moteur externe

Set de montage
(1012164)

283.-

**DIAS****Dispo à partir de mai**

Pour les exigences les plus élevées: suspendue à des câbles, cette hotte îlot brille par son élégance rare.

Programmes

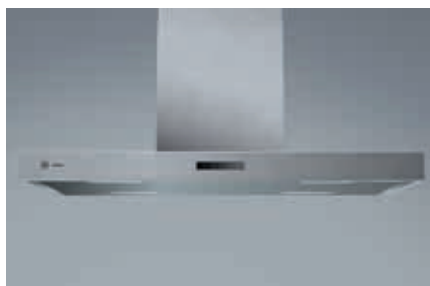
- Débit d'air maximal
- Commande ultrasensible
- Recyclage d'air
- Protection pour nettoyage
- Témoin de saturation du filtre à graisse
- Témoin de saturation du filtre à charbon
- Niveau intensif
- Arrêt différé
- Télécommande comme accessoire
- 4 lampes LED

Énergie**Dimensions**

(hauteur de façade × L × P) :
132 × 1000 × 700 mm

Hauteur jusqu'au plafond

recyclage d'air : 500-2000 mm

**DI Premira PQG**

Notre solution premium pour les îlots qui se distingue par son élégant panneau en verre, d'où son aspiration périphérique.

Programmes

- Débit d'air maximal
- Commande ultrasensible
- Raccord d'évacuation avec clapet de retenue intégré
- Évacuation de l'air
- Recyclage d'air
- Protection pour nettoyage
- Témoin de saturation du filtre à graisse
- Témoin de saturation du filtre à charbon
- Niveau intensif
- Arrêt différé
- Télécommande comme accessoire
- Aspiration périphérique
- 4 lampes LED

Énergie**Dimensions sans cheminée**

(hauteur de façade × L × P) :
70 × 1000/1200 × 700 mm

Hauteur avec cheminée

évacuation d'air : 490-1320 mm

recyclage d'air : 580-1425 mm

(dépendant du choix de cheminée et de filtre)

**DI Premira PQ**

Cet appareil premium vous simplifie la vie: il est sans entretien jusqu'à 5 ans dans sa version recyclage d'air.

Programmes

- Débit d'air maximal
- Commande ultrasensible
- Raccord d'évacuation avec clapet de retenue intégré
- Évacuation de l'air
- Recyclage d'air
- Protection pour nettoyage
- Témoin de saturation du filtre à graisse
- Témoin de saturation du filtre à charbon
- Niveau intensif
- Arrêt différé
- Télécommande comme accessoire
- 4 lampes LED

Énergie**Dimensions sans cheminée**

(hauteur de façade × L × P) :
55 × 1000/1300 × 700 mm

Hauteur avec cheminée

évacuation d'air : 475-1305 mm

recyclage d'air : 565-1410 mm

(dépendant du choix de cheminée et de filtre)

Prix* DIAS10 (100 cm)Verre DIAS10g/6300960005 **2899.-****Prix*** DI PQG 12 (120 cm)ChromeClass DIPQG12c/6300560003 **2499.-****Prix*** DI PQ 13 (130 cm)ChromeClass DIPQ13C/6300660003 **1499.-****Accessoires pour le mode recyclage**

Filtre avec 4 kg de charbon actif
env. 3,5 ans sans entretien
(10112644)

incl.**Accessoires pour le mode recyclage**

Filtre avec 5 kg de charbon actif
env. 5 ans sans entretien
(H42604)

329.-

Filtre avec
2,5 kg de charbon actif
env. 3 ans sans entretien
(H42605)

239.-**Accessoires pour le mode recyclage**

Filtre avec 5 kg de charbon actif
env. 5 ans sans entretien
(H42604)

329.-

Filtre avec
2,5 kg de charbon actif
env. 3 ans sans entretien
(H42605)

239.-



DW Premira PQG

Notre solution murale premium qui se distingue par son élégant panneau en verre, d'où son aspiration périphérique.

Programmes

-  Débit d'air maximal
-  Commande ultrasensible
-  Raccord d'évacuation avec clapet de retenue intégré
-  Évacuation de l'air
-  Recyclage d'air
-  Protection pour nettoyage
-  Témoin de saturation du filtre à graisse
-  Témoin de saturation du filtre à charbon
-  Niveau intensif
-  Arrêt différé
-  Télécommande comme accessoire
-  Aspiration périphérique
-  2 lampes LED

Énergie



Dimensions sans cheminée

(hauteur de façade × L × P) :

70 × 900/1200 × 550 mm

Hauteur avec cheminée

évacuation d'air : 475-1320 mm

recyclage d'air : 665-1440 mm

(dépendant du choix de cheminée et de filtre)

Prix* DW PQG 9 (90 cm)

ChromeClass DWPQG9c/6200460003 **1799.-**

Prix* DW PQG 12 (120 cm)

ChromeClass DWPQG12c/6200560003 **1999.-**

Accessoires pour le mode recyclage

Filtre avec 5 kg de charbon actif

env. 5 ans sans entretien

(H42604)

329.-

Filtre avec 2,5 kg de charbon actif

env. 3 ans sans entretien

(H42605)

239.-



DW Premira PQ

Cet appareil premium vous simplifie la vie : il est sans entretien jusqu'à 5 ans dans sa version recyclage d'air.

Programmes

-  Débit d'air maximal
-  Raccord d'évacuation avec clapet de retenue intégré
-  Recyclage d'air
-  Protection pour nettoyage
-  Évacuation de l'air
-  Télécommande comme accessoire
-  Témoin de saturation du filtre à graisse
-  Témoin de saturation du filtre à charbon
-  Niveau intensif
-  Arrêt différé
-  2/3 lampes LED

Énergie



Dimensions sans cheminée

(hauteur de façade × L × P) :

55 × 900/1200 × 550 mm

Hauteur avec cheminée

évacuation d'air : 460-1305 mm

recyclage d'air : 565-1425 mm

(dépendant du choix de cheminée et de filtre)

Prix* DW PQ 9 (90 cm)

Verre DWPQ9g/6200760005 **1099.-**

Prix* DW PQ 12 (120 cm)

Verre DWPQ12g/6200660005 **1299.-**

Accessoires pour le mode recyclage

Filtre avec 5 kg de charbon actif

env. 5 ans sans entretien

(H42604)

329.-

Filtre avec 2,5 kg de charbon actif

env. 3 ans sans entretien

(H42605)

239.-

COMPARATIF HOTTES À ENCASTRER

	DF PQ
Page de la brochure	85

Exécutions

ChromeClass	
Avec visière coulissante	✓
Largeur 120 cm	✓
Largeur 90 cm	✓
Largeur 60 cm	✓
Évacuation d'air	✓
Recyclage d'air avec 5 kg de charbon actif	✓
Recyclage d'air avec 2,5 kg de charbon actif	✓

Applications

Éclairage à LED	✓
Couleur de lumière	K 3000
Nombre de filtres à graisse	2/3/4
Arrêt différé	✓
Témoin de saturation du filtre à graisse	✓
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air	✓*
Raccordement pour contacteur de fenêtre	✓*

Emploi et entretien

Nombre de niveaux de puissance	4
Affichage lumineux de la puissance choisie	✓

* Contre supplément de prix



DF Premira

Notre solution à encastrer premium qui se distingue par son élégant écran en verre coulissant.

Programmes

680 m³/h	Débit d'air maximal
	Commande ultrasensible
150 mm	Raccord d'évacuation avec clapet de retenue intégré
	Protection pour nettoyage
	Évacuation de l'air
	Recyclage d'air
	Télécommande comme accessoire
AUTO	Témoin de saturation du filtre à graisse
AUTO	Témoin de saturation du filtre à charbon
AUTO	Niveau intensif
AUTO	Arrêt différé
LED	2/3 lampes LED

Énergie



dimensions (hauteur de façade × L × P) :

55 × 598/898/1 198 × 300 mm

(P max 495 mm avec écran en verre déployé)

Prix* DF PQ 6 (60 cm)

ChromeClass DFPQ6c/6101560003 **1099.-**

Prix* DF PQ 9 (90 cm)

ChromeClass DFPQ9c/6101460003 **1299.-**

Prix* DF PQ 12 (120 cm)

ChromeClass DFPQ12c/6101360003 **1499.-**

Accessoires pour le mode recyclage

Filtre avec 5 kg de charbon actif env. 5 ans sans entretien (H42606)	329.-
Filtre avec 2,5 kg de charbon actif env. 3 ans sans entretien (H42607)	239.-

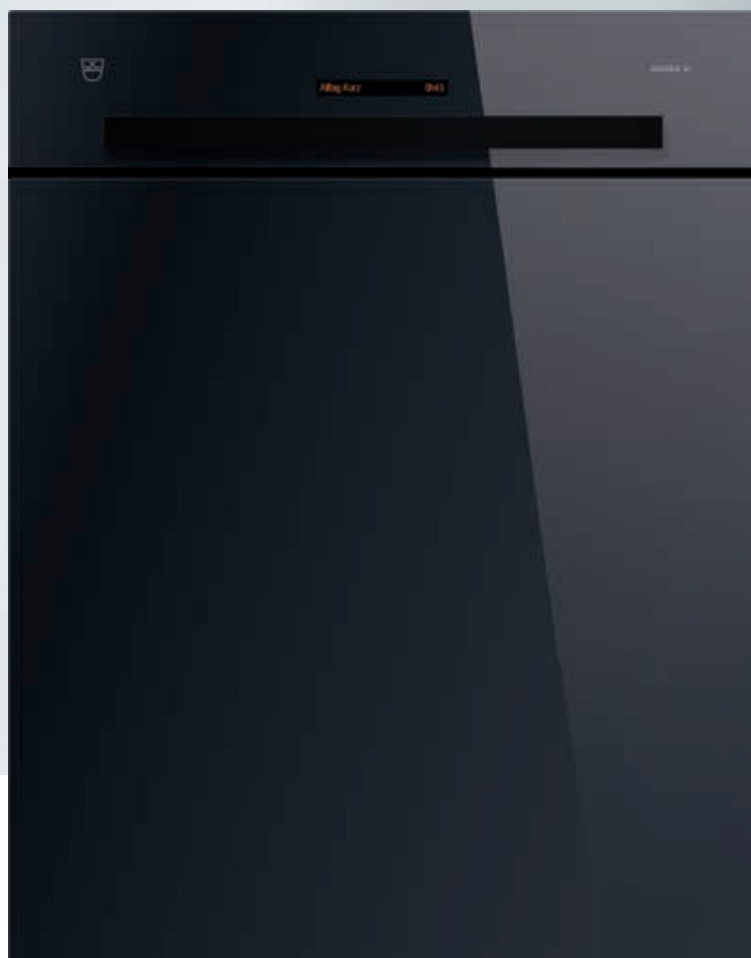
Lave-vaisselle

Quand il faut aller vite, l'Adora SL fournit des résultats extraordinaires : grâce au **programme sprint**, la vaisselle légèrement sale est lavée en quelques minutes seulement. Vous pouvez, entre temps, vous occuper de vos invités en toute tranquillité.

Le programme supplémentaire **SteamFinish** prend soin de votre vaisselle à la fin du processus de séchage en utilisant de la vapeur pure, pour une propreté sans tache et une brillance étincelante.



Véritable champion de l'espace, ce lave-vaisselle est conçu pour un grand volume et veille, grâce à des **paniers ultra-flexibles**, à ce que vous puissiez y ranger, de manière ergonomique, toute votre vaisselle en prenant le moins de place possible.



L'Adora SL est remarquable en termes d'efficacité des ressources : grâce à la classe d'efficacité énergétique A+++ (- 10%), il garantit non seulement une basse consommation, mais aussi une grande satisfaction.

DES USTENSILES DE CUISINE QUI VOUS
FONT BRILLER VOUS ET VOTRE VAISSELLE



« LE VIN À LA PORTÉE DE TOUS ! »

Mais à quoi reconnaît-on donc un bon vin ? Tout d'abord, au fait que la bouteille est vide. Car pour la journaliste spécialiste du vin, Britta Wiegmann, l'essentiel c'est bien le goût individuel de celui qui le boit. Pour elle, il n'y a qu'un impératif, que les verres soient d'une propreté irréprochable.

« ON PEUT BOIRE PRATIQUEMENT TOUS LES TYPES DE VIN DANS UN VERRE À PIED, EN FORME DE TULIPE ET MÊME DU CHAMPAGNE. »

Britta Wiegmann, Journaliste spécialiste du vin et dégustatrice diplômée



Est-ce que Britta Wiegmann lève parfois aussi son verre ? Elle rit. « Oui, dit-elle, je le lève souvent, même ! Pour m'assurer qu'il est bien propre. » Non, elle n'est pas une femme de ménage trop assidue. Mais conviviale, oui : « J'aime avoir la maison pleine d'invités. » Elle dépose alors, sur la table, une épaule d'agneau et une ou deux bouteilles de vin allant parfaitement avec « et il serait vraiment dommage que ce Châteauneuf sente l'armoire ou le produit-vaisselle. » Il est ainsi toujours important, avant de commencer la dégustation, de faire le test de l'odeur, c'est ce qu'elle a appris lors de son premier jour à la faculté d'œnologie de Bordeaux. Et elle révèle, dans le même temps, la solution à ce problème : « Il suffit de souffler sur le verre pour que de la buée se forme, comme lorsqu'on nettoie ses lunettes. La buée permet en effet également d'éliminer les mauvaises odeurs. » Elle jette un bref regard sur son lave-vaisselle et plaisante : « C'est en gros la forme originale du SteamFinish. »

Depuis 20 ans, Britta Wiegmann explore le monde des délices culinaires en tant que journaliste, experte en vins et dégustatrice. Mais elle est également connue en sa qualité de chroniqueuse et blogueuse vidéo pour le magazine « Coopération ». Le dernier né de ses projets baptisé « taste ! – Das Genussmagazin » (www.tastemagazin.ch) est une plateforme en ligne tournant autour des thèmes de l'alimentation, des boissons, des voyages et de la vie en général. Dans ce blog, elle révèle ses recettes et adresses préférées. Elle explique, par exemple, ce qui permet de prévenir une sensation râpeuse sur la langue (« lait de soja ! »), évoque le vin que l'on peut déguster sans honte dans un verre à eau (« Txakoli, un blanc provenant du Pays basque espagnol ») et comment on identifie un goût de bouchon (« avec de l'eau tiède »).

Un verre pour tous les cas

Son mot d'ordre : le vin est à la portée de tous, ce n'est pas compliqué. Les verres suspendus, tête en bas, dans sa cuisine sont pratiquement tous identiques. « Il est agréable de posséder différents modèles, mais ce n'est pas obligatoire. On peut boire tous les types de vin dans un verre à pied, en forme de tulipe et même du Champagne. » Et ils peuvent tous être lavés, sans exception, au lave-vaisselle. « Pour un reportage, j'ai eu l'occasion de jeter un œil curieux dans les coulisses de l'Orient-Express. Dans la cuisine, de la taille d'un mouchoir de poche et dotée d'un équipement spartiate, tous les verres sont lavés à l'eau froide ! Ce ne serait pas une alternative pour moi. Car contrairement à mon lave-vaisselle, il m'arrive souvent de casser un verre... »

Une menace appelée armoire

Vous voulez encore quelques astuces ? « Ne placez jamais vos verres à pied, tête orientée vers le bas, dans une armoire, au risque que de mauvaises odeurs s'accumulent dans la tulipe. Et si les verres sentent quand même mauvais, il suffit de les rafraîchir au lave-vaisselle, avec un programme court. » À la fin d'une soirée bien arrosée, elle choisit la facilité. Et d'ajouter : « À la fin de la soirée, je fais tourner le lave-vaisselle à deux reprises : une fois pour la vaisselle et une fois pour les verres. » D'ailleurs, à table, elle aime varier les vins, mais très rarement les verres. « Les vignerons n'en changent pas non plus », explique-t-elle et raconte que, lors de dîners en extérieur, les nombreux producteurs que compte son entourage, versent souvent les restes par terre. C'est ce que j'apprécie chez ces gens : les vignerons savent savourer la vie ! » En toute simplicité.



VOS INQUIÉTUDES EN MATIÈRE DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'EAU N'ONT PLUS LIEU D'ÊTRE

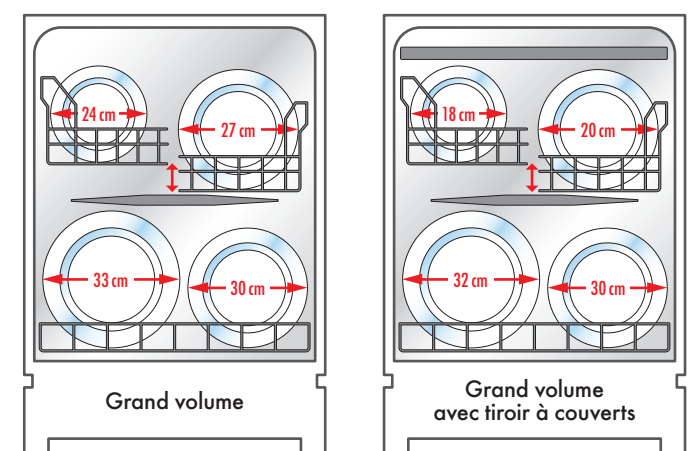
Une chose est sûre : un lave-vaisselle consomme bien moins d'énergie et d'eau que le lavage de la vaisselle à la main. C'est d'autant plus vrai pour les lave-vaisselle de V-ZUG qui comptent parmi les meilleurs en matière d'écologie.

Qualité rime avec économies d'énergie

Laver la vaisselle au lave-vaisselle permet non seulement de gagner du temps, mais est aussi nettement plus économique et écologique que le lavage à la main. Alors que pour le lavage à la main près de 40 litres d'eau sont nécessaires, l'Adora SL ne peut consommer que 5 litres en programme automatique. Si le lave-vaisselle est raccordé à l'eau chaude, une fonction spéciale peut être réglée – dans le cas d'Adora SL, la réduction de la consommation énergétique peut ainsi atteindre jusqu'à 90 %.

Nouveauté mondiale – Lave-vaisselle avec technologie de pompe à chaleur

Le lave-vaisselle Adora SL WP est également équipé d'une pompe à chaleur. Fabricant leader, V-ZUG monte dans ce lave-vaisselle une pompe à chaleur haute efficacité qui réduit quasiment de moitié la consommation d'électricité par rapport à des lave-vaisselle classiques. Dans le programme Eco, l'eau de rinçage est exclusivement chauffée par la pompe à chaleur, ce qui permet de maintenir la consommation d'énergie au strict minimum. En fonction du programme sélectionné, une deuxième source de chaleur est



Lave-vaisselle grand volume : capacité phénoménale

Véritables jumbos, ces lave-vaisselle ont une cuve plus élevée de 6,5 cm, ce qui leur permet d'accueillir des assiettes de 33 cm de diamètre dans la corbeille inférieure et des verres de 27,5 cm dans la corbeille supérieure.

activée pour atteindre une température constante. La chaleur émise par le lave-vaisselle est en effet récupérée par l'accumulateur de chaleur latente pour garantir un bilan thermique équilibré dans la cuisine.

Des fonctions économiques pour votre budget et votre satisfaction

Les lave-vaisselle de V-ZUG recèlent des capteurs et des fonctions avancés qui vous aident à économiser encore plus d'électricité, d'eau, de sel, de rinçage-éclat et donc d'argent.

- **Détecteur de turbidité** : ce détecteur mesure le degré de salissure de l'eau et veille à ce qu'il n'y ait pas de consommation inutile d'eau froide.
- **Réglage de la dureté de l'eau** : le réglage de la dureté de l'eau garantit en permanence la dureté idéale de l'eau. Le liquide vaisselle est plus efficace, la vaisselle et les verres sont mieux protégés.
- **Dosage du produit rinçage-éclat** : la dose de rinçage-éclat est automatiquement adaptée à la dureté de l'eau et à la charge : vous faites des économies de rinçage-éclat.
- **Touche d'économie d'énergie** : le lave-vaisselle réduit la température de 5 °C et permet ainsi d'économiser 10 % d'énergie.
- **Programme Chargement partiel** : le lave-vaisselle adapte automatiquement le programme à une charge inférieure, ce qui permet d'économiser jusqu'à 6 litres d'eau et 30 minutes.

- **Ouverture de porte automatique** : une fois le programme de rinçage achevé, la porte s'ouvre automatiquement. Ceci permet de réduire la phase de séchage et d'économiser de l'énergie précieuse.
- **Capteur de calcaire** : Il adapte automatiquement la consommation de sel à la dureté de l'eau. Cela permet d'économiser du sel et d'adoucir l'eau de manière appropriée.



**NOUVEAUTÉ
MONDIALE**
STEAMFINISH

De la vapeur pure pour
une brillance étincelante

ALLUMER ET S'ÉMERVEILLER : LES FONCTIONS ET PROGRAMMES LES PLUS INTÉRESSANTS

Les programmes spéciaux des lave-vaisselle de V-ZUG sont une bonne raison pour opter en faveur d'un niveau de confort plus élevé. Tous les appareils sont évidemment dotés des programmes typiques d'un bon lave-vaisselle.



Quotidien Court

L'Adora est le premier lave-vaisselle qui nettoie la vaisselle normalement sale en seulement 45 minutes.

Automatique

Le programme Automatique sait ce dont la vaisselle a besoin : ce programme nettoie vos verres et assiettes de manière ciblée et économise jusqu'à 30 % d'eau, d'électricité et de sel régénérant. La durée du programme commandée automatiquement est comprise entre 45 et 90 minutes.

Fondue/Raclette

Le programme Fondue/Raclette exclusif est un programme typiquement suisse destiné aux deux grandes spécialités helvétiques. Les caquelons et poêlons à raclette, de même que les plats à gratin, sont parfaitement nettoyés, sans trempage préalable, grâce à une phase active de ramollissement.

Sprint

Quand le temps presse, par exemple à l'occasion d'une fête, le programme sprint effectue le lavage en quelques minutes. L'Adora SL réussit le lavage à partir de 19 minutes, l'Adora SL WP à partir de 22 minutes. Le programme sprint de V-ZUG fait partie des programmes les plus rapides, toutes catégories confondues.

Hygiène

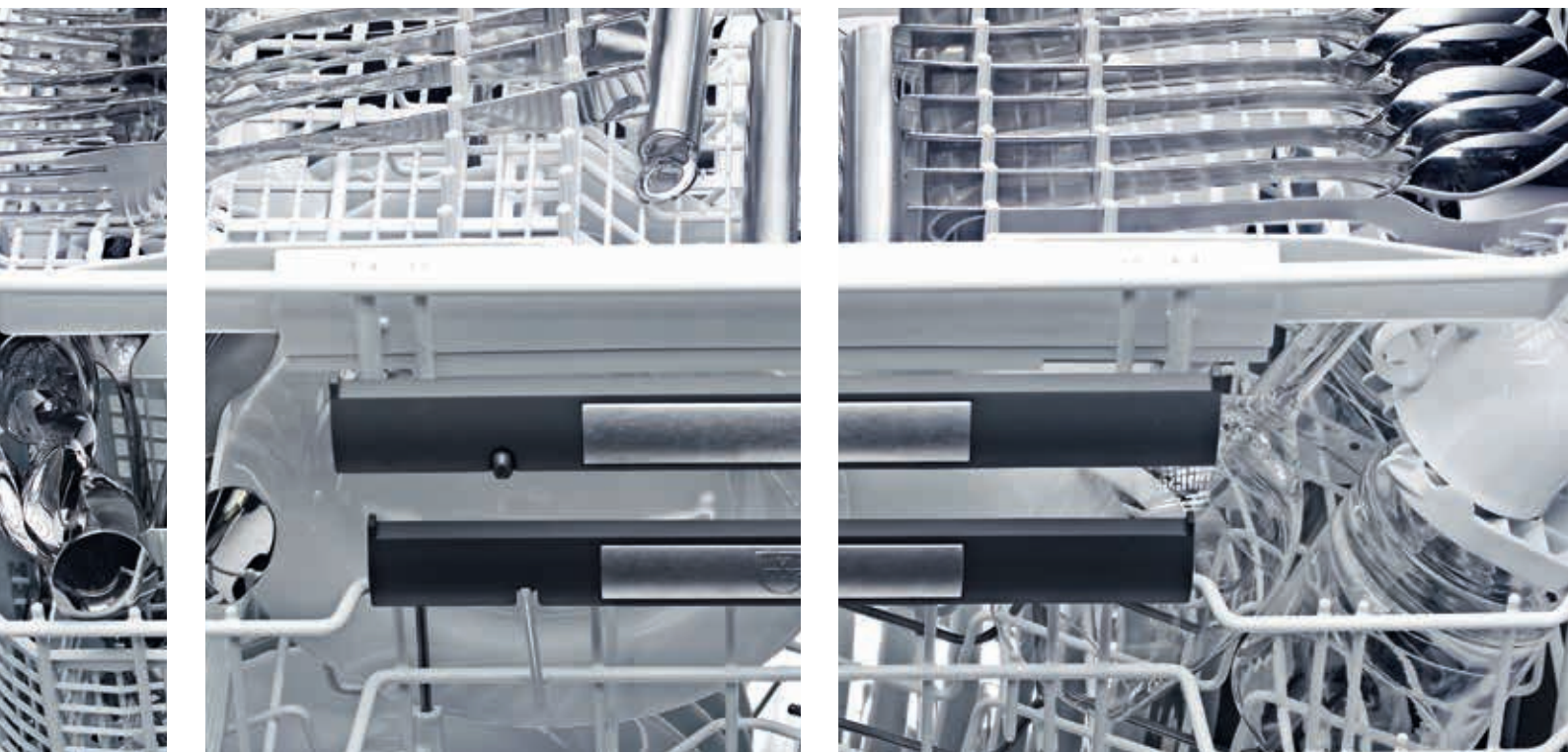
Ce programme assure le nettoyage parfaitement hygiénique des objets comme les planches à découper ou les biberons.

SteamFinish

Adora est le premier lave-vaisselle à prendre soin des verres, des couverts et de la vaisselle à l'aide de vapeur pure. Le programme SteamFinish assure non seulement une propreté mesurable et immaculée, mais aussi une brillance étincelante. L'efficacité de SteamFinish a été testée et confirmée par le laboratoire de contrôle indépendant Labor Veritas. La technologie brevetée SteamFinish consiste à générer de la vapeur à la fin du processus de séchage. Celle-ci condense sur la vaisselle et les couverts sous la forme d'une eau extrêmement pure (distillée) et élimine les résidus de sels ainsi que les traces de liquide vaisselle et de rince-éclat. La nouveauté mondiale SteamFinish peut être sélectionnée manuellement, en complément de chaque programme, ou être simplement programmée de manière fixe en tant que finition protectrice à chaque lavage.

Testé et validé par :

**Labor
Veritas**



FLEXIBILITÉ ET ERGONOMIE – DU PANIER INFÉRIEUR JUSQU’AU TIROIR À COUVERTS

Grâce à l’équipement adaptable, vous pouvez ranger votre lave-vaisselle V-ZUG comme bon vous semble, pratiquement tout y rentre. Pour encore plus de flexibilité, votre appareil peut être équipé individuellement d’autres accessoires.

Panier inférieur avec zone multiflex

Un clapet automatique permet de rabattre les quatre rangées de pointes d’un seul geste. Ceci libère une grande surface de pose qui convient particulièrement bien aux grandes assiettes, poêles, saladiers, accessoires de cuiseur à vapeur, mais aussi aux tasses et aux verres.

Disponible en tant qu’accessoires : panier inférieur spécial pour les verres

Ce panier inférieur a été spécialement développé pour des verres et des tasses. Il peut accueillir jusqu’à 26 verres ordinaires et 10 tasses. Mais ce panier convient également, de manière idéale, pour le quotidien au bureau ou si vous recevez fréquemment de nombreux invités. Il peut être combiné à tous les niveaux de confort de la gamme Adora et peut être commandé en tant qu’accessoire.

Panier supérieur réglable en hauteur avec beaucoup de place

Les étagères multifonctions, qui conviennent parfaitement bien aux tasses à café, servent à poser les verres à eau ou à vin. La rangée supplémentaire pour verres offre, en plus, de l’espace pour les verres ordinaires. Les sous-tasses ou les petites coupelles trouvent également leur place sans problème. Le panier supérieur peut par ailleurs être réglé à plusieurs hauteurs : même chargé de vaisselle, il peut être réglé en un seul geste sur sept positions différentes.

Tiroir à couverts ergoPlus confortable

Le nouveau tiroir développé par V-ZUG permet un remplissage ergonomique des couverts. Les couverts peuvent, par ailleurs, être placés de manière structurée, c’est-à-dire sans contact les uns avec les autres. Les couverts sont ainsi propres de tous côtés et les rayures exclues.

COMPARATIF LAVE-VAISSELLE

	Adora SL WP	Adora SL	Adora S
Page de la brochure	96	95/96	97

Exécutions

Version grand volume		✓	✓
Entièrement intégrable	✓	✓	✓
Bandeau Miroir de 124mm de haut		✓	

Équipement

Efficacité énergétique	A+++/-40 %	A+++/-10 %	A+++/-10 %
Pompe à chaleur	✓		
Tiroir à couverts ergoPlus		-/✓	
Éclairage intérieur à LED	✓	✓	
Mécanisme d'ouverture automatique de porte	✓	✓	✓

Exclusivités V-ZUG

Programme Sprint à partir de	en min	22	19	
4 capteurs intelligents		✓	✓	
Capteur de calcaire		✓	✓	✓
Fonction spéciale raccord eau chaude		✓	✓	✓
SteamFinish		✓	✓	
Quotidien court		✓	✓	
Corbeille réglable en hauteur		✓	✓	✓

Applications

Nombre de couverts		13	13/14	13
Encastrement en hauteur simplifié		✓	✓	✓
Nombre de programmes		10	10	8
Option All-in-1		✓	✓	✓
Hygiène		✓	✓	✓
Sécurité enfants		✓	✓	✓

Emploi et affichage

Départ différé		✓	✓	✓
Affichage texte (15 langues)		✓	✓	
Affichage 7 segments				✓

Hauteur appareil

Standard	en mm	867-907	780-896	780-896
Grand volume	en mm		845-961	845-961

Accessoires, voir page 121

**Adora SL Gdi B**

tiroir à couverts

Notre modèle premium équipé de la nouveauté mondiale SteamFinish et du tiroir à couverts ergoPlus.

Bandeau Miroir de 124mm de haut

Programmes

- Automatique
- SteamFinish
- Quotidien court
- Sprint
- Verres
- Intensif
- Fondue/raclette
- Hygiène
- Prélavage
- Économique
- Remplissage partiel
- Économies d'énergie
- Sécurité enfants
- Départ différé (jusqu'à 24 h)
- Langues
- Optimal pour pastilles
- Niveau sonore très bas
- Tiroir à couverts ergoPlus
- Capteur de calcaire
- Capteur de saleté
- Dosage du produit rince-éclat
- Commande de la dureté de l'eau
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte
- Consommation d'eau à partir de 5 litres

Équipement

- éclairage intérieur, 4 lampes LED
- place pour 14 couverts standard

Consommation d'eau/électrique/décibels

Dès 5 litres/0,73 kWh/42 dB(A)

**Prix***

GS 60 SL Gdi B

Grand Volume, poignée noire

GS60SLGdiBg/4104260202

2549.-

Grand Volume, poignée inox

GS60SLGdiBc / 4104260212

2599.-

Le premier avec technologie de pompe à chaleur



Adora SL WP Vi

niche min. 87cm

L'appareil premium de V-ZUG : premier lave-vaisselle avec technologie de pompe à chaleur et champion du monde de l'efficacité énergétique.

Programmes

- Automatique
- SteamFinish
- Quotidien court
- Sprint
- Verres
- Intensif
- Fondue/raclette
- Hygiène
- Prélavage
- Économique
- Remplissage partiel
- Function Light
- Économie d'énergie
- Sécurité enfants
- Départ différé (jusqu'à 24 h)
- Langues
- Optimal pour pastilles
- Capteur de calcaire
- Capteur de saleté
- Dosage du produit rince-éclat
- Commande de la dureté de l'eau
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte

Équipement

- éclairage intérieur, 4 lampes LED
- place pour 13 couverts standard

Consommation d'eau/électrique/décibels

Dès 6 litres/0,49 kWh/46 dB(A)



Prix*

GS 60 SLWP Vi

Standard GS60SLWPVi/4103860055 **3999.-**



Adora SL GVi B

tiroir à couverts

Notre modèle premium équipé de la nouveauté mondiale SteamFinish et du tiroir à couverts ergoPlus.

Programmes

- Automatique
- SteamFinish
- Quotidien court
- Sprint
- Verres
- Intensif
- Fondue/raclette
- Hygiène
- Prélavage
- Économique
- Remplissage partiel
- Function Light
- Économie d'énergie
- Sécurité enfants
- Départ différé (jusqu'à 24 h)
- Langues
- Optimal pour pastilles
- Niveau sonore très bas
- Tiroir à couverts ergoPlus
- Capteur de calcaire
- Capteur de saleté
- Dosage du produit rince-éclat
- Commande de la dureté de l'eau
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte
- Consommation d'eau à partir de 5 litres

Équipement

- éclairage intérieur, 4 lampes LED
- place pour 14 couverts standard

Consommation d'eau/électrique/décibels

Dès 5 litres/0,73 kWh/40 dB(A)



Prix*

GS 60 SL GVi B

Grand volume GS60SLGViB/4104360255 **2499.-**



Adora SL Vi

La nouveauté mondiale SteamFinish est l'un des atouts de cet excellent lave-vaisselle.

Programmes

- Automatique
- SteamFinish
- Quotidien court
- Sprint
- Verres
- Intensif
- Fondue/raclette
- Hygiène
- Prélavage
- Économique
- Remplissage partiel
- Function Light
- Économie d'énergie
- Sécurité enfants
- Départ différé (jusqu'à 24 h)
- Langues
- Optimal pour pastilles
- Niveau sonore très bas
- Capteur de calcaire
- Capteur de saleté
- Dosage du produit rince-éclat
- Commande de la dureté de l'eau
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte
- Consommation d'eau à partir de 5 litres

Équipement

- éclairage intérieur, 4 lampes LED
- place pour 13 couverts standard

Consommation d'eau/électrique/décibels

Dès 5 litres/0,7 kWh/40 dB(A)



Prix*

GS 60 SL Vi

Standard GS60SLVi/4100660055 **2299.-**

Prix*

GS 60 SL GVi

Grand volume GS60SLGVi/4100860255 **2399.-**



Adora S Vi

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

Programmes

-  Automatique
-  Court
-  Verres
-  Intensif
-  Fondue/raclette
-  Hygiène
-  Prélavage
-  Remplissage partiel
-  Sécurité enfants
-  Départ différé (jusqu'à 24 h)
-  Function Light
-  Optimal pour pastilles
-  Économique
-  Économie d'énergie
-  Capteur de calcaire
-  Capteur de saleté
-  Dosage du produit rince-éclat
-  Mécanisme d'ouverture automatique de porte

Équipement

- place pour 13 couverts standard

Consommation d'eau/électrique/décibels

Dès 7 litres/0,73 kWh/43 dB(A)



Prix* GS 60 S Vi

Standard GS60SVi/4103560055 **1499.-**

Prix* GS 60 S GV

Grand volume GS60SGVi/4103660255 **1599.-**

Adora SL Gdi B

Accessoires

- panneau décor inox
 - hauteur : 632 mm (W83523) **259.-**
 - hauteur : 697 mm (W83524) **345.-**
- panneau décor miror
 - hauteur : 632 mm (W83526) **249.-**
 - hauteur : 697 mm (W83527) **289.-**
- support tasses dans la corbeille inférieure (capacité : 18 tasses) (W83934) **79.-**

Adora SL Vi/S Vi

Accessoires

- support tasses dans la corbeille inférieure (capacité : 18 tasses) (W83934) **79.-**
- sup. à couverts Vario (W83586) **59.-**

Tous les modèles Adora

Accessoires

- Panier inférieur pour verres (1013007) **188.-**
- Set de transformation tôle coulissante (3 mm) pour l'encastrement en hauteur, mentionner lors de la commande du lave-vaisselle (W83583) **0.-**

Accessoires, voir page 121

Réfrigérateurs

Grâce à son volume utile de 276 litres, l'appareil offre **beaucoup de place** pour les ingrédients frais. Des étagères réglables en hauteur permettent d'utiliser, de manière flexible, l'espace de réfrigération et de l'adapter à votre utilisation spécifique.

Le Prestige P eco réunit, dans un seul et même appareil, les nombreux avantages de notre gamme de réfrigérateurs. Il se distingue, par exemple, par une **très grande efficacité énergétique** : avec sa classe A+++, il consomme moins d'énergie qu'une ampoule basse consommation de 18 W.



Avec sa ligne épurée, le **Prestige P eco** se fond parfaitement dans la cuisine : entièrement intégré, il reprend le décor de votre choix et reste élégamment en arrière-plan. À l'intérieur, il séduit avec des éléments en acier inoxydable brossé.



V-ZUG est le seul fabricant à développer et **produire ses propres réfrigérateurs dans son usine suisse** d'Arbon. Il nous est ainsi possible de suivre étroitement l'ensemble du processus de fabrication et de vous garantir un produit de qualité d'une grande longévité.

FRAÎCHEMENT SORTI DE LA PRODUCTION SUISSE :
ÉCONOME DANS SA CONSOMMATION,
EXCEPTIONNEL DANS SES PERFORMANCES



« PLEIN DE CHOSES QUI ATTERRISSENT À LA POUBELLE SONT ENCORE DÉLICIEUSES ! »

Mettre aux ordures ? Ce serait vraiment dommage ! Chez Esther Kern, les feuilles de betterave rouge viennent agrémenter les soupes et les racines de pissenlit sont transformées en café. Avec son projet « Leaf to Root », elle crée une cuisine innovante à base de légumes. Son plus grand allié : un grand réfrigérateur laissant suffisamment de place pour sa créativité.



« LES FEUILLES DE CHOU-RAVE PEUVENT ÊTRE DÉGUSTÉES À LA VAPEUR ET LES TIGES PRÉPARÉES SOUS FORME DE PICKLES. »

Esther Kern, Journaliste gastronomique/rédactrice en chef de waskochen.ch

Esther Kern a besoin d'un réfrigérateur offrant plus de place que d'autres. Car elle conserve toutes les parties des légumes que d'autres jettent aux ordures : tiges, feuilles, racines. « C'est fou tous ces aliments qui atterrissent aux ordures alors qu'ils développent un goût fantastique ! », explique-t-elle. En 2002, la journaliste crée, avec waskochen.ch, la première plateforme culinaire indépendante de Suisse. Après sa refonte, ce site Internet compte aujourd'hui plus de 30 000 utilisateurs par mois. Et Esther est, une fois de plus, pionnière en la matière. L'action qu'elle poursuit a été baptisée « Leaf to Root ». En collaboration avec de grands cuisiniers, elle montre comment utiliser les légumes dans leur intégralité, des feuilles à la racine. Un livre de recettes est en cours d'élaboration. Même la télévision suisse a montré un reportage sur ce projet novateur.

Une salade de radis sortant de l'ordinaire

Après des mois passés à tester de multiples recettes, elle possède une multitude de conseils et astuces. Elle sait, par exemple, que les feuilles permettent de tirer le jus des légumes-tubercules. Les radis et autres se conservent ainsi plus longtemps au réfrigérateur lorsque l'on enlève les feuilles, le mieux étant toujours de les consommer immédiatement. « Avec les feuilles de radis, on peut préparer une merveilleuse salade », révèle-t-elle. « Les feuilles de betterave peuvent, quant à elle, être ajoutées à la soupe, les feuilles de chou-rave dégustées à la vapeur et les tiges préparées sous forme de pickles. » Fervente habituée des marchés hebdomadaires, Esther Kern entretient également avec passion son propre potager et verger. « C'est pour cette raison que j'apprécie les tiroirs tempérés avec précision de mon réfrigérateur », explique-t-elle. « Une salade s'y conserve jusqu'à une semaine. » Ce qu'elle aime aussi : « avoir beaucoup de place pour les bouteilles. Je n'en ai pas besoin pour les boissons, mais aussi pour les sirops que je confectionne moi-même, pour

les bons ketchups provenant de la manufacture ou pour le verjus, le jus tiré des raisins verts avec lequel j'ajoute une touche d'acidité irrésistible à mes plats. Tous ces délices doivent être conservés au réfrigérateur après leur ouverture. » Bien que disposant d'un grand congélateur à la cave, elle apprécie réellement le compartiment de congélation de son réfrigérateur. « Il y a certaines choses dont on a toujours besoin à portée de main. Par exemple, j'ai congelé des dés de beurre qui me permettent de monter mes sauces. Et des glaçons afin de saisir les légumes à l'eau froide. »

Le fromage et la vie éternelle

Aucune famille ne peut prétendre que son réfrigérateur soit une source de joie éternelle. Esther Kern sourit. « Bien sûr, l'ordre est un thème récurrent. Dans les situations de stress, certains aliments disparaissent dans les antres du réfrigérateur et ne refont leur apparition qu'après expiration de leur date limite de conservation. Je pense que tout le monde connaît cette situation. » Elle a cependant remarqué que de nombreux aliments peuvent encore être consommés, même arrivés à leur date de péremption. « Il faudrait faire beaucoup plus confiance à notre sentiment intérieur. Le maître fromager alsacien Bernard Antony m'a avoué, il y a quelque temps dans une interview, qu'un bon fromage ne pouvait pas pourrir. Il suffit en effet de couper la moisissure. » Mais mieux vaut prévenir que guérir. « Avant, le fromage était par exemple réparti dans tout le réfrigérateur », avoue Esther Kern. « Aujourd'hui, nous utilisons pour cela un récipient en verre. Ces petits accessoires de rangement permettent de garder une bonne vue d'ensemble des délices culinaires. »



V-ZUG vous offre toujours plus – sur vzug.com

Même en termes de volume utile, V-ZUG fait figure de leader. Grâce au concept d'intérieur flexible, les configurations personnalisées sont illimitées.



PLUSIEURS ZONES DE TEMPÉRATURE ET DE NOUVEAUX MATÉRIAUX POUR UN MODE DE VIE PLUS SAIN

Parmi notre large sélection de réfrigérateurs, nous souhaitons attirer particulièrement votre attention sur les appareils à plusieurs zones. Comme ils contiennent plus de deux zones de température, ces réfrigérateurs vous permettent de stocker vos aliments de manière idéale, pour plus de fraîcheur et de qualité.



Stockage correct dans l'appareil à plusieurs zones pour une alimentation saine au quotidien

En plus d'un compartiment réfrigérant classique et d'un compartiment de congélation, les appareils à plusieurs compartiments sont également dotés d'un compartiment 0 °C. Grâce aux zones de température supplémentaires, les aliments peuvent être encore mieux stockés, les nutriments, la qualité et la fraîcheur des aliments restent ainsi conservés nettement plus longtemps. Si vous attachez de l'importance à une alimentation saine et que vous ne souhaitez pas acheter, tous les jours, des produits frais, un appareil à plusieurs zones est exactement ce qu'il vous faut.

Le compartiment 0 °C : les aliments restent frais jusqu'à trois fois plus longtemps

À des températures proches de 0 °C et avec l'humidité de l'air idéale, les aliments réfrigérés conservent leurs nutriments sains, leurs précieuses vitamines, leurs arômes délicats et leur aspect appétissant jusqu'à trois fois plus longtemps que dans un compartiment réfrigérant classique. Vous obtenez ainsi non seulement une durée de conservation plus longue, mais également plus de goût et une meilleure qualité.

▪ **Tiroir FreshControl** : le tiroir FreshControl s'appuie sur une technique de réfrigération professionnelle caractérisée par un contrôle précis de la température légèrement supérieure à 0 °C. Il répond ainsi aux exigences les plus élevées. L'humidité de l'air peut être régulée dans les tiroirs selon les besoins. La viande, le poisson, la volaille et la charcuterie sont conservés à un faible taux d'humidité de l'air et les légumes, la salade, les fines herbes et les fruits frais à un taux d'humidité élevé. Tous ces aliments restent ainsi frais beaucoup plus longtemps.

Sanitized – pour une meilleure hygiène dans le réfrigérateur

L'hygiène d'un réfrigérateur contribue considérablement à une alimentation saine et à la fraîcheur des produits. En coopération avec la société suisse Sanitized, leader du marché, V-ZUG utilise dans ses réfrigérateurs une matière plastique innovante qui réduit jusqu'à 99,9% la croissance et la prolifération des micro-organismes nocifs sur les parois*. Ce matériau moderne empêche par ailleurs la survenance des mauvaises odeurs.



* Méthode de test : JIS Z 2801

Organisme de test : Staphylocoque doré ATCC 6538

Additif testé : Sanitized® BC A 21-41 ; 0,4% en polystyrène

Substance active biocide : verre de phosphate d'argent



TECHNOLOGIE DE RÉFRIGÉRATION ULTRAMODERNE ET DESIGN DE QUALITÉ MADE IN SWITZERLAND

Chez V-ZUG, le design ne rime pas seulement avec esthétique haut de gamme, mais également avec confort d'utilisation, fonctions pratiques et équipement flexible. C'est de cette manière que nous fabriquons des réfrigérateurs de qualité irréprochable qui vous soutiennent de manière optimale au quotidien.



V-ZUG : design haut de gamme et qualité suisse

Les réfrigérateurs de V-ZUG sont des appareils entièrement intégrés : la façade arbore le décor de votre cuisine, si bien que l'appareil reste élégamment en arrière-plan. Pour l'intérieur, nous avons opté en faveur de matériaux haut de gamme et d'un design témoignant de bon goût. Des étagères de porte en acier inoxydable brossé pour le Prestige P eco et des bords d'étagère chromés pour presque tous les produits de classe A+++ valorisent encore l'esthétique intérieure des réfrigérateurs.

Utilisation et fonctions d'une technologie de réfrigération ultramoderne

Une électronique raffinée dotée d'un affichage numérique garantit une grande simplicité d'utilisation ainsi qu'une vue d'ensemble optimale de la température réglée et des fonctions activées. Avec la fonction Réfrigération rapide/congélation rapide, les aliments fraîchement stockés dans le compartiment réfrigérant et/ou de congélation peuvent ainsi être refroidis rapidement en conservant toutes leurs propriétés. Sur des appareils à régulation séparée de la température, la fonction Vacances permet de couper le compartiment réfrigérant – le compartiment de congélation continuant, quant à lui, de fonctionner de manière autonome. Le mode Sabbat vous permet de placer le réfrigérateur dans un mode de veille prétendument profond : l'éclairage à LED et les zones d'affichage sont désactivés pendant 28 heures, le réfrigérateur continue néanmoins de fonctionner sans restrictions.

Un équipement extrêmement pratique et flexible

Un réfrigérateur V-ZUG vous propose un haut degré de flexibilité dans l'utilisation et l'aménagement individuels : le Smart Tablar System permet de régler en hauteur les étagères, de les retirer et de les replacer pour un nettoyage, en toute aisance et rapidité. Les étagères sont simplement fixées sur les parois latérales au moyen de taquets. Grâce aux étagères courtes ou séparables, il est très facile de trouver de la place, même pour de grandes pièces. Pour encore plus de flexibilité individuelle, vous disposez d'une large palette d'accessoires pour votre réfrigérateur.

Simplicité et confort : l'éclairage LED et le système SoftClose

Le concept moderne d'éclairage à l'aide de voyants LED haut de gamme diffuse, de manière optimale, la lumière dans le réfrigérateur, même lorsqu'il est plein – et ce dans toutes les zones de température. Le nouvel amortisseur de fermeture SoftClose pour des modèles entièrement intégrés garantit encore plus de confort. Quelle que soit la force de l'impulsion donnée, le mouvement de la porte est freiné lors de la fermeture, qui s'effectue alors en douceur et dans le silence.



INVESTIR DANS UN APPAREIL À EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE MAXIMALE POUR ÉCONOMISER DE L'ARGENT

Pour un bilan écologique parfait et une réduction des coûts énergétiques dans le foyer : les réfrigérateurs de V-ZUG renferment une technologie suisse de pointe. Lors du développement, nous attachons une grande importance à l'efficacité énergétique de nos réfrigérateurs.

Économies grâce à la réduction des coûts d'exploitation

Le bilan écologique établi suivant les écopoints montre que le fonctionnement d'un réfrigérateur ou d'un congélateur représente une grande partie de la pollution environnementale. C'est la raison pour laquelle nous attachons de l'importance à la fabrication de modèles économisant de l'électricité et contribuant ainsi à un meilleur environnement. Les derniers réfrigérateurs de la classe

d'efficacité énergétique A+++ consomment jusqu'à 60 % d'énergie de moins que ceux portant l'étiquette A. Il est également possible de réduire drastiquement les coûts d'exploitation sur une durée d'utilisation de 15 ans. Les aides financières des fournisseurs d'énergie locaux pour des réfrigérateurs et des congélateurs particulièrement économes incitent également les consommateurs à investir.

COMPARATIF RÉFRIGÉRATEURS

	Cooltronic 60i	Prestige P 60i eco	Winecooler SL
Page de la brochure	107	107	109

Exécutions

Hauteur d'encastrement	en cm	177,8	177,8	87,4-88
1 porte				✓
2 portes		✓	✓	
Complètement intégrable		✓	✓	
Miroir				✓
Volume utile total	en l	262	276	149
Partie congélateur	en l	48	73	
Classe d'efficacité énergétique		A++	A+++	A

Exclusivités V-ZUG

Tiroir FreshControl (2)	✓		
Zone climatisée pour le vin			✓

Applications

Lampes à LED	✓	✓	✓
Tablettes divisibles ou courtes	✓	✓	

Emploi et affichage

Réglage séparé de la température	✓	✓	✓
Affichage numérique	✓	✓	✓
TouchControl	✓	✓	
Réfrigération et/ou congélation rapides	✓	✓	✓
Fonction Vacances	✓	✓	
Mode Sabbat	✓	✓	
SoftClose	✓	✓	✓
HygiènePlus	✓	✓	✓

Accessoires : voir à partir de la page 122



Cooltronic 60i

Notre réfrigérateur premium avec zone FreshControl permet de conserver les aliments jusqu'à 3x plus longtemps.

Informations appareil

- FreshControl
- Réglage de température séparé
- Affichage numérique
- Commande ultrasensible (TouchControl)
- Fermeture de porte SoftClose
- HygiènePlus

- volume utile total : 262 litres
- partie réfrigérateur : 214 litres dont tiroirs FreshControl : 39 litres
- partie congélateur : 48 litres

Équipement partie réfrigérateur

- 4 rayons en verre Smart dont 2 réglables en hauteur et 1 tablette courte
- 1 grand bac à fruits et légumes
- 4 étagères de porte grand volume
- 2 compartiments à œufs pour 12 œufs

Équipement partie congélateur

- 2 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Énergie



Dimensions (H x L x P) :
1776 x 548 x 545 mm

Prix*

Cooltronic - complètement intégrable
KCI-R/5102960015

2599.-



Prestige P 60i eco

Les éléments intérieurs en acier ChromeClass brossé confèrent à ce réfrigérateur sa luxueuse apparence.

Informations appareil

- Réglage de température séparé
- Affichage numérique
- Commande ultrasensible (TouchControl)
- Fermeture de porte SoftClose
- HygiènePlus

- volume utile total : 276 litres
- partie réfrigérateur : 203 litres
- partie congélateur : 73 litres

Équipement partie réfrigérateur

- 5 rayons en verre Smart dont 3 réglables en hauteur et 1 tablette courte
- 1 grand bac à légumes
- 5 étagères de porte grand volume
- 2 compartiments à œufs pour 12 œufs

Équipement partie congélateur

- 3 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Énergie



Dimensions (H x L x P) :
1776 x 548 x 545 mm

Prix*

Prestige P eco - complètement intégrable
KPRPieco/5105260015

KPRPieco

2599.-

Cave à vins



VOS MEILLEURS MILLÉSIMES CONSERVÉS À TEMPÉRATURE IDÉALE, POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE EXCEPTIONNELLE

Le Winecooler SL de V-ZUG a été conçu dans les moindres détails pour accueillir vos grands crus dans les meilleures conditions, cette cave est donc l'accompagnateur indispensable de vos dégustations plaisirs.



Le climat idéal pour vos millésimes

Le plaisir que procure un vin dépend avant tout de sa qualité. Mais pas uniquement : le choix du verre et surtout la bonne température de dégustation jouent un rôle déterminant. La cave à vins encastrable de V-ZUG garantit la température idéale de vos vins : les deux zones ajustables en hauteur permettent de régler la température séparément pour les vins blancs et les vins rouges. La plage de température réglable est comprise entre 5 et 18 °C. Des compresseurs flottants spécialement développés assurent un stockage du vin stable et sans secousses.

Un bel écran pour de grands vins – grâce à l'intégration complète, l'éclairage LED et la fonction SoftClose

Le Winecooler SL séduit par son design exclusif et harmonieux qui porte la griffe du nouveau design FutureLine de V-ZUG. Sa face Miroir lui permet de s'intégrer à la perfection et avec discrétion dans votre cuisine et sa porte en verre de grande qualité absorbe la lumière venue de l'extérieur, protégeant ainsi le vin des rayons UV. L'espace intérieur est doté d'un éclairage lumineux et uniforme, fourni par quatre projecteurs à LED modernes complètement intégrés sur les côtés. Grâce à cette lumière froide, que l'on peut aussi activer lorsque la porte est fermée, la fraîcheur intérieure reste constante. Vos fins nectars sont ainsi toujours dans le champ de vision de vos invités. Le nouvel amortisseur de porte SoftClose augmente le confort. Quelle que soit la force de l'impulsion donnée, le mouvement de la porte est freiné lors de la fermeture, qui s'effectue alors en douceur et dans le silence.

C'est la température adéquate qui fait la différence

Champagnes, vins mousseux	5-7 °C
Vins blancs secs	8-10 °C
Vins rosés et blancs moelleux	10-13 °C
Vins rouges légers	14-16 °C
Vins rouges corsés	17-18 °C

Winecooler SL

Cet appareil esthétique de haute qualité maintient vos vins les plus précieux à parfaite température.

Informations appareil

-  Vins
-  Réglage de température séparé
-  Affichage numérique
-  Fermeture de porte SoftClose
-  HygiènePlus

- volume utile : 149 litres

Équipement

- plage de réglage par compartiment : de 5 à 18 °C
- 2 affichages numériques distincts pour chaque compartiment
- rayon de séparation vins blancs/rouges réglable en hauteur
- fonction Supercool, pour une réfrigération rapide dans le compartiment réservé au vin blanc
- grille chromée au design de V-ZUG
- commutateur pour un éclairage intérieur permanent
- capacité d'environ 36 bouteilles de 0,75 litre

Accessoires

- poignée design ChromeClass (H74391)

89.-

Énergie



Dimensions (H × L × P) : 886 × 594 × 566 mm

Prix* KW SL 60

Miroir, charnière gauche

KWSL60GL/629462

2999.-

Miroir, charnière droite

KWSL60GR/629463

2999.-

ACCESSOIRES COMBI-STEAMER

	N° d'article Description	Prix TTC en €* 	Combi-Steam MSLQ **	Combi-Steam XSL	Combi-Steam HSL	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
Page de la brochure			30	32	33	31	31
	J23014.015 Livre de recettes « Cuisson rapide à la vapeur », français	35.-	●				
	J23003.921 Livre de recettes « Magie de la cuisson à la vapeur », français	35.-	✓	●	●	●	✓
	J23003.923 Livre de recettes « Magical steaming », anglais	35.-	✓	✓	✓	✓	✓
	J21021.921 Livre de recettes « Cuissons variées », français	35.-	✓			✓	✓
	J21021.923 Livre de recettes « Baking treats », english	35.-	✓			✓	✓
	JFRA001 Livre de recettes « 100 recettes faciles et gourmandes au four », français	29.99	✓	✓	✓	✓	✓
	K42365 Bac de cuisson non perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm	59.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K42366 Bac de cuisson non perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm, avec rigole	69.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K50319 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	49.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K50320 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 65 mm	59.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)

** Accessoires métalliques jamais en mode micro-ondes

✓ compatible avec l'appareil (en option)

(✓) position sur la grille

● compris dans la livraison

ACCESSOIRES COMBI-STEAMER

	N° d'article Description	Prix TTC en €* 	Combi-Steam MSLQ**	Combi-Steam XSL	Combi-Steam HSL	Combi-Steam SL	Combi-Steam SE
Page de la brochure			30	32	33	31	31
	K23223 Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 40 mm	49.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K27358 Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 65 mm	59.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K27359 Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 100 mm	69.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K42363 Bac de cuisson perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm	69.-	(✓)	(✓)	•	(✓)	(✓)
	K42367 Bac de cuisson perforé, 2/3 GN, hauteur 65 mm	79.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K50327 Bac de cuisson perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	59.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K23208 Bac de cuisson perforé, 1/3 GN, hauteur 40 mm	59.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K27357 Bac de cuisson perforé, 1/3 GN, hauteur 65 mm	69.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K40008 Bac de cuisson perforé, (L x P x H) 452 x 380 x 28 mm	79.-		•			
	K40011 Bac de cuisson perforé, (L x P x H) 430 x 370 x 25 mm	79.-	✓			•	•
	K40199 Bac de cuisson en plastique perforé, 1/3 GN, hauteur 52 mm	45.-	•	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K42362 Plaque en acier inox non perforée, 2/3 GN, hauteur 20 mm	49.-	(✓)	(✓)	•	(✓)	(✓)

** Accessoires métalliques jamais en mode micro-ondes

ACCESSOIRES COMBI-STEAMER

	N° d'article Description	Prix TTC en €* 	Combi-Steam MSLQ**	Combi-Steam XSL	Combi-Steam HSL	Combi-Steam SL	Combi-Steam SE
Page de la brochure			30	32	33	31	3
	K23224 Plaque en acier inox non perforée, 1/3 GN, hauteur 20 mm	39.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K40007 Plaque en acier inox, (L x P x H) : 452 x 380 x 28 mm	59.-		●			
	K40010 Plaque en acier inox (L x P x H) : 430 x 370 x 25 mm	59.-	●			●	✓
	K43211 Plaque à gâteaux émaillée 2/3 GN, hauteur 20 mm	69.-			✓		
	K44005 Plaque à gâteaux TopClean, (L x P x H) : 452 x 380 x 28 mm	45.-		●			
	K44077 Plaque à gâteaux DualEmail, (L x P x H) : 430 x 370 x 25 mm	79.-	●			●	●
	K22503 Plat en verre trempé, (L x P x H) : 430 x 345 x 25 mm	45.-	●			✓	✓
	K43206 Grille en acier au chrome-nickel, 2/3 GN	49.-			●		
	K44122 Grille en acier au chrome-nickel, (L x P) : 453 x 380 mm	59.-		●			
	K44120 Grille en acier au chrome-nickel, (L x P) : 430 x 370 mm	59.-	●			●	●
	K27621 Moule en porcelaine, 2/3 GN, hauteur 65 mm	99.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K27622 Moule en porcelaine, 1/2 GN, hauteur 65 mm	79.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K27626 Moule en porcelaine, 1/3 GN, hauteur 65 mm	59.-	(✓)	(✓)	✓	(✓)	(✓)
	K21254 Insert à vapeur en acier inox pour moule en porcelaine 2/3 GN	39.-					
	K21243 Insert à vapeur en acier inox pour moule en porcelaine 1/2 GN	35.-					
	K21252 Insert à vapeur en acier inox pour moule en porcelaine 1/3 GN	29.-					

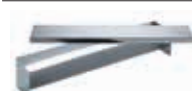
** Accessoires métalliques jamais en mode micro-ondes

✓ compatible avec l'appareil (en option)

(✓) position sur la grille

● compris dans la livraison

ACCESSOIRES COMBI-STEAMER

	N° d'article Description	Prix TTC en €* 	Combi-Steam MSLQ**	Combi-Steam XSL	Combi-Steam HSL	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
	Page de la brochure		30	32	33	31	31
	K34527 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	49.-	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
	K34528 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	59.-	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
	K34529 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	65.-	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)	(✓)
	K27623 Moule à terrine en acier inox, semi-circulaire, 60 × 60 × 300 mm	69.-	✓	✓	✓	✓	✓
	K27624 Moule à terrine en acier inox, triangulaire, 55 × 55 × 300 mm	69.-	✓	✓	✓	✓	✓
	K40210 Rails télescopiques, extension complète, 2 niveaux	239.-			✓		
	K40211 Rails télescopiques, extension complète, 2 niveaux	239.-		✓			
	K50880 Rails télescopiques, 3 niveaux	195.-				✓	✓
	K37234 ThermoBox pour 1/3 GN jusqu'à une hauteur max. de 65 mm	75.-	✓	✓	✓	✓	✓
	K50895 Pelle à sushi avec instructions du fabricant	45.-	✓	✓	✓	✓	✓
	B28005 Détertrant Durgol, 0,5l	20.-	●	●	●	●	●

** Accessoires métalliques jamais en mode micro-ondes

Légende des dimensions Gastronorme (GN)

	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

ACCESSOIRES FOURS

	N° d'article Description	Prix TTC en €* 	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair XSLP	Comhair XSL	Comhair XSEP	Comhair XSE
Page de la brochure			42	42	43	43	44	44	45	45
	J21021.921 Livre de recettes « Cuissons variées », français	35.-	●	●	✓	✓	●	●	✓	✓
	J21021.923 Livre de recettes « Baking treats », anglais	35.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K44005 Plaque à gâteaux TopClean (L × P × H) : 452 × 380 × 28 mm	45.-	●	●	●	●	●	●	●	●
	K34527 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	49.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K34528 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	59.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K34529 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	65.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K44102 Grille	49.-	●	●	●	●	●	●	●	●
	K40207 Rails télescopiques, extension complète, 3 niveaux	329.-	✓	✓	✓	✓				
	K40208 Rails télescopiques, extension complète, 3 niveaux	329.-					✓	✓	✓	✓
	K34563 Panier porte-rôti	219.-	✓	✓						

ACCESSOIRES FOURS

	N° d'article Description	Prix TTC en €* 	Combi- SLP	Combi- SL	Combi- SEP	Combi- SE	Combi- XSLP	Combi- XSL	Combi- XSEP	Combi- XSE
Page de la brochure			42	42	43	43	44	44	45	45
	K27621 Moule en porcelaine blanc, 2/3 GN, hauteur 65 mm	99.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K27622 Moule en porcelaine blanc, 1/2 GN, hauteur 65 mm	79.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K27626 Moule en porcelaine blanc, 1/3 GN, hauteur 65 mm	59.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	K37158 Profil de couverture de panneau 16mm entre 2 fours, noir (hauteur 10.5 mm)	59.-								
	K37159 Profil de couverture de panneau 19mm entre 2 fours, noir (hauteur 13.5 mm)	59.-								
	K34549 Plaque de recouvrement, Miroir, 12.5/60 cm, pour tous les fours	89.-								
	K42400 Plaque de recouvrement, inox, 12.5/60 cm, pour tous les fours	119.-								
	K38134 Cadre d'adaptation, Miroir, 3.5/60cm, pour tous les fours	99.-								
	K48135 Cadre d'adaptation, inox, 3.5/60cm, pour tous les fours	109.-								

Dimensions complémentaires se trouvent dans les fiches d'instructions et l'aide à la conception

ACCESSOIRES TIROIRS SOUS-VIDE

	N° d'article Description	Prix TTC en €* 	Tiroirs sous-vide 60 144
--	-----------------------------	--------------------	--------------------------

Page de la brochure	49
---------------------	----

	1012506 Sachet de mise sous vide, 50 pièces de 180 × 280 mm	39.-	●
	1012507 Sachet de mise sous vide, 50 pièces de 240 × 350 mm	45.-	●

ACCESSOIRES INDUCTION

	N° d'article Description	Prix TTC en €* 	GK16TIWS.1F	GK26TIWS.1F	GK16TIWS.1F
Page de la brochure			68	69	68
	H63789 Kit baguette intermédiaire	99.-	✓	✓	✓
	H62626 Cloche de cuisson & 2 spatules	99.-	●	●	
	H62596 WOK-Set pour WOK GK16TIWS.1F	449.-			●
	H63771 Set d'équerres pour encast. à fleur avec coupe droite Plans de cuisson Induction 40 cm	59.-	✓	✓	✓
	H63772 Set d'équerres pour encast. à fleur avec coupe droite Plans de cuisson Induction 60 cm	59.-			
	H63774 Set d'équerres pour encast. à fleur avec coupe droite Plans de cuisson Induction 80 cm	59.-			
	H63775 Set d'équerres pour encast. à fleur avec coupe droite Plans de cuisson Induction 90 cm	59.-			
	H62679 Set d'équerres pour encast. à fleur avec coupe droite Plans de cuisson panoramique 80 cm	59.-			
	H63775 Set d'équerres pour encast. à fleur avec coupe droite Plans de cuisson panoramique 90 cm	59.-			
	H61083 Set de tôle de protection Induction, niche avec largeur 600 mm	99.-			
	H61084 Set de tôle de protection Induction, niche avec largeur 825 mm	99.-			
	H61085 Set de tôle de protection Induction, niche avec largeur 900 mm	99.-			
	H63163 Grille d'aération Noir, hauteur 35 mm	99.-			
	H63256 Grille d'aération inox, hauteur 35 mm	119.-			

Dimensions complémentaires se trouvent dans les fiches d'instructions et l'aide à la conception

ACCESSOIRES MACHINE À CAFÉ

N° d'article Description		Prix TTC en €* 	Supremo XSL 	Supremo HSL
Page de la brochure			57	57
B28020 DLS - Détartrant 100ml		15.-	●	●

● compris dans la livraison

ACCESSOIRES HOTTES EXTRACTION

	N° d'article Description	Prix TTC en €*
	H42598** Habillage télescopique pour DIPQ13C & DIPQG12C inox, «standard»	199.-
	H42599 Habillage télescopique pour DIPQ13C & DIPQG12C inox, «medium»	299.-
	H42600 Habillage télescopique pour DIPQ13C & DIPQG12C inox, «long»	449.-
	H42601** Habillage télescopique pour DWPQ9/12 & DWPQG9/12 inox, «standard»	199.-
	H42602 Habillage télescopique pour DWPQ9/12 & DWPQG9/12 inox, «medium»	299.-
	H42603 Habillage télescopique pour DWPQ9/12 & DWPQG9/12 inox, «long»	449.-
	H43403 Set de montage pour fixation moteur externe DSDSR	289.-
	1012164 Set de montage pour fixation moteur externe DSTS9	283.-
	H43404 Télécommande pour DSDSR**, DIAS	195.-
	H42809 Télécommande pour Premira	195.-

** compris dans la livraison

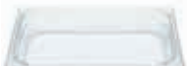
ACCESSOIRES HOTTES RECYCLAGE

	N° d'article Description	Prix TTC en €*
	H42604 Boîte standard avec moteur, recyclage d'air 5 kg de charbon actif, pour DWPG(G)/DIPQ(G)	329.-
	H42605 Boîte standard avec moteur, recyclage d'air 2,5 kg de charbon actif, pour DWPG(G)/DIPQ(G)	239.-
	H42606 Boîte standard avec moteur, recyclage d'air 5 kg de charbon actif, pour DFPQ6/9/12	329.-
	H42607 Boîte standard avec moteur, recyclage d'air 2,5 kg de charbon actif, pour DFPQ6/9/12	239.-
	1012160 Boîte pour recyclage d'air 5 kg Charbon Activ pour DSDSR12	603.-
	1012161 Boîte pour recyclage d'air 4 kg Charbon Activ pour DSTS9	273.-
	1012163 Longlife' filtre avec Charbon Activ pour DSTS9	195.-
	H42598** Habillage télescopique pour DIPQ13C & DIPQG12C, inox, «standard», compatible avec H42605 (2,5 kg ch.act)	199.-
	H42598** Habillage télescopique pour DIPQ13C & DIPQG12C, inox, «standard», compatible avec H42604 (5 kg ch.act)	199.-
	H42599 Habillage télescopique pour DIPQ13C & DIPQG12C, inox, «medium», compatible avec H42604 (5 kg ch.act)	299.-
	H42600 Habillage télescopique pour DIPQ13C & DIPQG12C, inox, «long», compatible avec H42604 (5 kg ch.act)	449.-
	H42601** Habillage télescopique pour DWPQ9/12 & DWPQG9/12, inox, «standard», compatible avec H42605 (2,5 kg ch.act)	199.-
	H42601** Habillage télescopique pour DWPQ9/12 & DWPQG9/12, inox, «standard», compatible avec H42604 (5 kg ch.act)	199.-
	H42602 Habillage télescopique pour DWPQ9/12 & DWPQG9/12, inox, «medium», compatible avec H42604 (5 kg ch.act)	299.-
	H42603 Habillage télescopique pour DWPQ9/12 & DWPQG9/12, inox, «long», compatible avec H42604 (5 kg ch.act)	449.-
	H42614 Couvercle de boîte moteur 410-790 mm, inox, DFPQ6/9/12	99.-
	H42615 Couvercle de boîte moteur 791-1150 mm, inox, DFPQ6/9/12	99.-
	H42630 Kit de recyclage d'air pour armoire suspendue sans cache pour DFPQ6/9/12	109.-
	H42717 Remplacement 2,5 kg de Charbon Activ pour DFPQ6/9/12 / DWPQ(G) / DIPQ(G)	239.-
	H42717 + H42718 Remplacement 5 kg de Charbon Activ pour DFPQ6/9/12 / DWPQ(G) / DIPQ(G)	329.-

ACCESSOIRES LAVE-VAISSELLE

	N° d'article Description	Prix TTC en €* 	Adora SLWPVi	Adora SLVi	Adora SLGVVi	Adora SLGdiB	Adora SLGVIB	Adora SVi	Adora SGVi
Page de la brochure			96	96	96	95	96	97	97
	W83586 Support à couverts Vario	59.-	✓	✓	✓			✓	✓
	W83934 Support pour tasses supplémentaire pour la corbeille inférieure	79.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	W83523 Panneau de décoration, 60 cm, inox l: 596 mm / h: 632 mm / p: 20 mm	259.-				✓			
	W83526 Panneau de décoration, 60 cm, Miroir l: 596 mm / h: 632 mm / p: 20 mm	249.-				✓			
	W83583 Set de transformation tôle coulissante (3 mm) pour l'encastrement en hauteur (à mentionner lors de la commande)	0.-							
	W83524 Panneau de décoration pour grand volume, 60 cm, inox l: 596 mm / h: 697 mm / p: 20 mm	345.-				✓			
	W83527 Panneau de décoration pour grand volume, 60 cm, Miroir l: 596 mm / h: 697 mm / p: 20 mm	289.-				✓			
	1013007 Panier inférieur pour verres	188.-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ACCESSOIRES RÉFRIGÉRATEURS

	N° d'article Description	Prix TTC en €* 	Prestige P eco 	Winecooler SL
Page de la brochure			107	109
	H74307 Étagère en verre avec support GN, bord blanc	75.-	✓	
	H74308 Étagère en verre avec support GN, bord inox	79.-	✓	
	K50319 Bac de cuisson non perforé, ½ GN, hauteur 40 mm	49.-	✓	
	K50320 Bac de cuisson non perforé, ½ GN, hauteur 65 mm	59.-	✓	
	K50321 Récipient en plastique non perforé, ½ GN, hauteur 65 mm	29.-	✓	
	K27622 Moule en porcelaine blanc, ½ GN, hauteur 65 mm	79.-	✓	
	H74391 Poignée design ChromeClass pour cave à vin (Winecooler SL)	89.-		✓



Préparer – refroidir – cuisiner

En cuisine, l'organisation revêt une importance capitale. Les recettes nécessitant un investissement considérable et un long temps de préparation sont là pour nous le rappeler. Le nouveau support et les accessoires steamer vous offrent l'occasion idéale de vous servir du réfrigérateur pour mettre au frais des aliments déjà préparés jusqu'à leur utilisation (par exemple cuisson au four ou à la vapeur). En mettant à profit les avantages du réfrigérateur, vous vous épargnez un stress inutile.

La nouvelle étagère en verre avec support et les accessoires steamer sont adaptés au réfrigérateur suivant :

- Prestige P 60i eco (modèle 51052)

STEAMERS ET FOURS ÉLECTRIQUES

Nom de la firme ou nom de marque	V-Zug SA						
Type d'appareil/système	Steamers						
Type ou désignation commerciale	Combi-Steam MSLQ CST MSLQ	Combi-Steam HSL CST HSL	Combi-Steam XSL CST XSL	Combi-Steam XSL CST XSL F	Combi-Steam SL CS SL	Combi-Steam SE CS SE	
Illustration voir page	30	33	32	32	31	31	
Consommation ¹⁾							
Classe d'efficacité énergétique A+++ (économe) à D (peu économe)	A	A+	A+	A+	A+	A+	
Consommation énergétique, conventionnelle en kWh/cycle	0,79	–	–	–	0,7	0,7	
Consommation énergétique, air pulsé en kWh/cycle	0,67	0,47	0,53	0,53	0,63	0,63	
Consommation en mode veille en marche/arrêt en W	0,09	0,084	0,073	0,073	0,062	0,085	
Consommation énergétique nettoyage automatique par pyrolyse en kWh/cycle	–	–	–	–	–	–	
Caractéristiques d'utilisation 1)							
Temp. maximale réglable pour chaleur voûte et sole, AP en °C	230/230	–/230	–/230	–/230	230/230	230/230	
Température de vapeur en °C	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100	
Puissance micro-ondes de sortie en W	700	–	–	–	–	–	
Surface maximale du gril en cm²	1100	–	–	–	1100	1100	
Volume de l'espace de cuisson en l	55	34	51	51	55	55	
Dimensions ²⁾							
Hauteur en cm	59,8	37,9	45,4	45,4	59,8	59,8	
Largeur en cm	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	
Profondeur (depuis la face du meuble) en cm	56,9	56,8	56,8	56,8	56,9	56,9	
Profondeur porte ouverte (depuis la face du meuble) en cm	43,9	29,8	34,6	34,6	43,9	43,9	
Poids à vide 3) en kg	52	28	36	36	44	44	
Équipement/accessoires							
Four petit/moyen/grand	moyen	petit	moyen	moyen	moyen	moyen	
Dimensions intérieures Hauteur en cm	31,9	25,6	28,0	28,0	31,9	31,9	
Largeur en cm	43,75	35,1	45,15	45,15	43,75	43,75	
Profondeur en cm	39,2	38,5	40,0	40,0	39,2	39,2	
Éclairage/hublot	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	
Système de chauffage chaleur voûte et sole	●	–	–	–	●	●	
Air chaud	●	●	●	●	●	●	
Vapeur	●	●	●	●	●	●	
micro-ondes	●	–	–	–	–	–	
Nettoyage catalytique	–	–	–	–	–	–	
Autonettoyage pyrolytique	–	–	–	–	–	–	
Grilloir infrarouge existant/à ajouter ultérieurement	●/–	–/–	–/–	–/–	●/–	●/–	
Grilloir moteur/à air pulsé	–/●	–/–	–/–	–/–	–/●	–/●	
Minuterie/programmeur	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	
Raccordement électrique							
Valeur nominale maximale en kW	3,7/5,7	3,5	3,7/3,8	3,7	3,7	3,7	
Puissance connectée totale maximale en kW	3,7/5,7	3,5	3,7/3,8	3,7	3,7	3,7	
Tension en V	230 /400 2N~	230~	230~	230~	230~	230~	
Fusible en A	1 × 16/1 × 25/2 × 16	1 × 16	1 × 16	1 × 16	1 × 16	1 × 16	
Sécurité et service							
Conforme aux directives de sécurité suisses	S testé par Electrosuisse						
Pays d'origine	CH						
Garantie	2 ans						
Service effectué par	V-ZUG SA						
Nom et adresse du fournisseur	V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zug, Suisse						

Explications

- Oui, disponible
 - Contre supplément
 - Non disponible
- ¹⁾ Valeur établie selon la norme EN 50304/60350 en vigueur.
- ²⁾ Pour les appareils encastrables, voir dimensions sur les fiches d'instructions et l'aide à la conception
- ³⁾ Pour les appareils destinés à être encastrés dans des armoires, veuillez vérifier si l'armoire peut supporter le poids de l'appareil.

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2016. Sous réserve de modifications.
Pour les appareils exposés, l'étiquette énergie renseigne sur les données effectives.

	Fours				Fours compacts			
	Combair SLP BC SLP	Combair SL BC SL	Combair SEP BC SEP	Combair SE BC SE	Combair XSLP BC XSLP	Combair XSL BC XSL	Combair XSEP BC XSEP	Combair XSE BC XSE
	42	42	43	43	44	44	45	45
	A	A	A	A	A	A	A	A
	0,85	0,86	0,94	0,93	0,8	0,79	0,88	0,81
	0,7	0,7	0,78	0,8	0,66	0,65	0,7	0,69
	0,066	0,066	0,075	0,075	0,066	0,066	0,075	0,075
	3,1	–	3,1	–	3,1	–	3,1	–
	300/280	280/250	300/280	280/250	280/250	280/250	280/250	280/250
	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–
	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300
	68	68	68	68	50	50	50	50
	59,8	59,8	59,8	59,8	45,4	45,4	45,4	45,4
	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6
	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
	43,9	43,9	43,9	43,9	34,6	34,6	34,6	34,6
	54	49	52	48	37	36	37	36
	grand	grand	grand	grand	moyen	moyen	moyen	moyen
	35,1	35,1	35,1	35,1	26,25	26,25	26,25	26,25
	46,4	46,4	46,4	46,4	46,0	46,0	46,0	46,0
	41,55	41,55	41,55	41,55	41,1	41,1	41,1	41,1
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
	●	●	●	●	●	●	●	●
	●	●	●	●	●	●	●	●
	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–
	●	–	●	–	●	–	●	–
	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-	●/-
	●/●	●/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●	-/●
	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
	3,4	3,4	3,4	3,4	3,3	3,3	3,3	3,3
	3,4	3,4	3,4	3,4	3,3	3,3	3,3	3,3
	230~	230~	230~	230~	230~	230~	230~	230~
	1×16	1×16	1×16	1×16	1×16	1×16	1×16	1×16

MACHINE À CAFÉ

Nom de la firme ou nom de marque		V-ZUG SA	
Type d'appareil/système		Automatique	
Type ou désignation commerciale		Supremo HSL	Supremo XSL
Numéro de modèle		CCS HSL 60	CCS XSL 60
Illustration	voir page	57	57
Consommation			
Classe d'efficacité énergétique 1)		A (économe) à D (peu économe)	A
Consommation annuelle d'énergie 1)		kWh	45
Fonction d'économie d'énergie		●	●
Arrêt automatique programmable		min	15-180
Caractéristiques d'utilisation			
Automatique		●	●
Machines à capsules/à une seule portion		–	–
Machines à tamis		–	–
Buse eau chaude		●	●
Buse vapeur		–	–
Buse de moussage cappuccino		●	●
Fonction lait chaud		●	●
Type de construction			
Appareil fixe		–	–
Appareil encastrable		●	●
Dimensions ²⁾			
Hauteur		en cm	378
Largeur		en cm	596
Profondeur		en cm	412
Poids à vide		en kg	20,5
Données techniques			
Raccordement électrique selon plaque signalétique			
Tension		en V	230 V~ 50 Hz
Puissance connectée		W	1350
Capacité			
Réservoir d'eau		l	1,8
Réservoir à café (grains)		g	200
Réservoir à lait		l	0,75
Buse de sortie (café/lait)			
Réglable en hauteur de/à		cm	8-11
Sécurité et service			
Conforme aux directives de sécurité suisses		Ⓢ testé par Electrosuisse	
Pays d'origine		I	
Garantie		2 ans	
Service effectué par		V-ZUG SA	
Nom et adresse du fournisseur		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zug, Suisse	

Explications

- Disponible ou oui.
 - Non disponible ou non
- ¹⁾ Valeur établie selon les méthodes de mesure FEA en vigueur.
- ²⁾ Pour les appareils encastrables, voir dimensions sur les fiches d'instructions et l'aide à la conception.

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2016. Sous réserve de modifications.
Pour les appareils exposés, l'étiquette énergie renseigne sur les données effectives.

HOTTE PLAFOND ET ÎLOT

Nom de la firme ou nom de marque			V-ZUG SA					
Type d'appareil/système			Hotte de plafond		Hotte de plan de travail	Hottes îlots		
Désignation du modèle			DSDSR12		DSTS9	DIAS10	DI PQG 12	
Illustration			voir page		82	82	83	83
Consommation ¹⁾								
Classe d'efficacité énergétique		A (économie) à G (peu économie)	A		B	D		A
Consommation annuelle d'énergie		kWh	60,4		62,1	68		42,3
Classe d'efficacité fluidodynamique		A (économie) à G (peu économie)	A		B	D		A
Classe d'efficacité pour l'éclairage		A (économie) à G (peu économie)	D		B	B		A
Classe d'élimination des graisses		A (économie) à G (peu économie)	E		D	B		C
Consommation en mode veille		en marche/arrêt	0,85/0		0,85/0	0,85/0		0,8/0
Débit d'air								
Air évacué 2)		niveau intensif	m³/h		830	670	–	679
		niveau maximal	m³/h		630	420	–	423
		niveau minimal	m³/h		230	280	–	255
Recyclage d'air 2)		niveau intensif	m³/h		295	670	532	558
		Puissance maximale	m³/h		260	330	491	353
		Puissance minimale	m³/h		260	155	270	224
Capacité de pression ²⁾		niveau intensif	Pa		630	540	–	370
		Niveau maximal	Pa		530	530	–	365
		Niveau minimal	Pa		420	450	–	168
Niveau sonore ³⁾			dB(A)					
Niveau intensif		dB(A)	74		69	70		62
Niveau maximal		dB(A)	68		57	69		51
Niveau minimal		dB(A)	43		49	54		39
Dimensions ⁴⁾								
Hauteur : Air évacué/air pulsé		cm	31		–	13,2		7
Largeur		en cm	120		88	100		120
Profondeur		en cm	70		12	70		70
Profondeur déployée 5)		cm			–	–		–
Distance min requise sur champ de cuisson à gaz/électronique		cm	65/65		–	65/65		65/50
Poids 6)			en kg		33	35	30	35
Équipement/accessoires								
Diamètre conduites d'évacuation d'air		mm	150		150	–		150
Position raccords d'évacuation d'air			latéral		latéral	–		en-haut
Clapet de retenue intégré/fourni			–/●		–/●	–/–		–/●
Mode d'évacuation d'air/recyclage d'air 6)			●/–		●/● ⁴⁾	–/●		●/● ⁴⁾
Quantité de filtres		métal/ combiné	4/–		2/–	3/–		3/5
Commande		interne/ externe	●/●		●/–	●/–		●/–
Niveaux de puissance		nombre/progressif	3+1/–		3+1/–	3+1/–		3+1/–
Réglage de la puissance		électromécanique/ électronique	–/●		–/●	–/●		–/●
Éclairage		halogène/LED	–/●		–/●	–/●		–/●
Puissance connectée		W	2 × 7		1 × 6	4 × 5		4 × 2,2
Puissance du moteur		W	1 × 270		1 × 270	1 × 100		1 × 130
Raccordement électrique								
Raccordement optionnel/ puissance de raccordement		W	–		–/–	–/–		●/300 ⁸⁾
Raccordement électrique selon plaque		W	284		276	120		138,8
Longueur câble de raccordement		m	1		1,5	2		1,5
Sécurité et service								
Conforme aux directives de sécurité suisses			Ⓢ		Ⓢ	Ⓢ		Ⓢ
Pays d'origine			I		I	I		I
Garantie			2 ans					
Service effectué par			V-ZUG SA					
Nom et adresse du fournisseur			V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug					

Explications

● Disponible ou oui.

– Non disponible ou non

¹⁾ Valeur établie selon la directive sur l'étiquetage UE 65/2014 en vigueur.

²⁾ Débit d'air selon EN 61591.

³⁾ Niveau sonore 1 pW selon EN 60704-3.

⁴⁾ Déflecteur déployé.

⁵⁾ Poids net, filtre(s) métallique(s) inclus (assurez-vous que la capacité portante de l'armoire et du mur ou du plafond convient).

⁶⁾ Convertible en mode recyclage d'air.

⁷⁾ ChromeClass.

⁸⁾ Peut être choisi en option.

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2016.

Sous réserve de modifications.

Pour les appareils exposés, l'étiquette énergie renseigne sur les données effectives.

HOTTES D'ASPIRATION AVEC OU SANS VENTILATEUR INTÉGRÉ

Nom de la firme ou nom de marque		V-ZUG SA					
Type d'appareil/système		Hotte murale				Escamotable/aérateur conçus	
Désignation du modèle		DW PQ 12	DW PQ 9	DW PQ 12	DW PQ 9	DF PQ 12	DF PQ 9
Illustration voir page		84	84	84	84	85	85
Consommation ¹⁾							
Classe d'efficacité énergétique	A (économie) à G (peu économie)	A	A	A	A	A	A
Consommation annuelle d'énergie	kWh	29,4	29,4	39	39	37	37
Classe d'efficacité fluidodynamique	A (économie) à G (peu économie)	A	A	A	A	A	A
Classe d'efficacité pour l'éclairage	A (économie) à G (peu économie)	A	A	A	A	A	A
Classe d'élimination des graisses	A (économie) à G (peu économie)	B	B	C	C	B	B
Consommation en mode veille	en marche/arrêt	0,8/0	0,8/0	0,8/0	0,8/0	0,8/0	0,8/0
Débit d'air							
Air évacué ²⁾	niveau intensif	m³/h	710	710	679	684	684
	niveau maximal	m³/h	438	438	423	424	424
	niveau minimal	m³/h	260	260	255	253	253
Recyclage d'air ²⁾	niveau intensif	m³/h	582	582	556	556	556
	Puissance maximale	m³/h	371	371	358	362	362
	Puissance minimale	m³/h	227	227	222	227	227
Capacité de pression ²⁾	niveau intensif	Pa	364	364	370	362	362
	Niveau maximal	Pa	363	363	365	345	345
	Niveau minimal	Pa	172	172	168	158	158
Niveau sonore ³⁾		dB(A)					
	Niveau intensif	dB(A)	64	64	62	67	67
	Niveau maximal	dB(A)	55	55	51	55	55
	Niveau minimal	dB(A)	41	41	39	40	40
Dimensions ⁴⁾							
Hauteur : Air évacué/air pulsé	cm	5,5	5,5	7	7	5,5	5,5
Largeur	en cm	120	90	120	90	119,8	89,8
Profondeur	en cm	55	55	55	55	30-32,5	30-32,5
Profondeur déployée ⁵⁾	cm	—	—	—	—	max. 49	max. 49
Distance min requise sur champ de cuisson à gaz/électronique	cm	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50
Poids ⁴⁾	en kg	29	25,5	32	28,5	27,5	19,5
Équipement/accessoires							
Diamètre conduites d'évacuation d'air	mm	150	150	150	150	150	150
Position raccords d'évacuation d'air		en-haut	en-haut	en-haut	en-haut	en-haut	en-haut
Clapet de retenue intégré/fourni		—/●	—/●	—/●	—/●	—/●	—/●
Mode d'évacuation d'air/recyclage d'air ⁷⁾		●/● ⁴⁾	●/● ⁴⁾	●/● ⁴⁾	●/● ⁴⁾	●/● ⁴⁾	●/● ⁴⁾
Quantité de filtres	métal/combéné	4/—	3/—	3/5	2/4	4/—	3/—
Commande	interne/externe	●/—	●/—	●/—	●/—	●/—	●/—
Niveaux de puissance	nombre/progressif	3+1/—	3+1/—	3+1/—	3+1/—	3+1/—	3+1/—
Régloge de la puissance	électromécanique/électronique	—/●	—/●	—/●	—/●	—/●	—/●
Éclairage	halogène/LED	—/●	—/●	—/●	—/●	—/●	—/●
Puissance connectée	W	3 × 2,2	2 × 2,2	3 × 2,2	2 × 2,2	3 × 2,2	2 × 2,2
Puissance du moteur	W	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130
Raccordement électrique							
Raccordement optionnel/puissance de raccordement	W	●/300 ⁸⁾	●/300 ⁸⁾	●/300 ⁸⁾	●/300 ⁸⁾	●/300 ⁸⁾	●/300 ⁸⁾
Raccordement électrique selon plaque	W	136,6	134,4	136,6	134,4	136,6	134,4
Longueur câble de raccordement	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Sécurité et service							
Conforme aux directives de sécurité suisses		Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ	Ⓢ
Pays d'origine		I	I	I	I	I	I
Garantie		2 ans					
Service effectué par		V-ZUG SA					
Nom et adresse du fournisseur		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug					

Explications

- Disponible ou oui.
 - Non disponible ou non
- ¹⁾ Valeur établie selon la directive sur l'étiquetage UE 65/2014 en vigueur.
- ²⁾ Débit d'air selon EN 61591.
- ³⁾ Niveau sonore 1 pW selon EN 60704-3.
- ⁴⁾ Déflecteur déployé.
- ⁵⁾ Poids net, filtre(s) métallique(s) inclus (assurez-vous que la capacité portante de l'armoire et du mur ou du plafond convient).
- ⁶⁾ Convertible en mode recyclage d'air.

- ⁷⁾ ChromeClass.
- ⁸⁾ Peut être choisi en option.

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2016. Sous réserve de modifications.

Pour les appareils exposés, l'étiquette énergie renseigne sur les données effectives.

CHAMPS DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION

	Modèle	Black Design	Poids en kg	Appareils Cotes extérieures L/P en mm	Section du plan de travail L/P en mm	Tension d'alimentation Puissance absorbée	Combinable avec
Induction / pages 68-71	GK26TIMS.2F	●	6,5	384 × 501	390 × 507 / Surface portante : 373 × 490	230 V ~ 3700 W 16 A	230V ~ / 3 x 230V ~
	GK46TIMSC	●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMS	●	10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK56TIMS	●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N ~ 11 100 W 16 A	3 x 230V ~
	GK56TIMSC	●	18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N ~ 11 100 W 16 A	
	GK56TIMS.1F	●	18,5	897 × 501	903 × 507 / Surface portante 886 × 490	400 V3N ~ 11 100 W 16 A	
	GK16TIYS.1F Teppan Yaki	●	8	384 × 501	390 × 507 / Surface portante : 373 × 490	230 V ~ 2800 W 16 A	230V ~ / 3 x 230V ~
	GK26TIYS.1F Teppan Yaki	●	12,5	571 × 501	577 × 507 / Surface portante 560 × 490	400 V2N ~ 5600 W 16 A	
	GK37TIMPS	●	11	774 × 444	750 × 420	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK37TIMPSF	●	11	774 × 444	750 × 420	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK37TIMPSC	●	11	774 × 444	750 × 420	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMPS	●	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMPSC	●	12	910 × 410	886 × 386	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMAS	●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMASC	●	12	774 × 514	750 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMXSC	●	11,5	704 × 514	680 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMPSF	●	12	880 × 380	886 × 386 / Surface portante 869 × 369	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMASF	●	12	761 × 501	767 × 507 / Surface portante : 750 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMS.1F	●	10,5	571 × 501	577 × 507 / Surface portante : 560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK37TIMS	●	10	571 × 501	577 × 507 / Surface portante : 560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK37TIMSC	●	10	571 × 501	577 × 507 / Surface portante : 560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK37TIMSF	●	10	571 × 501	577 × 507 / Surface portante : 560 × 490	400 V2N ~ 7400 W 16 A	
	GK16TIWS.1F Wok	●	9	384 × 501	390 × 507 / Surface portante : 373 × 490	230 V ~ 3000 W 16 A	

Explications sur la colonne des modèles

C Cadre normal C.Ni.
F Affleurant.
I Induction.
M MaxiFlex.
P Version. panorama
S Commande par slider
T Top-commande.
W Wok (induction).

Pays d'origine : A.

CHAMP DE CUISSON À GAZ

Nom de la firme ou nom de marque		VZUG SA			
Modèle		GAS951GSAZ	GAS641GSAZ	GAS421GSAZ	GAS411GSAZ
Type					
Illustration voir page		72	72	73	73
Montage		●	●	●	●
Décalé ou affleurant					
Utilisation		Slider	Slider	Slider	Slider
Technique		Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
Puissance connectée kW		13,5	7,5	4,75	6
Nombre de niveaux de puissance		9	9	9	9
Cote de l'appareil (l x p x h) mm		897 x 501 x 94	571 x 501 x 84	384 x 501 x 98	384 x 501 x 98
Cote de section plaqué (l x p) mm		886 x 490	560 x 490	373 x 490	373 x 490
Cote de section affleurant (l x p) mm		903 x 507	577 x 507	390 x 507	390 x 507
Poids net kg		21,3	14,2	9	8,9
Raccordement électrique					
Tension en V		220-240	220-240	220-240	220-240
Fréquence en Hz		50-60	50-60	50-60	50-60
Puissance absorbée en kW		<20	<20	<20	<20
Fusible A		3	3	3	3
Longueur de câble réseau cm		1,7	1,7	1,7	1,7
Sécurité et service					
Pays d'origine		AT			
Garantie		2 ans			
Nom et adresse du fournisseur		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zug/Suisse			

Nom de la firme ou nom de marque	V-ZUG SA			
Type ou désignation commerciale	Adora 60 SL			Adora 60 S
Désignation du modèle	GS 60 SLWP Vi	GS 60 SL Gdi B/GVi B	GS 60 SL Vi	GS 60 Vi
Illustration	voir page	96	96	97
Données de consommation pour programme standard				
Classe d'efficacité énergétique 1)	A (économie) à D (peu économie)	A+++	A+++	A+++
Consommation annuelle d'énergie	kWh	137	204	196
Consommation d'énergie par cycle de lavage ¹⁾	kWh	0,49	0,73	0,70
Consommation en mode veille en marche/arrêt	en W	0	0	0
Consommation annuelle d'eau 1)	l	2445	1876	1820
Consommation d'eau par cycle de lavage ¹⁾	l	8,7	6,7	6,5
Caractéristiques d'utilisation pour programme standard				
Classe d'efficacité du séchage 1)	A (économie) à G (peu économie)	A	A	A
Durée ¹⁾	min	160	156	146
Durée d'arrêt automatique	en min	0	0	0
Capacité	couverts standard	13	14	13
Bruit durant le programme normal/standard 2)				
A l'état monté	dB(A) (re 1 pW)	46/44	42/40	42/40
44/44/43				
Type de construction				
Appareil encastrable	●	●	●	●
Appareil fixe avec surface de travail	–	–	–	–
Appareil fixe pouvant être placé dans le module inférieur	–	–	–	–
Encastrable en hauteur	●	●	●	●
Décor possible	●	●	●	●
Intégrable/complètement intégrable	●/●	●/●	●/●	●/●
Dimensions ³⁾				
Hauteur	en cm	87-91	76,5-96,9	76,5-96,9
Largeur	en cm	60	60	60
Profondeur, distance au mur incluse	en cm	58	58	58
Profondeur porte ouverte	en cm	116,5	116 × 5 × -123	116,5-123
Hauteur réglable	en cm	4	11,6	11,6
Poids à vide	en kg	62-67	46-55	46-55
Équipement/accessoires				
Nombre de programmes	10	10	10	9
Pompe à chaleur	●			
Tiroir à couverts ergoPlus		●		
Éclairage intérieur à LED	●	●	●	
Mécanisme d'ouverture automatique de porte	●	●	●	●
Corbeilles Vario/réglables en hauteur	●/●	●/●	●/●	●/●
Affichage texte	●	●	●	–
Capteur de calcaire/réglage automatique de la dureté de l'eau	●/●	●/●	●/●	●/–
Capteur de saleté	●	●	●	●
SteamFinish	●	●	●	–
Programme automatique	●	●	●	●
Programme fondue/roquette	●	●	●	●
Programme Sprint	●	●	●	–
Programme quotidien court	●	●	●	–
Programme hygiène	●	●	●	●
Programme verres	●	●	●	●
Option All in 1	●	●	●	●
Arrêt d'eau actif	●	●	●	●
Consommation de sel par cycle de rinçage/par couvert	g	7/0,54	7/0,54	7/0,54
9/0,7				
Raccordement électrique				
Tension/puissance absorbée/fusible	V/kW/A	230V/3,2/16	230V/3,2/16	230V/3,2/16
230V/2,2/10				
Raccordement d'eau				
Raccord G¾", longueur	m	1,5	1,5	1,5
Raccordement possible	eau froide/eau chaude	●/●	●/●	●/●
Pression d'eau	bar	1-10	1-10	1-10
Sécurité et service				
Conforme aux directives de sécurité suisses	③ testé par Electrosuisse			
Pays d'origine	CH	CH	CH	CH
Garantie	2 ans			
Service effectué par	V-ZUG SA			
Nom et adresse du fournisseur	V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zug, Suisse			

Explications

● Disponible ou oui

– Non disponible ou non

¹⁾ Valeur établie selon la norme EN 50242 en vigueur.

Consommation annuelle basée sur 280 cycles de lavage standard avec raccord d'eau froide; inclut la consommation en veille (stand-by).

²⁾ Mesuré selon la norme CEI 60704-2-3 en programme normal/standard.³⁾ Pour les appareils

encastrables, dimensions de la niche. Les autres dimensions figurent dans les fiches d'instructions et l'aide à la conception.

⁴⁾ Les informations sur les possibilités de commutation sont indiquées, le cas échéant, sur les fiches d'instructions et l'aide à la conception.

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2016.

Sous réserve de modifications.

Pour les appareils exposés, l'étiquette énergie renseigne sur les données effectives.

MICRO-ONDES

Désignation du modèle		Miwel-Combi XSL	Miwel HSL
Désignation de l'appareil		MWC XSL	MW HSL
Illustration	voir page	55	55
Caractéristiques d'utilisation			
Puissance micro-ondes de sortie	en Watt	50 – 900	50 – 1000
Puissance du gril	Watt	1600	800
Dimensions			
Dimensions de l'appareil (hauteur × largeur × profondeur) mm		454 × 596 × 567	378 × 596 × 470
Dimensions de l'espace de cuisson (hauteur × largeur × profondeur) mm		210 × 450 × 420	200 × 405 × 380
Volume	l	40	31
Poids à vide	en kg	35	28
Raccordement électrique			
Raccordement		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Puissance absorbée		2800 Watt	2300 Watt
Fusible		16 A	10 A
Cordon électrique en m		1,4 m avec fiche	1,2 m avec fiche
Sécurité et service			
Conforme aux directives de sécurité suisses		Ⓢ testé par Electrosuisse	
Pays d'origine		I	
Garantie		2 ans	
Service effectué par		V-ZUG SA	
Nom et adresse du fournisseur		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug	

TIROIR DE MISE SOUS VIDE/TIROIRS CHAUFFANTS

Désignation du modèle	Tiroir de mise sous vide	Tiroir chauffant				
Désignation de l'appareil	VS 60 144	WS 60 144	WS 60 162	WS 60 220	WS 60 283	WS 60 312
Illustration	voir page	49	51	51	51	51
Dimensions de l'appareil						
Dimensions extérieures (hauteur × largeur × profondeur) mm	142 × 596 × 547	142 × 596 × 547	160 × 596 × 547	218 × 596 × 547	281 × 596 × 547	310 × 596 × 547
Dimensions intérieures (hauteur × largeur × profondeur) mm	95 × 350 × 285	97 × 429 × 457	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457	236 × 429 × 457	236 × 429 × 457
Volumes	dm³	7,8	19	22	34	46
Poids à vide	kg	25	21	21	22,5	24
Raccordement électrique						
Raccordement	220-240 V~ 50/60 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Puissance absorbée	320 Watt	810 Watt	810 Watt	810 Watt	810 Watt	810 W
Fusible	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A
Cordon électrique	1,7 m avec fiche	1,7 m avec fiche	1,7 m avec fiche	1,7 m avec fiche	1,7 m avec fiche	1,7 m met stekker
Sécurité et service						
Conforme aux directives de sécurité suisses	Ⓢ testé par Electrosuisse					
Pays d'origine	SK					
Garantie	2 ans					
Service effectué par	V-ZUG SA					
Nom et adresse du fournisseur	V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug					

Nom de la firme ou nom de marque	V-ZUG SA		
Type d'appareil/système	Réfrigérateurs/congélateurs		
Désignation du modèle	Cooltronic 60i	Prestige P 60i eco	Wincooler SL
Illustration	voir page 107	107	109
Classification du type d'appareil			
Classe d'efficacité énergétique	A++	A+++	A
Consommation d'énergie annuelle sur 365 jours 1)	kWh 227	154	145 ¹³⁾
Caractéristiques de l'appareil			
Capacité utile totale 2)	l 262	276	149
dont compartiment étoiles à glace NoFrost	l –	–	–
Capacité utile de la partie réfrigération	l 214	203	149
dont compartiment cellier max./min ³⁾	l/l –/–	–/–	–/–
dont compartiment réfrigération 4)	l 39	–	–
dont compartiment à glace	l –	–	–
Capacité utile de la partie réfrigération	l –	–	–
dont compartiment à étoiles	l 48	73	–
dont compartiment à glace	l –	–	–
Signe distinctif étoiles 5)	★★★★	★★★★	–
Capacité de congélation 6)	en kg 5	8	–
Temps de stockage en cas de panne 7)	h 20	15	–
Classe climatique 8)	SN-ST	SN-T	SN-ST
Puissance sonore du bruit 9)	dB(A) (re 1 pW) 38	35	39
Procédé de congélation partie réfrigérante manuel	–	–	–
semi-automatique	–	–	–
automatique	●	●	●
Procédé de congélation partie réfrigérante manuel 10)	●	●	–
semi-automatique 10)	–	–	–
automatique	–	–	–
Construction et spécificités			
Appareil fixe/peut être placé dans module inférieur	–/–	–/–	–/–
Avec plan de travail à hauteur de table	–	–	–
Appareil placé dans le module inférieur/intégrable 11)	–/–	–/–	–/–
Appareil encastrable/intégrable 11)	●/●	●/●	●/–
Construction spéciale, voir prospectus	–	–	–
Nombre de portes extérieures/tiroirs	2/–	2/–	1/–
Porte ouvrant à ¹²⁾	g/d/m	g/d/m	l/r
Cadre décoratif existant/à ajouter ultérieurement	–/–	–/–	–/–
Dimensions ¹³⁾			
Hauteur	en cm 177,8	177,8	87,3
Largeur	en cm 56	56	56
Profondeur, distance au mur incluse	en cm 55	55	55
Hauteur sans plan de travail	cm –	–	–
Largeur avec porte ouverte ou tiroir sorti	cm –	–	55
Profondeur avec porte ouverte ou tiroir sorti	cm 115	115	114
Poids à vide 14)	en kg 75	75	48
Équipement/accessoires			
Température de la partie congélateur réglable	–	–	–
indépendamment de la température de la partie réfrigérateur	●	●	–
coordonnée à la température de la partie réfrigérateur	–	–	–
Enclenchement fonctionnement continu de la partie congélateur	–	–	–
Indicateur de contrôle			
Réfrigérateur fonctionnement normal	lumière verte –	–	–
affichage température	intérieur/extérieur ●/–	●/–	●/–
avertisseur porte ouverte	optique/acoustique ●/●	●/●	●/●
Congélateur fonctionnement normal	lumière verte –	–	–
fonctionnement continu	lumière jaune –	–	–
avertisseur de panne	optique/acoustique ●/●	●/●	–/–
avertisseur de porte ouverte	optique/acoustique ●/●	●/●	–/–
affichage température	intérieur/extérieur ●/–	●/–	–/–
Réfrigérateur			
Compartiment à œufs	nombre 12	12	–
Compartiments porte avec clapet ou porte coulissante	nombre 1	1	–
Rayonnage dans la porte et/ou bac	nombre 3	4	–
Rayons réfrigérateur	nombre 4	5	6
Dont réglable	nombre 3	3	1
Rayons réfrigérateur	nombre 3	1	–
Congélateur			
Compartiments porte	nombre –	–	–
Compartiments intérieurs	nombre 2	3	–
Hauteur maximale compartiments intérieurs	cm 16,2	16,6	–
Corbeilles, bacs, tiroirs intérieurs	nombre 2	3	–
Bac à glaçons	nombre 1	1	–
Raccordement électrique			
Selon plaque signalétique	V/A/W 230/10/140	230/10/115	230/10/100
Sécurité et service			
Conforme aux directives de sécurité suisses	☑ testé par Electrosuisse		
Pays d'origine	CH		
Garantie	2 ans		
Service effectué par	V-ZUG SA		
Instructions de montage et d'encastrement	●		
Nom et adresse du fournisseur	V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug		

Explications

● Disponible ou oui.

– Non disponible ou non

¹⁾ La consommation d'énergie sur 365 jours a été déterminée selon DIN EN 153, édition 1990. Les indications se réfèrent à 230 V, 50 Hz. Les indications relatives à l'utilisation permettent la comparaison de différents appareils. En utilisation effective, des écarts peuvent survenir.

²⁾ Y compris compartiment cellier, compartiment froid et compartiment à glace, dans la mesure où ceux-ci sont disponibles.

³⁾ Compartiment de stockage à haute température entre +8 et +14 °C.

⁴⁾ Compartiment de stockage à basse température entre +3 et -2 °C.

⁵⁾ (★) = compartiment à -6 °C ou moins.
(★★) = compartiment à -12 °C ou moins.

(★★★) = compartiment de surgélation à -18 °C ou moins.

(★ ★ ★ ★) = appareil de surgélation ou de congélation à -18 °C ou moins avec une capacité minimale de congélation.

⁶⁾ Selon le type de construction, la capacité de congélation ne peut être atteinte dans la quantité indiquée qu'après commutation sur le mode de fonctionnement continu et ne peut pas être répétée après 24 heures. Observer les indications du mode d'emploi.

⁷⁾ Temps de montée en température à -9 °C de la partie congélateur entièrement remplie. En cas de remplissage partiel, les durées sont raccourcies.

⁸⁾ Classe climatique SN : Températures ambiantes de +10 à +32 °C.

Classe climatique N : Températures ambiantes de +16 à +32 °C.

Classe climatique ST : Températures ambiantes de +16 à +38 °C.

Classe climatique T : Températures ambiantes de +16 à +43 °C.

⁹⁾ Valeur mesurée selon la norme EN 60704-2:14 en vigueur.

¹⁰⁾ Retrait des produits surgelés avant le dégivrage.

¹¹⁾ A intégrer lorsqu'une porte de meuble est utilisée.

¹²⁾ Porte ouvrant à :
g = gauche, d = droite, m = modifiable.

¹³⁾ Dimensions de la niche requises pour les appareils encastrés et sous meuble (dimensions minimum).

¹⁴⁾ Notez que l'armoire ou le mur est apte à supporter l'appareil rempli.

¹⁵⁾ Consommation énergétique à 12 °C de température intérieure en 365 jours (avec une temp. ambiante de 25 °C).

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2016. Sous réserve de modifications.

LES PRODUITS
DE V-ZUG SONT
DISPONIBLES EN :

Suisse, Australie, Belgique, Chine, France, Allemagne, Hong Kong, Israël, Liban, Luxembourg, Malaisie, Pays-Bas, Norvège, Russie, Singapour, Suède, Turquie, Ukraine et au Royaume-Uni

POUR PLUS
D'INFORMATIONS,
CONTACTEZ

V-ZUG Europe BVBA
Evolis 102
B-8530 Harelbeke-Kortrijk

Service revendeurs
Tel. +32 56 61 60 00
Fax +32 56 61 60 10

Service consommateurs
Tel. 00800 850 850 00

E-mail
info.fr@vzug.com

Web
www.vzug.com

