



La perfection suisse à la maison



# Collection

Des solutions fascinantes  
pour cuisine et buanderie

2015/2016

# SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

## Steamers, fours et micro-ondes

 Air chaud	 CombiCrunch	 GourmetGuide
 Air chaud humide	 Mode combiné corps de chauffe supérieur/inférieur	 Cuisiner pro
 Air chaud et vapeur	 Mode combiné air chaud	 CuissonMatic
 PizzaPlus	 Mode combiné PizzaPlus	 Cuisson douce
 Corps de chauffe supérieur/inférieur	 Mode combiné grill	 Régénération automatique/ réchauffage automatique
 Corps de chauffe supérieur/inférieur humide	 Mode combiné air chaud et vapeur	 Recettes
 Corps de chauffe supérieur	 Mode combiné vapeur	 Recettes personnelles
 Corps de chauffe inférieur	 Mode combiné grill/air chaud	 EasyCook
 Gril	 Mode combiné corps de chauffe supérieur/inférieur humide	 Favoris
 Gril/air chaud	 Mode combiné corps de chauffe inférieur	 Réchauffage rapide
 Vapeur	 Mode combiné air chaud humide	 Passage à l'horaire d'été
 Décongeler	 Mode combiné Réchauffer	 Autonettoyage pyrolytique
 Micro-ondes	 Régénération/réchauffer	 Technologie Inverter
 PowerPlus	 Power régénération	
 AutomaticPlus	 Power vapeur	

## Coffee-Centers

 Intensité du café	 2 tasses	 Latte macchiato
 Sélection grandeur de tasse	 Eau chaude	 Café au lait
 1 tasse	 Cappuccino	

## Plans de cuisson

 Programmateur durée et fin de cuisson	 Fonction chauffe-plats	 Optimal pour le poisson
 PowerPlus pour tous les foyers	 Démarrage rapide automatique	 Fonction fusion
 Minuterie sonore	 Protection pour nettoyage	 Détection de récipient (10-22 cm)
 Touches de sélection directe ultrasensibles	 Interconnexion de zones	 Taille
 Commande par slider	 Optimal pour la viande	 Réglage signal sonore des touches (marche/arrêt)
 Touche pause	 Optimal pour les saucisses	 Ecran d'affichage
 9 niveaux de puissance	 Optimal pour les légumes	

# SIGNIFICATION DES PICTOGRAMMES

## Hottes aspirantes

- Débit d'air maximal en m<sup>3</sup>/h
- Nombre de lampes LED
- Commande ultrasensible
- Raccord d'évacuation Ø ... mm avec clapet de retenue intégré
- Evacuation de l'air
- Régénération de l'air
- Eclairage à variateur d'intensité
- Télécommande comme accessoire
- Extrêmement silencieux
- Témoin de saturation du filtre à graisse
- Témoin de saturation du filtre à charbon
- Niveau intensif
- Arrêt différé
- Aspiration périphérique
- Protection pour nettoyage

## Lave-vaisselle

- Automatique
- SteamFinish
- Quotidien court
- Quotidien
- Court/verres
- Court
- Sprint
- Verres
- Intensif
- Fondue/raclette
- Hygiène
- Prélavage
- Economique
- Remplissage partiel
- Function Light
- Economie d'énergie
- Sécurité enfants
- Départ différé (jusqu'à 24 h)
- Optimal pour pastilles
- 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 5 litres
- Eclairage intérieur, nombre de lampes LED
- Place pour le nombre indiqué de couverts standard

## Réfrigérateurs

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

## Généralités

- Niveau sonore très bas
- Langues

## Design frontal

- Nero
- Miroir
- ChromeClass
- Complètement intégrable
- TouchClean

## Laver

	Chargement		Antiacariens		Enclenchement différé
	Linge à bouillir/couleur 20-95°C		Eco		Température/Economie d'énergie
	Sprint, Sport 40/60°C		Repassage facile		Régime d'essorage/ Arrêt après rinçage
	Lainages 30°C		Degré de saleté/Antiacariens		Rinçage Plus
	Lavage à la main 20°C		Programmes extra		Procédé d'analyse de l'eau
	Lavage à froid 20°C		Programmes extra		Avance rapide/Fin de programme
	WetClean		Douceur		Ouverture hublot/Pause
	Favoris		Prélavage		Affichage digital/Langues
	Types de textiles		Défroissage vapeur		Hygiène appareil

## Sécher

	Chargement		Types de textiles		Défroissage
	Séchage extrême		Programme de défroissage		Aération
	Séchage normal		Temps de séchage/Aération		Douceur
	Humide léger		Enclenchement différé		Fin de programme
	Humide normal		Extradoux		Affichage digital/Langues
	Humide, prêt à repasser		Ouverture hublot		SilentPlus
	Lainages		Rotation alternée Plus		Sprint
	Favoris		WetClean		Eco



## V-ZUG - LA MARQUE SUISSE LEADER POUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

---

Depuis plus de 100 ans, V-ZUG SA invente et développe en Suisse des appareils électroménagers innovateurs et haut de gamme. V-ZUG vous facilite les tâches ménagères en proposant des solutions simples et individuelles qui inspirent et enthousiasment toute une vie.



## V-ZUG SA

---

- 6 Qualité suisse
- 7 Éditorial
- 14 Premières mondiales
- 16 Lifestyle by V-ZUG
- 18 Prestations sur Internet
- 20 La nouvelle gamme d'appareils

## STEAMERS

---

- 26 Combi-Steamers et Steamers

## COFFEE-CENTER

---

- 58 Coffee-Center

## FOURS, TIROIRS

---

- 42 Fours
- 52 Tiroirs chauffants/système

## PLANS DE CUISSON

---

- 60 Plans de cuisson à induction

## MICRO-ONDES

---

- 54 Micro-ondes

## HOTTES DESIGN

---

- 68 Hottes de plafond, hottes îlots et hottes murales
- 75 Hottes à encastrer



V-ZUG SA

STEAMERS, FOURS, TIROIRS, MICRO-ONDES, COFFEE-CENTERS, PLANS DE CUISSON

HOTTES

LAVE-VAISSELLE

RÉFRIGÉRATEURS

LAVE-LINGE, SÈCHE-LINGE

INFORMATIONS

## LAVE-VAISSELLE

---

76 Lave-vaisselle Adora

## LAVE-LINGE

---

96 Lave-linge Adora  
106 Sèche-linge à pompe  
à chaleur Adora

## INFORMATIONS

---

112 Déclaration de marchandise

## RÉFRIGÉRATEURS

---

86 Réfrigérateurs  
94 Winecooler



## V-ZUG – LE LEADER SUISSE DES APPAREILS ÉLECTRO- MÉNAGERS DEPUIS 1913



Employés au service d'expédition, 1913

---

À l'instar de la beauté des montagnes suisses sur lesquelles le temps n'a pas d'emprise, la maison V-ZUG est restée une marque suisse indépendante depuis sa fondation en 1913. La société est maintenant dirigée par la cinquième génération. Depuis sa création, elle développe et produit des appareils ménagers haut de gamme pour la cuisine et la buanderie avec la précision d'une montre suisse. La philosophie de base de la marque n'a pas changé. Elle s'attelle toujours à offrir des solutions stylées et adaptées aux besoins de chacun pour faciliter les tâches ménagères. Notre passé est le fondement de notre avenir : point d'obsolescence programmée pour les appareils ménagers de V-ZUG – nous les concevons et produisons pour qu'ils durent toute une vie.



Chers clients,  
Des produits d'une qualité supérieure, aux fonctionnalités de pointe et d'une remarquable élégance, le tout assorti d'un service irréprochable, font non seulement partie d'une tradition vieille de 100 ans chez V-ZUG mais attestent également de notre engagement envers l'excellence au quotidien. C'est cela la qualité suisse de pointe. Notre objectif est d'être considéré comme le « leader en matière d'appareils pour la cuisine et la buanderie ». C'est pourquoi nous nous attelons à proposer des produits de plus en plus économiques et faciles d'utilisation – des innovations V-ZUG révolutionnaires qui posent de nouveaux jalons à l'échelle mondiale.

V-ZUG est une marque reconnue sur la scène internationale. En tant que leader de longue date sur le marché suisse, nous avons gagné la confiance de millions de clients. Nous sommes particulièrement fiers de l'accueil enthousiaste réservé à nos produits par les grands chefs, qui ne manquent d'ailleurs pas de les recommander.

Nous vous garantissons que nos appareils ménagers V-ZUG sauront vous séduire et bien plus encore : vous serez absolument conquis!

Dirk Hoffmann  
PDG de V-ZUG SA



## L'INNOVATION ET LA QUALITÉ SUISSE À VOTRE SERVICE DEPUIS 1913

---

Située en plein cœur de la Suisse, à Zoug, V-ZUG développe, produit et distribue des appareils électroménagers pour la cuisine et pour la buanderie avec la plus haute précision et une technologie de fabrication avant-gardiste. Plus de 4,5 millions d'appareils sont en fonction en Suisse et garantissent une meilleure qualité de vie pour cuire, frire, laver la vaisselle, laver ou sécher le linge.

Le concept «Premium Swiss Quality» fait non seulement partie de notre tradition, mais il nous pousse également à progresser constamment : les inventions et les innovations de V-ZUG ne cessent de définir globalement de nouveaux standards en matière de santé, d'hygiène, de préservation des ressources et de simplification et d'individualisation des tâches ménagères. Chez V-ZUG, la qualité est au centre de toutes les préoccupations, du choix des matériaux au conseil et au service en passant par l'esthétique fonctionnelle.

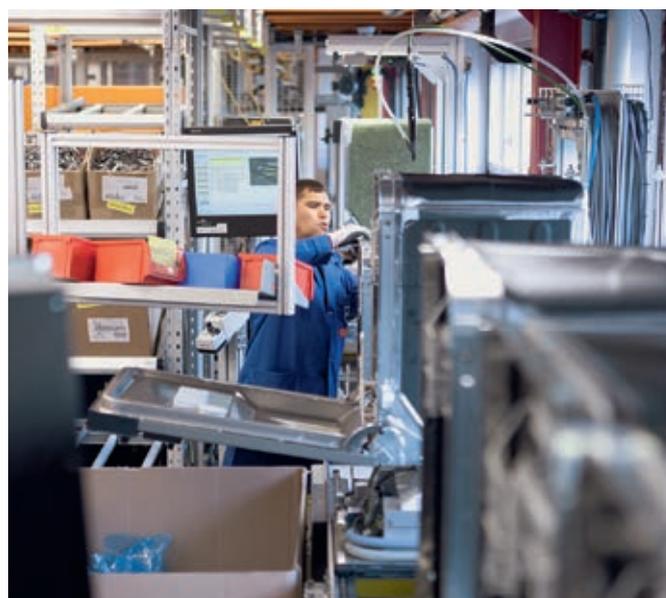


## LE SEUL FABRICANT À DÉVELOPPER ET À PRODUIRE UNE GAMME COMPLÈTE EN SUISSE

A Zoug, sur une superficie de près de 62 000 m<sup>2</sup>, ainsi qu'à Arbon au bord du lac de Constance, plus de 1 400 collaborateurs mettent leurs connaissances et leur savoir-faire au service d'une clientèle suisse et internationale exigeante. V-ZUG est le seul fabricant à développer et produire une vaste gamme «Made in Switzerland».

### **Une entreprise suisse faisant preuve d'engagement et d'anticipation**

V-ZUG croit en la place économique suisse et investit d'année en année dans l'infrastructure moderne du site de Zoug. Pour V-ZUG, s'engager signifie créer et préserver des emplois. Nous avons également à cœur de former et de nous former en permanence. Il s'agit là aussi d'un investissement pour l'avenir.



Jadis, des boilles à lait furent galvanisées ici. Sur le site de Zoug, 1400 collaborateurs de 24 nations travaillent aujourd'hui pour créer des appareils électroménagers de qualité supérieure, dont 60 apprentis dans 9 professions différentes.



## V-ZUG A ÉGALEMENT UNE LONGUEUR D'AVANCE EN TERMES DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

---

En tant qu'entreprise qui souhaite proposer le nec plus ultra à ses clients dans tous les domaines, nous considérons aussi l'innovation et la qualité sous un angle écologique. Grâce à notre sens de la responsabilité et à notre expertise technologique, nous sommes un précurseur dans la branche en termes d'écologie. Notre production ménageant les ressources et nos appareils économes le confirment, tout comme la certification ISO 14001 et le centre logistique ZUGgate, qui est parfaitement autonome en termes d'énergie grâce à la plus grande installation photovoltaïque privée du canton de Zoug.



Notre centre de logistique moderne ZUGgate est équipé de la plus grande installation photovoltaïque privée du canton de Zoug. Il est donc parfaitement autonome en termes d'énergie.

UNIQUE DANS LE  
MONDE - DEUX  
DOMAINES  
REPRÉSENTATIFS DE  
L'EXPERTISE DE V-ZUG



#### **Expertise dans la technologie vapeur**

Depuis 2001, V-ZUG propose des steamers (fours vapeur) et des combi-steamers (fours traditionnels/vapeur combinés) pour les ménages privés. Et ils ont rencontré un énorme succès. Notre expertise en matière de technologie vapeur n'a cessé de s'améliorer au fil des années et notre position de leader du marché s'est encore consolidée.

Avec le lancement du Combi-Steam MSLQ en 2015, le premier appareil au monde à combiner four traditionnel, vapeur et micro-ondes, le consommateur n'a désormais plus aucune limite. Cuisiner n'a jamais été aussi simple et rapide. Le leadership de V-ZUG en matière d'innovation a une fois encore été confirmé de manière impressionnante.

Cependant, l'expertise de V-ZUG en matière de technologie vapeur ne se cantonne pas à la cuisine. Depuis 2004, la vapeur a été intégrée dans la buanderie dans nos lave-linge (avec le système de défroissage vapeur exclusif) qui rend le repassage absolument inutile. Ajoutons également le programme hygiénique de nettoyage extrêmement minutieux proposé par cet appareil novateur : la vapeur chaude garantit une propreté hygiénique dans l'ensemble du lave-linge.



Équipé du système mondial exclusif SteamFinish, conçu en 2012, le lave-vaisselle Adora nettoie les verres, les couverts et les assiettes avec de la vapeur pure, garantissant une propreté sans taches et une brillance étincelante.

Dans le nouveau système d'entretien des textiles, REFRESH-BUTLER, la vapeur est également une composante importante des programmes de défroissage, de nettoyage et d'assainissement, combinée à un procédé de photocatalyse, en exclusivité mondiale.

#### **Expertise en matière de préservation des ressources**

En 2001, V-ZUG a été le premier fabricant au monde à proposer un sèche-linge incorporant la technologie novatrice de la pompe-à-chaueur, et aujourd'hui, la marque établit de nouvelles références dans l'utilisation parcimonieuse des ressources dans ce segment des appareils ménagers et bien d'autres encore.

V-ZUG reste le premier et l'unique fabricant à également proposer des lave-linge et des lave-vaisselle équipés de pompes à chaleur. Cette technologie offre des économies d'énergie impressionnantes d'environ 50 % par rapport aux technologies conventionnelles.

Le système d'entretien des textiles REFRESH-BUTLER est également équipé de la technologie ultra-moderne de la pompe à chaleur, qui offre non seulement une consommation très peu gourmande en énergie et des programmes d'entretiens remarquables.

Grâce à notre sens des responsabilités et à notre expertise technologique, nous sommes les pionniers de l'écologie dans notre secteur d'activité.



#### **Un effort d'excellence:**

En 2014, V-ZUG s'est vu décerner le prestigieux «Plus X Award», le prix de l'innovation récompensant les produits issus des domaines technologie, sport et style de vie. Un jury indépendant et international a ainsi récompensé V-ZUG comme le prestataire le plus innovateur au niveau mondial pour la branche de l'électroménager.



## LA SIMPLICITÉ EST LE RÉSULTAT DE RÉFLEXIONS FORT COMPLEXES

---

Les appareils V-ZUG simplifient le quotidien et reflètent un style de vie personnel. A première vue, cela a l'air très facile, mais c'est le résultat d'un processus créatif, critique et sans compromis pour lequel V-ZUG s'engage : l'innovation. Grâce à l'art de l'ingénierie suisse et à un sens aigu des tendances, nos développeurs sont capables d'anticiper les besoins et de perfectionner les appareils existants. Le tout en mettant l'accent sur la simplicité, la durabilité et l'individualité. Le résultat : des innovations mondiales qui font aujourd'hui partie du quotidien des foyers suisses.

# LES INNOVATIONS DE V-ZUG POSENT DE NOUVEAUX JALONS – À L'ÉCHELLE MONDIALE

## **2001 : Combi-Steam SL**

une nouvelle avancée majeure en matière de cuisson Brevets Climate Control System et Elelectronic Steam System

## **2001 : Fondue/raclette**

Le programme Fondue/raclette nettoie caquelons, poêlons à raclette et moules à gratin sans trempage préalable.

## **2004 : Défroissage vapeur**

Le programme Défroissage vapeur rend le repassage quasiment superflu.

## **2004 : Antiacariens**

Le programme Antiacariens vient en aide aux personnes allergiques.

## **2007 : GourmetVapeur**

Le programme GourmetVapeur permet de réussir à la perfection des recettes de grands cuisiniers par simple pression d'un bouton.

## **2008 : Vibration Absorbing System**

Le Vibration Absorbing System (VAS) des lave-linge Adora et Unimatic réduit considérablement le niveau sonore : une solution particulièrement adaptée à l'installation de la buanderie aux étages.

## **2009 : CuissonMatic**

Le programme CuissonMatic adapte automatiquement le mode de cuisson, la température et la durée en fonction du plat qui se trouve dans l'enceinte de cuisson.

## **2012 : CuissonConfort**

Le plan de cuisson à induction pour la préparation automatisée du riz.

## **2013 : REFRESH-BUTLER**

Une révolution dans le soin du linge : rafraîchir les vêtements en douceur et de façon inédite grâce à la photocatalyse et réduire les plis des vêtements déjà portés.

## **2013 : le lave-linge équipé d'une pompe à chaleur**

Le premier lave-linge au monde à être équipé d'une pompe à chaleur pose de nouveaux jalons en termes de consommation d'énergie : les besoins énergétiques sont réduits d'environ 55 %.

## **2014 : le lave-vaisselle équipé d'une pompe à chaleur**

Le premier lave-vaisselle au monde à être équipé d'une pompe à chaleur utilise près de 40 % d'énergie en moins que les appareils traditionnels.

## **2015 : Combi-Steam MSLQ avec possibilités illimitées**

Le premier appareil au monde à réunir les types de chauffage conventionnels, la vapeur et le micro-ondes. Il n'a jamais été possible de cuisiner aussi vite et en préservant aussi bien les aliments.



## LIFESTYLE BY V-ZUG – « SEL ET POIVRE » POUR VOTRE CULTURE CULINAIRE

---

Nos aides de cuisine sont conçues pour les foyers privés. Cependant, les grands chefs font eux aussi confiance à la qualité et aux possibilités des appareils V-ZUG – dans le secteur de la restauration et du catering. Ils sont les mieux placés pour vérifier et évaluer les appareils de cuisine.

Les pros de la cuisine transmettent leur savoir-faire et leur goût exceptionnel aux clients de V-ZUG : en effet, le portail en ligne Lifestyle by V-ZUG se consacre entièrement à la culture culinaire de style et aux plaisirs culinaires. Vous pourrez y jeter un regard dans les coulisses des meilleurs restaurants de Suisse, faire plus ample connaissance avec les grands chefs et trouver des recettes exclusives, qui réussiront à coup sûr grâce aux appareils V-ZUG. Lifestyle by V-ZUG est synonyme d'inspiration pour ajouter du piment à votre quotidien.

**[vzug.com/lifestyle](https://vzug.com/lifestyle)**



### **Andreas Caminada**

Château Schauenstein, Fürstenau,  
plus jeune cuisinier du monde à obtenir  
19 points, 3 étoiles Michelin, élu deux fois  
cuisinier de l'année par GaultMillau



### **Tanja Grandits**

Restaurant Stucki, Bâle,  
18 points GaultMillau, 2 étoiles Michelin,  
cuisinière de l'année 2006 et montante  
de l'année 2010, cuisinier de l'année 2014



### **Benoît Violier**

Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier,  
Meilleur Ouvrier de France 2000,  
19 points GaultMillau et 3 étoiles Michelin,  
cuisinier de l'année 2013



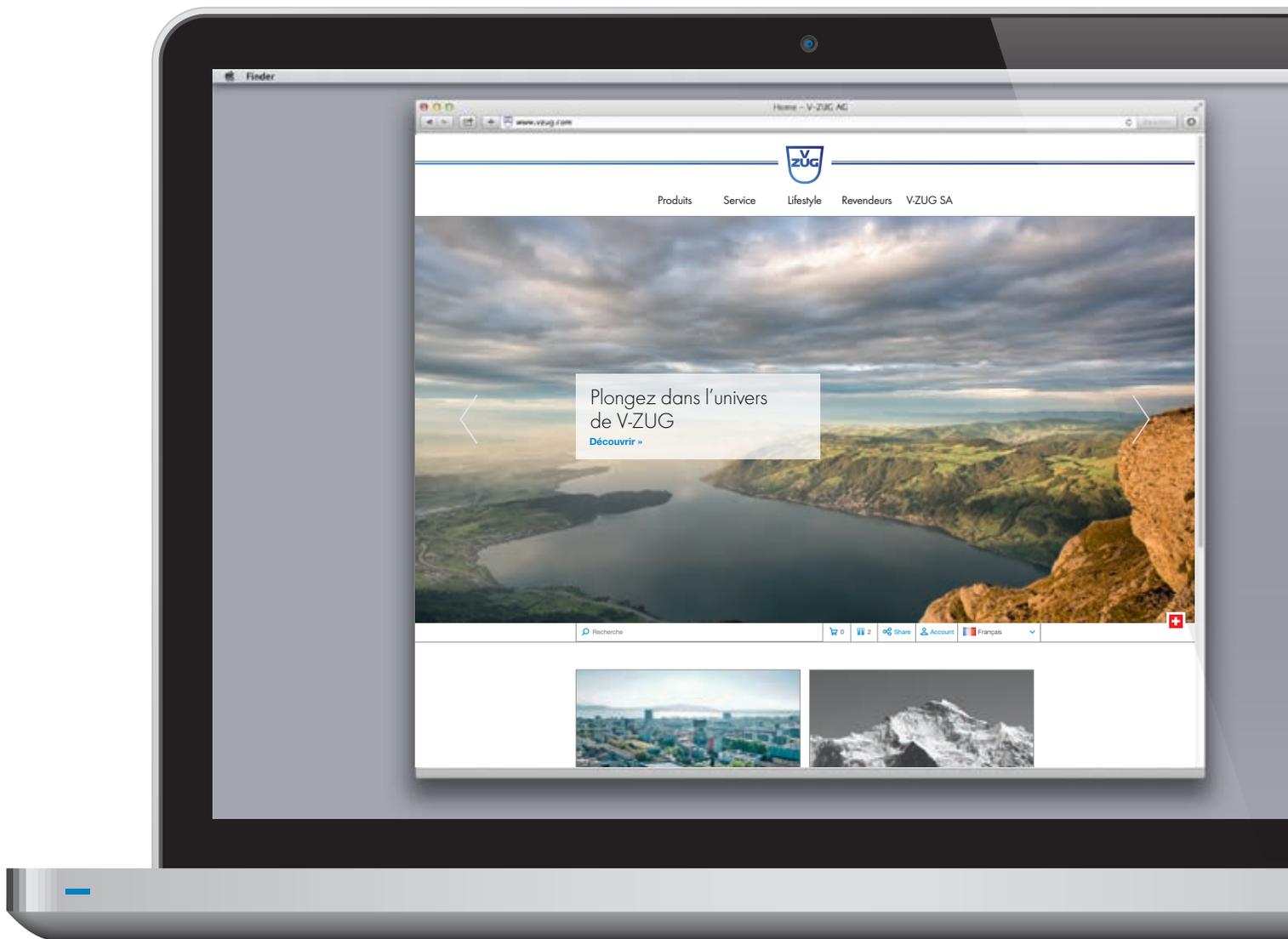
### **Nenad Mlinarevic**

Restaurant focus, Park Hotel Vitznau,  
17 points GaultMillau, 2 étoiles Michelin  
et découverte de l'année 2011



### **Stefan Meier**

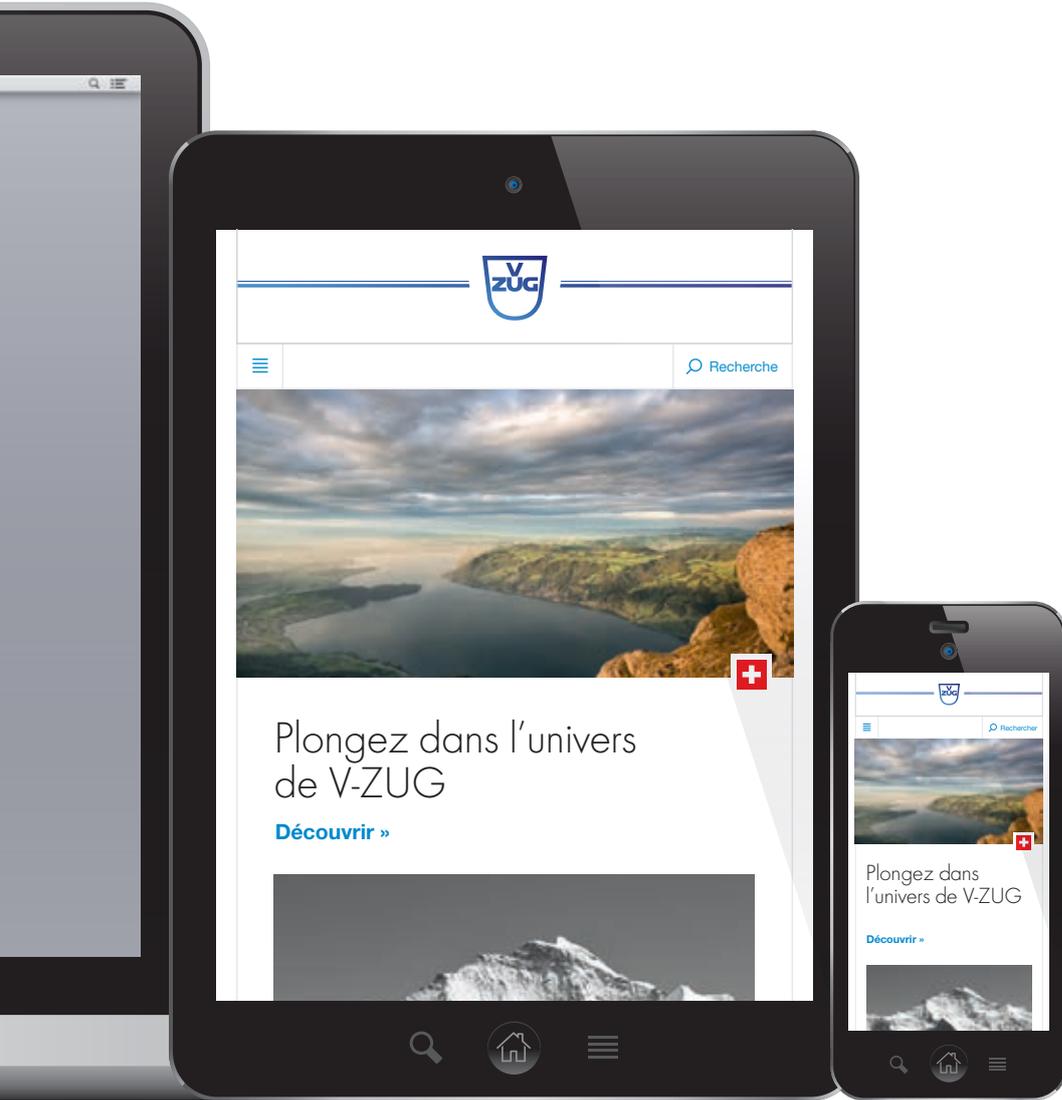
Restaurant Rathauskeller, Zoug,  
15 points GaultMillau, auteur de plusieurs  
livres de cuisine et publications



## V-ZUG À EMPORTER – BIENVENUE DANS NOTRE UNIVERS EN LIGNE

---

Rendez-vous sur notre site Web [vzug.com](http://vzug.com), qui sert de source d'inspiration et d'ouvrage de référence; vous pouvez également nous contacter par le biais du site. Dans notre univers en ligne, vous trouverez toutes les informations et caractéristiques techniques sur nos appareils, de nouvelles recettes intéressantes ainsi que des conseils culinaires. Tout l'univers de V-ZUG à emporter. 24 heures sur 24, tout autour du globe.







LA NOUVELLE GAMME  
D'APPAREILS DE V-ZUG SUSCITE  
L'ENTHOUSIASME ET INSPIRE -  
DANS UN DESIGN PARFAIT

# DESIGN : FONCTIONNALITÉ ET ESTHÉTIQUE

Les formes simples et claires ainsi que la concentration sur l'essentiel confèrent une élégance particulière à la nouvelle génération de fours, de steamers, de Miwell et de Coffee-Centers. Ces derniers s'intègrent ainsi parfaitement dans toutes les cuisines.



Combi-Steam MSLQ, Miroir



Comhair XSL, Miroir



Combi-Steam HSL, Miroir



Combi-Steam MSLQ, ChromeClass



Comhair XSL, ChromeClass



Combi-Steam HSL, ChromeClass

## Dimensions standard

Les dimensions standard d'un four ou d'un steamer sont de 60 x 60 centimètres. Ce sont des modèles utilisables seuls ou en complément idéal à un four compact ou à un mini-four.

## Classe compacte – ligne 45

Hauts de 45 centimètres et larges de 60 centimètres, les modèles de la ligne 45 sont équipés de toutes les fonctionnalités importantes et se combinent de différentes façons. Les fours avec ou sans fonction Autonettoyage pyrolytique, les Combi-Steamers, les Coffee-Centers et les fours à micro-ondes sont disponibles dans ces dimensions.

## Petits appareils – ligne 38

Avec ses dimensions réduites – 38 centimètres de haut et 60 centimètres de large –, la classe compacte offre une gamme idéale d'appareils complémentaires au four standard. Le Combi-Steam HSL, le Coffee-Center et les fours à micro-ondes sont disponibles dans ces dimensions.

# COMMANDE ET CONFORT



## Commande rapide et directe par bouton de réglage

La nouvelle gamme d'appareils de V-ZUG arborant un design haut de gamme se laisse commander simplement et précisément par un bouton de réglage. Le nouvel écran graphique, pratique et en couleurs, donne un aperçu de tous les paramètres. A droite du bouton de réglage se trouvent tous les modes de cuisson importants et directement sélectionnables par touches tactiles.



## Ecran graphique en couleurs (tactile sur certains modèles)

Les niveaux de confort supérieurs sont tous équipés du nouvel écran graphique TFT avec des fonds d'écran en couleurs. La ligne SLQ offre même un écran tactile qui vous permet d'atteindre votre but rapidement et simplement grâce à la fonction tip et go.



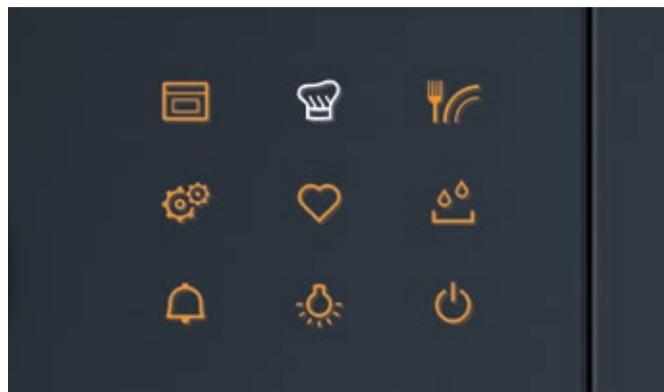
## Ecran graphique

L'écran graphique LCD vous informe à tout moment à l'aide de textes et de symboles sur les entrées sélectionnées avec le bouton de réglage et vous tient au courant dans la langue de votre choix.



### Les touches tactiles

Le nouveau design de l'appareil répond aux exigences les plus élevées. A droite de la commande centrale, c'est-à-dire du bouton de réglage, se trouvent tous les paramètres importants pouvant être sélectionnés directement. Ainsi, sur simple pression d'un bouton, vous avez la possibilité de commander individuellement les différents domaines tels que les modes de cuisson, GourmetGuide, EasyCook, ou encore les fonctions, comme l'expulsion automatique du récipient d'eau pour les Combi-Steams.



### Recettes préférées

En plus des recettes préenregistrées, vous avez la possibilité d'enregistrer jusqu'à 24 recettes préférées. Ainsi, vous pouvez sauvegarder dans l'appareil vos recettes préférées de grand-mère ou d'autres recettes que vous utilisez souvent et leur donner un nom spécifique. Sur simple pression d'un bouton, vous pouvez les consulter et les modifier à tout moment.



## LA COMMANDE INDIVIDUELLE SUR PRESSION D'UN BOUTON

La nouvelle interface utilisateur de V-ZUG offre des solutions individuelles pour arriver facilement et sans effort à un résultat. Que vous soyez cordon-bleu ou débutant, grâce à l'utilisation intuitive, vous accéderez rapidement et aisément aux paramètres souhaités.



### **Modes de cuisson – le bon paramétrage pour une cuisine individuelle**

V-ZUG offre un mode de cuisson adapté à tous les besoins. Et si vous n'avez pas beaucoup de temps, la fonction Réchauffage rapide peut être sélectionnée en plus pour certains modes de cuisson.



### **GourmetGuide – une préparation aisée grâce aux programmes automatiques**

Une multitude de programmes intelligents comme GourmetVapeur, la cuisson douce automatique brevetée, CuissonMatic ou encore Cuisiner pro garantissent à tous les coups des résultats parfaits grâce à leurs spécifications uniques.



### **EasyCook – des conseils de réglage pour le bon mode de cuisson**

Les plus de 100 pré-réglages utiles pour les différents aliments à cuire vous permettent d'obtenir les meilleurs résultats sur simple pression d'un bouton.

# Combi-Steamers





Vous aimeriez également pouvoir passer à la vitesse supérieure lorsque vous cuisinez et faites des pâtisseries? Le **Combi-Steam MSLQ** de V-ZUG rend cela possible pour la toute première fois. La chaleur et la vapeur conventionnelles sont complétées par la fonction PowerPlus (micro-ondes). Cette fonction ne se contente pas de réchauffer : en effet, tel un booster, elle accélère tous les

processus de cuisson d'un tiers environ. Les trois types de chauffage peuvent être combinés à votre guise. Ainsi le pain a une mie aérée et moelleuse grâce à la vapeur? La chaleur conventionnelle garantit un brunissement et un croustillant parfait, alors que le tout est plus vite prêt grâce au micro-ondes. Parfait pour une alimentation saine!

# EXCLUSIVITÉ VACUISINE® : L'ART DE LA CUISSON À MOINS DE 100°C

---

La cuisson sous vide consiste à cuire les aliments dans des sachets hermétiques. La méthode est de plus en plus utilisée dans les meilleurs restaurants du monde, puisqu'il s'agit vraiment d'une expérience inédite en matière de goût, de texture, de fraîcheur et de présentation.



Combi-Steam est idéal pour la cuisson sous vide en sachet hermétique.

---

**vzug.com**

Découvrez cette méthode  
et d'autres recettes  
de cuisiniers vedettes sur  
**vzug.com/lifestyle**

---



## GOURMETVAPEUR : MENUS DE GRANDS CHEFS SUR SIMPLE PRESSION DE BOUTON

Des recettes de grands chefs sont programmées dans les Combi-Steam MSLQ, XSL, HSL et Combi-Steam SL. Vous en choisissez une, appuyez sur la touche correspondante et votre appareil se transforme en Maître de cuisine. Ainsi, vous réussirez les plats même les plus exigeants.

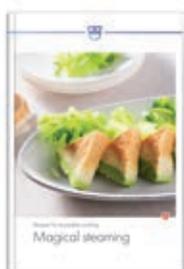
## LES NOUVEAUX LIVRES DE CUISINE

Qu'il s'agisse d'un repas pour un soir de semaine, de petits plats gastronomiques pour vos invités ou de gâteaux gourmands pour les occasions plus festives, les nouveaux livres de recettes vous aideront à concocter des menus délicieux en un tour de main.



### Cuisson rapide à la vapeur

Le livre de cuisine comprenant 65 recettes gourmandes pour le meilleur Combi-Steam MSLQ au monde.



### Magie de la cuisson à la vapeur

86 recettes séduisantes pour concocter de vrais délices. Joint à l'appareil pour tous les modèles SL. Disponible et activable pour les modèles SE.



### Cuissons variées

39 recettes délicieuses pour toutes les occasions, résumées dans un joli livre. Disponible et activable pour les modèles CSSE, CSSL et CSTMSLQ.

Note : le livre de recettes de base est déjà inclus avec les modèles d'appareils SL.  
Ce livre de recettes est disponible en 11 langues à l'adresse [vzug.com/books](http://vzug.com/books)

# L'UNIVERS GOURMAND DES COMBI-STEAMERS

	<b>ART DE LA CUISSON</b> jusqu'à 100°C	<b>HAUTE CUISINE</b> plus de 100°C	<b>UNE VIANDE TENDRE À SOUHAIT</b>	
	 <b>Vacuisine</b>	 <b>GourmetVapeur</b>	 <b>Rôtissage doux après saisie</b>	 <b>Rôtissage doux à la vapeur</b>
<b>Avantages</b>	<b>Cuisson sous vide</b> Une découverte en termes de goût, de qualité, de fraîcheur et d'aspect visuel. La maîtrise technique des meilleurs cuisiniers du monde est à votre portée grâce au Combi-Steam. De grands cuisiniers sont à vos côtés avec leur savoir-faire, leurs conseils et leurs astuces.	<b>Menus exclusifs</b> Cuisiner chez soi comme les grands cuisiniers. De nombreux menus exclusifs de grands cuisiniers, dont la réussite est garantie, sont disponibles grâce au programme GourmetVapeur.	<b>Une viande tendre</b> La viande est prête à être servie au moment voulu, quels que soient sa forme, ses qualités et son poids.	<b>Une viande tendre</b> Une viande de la meilleure qualité est prête à être servie au moment voulu, quels que soient sa forme, son épaisseur et son poids.
<b>Fonction</b>	Fonction assurant une cuisson lente dans des sachets sous vide à température basse et régulée de manière précise dans le Combi-Steam.	Des recettes gourmandes de grands cuisiniers sont préenregistrées dans le Combi-Steam.	L'innovation brevetée qui règle automatiquement la température de cuisson à cœur de la viande de façon dynamique et qui assure une cuisson douce pendant 2,5 à 4,5 heures pour vous offrir une viande tendre.	L'innovation brevetée qui règle automatiquement la température de cuisson à cœur de la viande de façon dynamique et qui assure une cuisson douce à la vapeur pendant 1,5 à 2,5 heures pour vous offrir une viande tendre.
<b>Commande</b>	Le réglage très précis de la température assure une cuisson parfaite en dessous de 100°C.	Des menus de grands cuisiniers sur simple pression d'un bouton. Toutes les recettes figurent dans un livre de cuisine. Un livre plus complet est disponible séparément.	Après le rôtissage, la viande, surveillée en continu dans le steamer, cuit pendant un temps plus long, tout en conservant la tendreté idéale.	Une viande de la meilleure qualité, surveillée en continu dans le steamer, cuit à la vapeur pendant un temps plus long, tout en conservant la tendreté idéale. A la fin de la cuisson, elle est rôtie pendant un court moment.

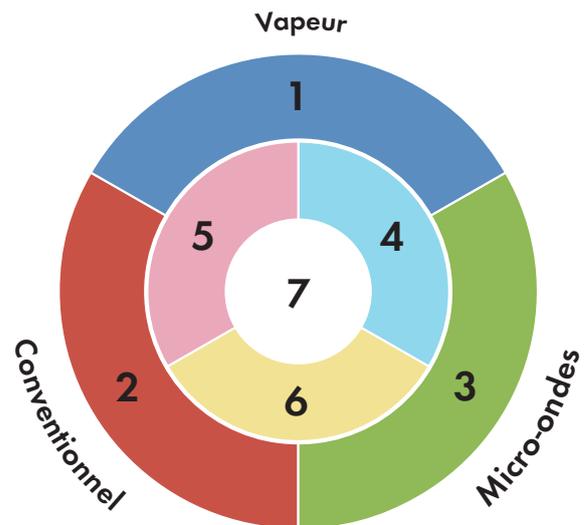
CUISSON AU FOUR	RAPIDITÉ ET FRAÎCHEUR		CUISINER AU QUOTIDIEN
<p> <b>Cuisiner pro</b></p> <p><b>Pains/pâtisseries</b> Idéal pour les pâtes au levain et les pâtes feuilletées. Le pain et les petits pains lèvent aisément et présentent une croûte brillante et appétissante. Légers à l'intérieur et croustillants à l'extérieur, ils conservent plus longtemps leur fraîcheur. C'est si facile de devenir son propre boulanger.</p> <p>Le réglage Cuisiner pro conjugue la vapeur et l'air chaud pour quatre domaines d'application :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pain</li> <li>▪ Tresse</li> <li>▪ Pâte feuilletée</li> <li>▪ Lever une pâte</li> </ul> <p>Le réglage Cuisiner pro se sélectionne commodément d'une simple pression de touche. Les phases vapeur et air chaud sont automatiquement régulées.</p>	<p> <b>Régénérer</b></p> <p><b>Plats cuisinés/comme frais</b> Idéal lorsque les heures des repas sont échelonnées ou pour réchauffer un plat ultérieurement.</p> <p>Le programme pour des plats cuisinés maison et des plats achetés tout faits.</p> <p>Les plats peuvent être réchauffés sur plusieurs niveaux sans perte de qualité ni d'humidité.</p>	<p> <b>Régénération auto.</b></p> <p><b>Comme frais</b> Il est possible, pour la première fois, de réchauffer des plats de façon automatique, sans crainte de les voir perdre leur croustillant et leur fraîcheur.</p> <p>Le programme automatique pour des plats cuisinés maison et des plats achetés tout faits, en particulier cuits au four (tartes, pizzas, feuilletés pour apéritif, etc.).</p> <p>Les plats peuvent être réchauffés sur plusieurs niveaux sans perte de qualité ni d'humidité.</p>	<p> <b>CuissonMatic</b></p> <p><b>Cuisiner sans recette</b> Le programme CuissonMatic donne toujours un résultat parfait, rapide et sûr.</p> <p>Le programme pour cuisiner sans recette et de manière spontanée. Le steamer détecte automatiquement la quantité et la taille de l'aliment.</p> <p>Très confortable : il n'est pas nécessaire d'entrer manuellement la durée, la température, le mode ou la quantité.</p>
			Avantages
			Fonction
			Commande

# LE COMBI-STEAM MSLQ, LA NOUVEAUTÉ MONDIALE : CUIRE À LA VAPEUR, SAINEMENT ET ENCORE PLUS RAPIDEMENT

Avec le nouveau Combi-Steam MSLQ, V-ZUG est le premier prestataire à avoir réussi à combiner les trois types de réchauffage chaleur conventionnelle, vapeur et micro-ondes dans un seul appareil.

## La combinaison unique et simultanée des trois types de réchauffage

Il n'a jamais été aussi simple de cuisiner comme un chef : grâce aux trois fonctions pratiques réunies dans un appareil, les menus les plus raffinés et les plats précuisinés sont préparés tout en douceur et rapidement.



## Mode de cuisson/fonction

### 1 Vapeur

Cuisson douce à la vapeur de légumes, sans pression

### 2 Chaleur conventionnelle

Par exemple corps de chauffe inférieur/supérieur, Air chaud ou gril

### 3 Micro-ondes

Réchauffer des liquides

### 4 Combinaison vapeur/micro-ondes

Par exemple Power vapeur

### 5 Combinaison vapeur/conventionnel

Par exemple Air chaud et vapeur

### 6 Combinaison conventionnel/micro-ondes

Par exemple corps de chauffe inférieur/supérieur et PowerPlus

### 7 Nouveauté mondiale : utiliser tous les modes de cuisson à la fois

Par exemple Power régénération ou Air chaud et vapeur avec PowerPlus

## Avantages

Une cuisson très douce des différents aliments sur plusieurs supports à la fois. Pour la préparation de différents légumes, la cuisson du riz et de céréales ou la cuisson à point de jambon, de carrés de porc ou de saucisses.

Le mode de cuisson classique pour faire des gâteaux et du pain, cuire les rôtis ou faire sécher des aliments.

Réchauffe de manière classique des plats ou des liquides dans un récipient, rapidement et aisément. La technologie Inverter permet également de décongeler les aliments lentement et en douceur.

L'aliment est cuit par micro-ondes et à la vapeur, ce qui réduit le temps de cuisson d'un tiers environ.

Le réglage parfait pour des pâtisseries en pâte feuilletée et levée. L'aliment à cuire monte bien et a une surface bien croustillante et brillante. Convient également parfaitement pour la cuisson sans graisses de produits surgelés comme des frites ou des rouleaux de printemps.

Combine tous les modes de cuisson avec la fonction micro-ondes et réduit la durée de cuisson de 30 à 70% par rapport à la cuisson conventionnelle.

Cette combinaison exclusive ouvre de nouvelles dimensions en termes de cuisson. Vous gagnez beaucoup de temps, 30% pour la cuisson traditionnelle et la cuisson à la vapeur, quelle que soit la variante. Par exemple avec Power régénération ou Air chaud et vapeur avec PowerPlus.

# LES FONCTIONS EXCLUSIVES POWER DU NOUVEAU COMBI-STEAM MSLQ



## Power vapeur

V-ZUG offre depuis de nombreuses années déjà la préparation à la vapeur qui préserve les aliments. Grâce au programme inédit Power vapeur, le nouveau Combi-Steam MSLQ propose par exemple un mode de cuisson douce des légumes, avec un gain de temps d'un tiers environ.



## Power régénération

Le réchauffage à la vapeur et à l'air chaud constitue la combinaison idéale pour réchauffer les plats précuits, afin qu'ils paraissent fraîchement préparés. Avec le nouveau programme Power régénération, cela se fait tout en douceur, comme par le passé, mais encore plus vite.



## PowerPlus

A l'aide de PowerPlus, chaque mode de cuisson se combine avec le micro-ondes. Il suffit de sélectionner le niveau PowerPlus approprié, et c'est parti pour un plaisir culinaire rapide et tout en douceur. Selon les paramètres, PowerPlus permet de réduire la durée de cuisson de 30 à 75% par rapport à la cuisson conventionnelle.

Recette	Durée de cuisson en mode conventionnel environ	Durée de cuisson en mode combiné environ*	Gain de temps de temps environ*
Gâteau rapide	40 min	10 min	75%
Lasagne turbo	40 min	25 min	37%

Source : V-ZUG SA

\* Temps dépendant selon le raccordement électrique (400V~3N / 230V~1N)

## La Haute école de Weihenstephan-Triesdorf le confirme :

«Le Combi-Steam MSLQ permet une cuisson rapide et douce grâce au programme Power vapeur et un réchauffage rapide grâce à la Power régénération. Ainsi, avec Power vapeur, 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-TRIEDORF  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES





## COMBI-STEAMERS – DES FONCTIONS FASCINANTES

Les appareils Combi-Steam de V-ZUG vous facilitent la vie! Un large choix de programmes intelligents vous permet de préparer rapidement et aisément les plats et les menus les plus variés. Une véritable source d'inspiration!



### **GourmetGuide – préparation aisée grâce aux programmes automatiques**

Une multitude de programmes intelligents comme GourmetVapeur, le rôti doux breveté, la CuissonMatic ou encore Cuisiner pro garantissent à tous les coups des résultats parfaits grâce à leurs réglages uniques.



### **EasyCook – conseils de réglage pour le bon mode de cuisson**

Plus de 100 pré-réglages utiles pour les différents aliments à cuire vous permettent d'obtenir les meilleurs résultats sur simple pression d'un bouton.



### **Cuire à la vapeur : conserver les arômes naturels et améliorer le bien-être**

La fonction Rôti doux à la vapeur proposée par les Combi-Steamers de V-ZUG n'élimine ni les précieux sels minéraux ni les vitamines et permet aux aliments de conserver leur saveur. Ce mode de cuisson contribue à votre santé et accroît votre plaisir.



### **Régénérer : réchauffer vos plats sans les dessécher**

Avec le programme combiné Air chaud et vapeur tournante, vous pouvez réchauffer vos petits plats, sans crainte de les voir se dessécher et perdre de leur saveur. Vous pouvez même réchauffer plusieurs plats simultanément. Avec la Régénération automatique du Combi-Steam, vous pouvez réchauffer des aliments de manière automatique, avec une cuisson croustillante.



### **Brevet Cuisson douce : une viande tendre à souhait au moment voulu**



### **Rôti doux après saisie**

L'innovation subtile Cuisson douce règle automatiquement la température de cuisson à cœur de façon dynamique. La viande, tendre à souhait, est prête à servir au moment voulu, quels que soient sa forme, ses qualités et son poids.



### **Rôti doux à la vapeur**

Convient pour la meilleure qualité de viande. Le résultat : il est nettement plus rapide et permet d'économiser jusqu'à 25% en énergie par rapport à la cuisson douce traditionnelle.



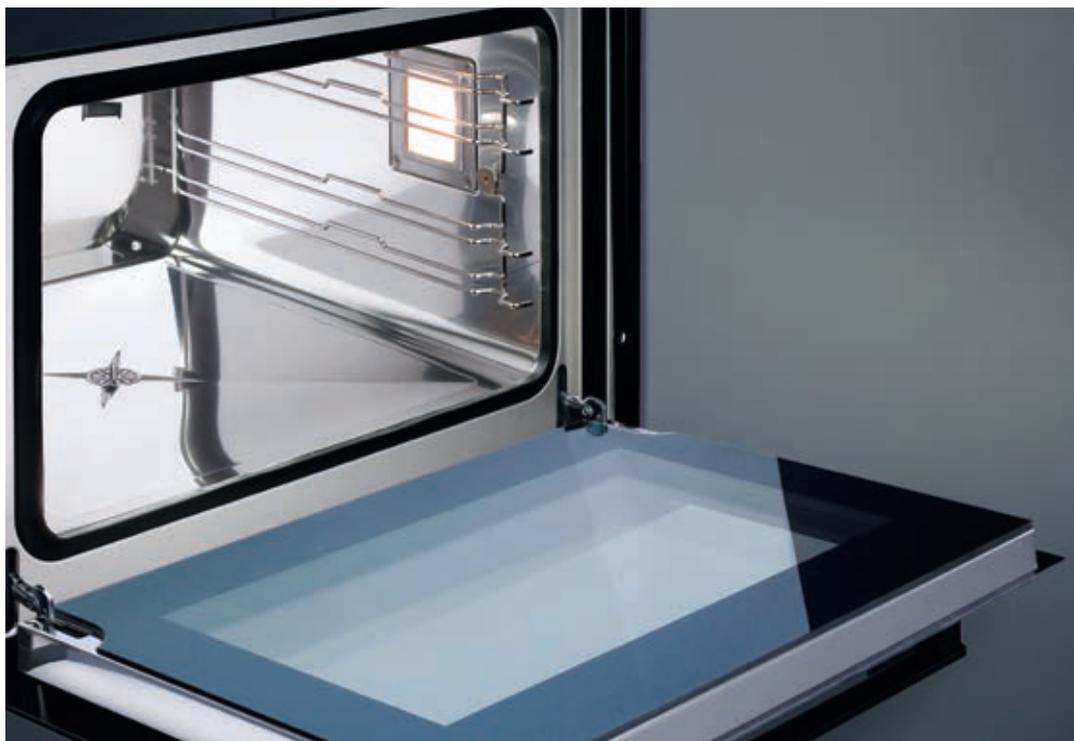
### **Cuisiner pro : des résultats dignes d'un boulanger**

Ce mode de cuisson est idéal pour toutes les pâtes levées : il permet d'obtenir des pâtes feuilletées légères comme l'air. Le pain et les petits pains lèvent aisément et présentent une croûte brillante et appétissante.



### **CuissonMatic : des menus automatiquement réussis**

Avec CuissonMatic, il n'est pas nécessaire d'entrer manuellement la durée, la température, le mode de cuisson ou la quantité. En effet, grâce aux capteurs innovants du Climate Control System (CCS), votre Combi-Steamer détecte automatiquement la quantité et la taille des denrées et choisit ensuite, également automatiquement, la meilleure combinaison de programmes, avec la température et la durée nécessaires. Ainsi, vous savez exactement quand le plat est prêt à être servi.



## CONFORT ACCRU GRÂCE AU RACCORD FIXE D'EAU

Equipé d'un raccord fixe d'eau, ce modèle est encore plus facile à utiliser et garantit des résultats parfaits. Grâce au raccord fixe de conduction et d'écoulement d'eau, vous disposez constamment d'eau fraîche pour la production de vapeur. Dès lors, le réservoir d'eau intégré est utilisé uniquement en mode de nettoyage automatique (détartrage). Lors de la génération de vapeur, aucune tôle de récupération supplémentaire n'est requise, car l'eau résiduelle peut être évacuée en permanence par l'écoulement.



### Fonction Evacuation de la vapeur

En pressant cette touche, vous pouvez brièvement évacuer la vapeur de façon manuelle pendant la cuisson, par exemple pour rajouter des aliments destinés à la cuisson. Grâce à la fonction d'évacuation de la vapeur, vous avez une vue claire de l'intérieur après quelques petites secondes. A l'issue de la cuisson, cette fonction se met automatiquement en route, ce qui vous permet de sortir tout de suite l'aliment du Combi-Steamer.

### Avantages du raccord fixe d'eau

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

# 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	37	38	38	39	39	40
<b>Exécutions</b>						
ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Miroir	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eclairage/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+
<b>Exclusivités V-ZUG</b>						
Vacuisine « réglage au degré près »	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GourmetVapeur	✓	✓		✓	✓	✓
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	✓	✓		✓	✓	✓
<b>Applications</b>						
Cuire à la vapeur	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Power vapeur	✓					
Corps de chauffe supérieur/inférieur	✓	✓	✓			
Air chaud	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Air chaud et vapeur	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PizzaPlus	✓	✓	✓			
Air chaud humide	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gril	✓	✓	✓			
<b>Emploi et affichage</b>						
Commande électronique intégrale	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Touches tactiles	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ecran graphique en couleurs/tactile	✓ / ✓	✓ / -		✓ / -	✓ / -	
Ecran graphique			✓			✓
Fonction d'évacuation de la vapeur					✓	
Programme de détartrage	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Enceinte en acier chromé				✓	✓	✓
Enceinte DualEmail	✓	✓	✓			



### Combi-Steam MSLQ 60 CST MSLQ 60

Miroir CSTMSLQZ60g/2301560002

ChromeClass CSTMSLQZ60c/2301560003

#### Design frontal



- porte vitrée, quadruple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
598 x 596 x 569 mm

#### Programmes et équipement



- enceinte : 55 litres, DualEmail
- réservoir d'eau avec expulsion automatique : 0,9 litre
- éclairage : 2 lampes halogènes
- régulateur d'atmosphère
- compensation automatique d'altitude
- ventilation faible consommation
- ventilation après arrêt selon besoin
- générateur de vapeur externe
- puissance micro-ondes 700 W avec technologie Inverter
- 1 grille
- 1 plaque à gâteaux, DualEmail
- 1 bac de cuisson, perforé en plastique, 1/3 GN\*
- 1 plaque en acier inox, non perforée
- 1 plat en verre trempé
- 1 sonde thermique
- 1 livre de recettes « Cuisson rapide à la vapeur »

#### Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs, tactile
- haut-parleurs avec signaux acoustiques
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- durée et arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment
- programme de détartrage

### Combi-Steam MSLQ 60

#### Options

- livre de recettes « Cuissons variées »

#### Accessoires



#### Bac de cuisson perforé en plastique, 1/3 GN\*

325 x 177 x 52 mm (L x P x H)



#### Plat en verre trempé

380 x 451 x 25 mm (L x P x H)

Autres accessoires voir page 41

\* GN = Gastronorm.



### Combaire-steam SL 60 CS SL 60

Miroir CSSLZ60g/2301260002  
 ChromeClass CSSLZ60c/2301260003

#### Design frontal



- porte vitrée, triple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
598 x 596 x 569 mm

#### Programmes et équipement



- enceinte : 55 litres, DualEmail
- réservoir d'eau avec expulsion automatique;  
quantité de remplissage : 0,9 litre
- éclairage : 2 lampes halogènes
- régulateur d'atmosphère
- compensation automatique d'altitude
- ventilation faible consommation
- ventilation après arrêt selon besoin
- générateur de vapeur externe
- 1 grille
- 1 plaque à gâteaux, TopClean
- 1 plaque en acier inox, perforée
- 1 plaque en acier inox, non perforée
- 1 sonde thermique
- 1 livre de recettes  
« Magie de la cuisson à la vapeur »

#### Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- durée et arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment
- programme de détartrage



### Combaire-steam SE 60 CS SE 60

Miroir CSSEZ60g/2301060002  
 ChromeClass CSSEZ60c/2301060003

#### Design frontal



- porte vitrée, triple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
598 x 596 x 569 mm

#### Programmes et équipement



- enceinte : 55 litres, DualEmail
- réservoir d'eau avec expulsion automatique;  
quantité de remplissage : 0,9 litre
- éclairage : 1 lampe halogène
- régulateur d'atmosphère
- compensation automatique d'altitude
- ventilation après arrêt selon besoin
- générateur de vapeur externe
- 1 grille
- 1 plaque à gâteaux, TopClean
- 1 bac de cuisson, perforé

#### Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- durée et arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- programme de détartrage

### Combaire-steam SL 60

#### Options

- support coulissant
- livre de recettes « Cuissons variées »

### Combaire-steam SE 60

#### Options

- support coulissant
- livre de recettes « Cuissons variées »
- livre de recettes  
« Magie de la cuisson à la vapeur »



**Combi-Steam XSL 60** CST XSL 60

Miroir CSTXSLZ60g/2300560002  
ChromeClass CSTXSLZ60c/2300560003

**Design frontal**



- porte vitrée, triple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
454 x 596 x 568 mm

**Programmes et équipement**



- enceinte : 51 litres, acier inox
- réservoir d'eau avec expulsion automatique : 0,9 litre
- éclairage : 1 lampe halogène
- régulateur d'atmosphère
- compensation automatique d'altitude
- ventilation faible consommation
- ventilation après arrêt selon besoin
- générateur de vapeur externe
- 1 grille
- 1 plaque à gâteaux, TopClean
- 1 plaque en acier inox, perforée
- 1 plaque en acier inox, non perforée
- 1 sonde thermique
- 1 livre de recettes  
« Magie de la cuisson à la vapeur »

**Emploi et affichage**

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- durée et arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment
- programme de détartrage

**Combi-Steam XSL 60 F** CST XSL 60 F

Miroir CSTXSLZ60Fg/2300760002  
ChromeClass CSTXSLZ60Fc/2300760003

**Design frontal**



- porte vitrée, triple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
454 x 596 x 568 mm

**Programmes et équipement**



- enceinte : 51 litres, acier inox
- raccordement fixe pour la conduction et l'écoulement d'eau
- éclairage : 1 lampe halogène
- régulateur d'atmosphère
- compensation automatique d'altitude
- ventilation faible consommation
- ventilation après arrêt selon besoin
- générateur de vapeur externe
- 1 grille
- 1 plaque à gâteaux, TopClean
- 1 plaque en acier inox, perforée
- 1 plaque en acier inox, non perforée
- 1 sonde thermique
- 1 livre de recettes  
« Magie de la cuisson à la vapeur »

**Emploi et affichage**

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- durée et arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment
- programme de détartrage

**Combi-Steam XSL 60**

**Options**

- coulissant à extraction totale

Accessoires voir page 41



## Combi-Steam HSL 60 CST HSL 60

Miroir CSTHSLZ60g/2300460002  
 ChromeClass CSTHSLZ60c/2300460003

### Design frontal



- porte vitrée, triple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
379 x 596 x 568 mm

### Programmes et équipement



- enceinte : 34 litres, acier inox
- réservoir d'eau : 1,25 litre
- éclairage : 1 lampe halogène
- régulateur d'atmosphère
- compensation automatique d'altitude
- ventilation faible consommation
- ventilation après arrêt selon besoin
- générateur de vapeur externe
- 2 grilles, 2/3 GN\*
- 1 bac de cuisson, perforé, 2/3 GN\*
- 1 plaque en acier inox, non perforée, 2/3 GN\*
- 1 sonde thermique
- 1 livre de recettes  
« Magie de la cuisson à la vapeur »

### Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- haut-parleurs avec signaux acoustiques
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- durée et arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment
- programme de détartrage

## Combi-Steam HSL 60

### Options

- coulissant à extraction totale

Accessoires voir page 41

\* GN = Gastronorme.

# ACCESSOIRES COMBI-STEAMERS ET STEAMERS

## Combi-Steam MSLQ/XSL et Combi-Steam SL/SE



**Bac de cuisson, perforé**



**Plaque en acier inox**



**Plaque à gâteau TopClean**

L×P×H : 452×380×28 mm

**Plaque à gâteau DualEmail**

L×P×H : 430×370×25 mm



**Grille**

Accessoires spéciaux pour  
Combi-Steam MSLQ voir page 37

### Légende des dimensions Gastronomique (GN)

$\frac{2}{3}$  GN : 325×354 mm (L×P)

$\frac{1}{2}$  GN : 325×265 mm

$\frac{1}{3}$  GN : 325×177 mm

## Combi-Steam HSL



**Bac de cuisson, perforé**

hauteur 40 mm,  $\frac{2}{3}$  GN

hauteur 65 mm,  $\frac{2}{3}$  GN

hauteur 40 mm,  $\frac{1}{2}$  GN

hauteur 40 mm,  $\frac{1}{3}$  GN

hauteur 65 mm,  $\frac{1}{3}$  GN



**Bac de cuisson, non perforée**

hauteur 40 mm,  $\frac{2}{3}$  GN

hauteur 40 mm,  $\frac{2}{3}$  GN, with lip

hauteur 40 mm,  $\frac{1}{2}$  GN

hauteur 65 mm,  $\frac{1}{2}$  GN

hauteur 40 mm,  $\frac{1}{3}$  GN

hauteur 65 mm,  $\frac{1}{3}$  GN

hauteur 100 mm,  $\frac{1}{3}$  GN

**Plaque en acier inox**

hauteur 20 mm,  $\frac{2}{3}$  GN



**Plaque à gâteau Email**

hauteur 20 mm,  $\frac{2}{3}$  GN



**Grille,  $\frac{2}{3}$  GN**



**Coulissant à extraction totale**

en option

**Support coulissant**

en option

## Accessoires spéciaux



**Moule en porcelaine blanc**

hauteur 65 mm,  $\frac{2}{3}$  GN

hauteur 65 mm,  $\frac{1}{2}$  GN

hauteur 65 mm,  $\frac{1}{3}$  GN



**Insert vapeur en acier inox**

$\frac{2}{3}$  GN p. moule en porcelaine

$\frac{1}{2}$  GN p. moule en porcelaine

$\frac{1}{3}$  GN p. moule en porcelaine



**Moule à terrine en acier inox**

semicirculaire, avec couvercle

triangulaire, avec couvercle



**ThermoBox,  $\frac{1}{3}$  GN**

plat pour servir et maintenir au chaud

$\frac{1}{3}$  GN, 65 mm au maximum



**Moule à gâteau rond TopClean**

Diameter : 24 cm

Diameter : 29 cm

Diameter : 31 cm



**Pelle à Sushi**

y compris fiche de préparation

Autres accessoires sur  
[vzug.com](http://vzug.com)

# Fours





Si vous ne voulez pas vous contenter d'une solution standard pour votre four, choisissez V-ZUG. Les appareils de grande valeur transforment votre maison en restaurant gastronomique, boulangerie, café ou pizzeria, selon vos envies. Ainsi, le **Combair SLP** séduit par de nombreux menus gourmands préenregistrés et par une enceinte de

cuisson de 68 litres, et impressionne par des fonctions telles que Air chaud, Rôtissage doux pour une viande tendre à la minute ou PizzaPlus pour des pizzas et des tartes parfaites. Et l'autonettoyage pyrolytique se charge de la propreté.



## COMMENT RÉUSSIR DES RECETTES DÉLICIEUSES SANS EFFORT

---

Les fours de V-ZUG offrent des exclusivités telles que la CuissonMatic ou le rôtissage doux breveté, grâce auxquelles les menus sont toujours réussis, sans effort. Choyez votre famille et vos convives avec vos propres créations ou l'un des menus de grands chefs préenregistrés.

Conçus et produits en Suisse

**GourmetGuide – préparation aisée grâce aux programmes automatiques**

Une multitude de programmes intelligents comme le rôtissage doux breveté ou la CuissonMatic garantissent à tous les coups des résultats parfaits grâce à leurs réglages uniques.

**EasyCook – conseils de réglage pour le bon mode de cuisson**

Plus de 100 pré-réglages utiles pour les différents aliments à cuire vous permettent d'obtenir les meilleurs résultats sur simple pression d'un bouton.

**CuissonMatic : des menus toujours réussis, et ce de façon automatique**

Avec CuissonMatic, il n'est pas nécessaire d'entrer manuellement la durée, la température, le mode de cuisson et la quantité. En effet, grâce aux capteurs innovants du Climate Control System (CCS), votre four détecte automatiquement la quantité et la taille des denrées et choisit ensuite, également automatiquement, la meilleure combinaison de programmes, avec la température et la durée nécessaires. Ainsi, vous savez exactement quand le plat sera prêt à être servi.

**Cuisson douce automatique brevetée : des viandes tendres au moment voulu**

Vous avez invité des amis et souhaitez passer à table à 20 heures. Qu'en est-il de l'apéritif? Allez-vous devoir rester à la cuisine pour surveiller le filet? Non, et cela grâce au programme de cuisson douce. Cette innovation règle automatiquement la température de cuisson à cœur de façon dynamique. La viande est prête à être servie au moment voulu, quels que soient sa forme, ses qualités et son poids. Vous pouvez ainsi tenir compagnie à vos invités pendant l'apéritif, l'esprit tranquille. Quant au filet tendre à souhait, il vous permettra de gagner vos lettres de noblesse gastronomiques.

**Avec la sonde thermique, tous les plats de viande sont un succès**

Une bonne pièce de viande mérite d'être maniée avec soin. Placer simplement la sonde thermique dans la viande, la relier à l'appareil, sélectionner le type de viande, la température de cuisson à cœur, le degré de cuisson et une heure de fin. La viande est préparée tout en douceur jusqu'à atteindre le degré de cuisson souhaité. Pendant ce temps, vous pourrez vous occuper de vos convives ou préparer les garnitures et les sauces. Le résultat saura également convaincre vos invités.

**52 recettes enregistrées consultables par pression d'un bouton**

Cuisiner comme un chef? Rien de plus facile avec la nouvelle génération de fours de V-ZUG. Nous vous avons préparé 52 recettes délicieuses pour toutes les occasions. Toutes les recettes contenues dans le livre «Cuissons variées» sont déjà enregistrées dans l'appareil et peuvent être consultées sur simple pression d'un bouton. Il vous suffit de préparer les ingrédients dans la quantité donnée, de mettre le plat dans l'enceinte de cuisson et de mettre en marche l'appareil. Le four se charge de tout le reste. Ces recettes sauront également séduire vos convives.

**Recettes préférées**

En plus des recettes pré-enregistrées, vous avez la possibilité d'enregistrer jusqu'à 24 recettes préférées. Ainsi, vous pouvez sauvegarder dans l'appareil vos recettes préférées de votre grand-mère ou d'autres recettes que vous utilisez souvent et leur donner un nom spécifique. Sur simple pression d'un bouton, vous pouvez les consulter et les modifier à tout moment.

# LES FOURS DE V-ZUG SONT POUR AINSI DIRE AUTONETTOYANTS



**TopClean de V-ZUG : les résidus n'adhèrent pratiquement plus**  
L'aide au nettoyage, version haute technologie : ce nouveau revêtement de l'émail, spécialement conçu, permet un nettoyage encore plus aisé de l'enceinte de cuisson et des plaques. Grâce à l'excellent pouvoir anti-adhérent, les résidus s'éliminent aisément à l'aide d'un simple chiffon humide.



## **Autonettoyage pyrolytique : la chaleur pour tout nettoyer en un clin d'œil**

Ce mode utilise la chaleur du four pour carboniser les salissures. Il suffit ensuite de passer un chiffon humide pour retirer les cendres sans effort. Désormais, les appareils dotés de cet autonettoyage pyrolytique arborent une élégante porte intérieure en verre massif, qui se nettoie, bien sûr, en un tournemain.



## **Faces inox TouchClean**

Évitez les traces de doigts sur les parties frontales ! En effet, le revêtement spécial TouchClean contribue à prévenir leur apparition et facilite grandement le nettoyage.



## **Coulissants à extraction totale – maniement facilité**

Avec les nouveaux coulissants à extraction totale (longueur : 457 millimètres), vous pouvez extraire entièrement et en toute sécurité les aliments cuits. Un dispositif très commode, notamment pour arroser un rôti ou pour retirer une plaque. Cette option très pratique est disponible pour les fours à partir du niveau de confort SE. Tous les autres fours et cuisinières sont proposés avec nos supports coulissants habituels (longueur : 302 millimètres).

## COMPARATIF FOURS

	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair XSLP	Comhair XSL	Comhair XSEP	Comhair XSE
Page de la brochure	48	48	49	49	50	50	51	51

**Exécutions**

ChromeClass	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Miroir	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Eclairage/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
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A	A	A	A	A

**Exclusivités V-ZUG**

CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	✓	✓			✓	✓		
Sonde thermique	✓	✓			✓	✓		
Cuisson douce	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Régulateur d'atmosphère	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Recettes intégrées	✓	✓			✓	✓		

**Applications**

Corps de chauffe supérieur/inférieur	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Air chaud	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PizzaPlus	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gril	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tournebroche	✓	✓						

**Emploi et affichage**

Commande électronique intégrale	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Touches tactiles	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Minuterie électronique	✓	✓			✓	✓		
Ecran graphique en couleurs	✓	✓			✓	✓		
Ecran graphique			✓	✓			✓	✓
Autonettoyage pyrolytique	✓		✓		✓		✓	
TopClean		✓		✓		✓		✓



### Combair SLP 60

BC SLP 60

Miroir BCSLPZ60g/2102560002  
 ChromeClass BCSLPZ60c/2102560003

#### Design frontal



- porte vitrée, quadruple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
598 x 596 x 569 mm

#### Programmes et équipement



- enceinte de cuisson : 68 litres, émail brillant
- éclairage : 2 lampes halogènes
- ventilation faible consommation
- ventilation après la fin selon les besoins
- 2 plaques à gâteaux TopClean
- 1 grille
- 1 sonde thermique
- tournebroche
- 1 livre de recettes « Cuissons variées »

#### Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12h
- mode de cuisson
- durée de cuisson, arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment à cuire



### Combair SL 60

BC SL 60

Miroir BCSLZ60g/2102260002  
 ChromeClass BCSLZ60c/2102260003

#### Design frontal



- porte vitrée, triple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
598 x 596 x 569 mm

#### Programmes et équipement



- enceinte de cuisson : 68 litres, TopClean
- éclairage : 2 lampes halogènes
- ventilation faible consommation
- ventilation après la fin selon les besoins
- 2 plaques à gâteaux TopClean
- 1 grille
- tournebroche
- 1 livre de recettes « Cuissons variées »

#### Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12h
- mode de cuisson
- durée de cuisson, arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment à cuire

#### Options/accessories

#### Combair SLP 60 et Combair SL 60

- panier porte-rôti
- à sonde de température
- coulissant à extraction totale

**Combair SEP 60**

BC SEP 60

Miroir BCSEPZ60g/2101960002  
 ChromeClass BCSEPZ60c/2101960003

**Design frontal**

- porte vitrée, quadruple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
598 x 596 x 569 mm

**Programmes et équipement**

- enceinte de cuisson : 68 litres, émail brillant
- éclairage : 2 lampes halogènes
- ventilation après la fin selon les besoins
- 2 plaques à gâteaux TopClean
- 1 grille
- 1 sonde thermique

**Emploi et affichage**

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- mode de cuisson
- durée de cuisson, arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment à cuire

**Combair SE 60**

BC SE 60

Miroir BCSEZ60g/2101660002  
 ChromeClass BCSEZ60c/2101660003

**Design frontal**

- porte vitrée, triple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
598 x 596 x 569 mm

**Programmes et équipement**

- enceinte de cuisson : 68 litres, TopClean
- éclairage : 2 lampes halogènes
- ventilation après la fin selon les besoins
- 2 plaques à gâteaux TopClean
- 1 grille
- 1 sonde thermique

**Emploi et affichage**

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- mode de cuisson
- durée de cuisson, arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment à cuire

**Options/accessories****Combair SEP 60 et Combair SE 60**

- coulissant à extraction totale
- livre de recettes « Cuissons variées »



### Combair XSLP 60

BC XSLP 60

Miroir BCXSLPZ60g/2102860002  
 ChromeClass BCXSLPZ60c/2102860003

#### Design frontal



- porte vitrée, quadruple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
454 x 596 x 568 mm

#### Programmes et équipement



- enceinte de cuisson : 50 litres, émail brillant
- éclairage : 2 lampes halogènes
- ventilation faible consommation
- ventilation après la fin selon les besoins
- 2 plaques à gâteaux TopClean
- 1 grille
- 1 sonde thermique
- 1 livre de recettes «Cuissons variées»

#### Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- mode de cuisson
- durée de cuisson, arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment à cuire



### Combair XSL 60

BC XSL 60

Miroir BCXSLZ60g/2102360002  
 ChromeClass BCXSLZ60c/2102360003

#### Design frontal



- porte vitrée, triple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
454 x 596 x 568 mm

#### Programmes et équipement



- enceinte de cuisson : 50 litres, TopClean
- éclairage : 2 lampes halogènes
- ventilation faible consommation
- ventilation après la fin selon les besoins
- 2 plaques à gâteaux TopClean
- 1 grille
- 1 sonde thermique
- 1 livre de recettes «Cuissons variées»

#### Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique en couleurs
- haut-parleurs avec signaux acoustiques
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- mode de cuisson
- durée de cuisson, arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment à cuire

#### Options/accessories

#### Combair XSLP 60 et Combair XSL 60

- coulissant à extraction totale



**Comhair XSEP 60** BC XSEP 60

Miroir BCXSEPZ60g/2102760002  
ChromeClass BCXSEPZ60c/2102760003

**Design frontal**



- porte vitrée, quadruple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
454 x 596 x 568 mm

**Programmes et équipement**



- enceinte de cuisson : 50 litres, émail brillant
- éclairage : 1 lampe halogène
- ventilation après la fin selon les besoins
- 2 plaques à gâteaux TopClean
- 1 grille
- 1 sonde thermique

**Emploi et affichage**

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- haut-parleurs avec signaux acoustiques
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- mode de cuisson
- durée de cuisson, arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment à cuire



**Comhair XSE 60** BC XSE 60

Miroir BCXSEZ60g/2101760002  
ChromeClass BCXSEZ60c/2101760003

**Design frontal**



- porte vitrée, triple vitrage, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
454 x 596 x 568 mm

**Programmes et équipement**



- enceinte de cuisson : 50 litres, TopClean
- éclairage : 1 lampe halogène
- ventilation après la fin selon les besoins
- 2 plaques à gâteaux TopClean
- 1 grille
- 1 sonde thermique

**Emploi et affichage**

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique
- horloge, sauvegarde jusqu'à 12 h
- mode de cuisson
- durée de cuisson, arrêt de cuisson
- température conseillée
- température de l'enceinte de cuisson
- température de cuisson à cœur de l'aliment à cuire

**Options/accessories**

**Comhair XSEP 60 et Comhair XSE 60**

- coulissant à extraction totale
- livre de recettes « Cuissons variées »

# Tiroirs chauffants/système



## DE L'ESPACE POUR MAINTENIR AU CHAUD ET PRÉCHAUFFER

---

Les nouveaux tiroirs chauffants se combinent à la perfection avec les fours, les steamers et le Coffee-Center de V-ZUG. Vous gagnerez encore en flexibilité et en qualité de vie dans votre cuisine. Ces tiroirs de qualité supérieure sont équipés d'un revêtement en acier chromé d'entretien très facile et disposent de coulissants télescopiques pouvant supporter une charge de 25 kilos.



**Tiroid chauffant 60 283** WS 60 283

Miroir WS60283g/3401360022  
ChromeClass WS60283c/3401360023

**Design frontal**



- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
281 x 596 x 547 mm

**Equipement**

- capacité : vaisselle pour 20 personnes ou 40 assiettes de Ø 27 cm
- coulissants télescopiques solides avec SoftClose
- 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



**Tiroid chauffant 60 220** WS 60 220

Miroir WS60220g/3401260022  
ChromeClass WS60220c/3401260023

**Design frontal**



- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
218 x 596 x 547 mm

**Equipement**

- capacité : vaisselle pour 15 personnes ou 30 assiettes de Ø 27 cm
- coulissants télescopiques solides avec SoftClose
- 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



**Tiroid chauffant 60 162** WS 60 162

Miroir WS60162g/3401160022  
ChromeClass WS60162c/3401160023

**Design frontal**



- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
160 x 596 x 547 mm

**Equipement**

- capacité : vaisselle pour 10 personnes ou 20 assiettes de Ø 27 cm
- coulissants télescopiques solides avec SoftClose
- 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



**Tiroid chauffant 60 144** WS 60 144

Miroir WS60144g/3401060022  
ChromeClass WS60144c/3401060023

**Design frontal**



- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
142 x 596 x 547 mm

**Equipement**

- capacité : vaisselle pour 7 personnes ou 14 assiettes de Ø 27 cm
- coulissants télescopiques solides
- 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



**Tiroid système 60 144** SYS 60 144

Miroir SYS60144g/3500160022  
ChromeClass SYS60144c/3500160023

**Design frontal**



- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
142 x 596 x 547 mm

**Equipement**

- coulissants télescopiques solides
- système push/pull



**Tiroid système 60 76** SYS 60 76

Miroir SYS6076g/3500260022  
ChromeClass SYS6076c/3500260023

**Design frontal**



- dimensions de l'appareil (H x L x P) :  
74 x 596 x 560 mm

**Equipement**

- coulissants télescopiques solides
- système push/pull

# Micro-ondes



## SUCCÈS GRANDISSANT DANS LA GASTRONOMIE

---

Préservant les vitamines, ils autorisent par ailleurs la cuisson sans sel ou sans matières grasses de toutes sortes d'aliments, un grand atout sur le plan diététique ! Un repas complet est prêt en un tournemain.



#### **Chauffage automatique – en toute simplicité et entièrement automatique**

Chauffez vos assiettes sans effort sur simple pression d'un bouton. Pas besoin de sélectionner le mode de cuisson, la température ou encore la durée.



#### **La touche Favoris – votre programme préféré sur simple pression d'un bouton**

Cette fonction vous permet d'enregistrer votre programme préféré. Ensuite, vous pouvez le sélectionner aisément et rapidement.



#### **Air chaud – en fonctionnement combiné, le gratin est prêt deux fois plus vite**

Le mode Air chaud du four à micro-ondes est très pratique pour cuire du pain ou des préparations à base de pâte feuilletée. Ce mode supplémentaire élargit les possibilités de l'appareil. En mode combiné, par rapport à un four traditionnel, les plats mettent la moitié moins de temps à cuire.



#### **CombiCrunch pour des petits plats croustillants et dorés**

Ce programme automatique combine les fonctions Gril et Micro-ondes. Le plateau CombiCrunch permet d'obtenir des pizzas ou des ramequins au fromage joliment dorés sur le dessus et à la pâte bien croustillante en dessous.



#### **AutomaticPlus – les programmes automatiques**

Des résultats parfaits du premier coup grâce à près de 31 programmes automatiques : décongélation adaptée avec PerfectDefrost, réchauffage, cuisson pâtisseries, cuisson croustillante, fusion, etc. Cette technologie équipe – sous une forme encore améliorée – le Miwell-Combi XSL. Grâce à ses détecteurs intelligents, la durée de cuisson d'un plat est déterminée automatiquement. Il n'est plus nécessaire de définir le type de cuisson, le poids et la durée.

# COMPARATIF MICRO-ONDES

		Miwel-Combi XSL	Miwel HSL
Page de la brochure		57	57
<b>Exécutions</b>			
ChromeClass		✓	✓
Miroir		✓	✓
Eclairage		✓	✓
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
<b>Exclusivités V-ZUG</b>			
Paliers de puissance		18	20
Diffuseur d'ondes 3D		✓	✓
Durée de cuisson		✓	✓
Arrêt de cuisson		✓	✓
<b>Applications</b>			
Micro-ondes		✓	✓
Gril		✓	✓
CombiCrunch		✓	✓
Air chaud		✓	
Gril avec circulation d'air chaud		✓	
Réchauffage rapide		✓	
Power&Favorite		✓	✓
PerfectDefrost		✓	✓
AutomaticPlus		✓	✓
AutomaticPlus avec détecteur		✓	
Automatique de chauffage		✓	
<b>Emploi et affichage</b>			
Commande électronique intégrale		✓	✓
Touches tactiles		✓	✓
Minuterie électronique		✓	✓
Ecran graphique	11 langues	✓	✓
Surface parfaitement plane de l'enceinte et facilité d'entretien		✓	✓



### Miwell-Combi XSL 60 MWC XSL 60

Miroir MWCXSL60g/2400960000  
 ChromeClass MWCXSL60c/2400960003

#### Design frontal



- porte vitrée, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H×L×P):  
454×596×567 mm

#### Programmes et équipement



- enceinte : 40 litres, acier inox
- 18 paliers de puissance (900-50 W)
- éclairage : 1 lampe à incandescence
- diffuseur d'ondes 3D
- circulation d'air chaud
- réchauffage rapide
- gril à 1600 W
- plateau tournant en verre de Ø 40 cm
- 1 support avec plaque de cuisson
- 2 grilles
- plateau CombiCrunch avec poignée
- 2 cloches micro-ondes
- 31 programmes automatiques

#### Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- horloge
- mode de cuisson
- puissance micro-ondes
- durée de cuisson, arrêt de cuisson
- réglages conseillés
- température de l'enceinte de cuisson



### Miwell HSL 60 MW HSL 60

Miroir MWHSL60g/2400660000  
 ChromeClass MWHSL60c/2400660003

#### Design frontal



- porte vitrée, face miroir
- poignée design
- dimensions de l'appareil (H×L×P):  
378×596×470 mm

#### Programmes et équipement



- enceinte : 31 litres, acier inox
- 20 paliers de puissance (1000-50 W)
- éclairage : 1 lampe à incandescence
- diffuseur d'ondes 3D
- gril à quartz 800 W
- plateau tournant en verre de Ø 32,5 cm
- 1 grille
- plateau CombiCrunch avec poignée
- 2 cloches micro-ondes
- 22 programmes automatiques

#### Emploi et affichage

- touches tactiles et bouton de réglage
- écran graphique
- horloge
- mode de cuisson
- puissance micro-ondes
- durée de cuisson, arrêt de cuisson
- réglages conseillés

# Coffee-Center

## LE PLAISIR DU CAFÉ ALLIÉ AU DESIGN SOPHISTIQUÉ

Un café fraîchement préparé, c'est un instant de sérénité. Avec le Coffee-Center de V-ZUG, vous devenez – sans efforts – un véritable expert. Grâce à cet appareil entièrement automatisé, vous pouvez préparer votre breuvage de prédilection en un tournemain.



### **Se muer en «barista»**

A l'aide du mousser à lait automatique intégré, vous serez à même de préparer de délicieuses boissons chaudes : cappuccino, latte macchiato, café au lait et lait chaud seront prêts en un clin d'œil. Avec l'appareil Supremo, cinq réglages vous offrent le loisir de sélectionner en toute simplicité votre café de prédilection, du plus léger au plus serré. Et si vous souhaitez savourer une bonne tasse de thé, il y a toujours de l'eau chaude à votre disposition.

### **Aussi facile à utiliser qu'à nettoyer**

Vous sélectionnez le type de café souhaité par simple pression d'une touche et tout se fait automatiquement. Les touches tactiles bien ordonnées garantissent une commande intuitive de tous les modes de préparation. L'affichage texte clair réparti sur deux lignes vous informe de l'étape en cours et fournit d'autres indications utiles telles que «remplir le réservoir d'eau» ou «détartrage» (opération guidée). D'une simple pression de touche, le mousser à lait intégré est soigneusement rincé. Le réservoir à lait est très résistant et permet de conserver le lait au réfrigérateur. Il est facilement lavable au lave-vaisselle.

### **Café moulu ou café en grains ?**

Un ingénieux double réservoir vous donne le choix entre du café moulu ou en grains.

### **Un broyeur ultra-discret**

Très silencieux, le nouveau broyeur conique fournit du café toujours fraîchement moulu.



### Supremo XSL 60 CCS XSL 60

Miroir CCSXSL60g/2500367002  
 ChromeClass CCSXSL60c/2500360003

#### Design frontal



- dimensions de l'appareil (H×L×P) :  
454 × 596 × 412 mm



#### Programmes et équipement



- sur simple pression d'un bouton :  
une tasse de café, espresso, cappuccino,  
latte macchiato, café au lait, eau chaude,  
lait chaud
- automatique pour 1 ou 2 tasses
- 3 dosages programmables selon le volume  
de la tasse
- buse de sortie réglable en hauteur de  
80-110 mm
- support pour tasse à éclairage LED
- réglage individuel de la finesse du broyage  
(13 degrés)
- contenances :  
réservoir d'eau 1,8 l  
réservoir à café (grains) 200 g  
bac de récupération du marc 14 doses

#### Commande électronique

- programmation de la temp. de percolation
- programmation de la durée de préinfusion
- programmation du dosage
- programmation de la dureté de l'eau
- programmation des heures de mise en  
marche et d'arrêt
- programme de nettoyage intégré
- programme de détartrage intégré

#### Accessoires

- réservoir à lait 7,5 dl
- détartrant



### Supremo HSL 60 CCS HSL 60

Miroir CCSSHSL60g/2500267002  
 ChromeClass CCSSHSL60c/2500260003

#### Design frontal



- dimensions de l'appareil (H×L×P) :  
378 × 596 × 412 mm



#### Programmes et équipement



- sur simple pression d'un bouton :  
une tasse de café, espresso, cappuccino,  
latte macchiato, café au lait, eau chaude,  
lait chaud
- automatique pour 1 ou 2 tasses
- 3 dosages programmables selon le volume  
de la tasse
- buse de sortie réglable en hauteur de  
80-110 mm
- support pour tasse à éclairage LED
- réglage individuel de la finesse du broyage  
(13 degrés)
- contenances :  
réservoir d'eau 1,8 l  
réservoir à café (grains) 200 g  
bac de récupération du marc 14 doses

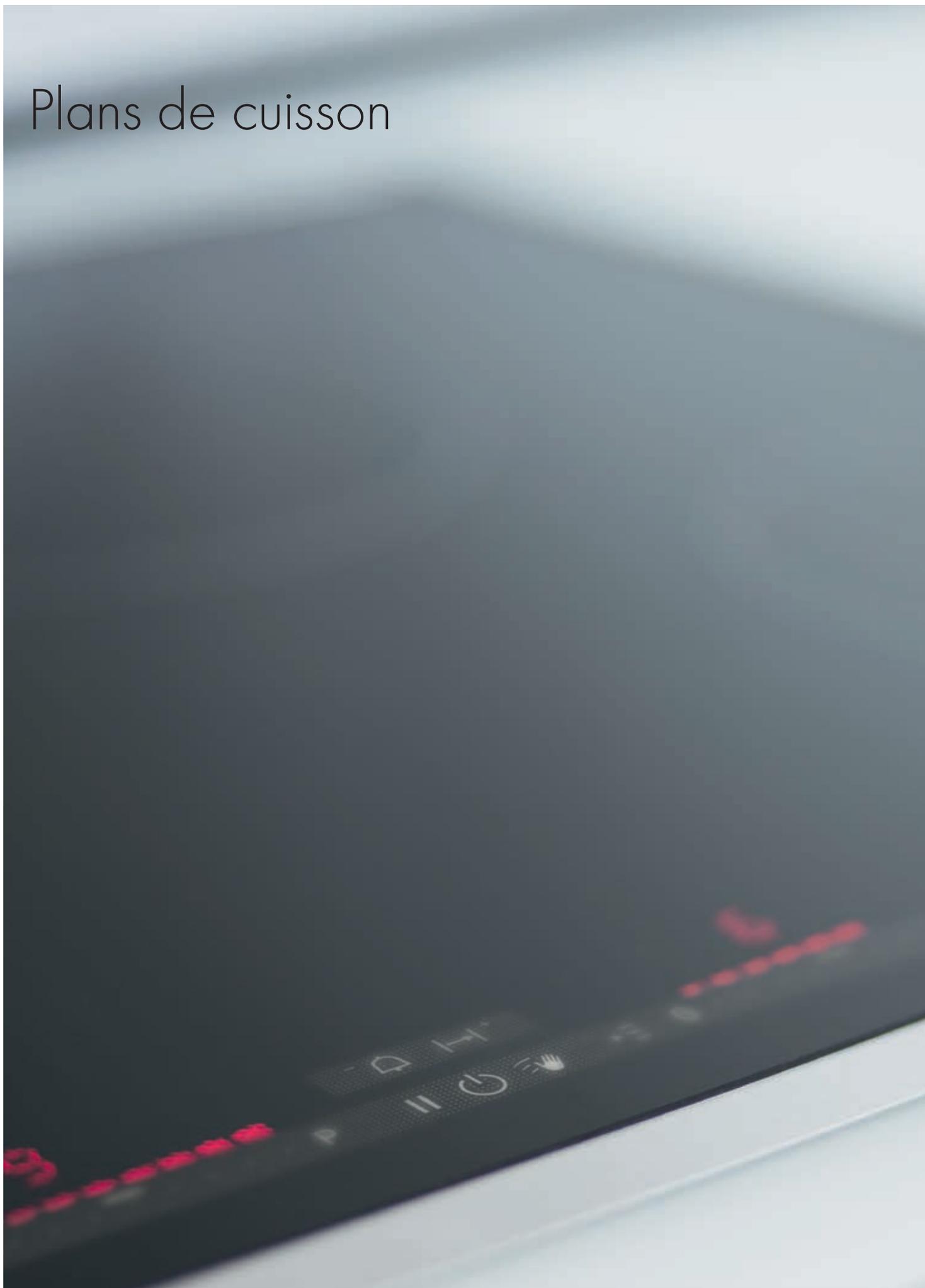
#### Commande électronique

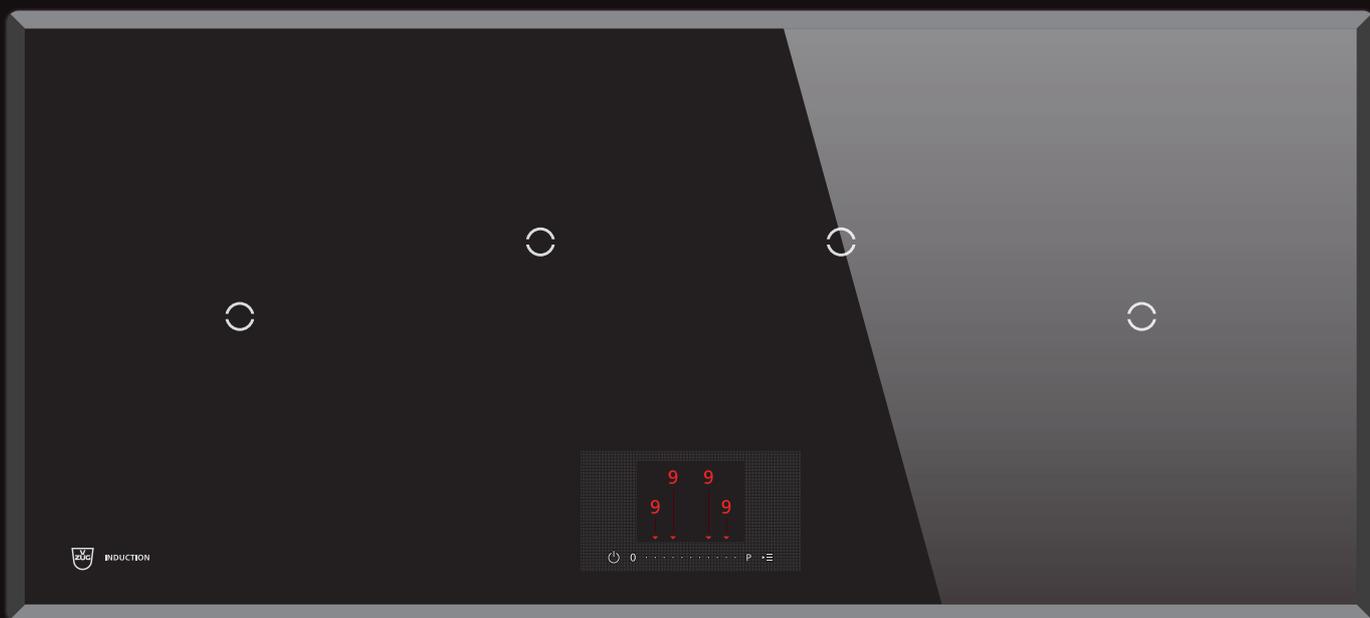
- programmation de la temp. de percolation
- programmation de la durée de préinfusion
- programmation du dosage
- programmation de la dureté de l'eau
- programmation des heures de mise en  
marche et d'arrêt
- programme de nettoyage intégré
- programme de détartrage intégré

#### Accessoires

- réservoir à lait 7,5 dl
- détartrant

# Plans de cuisson





Faire la cuisine avec la technologie d'induction vous procure de nombreux avantages. Citons par exemple la vitesse imbattable, le temps de réaction bref et le nettoyage aisé, le plan de cuisson restant froid. Pour votre sécurité, le plan de cuisson s'éteint automatiquement dès que vous enlevez la casserole. Les plans de cuisson **MaxiFlex** de la toute dernière génération brillent par

une technique de pointe et un design sobre et épuré qui s'inscrit dans l'air du temps. Les symboles sur la surface vitrée et dans la zone de commande sont réduits à l'essentiel, alors que le verre noir s'intègre harmonieusement dans le plan de travail. Les plans de cuisson MaxiFlex offrent de multiples possibilités et les programmes automatiques vous facilitent le travail quotidien.

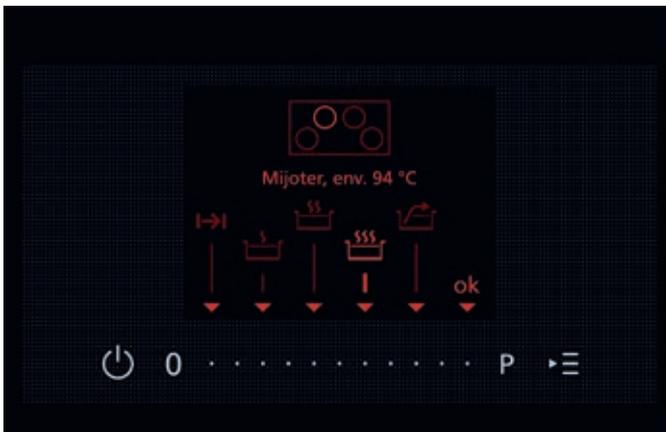
# CONFORT, RAPIDITÉ, SÉCURITÉ ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Cuisiner comme dans une cuisine professionnelle: les plans de cuisson à induction de V-ZUG aux fonctions intelligentes rendent toutes les activités en cuisine plus faciles et plus aisées.



## MaxiFlex : place et flexibilité

Grâce à des inducteurs au goût du jour, il est possible de placer des poêles et des casseroles de tailles différentes (Ø fond du récipient: 10 à 22 cm) sur le plan de cuisson. Les capteurs intégrés détectent les récipients et adaptent la zone de cuisson. Grâce à l'induction, les mets sont chauffés en un temps record et avec peu d'énergie. La puissance consommée est constante et la chaleur peut être dosée avec précision.



## L'écran d'affichage en plusieurs langues

Parvenez à la fonction souhaitée en toute simplicité, grâce au nouveau concept de commande avec commande par slider et à l'écran d'affichage de V-ZUG. L'écran lisible et attractif vous informe à tout moment de l'état de la préparation. Cet affichage moderne équipe les plans de cuisson GK46TIMPS et GK46TIMAS. Le concept de commande répond lui aussi aux exigences internationales. Outre l'allemand, d'autres langues sont disponibles: l'anglais, le français et l'italien peuvent également être choisis.



## Nettoyage simplifié

Outre leur impressionnante rapidité de chauffe, l'amateur éclairé appréciera également leur temps de réaction très bref et leur réglage ultraprécis. Pour faire déborder le lait, il faut vraiment y mettre du sien... La chaleur n'étant générée que dans le fond du récipient, la partie en verre autour du foyer allumé reste pratiquement froide. Les éclaboussures ne risquent pas de s'incruster sur le plan de cuisson. Quant au nettoyage, il se fait en un tournemain, à l'aide d'un chiffon humide.

# V-ZUG PENSE À TOUT JUSQUE DANS LE MOINDRE DÉTAIL



## Des plans de cuisson parfaitement complémentaires

Si vous souhaitez cuisiner de manière aussi riche et variée qu'un grand cuisinier, V-ZUG vous propose la combinaison d'appareils qui convient. Le wok, le Teppan Yaki et le plan de cuisson à induction GK26TIMS.2F peuvent être aisément installés ensemble. Tous les plans de cuisson ont une largeur de 40 cm et disposent de l'agréable commande par «slider». Grâce à des rayons adaptés et à un nouveau système d'installation, cette combinaison séduit également par son design.

## Cuisiner au wok – c'est dans le vent, c'est sain...

### et vos invités seront les premiers à vous féliciter

Vous souhaitez cuire à l'étuvé, rissoler ou frire? Aucun problème! Grâce au nouveau plan de cuisson à induction spécial wok de V-ZUG, vous cuisinez rapidement et tout en douceur. Rapidement, car l'induction permet de faire bouillir l'eau en un temps record et en douceur, la plupart des vitamines, sels minéraux et nutriments étant préservés. La brève durée de saisie et de cuisson ainsi que la réaction instantanée lors du réglage de la puissance font du wok un vrai modèle d'économie! Il est en outre très pratique: les résidus d'aliments ne brûlent pas sur la surface en vitrocéramique, étant donné que seule la poêle est chauffée.

## Rôtir et cuire sur un grill Teppan Yaki à induction

Le grill Teppan Yaki fonctionne également à induction et sa température est réglable de 70 à 240°C. Il convient tout à fait pour griller la viande et le poisson en utilisant peu de matières grasses ou pour cuire des légumes – autres atouts:

- peu de matières grasses
- fonctions automatiques – idéal pour la viande, le poisson et les légumes
- valorisation des saveurs
- préservation optimale de la valeur nutritive (p. ex. protéines)
- idéal pour une cuisine diététique et une alimentation complète
- pas de surchauffe
- nettoyage simplifié
- économies d'énergie grâce à la technique de l'induction
- fournies gratuitement: une cloche de cuisson et deux spatules

## Gratuit! Le set wok professionnel

Pour pouvoir travailler de façon professionnelle après l'achat d'un plan de cuisson à induction spécial wok, il faut disposer des accessoires appropriés:

- la poêle wok pour votre sécurité
- le couvercle pour la cuisson à l'étuvé
- la grille-égouttoir pour la friture
- le support pour le rangement ergonomique de la poêle wok après la cuisson

# INTÉGRATION RÉUSSIE DANS CHAQUE TYPE DE CUISINE

Les plans de cuisson conçus pour un encastrement à fleur permettent une parfaite intégration dans le design du plan de travail. Avec eux, la cuisine conserve une certaine cohésion. Les plans de cuisson avec cadre en verre (taille en biseau) à poser par le dessus apportent une touche d'élégance.

Les plans de cuisson au cadre standard en acier chromé séduisent par leur simplicité d'encastrement et leur design classique. Ils se prêtent à de nombreuses combinaisons dans la cuisine.



Version pour encastrement à fleur



Version avec cadre en acier chromé



Version taille en biseau

# COMPARATIF INDUCTION

	GK16TYS.1F	GK16TWS.1F Wok	GK26TMS.2F	GK26TYS.1F	GK46TIMPS	GK56TMS	GK46TIMAS	GK46TMS	GK37TIMPS	GK37TMS
Page de la brochure	65	65	65	65	66	66	66	67	67	67

## Versions

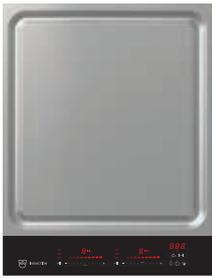
Cadre en acier chromé					✓	✓	✓	✓	✓	✓
Encastrement à fleur	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Taille en biseau					✓	✓	✓	✓	✓	✓

## 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	✓	✓	✓	✓		✓		✓	✓	
Slider unique										✓
Ecran graphique					✓		✓			
Minuterie	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Arrêt automatique	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Touche pause		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Démarrage rapide automatique			✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fonction fusion (~42°C)		✓	✓		✓	✓	✓	✓		
Fonction mijoter (~94°C)			✓		✓	✓	✓	✓		✓
Touche de protection pour nettoyage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fonction rappel de programmation	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Espace généreux entre les foyers			✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fonction chauffe-plats		✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temps de réaction rapide	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sécurité enfants	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



**GK16TIYS.1F** Teppan Yaki

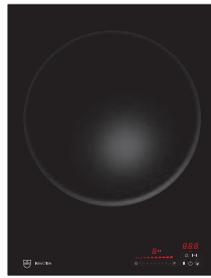
Encastrement à fleur  
GK16TIYS.1F/3100860202

- dimensions de l'appareil (H×L×P)\* :  
57,1 × 384 × 501 mm/R5

**Programmes et équipement**



- 2 foyers à induction (rôtissage) av./ar.
- puissance maximale (2 × 1400 watts)
- 7 niveaux de température (70 à 240°C)
- régulation fine et précise
- fournies gratuitement : 2 spatules, 1 cloche de cuisson

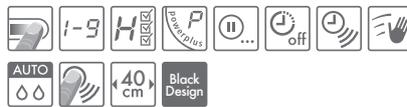


**GK16TIWS.1F** Wok

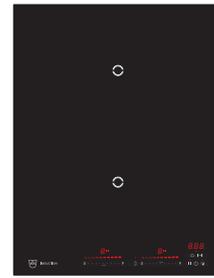
Encastrement à fleur  
GK16TIWS.1F/3101060102

- dimensions de l'appareil (H×L×P)\* :  
128,5 × 384 × 501 mm/R5

**Programmes et équipement**



- 1 foyer à induction spécial wok
- puissance maximale avec PowerPlus (3000 watts)
- temps de chauffe très bref
- régulation fine et précise
- fonction rappel de programmation
- fourni gratuitement : set de poêles wok professionnel



**GK26TIMS.2F**

Encastrement à fleur  
GK26TIMS.2F/3100160202

- dimensions de l'appareil (H×L×P)\* :  
51,7 × 384 × 501 mm/R5

**Programmes et équipement**



- 2 foyers à induction
- puissance maximale avec PowerPlus (2 × 3700 watts)
- temps de chauffe très bref
- régulation fine et précise
- fonction rappel de programmation



**GK26TIYSF.1F** Teppan Yaki

Encastrement à fleur  
GK26TIYS.1F/3100960202

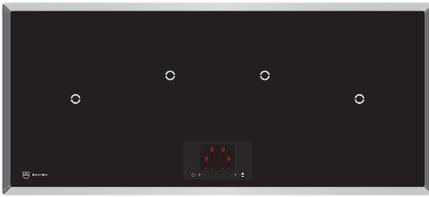
- dimensions de l'appareil (H×L×P)\* :  
57,1 × 571 × 501 mm/R5

**Programmes et équipement**



- 2 foyers à induction (rôtissage) av./ar.
- puissance maximale (2 × 2800 watts)
- 7 niveaux de température (70 à 240°C)
- régulation fine et précise
- fournies gratuitement : 2 spatules, 1 cloche de cuisson

\* attention côtes d'encastrement différentes aux dimensions de l'appareil, voir notre aide à la planification.



### GK46TIMPSC

Cadre en acier chromé  
GK46TIMPSC/3102960400

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
49,7 x 910 x 410 mm

#### Programmes et équipement



- 4 foyers à induction
- puissance maximale avec PowerPlus :  
4 x 3700 W
- temps de chauffe très bref
- régulation fine et précise

### GK46TIMPS

Taille en biseau GK46TIMPS/3102960404

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
47 x 910 x 410 mm

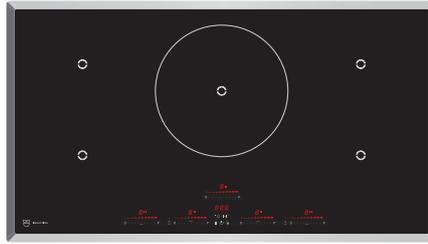
- même équipement que le GK46TIMPSC

### GK46TIMPSF

Encastrement à fleur  
GK46TIMPSF/3102960402

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
51 x 880 x 380 mm

- même équipement que le GK46TIMPSC



### GK56TIMSC

Cadre en acier chromé  
GK56TIMSC/89A336

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
51,3 x 910 x 514 mm

#### Programmes et équipement



- 5 foyers à induction
- puissance maximale avec PowerPlus :  
5 x 3700 W
- Ø 28 cm centre cooking zone
- temps de chauffe très bref
- régulation fine et précise
- restore function

### GK56TIMS

Taille en biseau GK56TIMS/89A337

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
49,3 x 910 x 514 mm

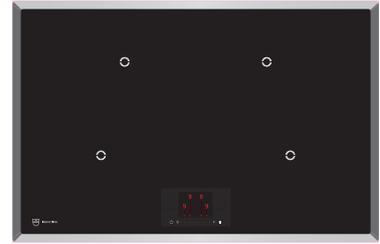
- même équipement que le GK56TIMSC

### GK56TIMS.1F

Encastrement à fleur  
GK56TIMS.1F/3102060502

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
53,3 x 897 x 501 mm/R5

- même équipement que le GK56TIMSC

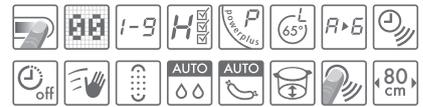


### GK46TIMASC

Cadre en acier chromé  
GK46TIMASC/3103060400

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
48,5 x 774 x 514 mm

#### Programmes et équipement



- 4 foyers à induction
- puissance maximale avec PowerPlus :  
4 x 3700 W
- temps de chauffe très bref
- régulation fine et précise

### GK46TIMAS

Taille en biseau GK46TIMAS/3103060404

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
46,5 x 774 x 514 mm

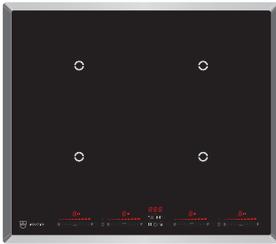
- même équipement que le GK46TIMASC

### GK46TIMASF

Encastrement à fleur  
GK46TIMASF/3103060402

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
50,5 x 761 x 501 mm/R5

- même équipement que le GK46TIMASC



### GK46TIMSC

Cadre en acier chromé  
GK46TIMSC/88A336

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
49,7 x 584 x 514 mm

#### Programmes et équipement



- 4 foyers à induction
- puissance maximale avec PowerPlus :  
4 x 3700 W
- temps de chauffe très bref
- régulation fine et précise
- restore function

### GK46TIMS

Taille en biseau GK46TIMS/88A337

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
47,7 x 584 x 514 mm

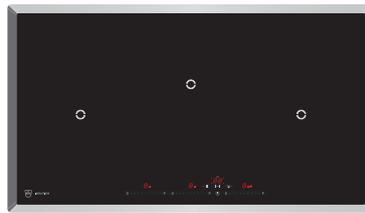
- même équipement que le GK46TIMSC

### GK46TIMS.1F

Encastrement à fleur  
GK46TIMS.1F/3101460402

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
51,7 x 571 x 501 mm/R5

- même équipement que le GK46TIMSC



### GK37TIMPSC

Cadre en acier chromé  
GK37TIMPSC/3103860300

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
48,5 x 774 x 444 mm

#### Programmes et équipement



- plan de cuisson panoramique
- 3 foyers à induction
- puissance maximale avec PowerPlus :  
3 x 3700 W
- temps de chauffe très bref
- régulation fine et précise
- restore function

### GK37TIMPS

Taille en biseau GK37TIMPS/3103860304

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
47,7 x 774 x 444 mm

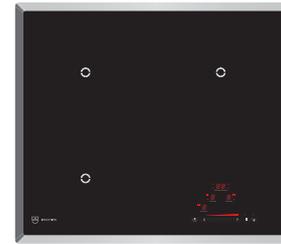
- même équipement que le GK37TIMPSC

### GK37TIMPSF

Encastrement à fleur  
GK37TIMPSF/3103860302

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
51 x 744 x 414 mm

- même équipement que le GK37TIMPSC

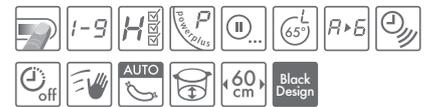


### GK37TIMSC

Cadre en acier chromé  
GK37TIMSC/3104160300

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
49,7 x 584 x 514 mm

#### Programmes et équipement



- 3 foyers à induction
- puissance maximale avec PowerPlus :  
3000 W à l'avant/2 x 3700 W à l'arrière
- temps de chauffe très bref
- régulation fine et précise
- restore function

### GK37TIMS

Taille en biseau GK37TIMS/3104160304

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
47,7 x 584 x 514 mm

- même équipement que le GK37TIMSC

### GK37TIMSF

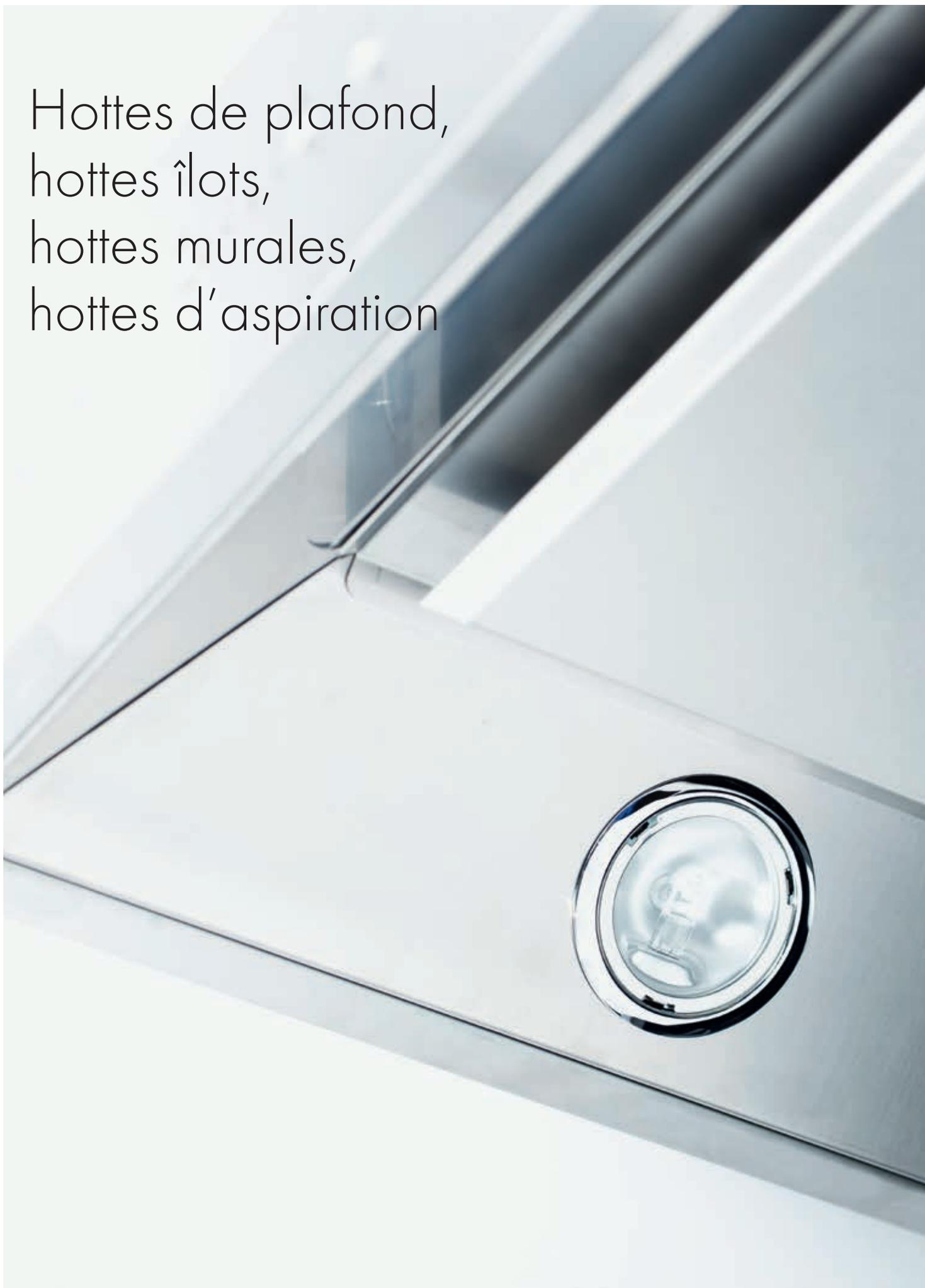
Encastrement à fleur  
GK37TIMSF/3104160302

- dimensions de l'appareil (H x L x P)\* :  
51,7 x 571 x 501 mm/R5

- même équipement que le GK37TIMSC

\* attention côtes d'encastrement différentes aux dimensions de l'appareil, voir notre aide à la planification.

Hottes de plafond,  
hottes îlots,  
hottes murales,  
hottes d'aspiration





V-ZUG allie à la perfection élégance et fonctionnalité. Nos hottes design innovantes le prouvent particulièrement bien. La nouvelle **hotte îlot Premira** s'accorde à la cuisine moderne d'aujourd'hui. Qu'il s'agisse du mode d'évacuation d'air ou du mode de recyclage d'air, les hottes d'aspiration sont disponibles dans des largeurs

différentes. Les hottes Premira offrent un moteur performant et différents niveaux de puissance, et affichent une importante capacité d'élimination des graisses. Pour la variante recyclage d'air, des filtres à charbon actif de 5 kilos sont disponibles. Ces derniers garantissent un fonctionnement sans entretien pouvant atteindre 5 ans.



## NOUVELLE HOTTE DE PLAFOND

Dans les cuisines modernes, l'îlot de cuisson constitue souvent la transition entre le séjour et la cuisine. Une hotte îlot représente un atout esthétique, mais limite la vue dans le séjour pour les espaces ouverts. La hotte de plafond, par contre, crée des espaces libres. Elle s'intègre à la perfection dans les cuisines modernes et épurées.



## LA GAMME PREMIRA

### Parmi les multiples avantages des hottes aspirantes

- Hotte à encastrer non apparente
- Hottes à encastrer d'une largeur de 120 cm
- Encastrement simplifié
- Réduction de la hauteur totale de la hotte
- Eclairage économique à LED
- Moteurs BLDC économiques
- Fonctionnement silencieux
- Un recyclage d'air parfait - le charbon actif n'exige aucun entretien; sa durée de service peut atteindre 5 ans



### Laissez le lave-vaisselle se charger du nettoyage

Tous les filtres à graisse se nettoient très facilement au lave-vaisselle Adora. Important : seuls les filtres nettoyés régulièrement conservent leur efficacité.

# COMPARATIF HOTTES DE PLAFOND, HOTTES ÎLOTS ET HOTTES MURALES

	DSDSR12	DI Premira (PQG)	DI Premira (PQ)	DW Premira (PQG)	DW Premira (PQ)
Page de la brochure	72	73	73	74	74
<b>Exécutions</b>					
ChromeClass	✓		✓		
ChromeClass/verre	✓	✓		✓	
Façade de verre					✓
Largeur 130 cm			✓		
Largeur 120 cm	✓	✓		✓	✓
Largeur 90 cm				✓	✓
Evacuation d'air	✓	✓	✓	✓	✓
Recyclage d'air avec 5 kg de charbon actif		✓	✓	✓	✓
Recyclage d'air avec 2,5 kg de charbon actif		✓	✓	✓	✓
<b>Applications</b>					
Aspiration périphérique	✓	✓		✓	
Eclairage à LED	✓	✓	✓	✓	✓
Couleur de lumière	K 3000	3000	3000	3000	3000
Nombre de filtres à graisse	4	8	4	6/8	3/4
Arrêt automatique	✓	✓	✓	✓	✓
Niveau intensif	✓	✓	✓	✓	✓
Témoin de saturation du filtre à graisse	✓	✓	✓	✓	✓
Eclairage à variateur d'intensité	✓				
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air		✓	✓	✓	✓
Raccordement pour contacteur de fenêtre		✓	✓	✓	✓
<b>Emploi et entretien</b>					
Nombre de niveaux de puissance	4	4	4	4	4
Affichage lumineux de la puissance choisie	✓	✓	✓	✓	✓



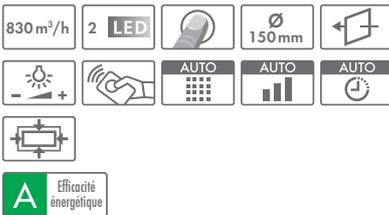
**DSDSR12** Hotte de plafond  
Verre (blanc) DSDSR12g/6400360005

### Design frontal

Verre

- dimensions sans cheminée  
(hauteur de façade × L × P) :  
133 × 1200 × 700 mm
- hauteur évacuation d'air : 318 mm

### Programmes et équipement



### Efficacité et puissance

- 4 filtres à graisse métalliques
- moteur économique
- diodes LED économiques
- LED à lumière chaude de 3000 K

### Emploi et entretien

- 4 niveaux de puissance
- affichage lumineux de la puissance choisie
- filtre à graisse lavable au lave-vaisselle

### Particularités

- fonction Clean-Air

### Accessoires pour variante avec moteur externe

Set de montage

Détails, voir aide à la planification pour cuisines



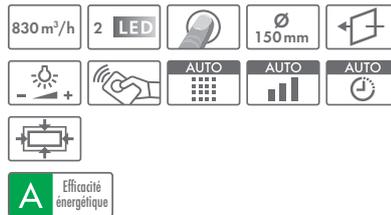
**DSDSR12** Hotte de plafond  
ChromeClass DSDSR12c/6400360003

### Design frontal

C

- dimensions sans cheminée  
(hauteur de façade × L × P) :  
133 × 1200 × 700 mm
- hauteur évacuation d'air : 318 mm

### Programmes et équipement



### Efficacité et puissance

- 4 filtres à graisse métalliques
- moteur économique
- diodes LED économiques
- LED à lumière chaude de 3000 K

### Emploi et entretien

- 4 niveaux de puissance
- affichage lumineux de la puissance choisie
- filtre à graisse lavable au lave-vaisselle

### Particularités

- fonction Clean-Air

### Accessoires pour variante avec moteur externe

Set de montage

Détails, voir aide à la planification pour cuisines



**DI Premira** DI PGG 12  
ChromeClass DIPQG12c/6300560003

### Design frontal



- dimensions sans cheminée  
(hauteur de façade × L × P) :  
70 × 1200 × 700 mm
- hauteur avec cheminée  
évacuation d'air : 490-1320 mm
- recyclage d'air : 580-1425 mm

### Programmes et équipement



### Efficacité et puissance

- 8 filtres à graisse métalliques
- moteur économique
- diodes LED économiques
- LED à lumière chaude de 3000 K

### Emploi et entretien

- 4 niveaux de puissance
- affichage lumineux de la puissance choisie
- filtre à graisse lavable au lave-vaisselle

### Accessoires pour le mode recyclage

Filtre avec 5 kg de charbon actif  
env. 5 ans sans entretien  
Hauteur totale de la hotte : 665-1425 mm

Filtre avec 2,5 kg de charbon actif  
env. 3 ans sans entretien  
Hauteur totale de la hotte : 580-660 mm



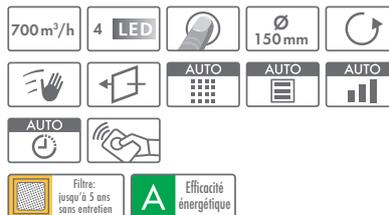
**DI Premira** DI PQ 13  
ChromeClass DIPQ13c/6300660003

### Design frontal



- dimensions sans cheminée  
(hauteur de façade × L × P) :  
55 × 1300 × 700 mm
- hauteur avec cheminée  
évacuation d'air : 475-1305 mm
- recyclage d'air : 565-1410 mm

### Programmes et équipement



### Efficacité et puissance

- 4 filtres à graisse métalliques
- moteur économique
- diodes LED économiques
- LED à lumière chaude de 3000 K

### Emploi et entretien

- 4 niveaux de puissance
- affichage lumineux de la puissance choisie
- filtre à graisse lavable au lave-vaisselle

### Accessoires pour le mode recyclage

Filtre avec 5 kg de charbon actif  
env. 5 ans sans entretien  
Hauteur totale de la hotte : 650-1410 mm

Filtre avec 2,5 kg de charbon actif  
env. 3 ans sans entretien  
Hauteur totale de la hotte : 565-645 mm



**DW Premira** DW PQG 9

ChromeClass DWPQG9c/6200460003

**DW Premira** DW PQG 12

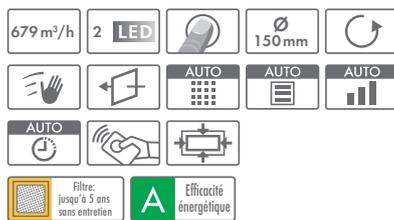
ChromeClass DWPQG12c/6200560003

**Design frontal**



- 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

**Programmes et équipement**



**Efficacité et puissance**

- 3 or 4 filtres à graisse métalliques
- moteur économique
- diodes LED économiques
- LED à lumière chaude de 3000 K

**Emploi et entretien**

- 4 niveaux de puissance
- affichage lumineux de la puissance choisie
- filtre à graisse lavable au lave-vaisselle

**Accessoires pour le mode recyclage**

Filtre avec 5 kg de charbon actif  
env. 5 ans sans entretien  
Hauteur totale de la hotte : 665-1410 mm

Filtre avec 2,5 kg de charbon actif  
env. 3 ans sans entretien  
Hauteur totale de la hotte : 580-660 mm



**DW Premira** DW PQ 9

Verre DWPQ9g/6200760005

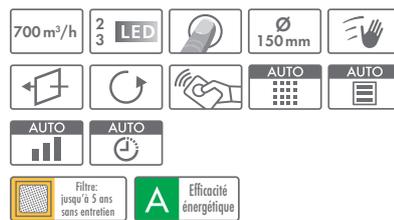
**DW Premira** DW PQ 12

Verre DWPQ12g/6200660005

**Design frontal**

- Verre
- 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

**Programmes et équipement**



**Efficacité et puissance**

- 3 or 4 filtres à graisse métalliques
- moteur économique
- diodes LED économiques
- LED à lumière chaude de 3000 K

**Emploi et entretien**

- 4 niveaux de puissance
- affichage lumineux de la puissance choisie
- filtre à graisse lavable au lave-vaisselle

**Accessoires pour le mode recyclage**

Filtre avec 5 kg de charbon actif  
env. 5 ans sans entretien  
Hauteur totale de la hotte : 650-1425 mm

Filtre avec 2,5 kg de charbon actif  
env. 3 ans sans entretien  
Hauteur totale de la hotte : 565-645 mm

# COMPARATIF HOTTE À ENCASTRER

	DF PQ
Page de la brochure	75

## Exécutions

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

## Applications

Eclairage à LED	✓
Couleur de lumière	K 3000
Nombre de filtres à graisse	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	✓



## DF Premira DF PQ 9

ChromeClass DFPQ9c/6101460003

## DF Premira DF PQ 12

ChromeClass DFPQ12c/6101360003

## Design frontal



- dimensions (hauteur de façade × L × P) :  
55 × 598/898/1198 × 495 mm

## Programmes et équipement



## Efficacité et puissance

- 3 ou 4 filtres à graisse métalliques
- moteur économique
- diodes LED économiques à lumière chaude de 3000 K

## Emploi et entretien

- 4 niveaux de puissance
- affichage lumineux de la puissance choisie
- filtre à graisse lavable au lave-vaisselle
- fonction quick-start

## Particularités

- vitesse de ventilation réglable via l'écran de verre

## Accessoires pour le mode recyclage

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

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

# Lave-vaisselle





Par rapport au lavage à la main, l'utilisation d'un lave-vaisselle Adora permet non seulement d'économiser du temps, mais également beaucoup d'eau. Les lave-vaisselle de V-ZUG sont les seuls à être conçus et produits en Suisse. Ils séduisent notamment par la nouveauté mondiale SteamFinish et une vaste palette de programmes comme Sprint, Fondue/raclette ou encore un programme spécial

pour les verres. Mais ils offrent également un confort accru : par exemple avec le tiroir à couverts pratique ou un mécanisme d'ouverture automatique de porte garantissant un séchage optimal. En outre, l'**Adora SL WP** est le premier lave-vaisselle au monde à être équipé d'une technologie de pompe à chaleur. Il pose donc de nouveaux jalons en termes de consommation des ressources.



## PREMIÈRE MONDIALE : LAVE-VAISSELLE AVEC TECHNOLOGIE DE POMPE À CHAALÉUR

**A<sup>++</sup>** Efficacité  
énergétique

**A<sup>++</sup>-40%**

Le lave-vaisselle Adora SL WP combine technologie éprouvée et innovation dans le domaine de la récupération de chaleur. V-ZUG est le premier fabricant à intégrer une pompe à chaleur de haute qualité dans les lave-vaisselle. Ainsi, la consommation d'énergie est réduite de près de moitié par rapport à celle des lave-vaisselle traditionnels.

Développé et fabriqué en Suisse : testez le lave-vaisselle V-ZUG économe en énergie

## STEAMFINISH - UN ÉCLAT ÉTINCELANT GRÂCE À LA VAPEUR PURE



Avec leurs programmes exclusifs, les lave-vaisselle Adora de V-ZUG vous garantissent une vaisselle propre et éclatante! Ce résultat impeccable est obtenu rapidement, silencieusement et avec peu d'énergie. Le nom Adora est synonyme de design moderne et d'élégance, et ce en différentes déclinaisons individuelles.

Conçu et produit en Suisse : profitez de l'efficacité de SteamFinish.

Vérfifié et attesté par : **Labor Veritas**



### Parfaitement propre en 19 minutes seulement

Lorsque le temps presse, par exemple lors d'une fête, le programme Sprint de l'Adora SL WP lave la vaisselle en seulement 22 minutes. Sur le SL, ce programme dure à peine 19 minutes, selon le raccordement électrique.



## EXCLUSIVITÉ: LE PROGRAMME FONDUE/RACLETTE



### Avantages

Le programme Fondue/raclette est une exclusivité de V-ZUG. Qui d'autre aurait pu créer un programme spécifique répondant aux besoins du consommateur suisse? Grâce à ce programme, caquelons, poêlons à raclette et plats à gratin ou à soufflé retrouvent leur éclat original, sans trempage.

### Fonction

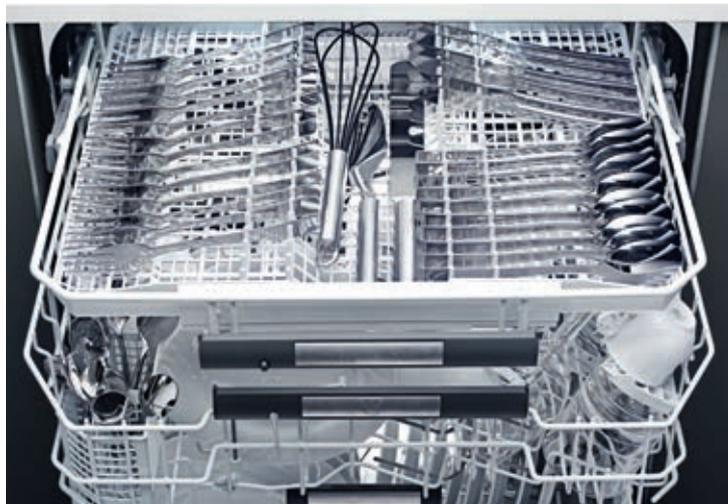
Le déroulement du programme inclut une phase de trempage, qui garantit une vaisselle parfaitement propre et éclatante.

### Utilisation

Le programme fondue/raclette peut être sélectionné directement sur le panneau de commande. Il est disponible pour les modèles Adora SL et Adora S.

# LE CONFORT REDÉFINI – LE TIROIR À COUVERTS ERGOPLUS

Le tiroir récemment conçu par V-ZUG vous permet de placer les couverts dans le lave-vaisselle de façon ergonomique. Les couverts sont en outre disposés de manière à éviter tout contact entre eux. Ainsi, ils sont parfaitement propres et exempts de griffes. «Plus» renvoie aux 14 couverts standard que peut contenir le lave-vaisselle grand volume pour une utilisation optimale. Le nouveau tiroir comporte d'autres avantages, comme les éléments rabattables réglables en hauteur à gauche et à droite ou l'élément pouvant être ajouté pour créer un espace adapté aux verres à long pied.



## UN ÉQUIPEMENT QUI CONVAINC



### **4** **Eclairage intérieur à LED**

Pourquoi allumer la lumière la nuit dans la cuisine quand on veut seulement mettre un verre dans le lave-vaisselle? Très agréable, le nouvel éclairage intérieur à LED du niveau de confort SL rend cette étape superflue. Quatre LED présentes à l'intérieur du lave-vaisselle facilitent le remplissage et le vidage de celui-ci.



### **AUTO** **Mécanisme d'ouverture automatique de porte**

Le mécanisme d'ouverture de porte ouvre automatiquement la porte d'environ 100 mm après la fin du programme de lavage. Cela raccourcit la phase de séchage, en particulier celle des récipients en plastique. Le mécanisme d'ouverture de porte économise en plus une précieuse énergie. Et comme il est automatique, il se déclenche aussi lorsque le lave-vaisselle fonctionne de nuit.

## DES CORBEILLES PRATIQUES ET SPACIEUSES

Le lave-vaisselle Adora propose non seulement le plus grand compartiment de lavage, mais également une sélection étonnante de corbeilles, tiroirs et supports qui peuvent être combinés de plusieurs façons.



### Dimensions généreuses

La cuve du lave-vaisselle de 60 cm a été agrandie. Les nouveaux lave-vaisselle grand volume Euro équipés du tiroir à couverts de V-ZUG peuvent contenir jusqu'à 160 pièces de vaisselle et ustensiles, soit 14 couverts aux dimensions normatives.



### Corbeille supérieure réglable

La corbeille supérieure, même chargée de vaisselle, se règle très facilement sur sept positions différentes. Cela permet de placer de grandes assiettes dans la corbeille inférieure et de grands verres dans la corbeille supérieure.

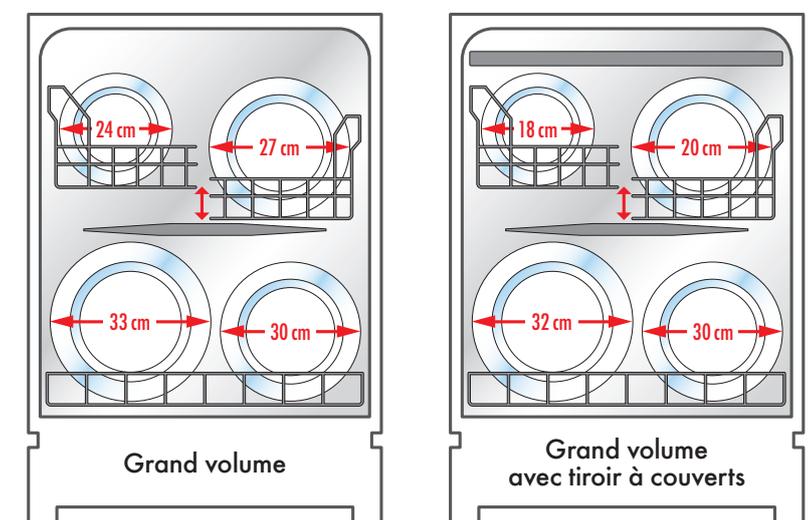


### Support à couverts Vario

Le support à couverts Vario peut accueillir sans problème tous les ustensiles encombrants tels que louches, spatules en bois, fouets, couverts à rôtir ou longs couteaux à viande.

### 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.



# COMPARATIF LAVE-VAISSELLE

	Adora SL WP	Adora SL	Adora S
Page de la brochure	84	83/84	85
<b>Exécutions</b>			
Version grand volume		✓	✓
Entièrement intégrable	✓	✓	✓
Miroir		✓	
<b>Équipement</b>			
Efficacité énergétique	A+++/-40%	A+++/-10%	A+++/-10%
Pompe à chaleur	✓		
Tiroir à couverts ergoPlus		-/✓	
Eclairage intérieur à LED	✓	✓	
Mécanisme d'ouverture automatique de porte	✓	✓	✓
<b>Exclusivités V-ZUG</b>			
Programme Sprint* en min	22	19	
4 capteurs intelligents	✓	✓	
Capteur de calcaire	✓	✓	✓
SteamFinish	✓	✓	
Quotidien court	✓	✓	
Corbeille réglable en hauteur	✓	✓	✓
<b>Applications</b>			
Nombre de couverts	13	13/14	13
Encastrement en hauteur simplifié	✓	✓	✓
Nombre de programmes	10	10	8
Option All-in-1	✓	✓	✓
Hygiène	✓	✓	✓
Sécurité enfants	✓	✓	✓
<b>Emploi et affichage</b>			
Départ différé	✓	✓	✓
Affichage texte (15 langues)	✓	✓	
Affichage 7 segments			✓
<b>Hauteur appareil</b>			
Standard en mm	867-907	780-896	780-896
Grand volume en mm		845-961	845-961

\* Depending on the electrical connection.

Accessoires voir page 85



### Adora 60 SL di avec tiroir à couverts

Grand volume, poignée design nero  
GS60SLZGdiBg/4104260202

Grand volume, poignée design chromée  
GS60SLZGdiBc/4104260212

### Design frontal



- dimensions de l'appareil en page 82

### Programmes et équipement



### Consommation d'eau/électrique/décibels

Dès 5 litres/0,8 kWh/42 dB(A)



### Équipement supplémentaire

- fonction spéciale raccord eau chaude
- indicateur LED de remplissage sel/rince-éclat
- équipement corbeille supérieure
  - 3 rayons
  - rangée de verres supplémentaire
  - rangée de pointes rabattable
  - 4 supports rabattables pour verres
  - petit panier à couverts
- équipement corbeille inférieure
  - 4 rangées de pointes rabattables
  - compartiment MultiFlex
  - poignée de panier
- extensions de tige Easy

### Systèmes de sécurité

- dispositif antifuites

Accessoires voir page 85



### Adora 60 SLWP Vi

Standard GS60SLZWPVi/4103860055

**Le premier avec technologie de pompe à chaleur**

#### Design frontal



- dimensions de l'appareil en page 82

#### Programmes et équipement



#### Consommation d'eau/électrique/décibels

Dès 6 litres/0,49 kWh/46 dB(A)



#### Équipement supplémentaire

- fonction spéciale raccord eau chaude
- indicateur LED de remplissage sel/rince-éclat
- équipement corbeille supérieure
  - 3 rayons
  - rangée de verres supplémentaire
  - rangée de pointes rabattable
  - 4 supports rabattables pour verres
  - support à couverts Vario
  - petit panier à couverts
- équipement corbeille inférieure
  - 4 rangées de pointes rabattables
  - compartiment MultiFlex
  - grand panier à couverts
  - poignée de panier
- extensions de tige Easy

#### Systèmes de sécurité

- dispositif antifuites



### Adora 60 SL Vi avec tiroir à couverts

Grand volume GS60SLZGVIB/4104360255

#### Design frontal



- dimensions de l'appareil en page 82

#### Programmes et équipement



#### Consommation d'eau/électrique/décibels

Dès 5 litres/0,8 kWh/40 dB(A)



#### Équipement supplémentaire

- fonction spéciale raccord eau chaude
- indicateur LED de remplissage sel/rince-éclat
- équipement corbeille supérieure
  - 3 rayons
  - rangée de verres supplémentaire
  - rangée de pointes rabattable
  - 4 supports rabattables pour verres
  - petit panier à couverts
- équipement corbeille inférieure
  - 4 rangées de pointes rabattables
  - compartiment MultiFlex
  - poignée de panier
- extensions de tige Easy

#### Systèmes de sécurité

- dispositif antifuites



### Adora 60 SL Vi

Standard GS60SLZVi/4100660055

Grand volume GS60SLZGVIB/4100860255

#### Design frontal



- dimensions de l'appareil en page 82

#### Programmes et équipement



#### Consommation d'eau/électrique/décibels

Dès 5 litres/0,7 kWh/40 dB(A)



#### Équipement supplémentaire

- fonction spéciale raccord eau chaude
- indicateur LED de remplissage sel/rince-éclat
- équipement corbeille supérieure
  - 3 rayons
  - rangée de verres supplémentaire
  - rangée de pointes rabattable
  - 4 supports rabattables pour verres
  - support à couverts Vario
  - petit panier à couverts
- équipement corbeille inférieure
  - 4 rangées de pointes rabattables
  - compartiment MultiFlex
  - grand panier à couverts
  - poignée de panier
- extensions de tige Easy

#### Systèmes de sécurité

- dispositif antifuites



### Adora 60 S Vi

Standard GS60SZVi/4103560055  
Grand volume GS60SZGVVi/4103660255

### Design frontal



- dimensions de l'appareil en page 82

### Programmes et équipement



### Consommation d'eau/électrique/décibels

Dès 7 litres/0,73 kWh/43 dB(A)



### Équipement supplémentaire

- fonction spéciale raccord eau chaude
- indicateur LED de remplissage sel/rince-éclat
- équipement corbeille supérieure
  - 3 rayons
  - rangée de verres supplémentaire
  - rangée de pointes rabattable
  - 4 supports rabattables pour verres
  - petit panier à couverts
- équipement corbeille inférieure
  - 4 rangées de pointes rabattables
  - compartiment MultiFlex
  - grand panier à couverts
  - poignée de panier
- extensions de tige Easy

### Systèmes de sécurité

- dispositif antifuites

### Accessoires lave-vaisselle Adora

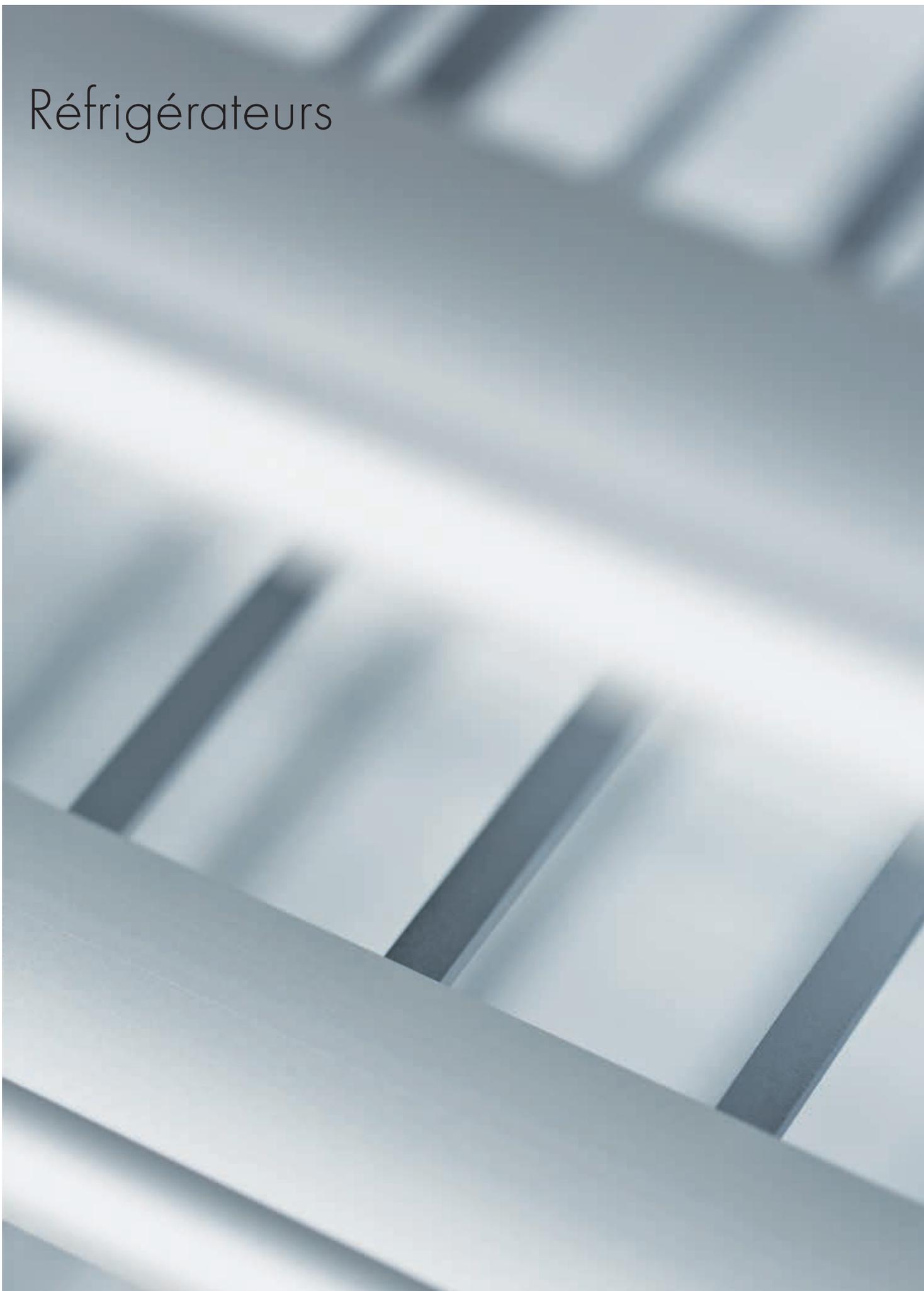
#### Adora 60 SL di

- panneau décor ChromeClass
  - hauteur 697 mm
- panneau décor Miroir
  - hauteur 697 mm
- support tasses dans la corbeille inférieure (capacité : 18 tasses)
- Vario cutlery basket insert

#### Adora 60 SL Vi/S Vi

- support tasses dans la corbeille inférieure (capacité : 18 tasses)
- support à couverts Vario

# Réfrigérateurs





Les réfrigérateurs de V-ZUG sont les seuls à être conçus et produits en Suisse. Le site de production à Arbon, au bord du lac de Constance, est constamment modernisé et veille à ce que la technologie de pointe suisse fasse également fureur dans le domaine des réfrigérateurs. Le nouveau **Prestige P 60i eco** séduit par une excellente qualité et un grand volume utile de 276 litres. Par rapport

au modèle précédent, le Prestige P 60i eco enregistre une économie d'énergie de 33%. Avec une consommation annuelle de quelque 154 kWh, ce réfrigérateur consomme moins d'énergie qu'une lampe à économie d'énergie de 18 watts. Aucun compromis n'a été fait en termes de design. L'équipement en acier inoxydable convainc.



## TECHNIQUE DU FROID SIGNÉE V-ZUG : LA SAVEUR DES PRODUITS FRAIS

---

Les réfrigérateurs de V-ZUG offrent des conditions idéales pour la conservation des aliments les plus variés. Les précieux ingrédients et la qualité des aliments restent longtemps préservés. Tous les modèles se distinguent par leurs remarquables performances énergétiques, leur confort d'utilisation élevé et des innovations ingénieuses.

**Design innovant et de haute qualité**

Grâce à son nouveau design élégant et épuré en acier inoxydable brossé, le réfrigérateur Prestige P 60i eco est l'incarnation du design dans la cuisine.

## COMPARTIMENTS MULTIPLES POUR UNE CONSERVATION PARFAITE

Outre les compartiments classiques de réfrigération et de congélation, ces appareils disposent également d'un compartiment froid et/ou d'un compartiment cellier. Ces zones de température supplémentaires permettent de mieux prendre en compte les exigences de conservation des aliments.

**Tiroir FreshControl**

Le tiroir FreshControl repose sur la technique de réfrigération professionnelle, proposant un contrôle de la température à environ 0,5°C et répondant aux exigences les plus élevées. Au besoin, vous pouvez régler l'humidité des tiroirs: viande, poisson, volaille et charcuterie se conservent sensiblement plus longtemps à une faible humidité. Légumes, salades, herbes et fruits se conservent, à l'inverse, plus longtemps à une humidité élevée.

**Site de développement et de production d'Arbon**

Sur le site d'Arbon, vaste d'environ 22 000 m<sup>2</sup>, nous concevons et fabriquons les réfrigérateurs les plus modernes destinés aux marchés national et international. Des réfrigérateurs sont produits sur ce site depuis déjà plus de 60 ans. Cette expérience acquise nourrit de nouveaux développements et garantit des solutions innovantes et la qualité la plus haute. La majeure partie de notre gamme de réfrigérateurs est de fabrication suisse.

**HygiènePlus – hygiène à la pointe du progrès**

Grâce à un revêtement en matière synthétique, votre réfrigérateur bénéficie d'une meilleure hygiène : la prolifération des microorganismes sur les parois intérieures et sur la porte est fortement réduite. Cela permet aussi la prévention des odeurs désagréables.

# CONFORT D'UTILISATION POUR LES EXIGENCES LES PLUS ÉLEVÉES

La nouvelle électronique offre une simplicité d'utilisation, un grand confort et la meilleure vue d'ensemble possible sur les températures réglées et les fonctions activées.



## Réglage séparé de la température



## Réglage de la température au degré près et affichage numérique



## Commande TouchControl



Les fonctions supplémentaires peuvent être activées ou désactivées selon les besoins

## ▪ Fonction Réfrigération/congélation rapides

Cette fonction permet d'obtenir la température souhaitée pour les aliments entreposés dans les parties réfrigérateur/congélateur.

## ▪ Fonction Vacances

Sur les appareils à réglage séparé de la température, la partie réfrigérateur peut être désactivée au moyen de la fonction Vacances. Une fonctionnalité qui vient bien à propos lors d'une absence prolongée, car elle permet de faire des économies d'énergie. La partie congélateur, quant à elle, continue de fonctionner de façon autonome.

## ▪ Mode Sabbat

Si vous activez ce mode, le réfrigérateur se met en veille prolongée : l'éclairage LED et les affichages sont désactivés pendant 28 heures.



## Le système de rayons Smart, pour une fixation astucieuse sans supports

Avec le système de rayons Smart, régler les rayons en hauteur ainsi que les retirer et les replacer pour un nettoyage s'effectue en un tournemain. Les rayons sont équipés de verrous qui s'encliquettent dans les parois latérales. Ce système garantit un bon maintien et permet en outre l'utilisation du rayon dans toute sa largeur.



## De la place à profusion

Grâce aux rayons courts ou divisibles, l'espace peut être configuré pour recevoir des récipients de grande taille.



## SoftClose – fermeture sûre et douce de la porte

Ce nouveau dispositif augmente le confort. Quelle que soit l'impulsion donnée, le mouvement de la porte est freiné lors de la fermeture, qui s'effectue en douceur et silencieusement. Les modèles entièrement intégrés sont dotés de cette fonction.

# ÉCLAIRAGE PARFAIT ET SUPPORT EXCLUSIF AVEC ACCESSOIRES STEAMER

## Une meilleure distribution de la lumière dans toutes les zones de température grâce aux faisceaux lumineux LED

Le concept d'éclairage moderne par des faisceaux lumineux LED de haute qualité permet une distribution optimale de la lumière dans le réfrigérateur, même lorsque celui-ci est complètement rempli. Les zones FreshControl, le compartiment cellier et la partie congélateur séparée sont éclairées au même titre que le compartiment principal.



## 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.

Le nouveau support et les accessoires steamer sont adaptés au réfrigérateur suivant :

- Prestige P 60i eco (modèle 51052)



### Rayon en verre avec support

Pour bac Gastronorme :

protection des bords en plastique blanc **78.-/72.22**

protection des bords en acier inoxydable brossé **84.-/77.78**



### Bac en plastique, non perforé, 1/2 GN

hauteur 65 mm **33.-/30.56**



### Bac de cuisson en acier inox, non perforé, 1/2 GN

hauteur 40 mm **54.-/50.-**  
hauteur 65 mm **65.-/60.19**



### Moule en porcelaine blanc, 1/2 GN

hauteur 65 mm **84.-/77.78**

**Légende des dimensions Gastronorme GN**  
1/2 GN 325 x 265 mm (L x P)

# COMPARATIF RÉFRIGÉRATEURS

	Cooltronic 60i	Prestige P 60i eco	Magnum 60i eco	Winecooler SL 60
Page de la brochure	93	93	93	95

## Exécutions

Hauteur d'encastrement	en cm	177,8	177,8	177,8	87,4-88
1 porte				✓	✓
2 portes		✓	✓		
Charnière		d	d	g/d	d
Complètement intégrable		✓	✓	✓	
Miroir					✓
Volume utile total	en l	262	276	296	149
Partie congélateur	en l	48	73	32	
Classe d'efficacité énergétique		A++	A+++	A+++	A

## Exclusivités V-ZUG

Tiroir FreshControl		✓			
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		✓	✓		✓



### Cooltronic 60i

Complètement intégrable  
KC60ir/5102960015

#### Informations appareil



- dimensions de l'appareil (H×L×P):  
1776×548×545 mm



- 0,24 kWh par 100 l de vol. utile en 24 h
- 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

#### Accessoires

- plateau de congélation



### Prestige P 60i eco

Complètement intégrable  
KPRP60ireco/5105260015

#### Informations appareil



- dimensions de l'appareil (H×L×P):  
1776×548×545 mm



- 0,15 kWh par 100 l de vol. utile en 24 h
- 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

#### Accessoires

- plateau de congélation
- support et accessoires steamer voir page 91



### Magnum 60i eco

Complètement intégrable, charnière à droite  
KM60ireco/5103160015  
Complètement intégrable, charnière à gauche  
KM60ileco/5103160005

#### Informations appareil



- dimensions de l'appareil (H×L×P):  
1776×548×545 mm



- 0,14 kWh par 100 l de vol. utile en 24 h
- volume utile total : 296 litres
- partie réfrigérateur : 264 litres
- partie congélateur : 32 litres

#### Équipement partie réfrigérateur

- 5 rayons en verre dont 3 réglables en hauteur et 1 divisible
- 2 grands bacs à légumes
- 5 étagères de porte grand volume
- 1 séparateur mobile
- 2 compartiments à œufs pour 12 œufs

#### Équipement partie congélateur

- 1 grille
- 1 bac à glaçons

#### Accessoires

- rayon à bouteilles

# Winecooler



## TOUS LES PLAISIRS DU VIN

Dans le Winecooler SL de V-ZUG, la première cave à vins réfrigérée à encastrer et à deux compartiments réglables en hauteur, vos vins sont toujours bien en vue pour l'œil averti du connaisseur.

### C'est la température adéquate qui fait la différence

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.

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

### Le climat idéal pour le vin

Grâce à la régulation automatique de l'humidité, le vin dispose de conditions d'entreposage idéales. Par ailleurs, elle empêche les bouchons de dessécher.



### Flexibilité maximale avec deux zones de température

Les deux compartiments de réfrigération pour vin blanc et rouge, modulables en hauteur, peuvent être réglés individuellement au degré près, pour une température de garde idéale. La plage de réglage est comprise entre 5 et 18°C.

### Un bel écrin pour les grands vins : le principe de l'intégration totale

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 la cuisine, et sa porte en verre, de grande qualité, absorbe la luminosité venue de l'extérieur et protège ainsi le vin des rayons UV.

### Projecteurs à LED pour une répartition optimale de la lumière

L'espace intérieur est doté d'un éclairage lumineux et uniforme, fourni par quatre projecteurs à LED complètement intégrés sur les côtés. Grâce à cette lumière froide, que l'on peut aussi activer si la porte est fermée, la fraîcheur intérieure reste constante. Vos fins nectars sont toujours dans le champ de vision de vos invités.



### SoftClose – fermeture sûre et douce de la porte

Ce nouveau dispositif augmente le confort. Quelle que soit l'impulsion donnée, le mouvement de la porte est freiné lors de la fermeture, qui s'effectue en douceur et silencieusement.

### Stockage calme

Des compresseurs flottants spécialement développés assurent un stockage du vin calme et sans secousses.

### Winecooler SL 60

Miroir, charnière à droite KWSL60r/629463

Miroir, charnière à gauche KWSL60l/629462

### Design frontal



- poignée design nero
- dimensions de l'appareil (H x L x P) : 886 x 594 x 566 mm



### Informations appareil

- consommation d'énergie à une température intérieure de 12°C : 0,27 kWh/24 h
- volume utile : 149 litres

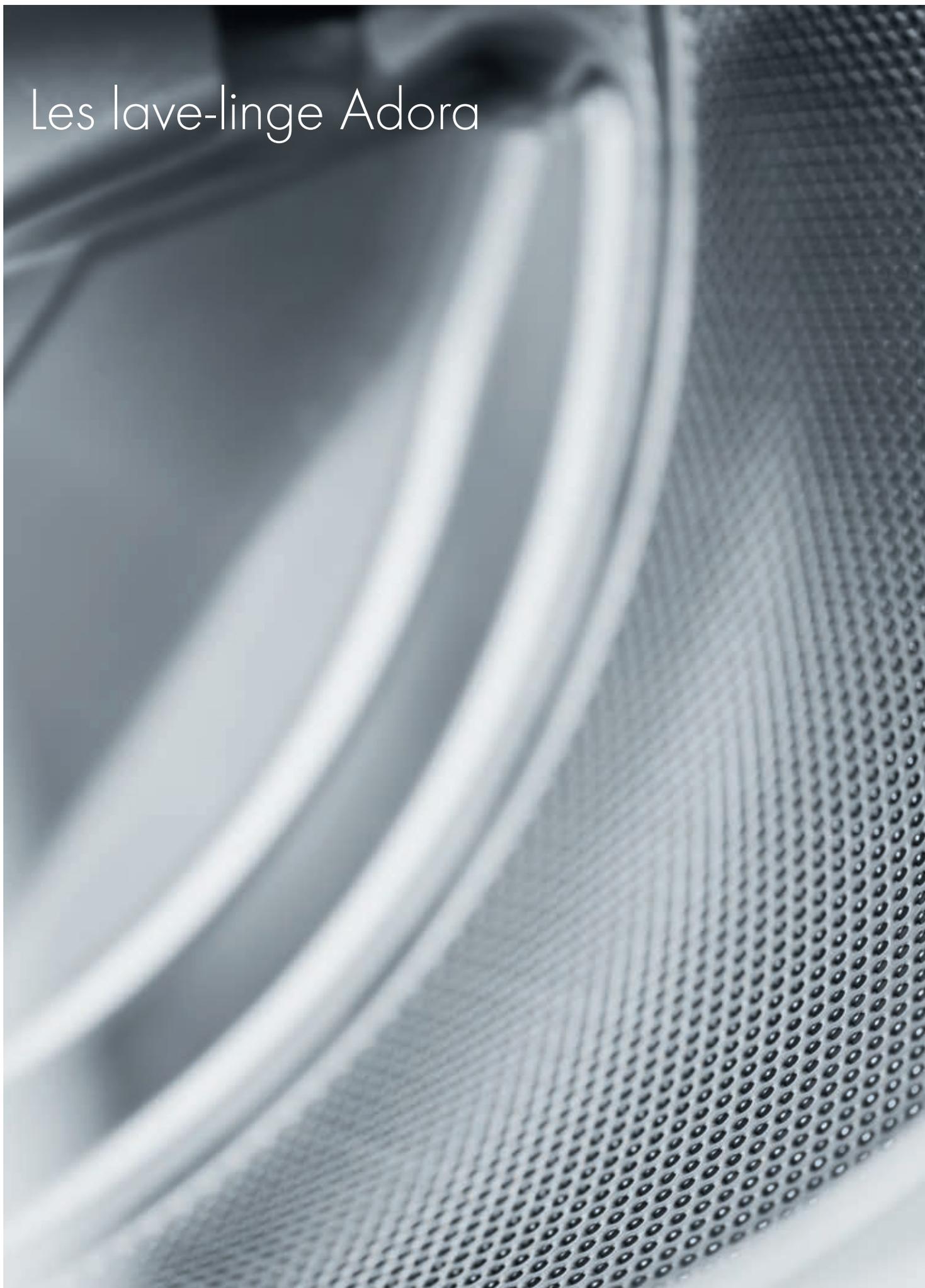
### Équipement

- 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

### Options

- poignée design chromée

# Les lave-linge Adora





V-ZUG produit des lave-linge depuis les années 1920 et n'a cessé au cours des dernières décennies de poser de nouveaux jalons en termes de fonctionnalité et de design. Le lave-linge le plus écologique de tous les temps se nomme **Adora SLQ WP**. Grâce à la technologie innovante de pompe à chaleur, ce modèle de pointe sert de nouvelle référence en matière de préservation des

ressources. A l'échelle planétaire. Le modèle Adora primé pour son efficacité énergétique et son design ne protège pas seulement l'environnement mais séduit aussi par son programme Sprint de 35 minutes ou son programme Défroissage vapeur, une nouveauté mondiale. Technique de lavage de pointe – développée et produite en Suisse.



## PREMIÈRE MONDIALE : LAVE-LINGE AVEC TECHNOLOGIE DE POMPE À CHALEUR

---

Le lave-linge le plus écologique de tous les temps se nomme Adora SLQ WP. Grâce à la technologie de pompe à chaleur, le modèle de pointe Adora SLQ WP pose de nouveaux jalons en matière de consommation d'énergie. La grande efficacité de la technologie de pompe à chaleur rend le modèle Adora SLQ WP très économique lors de l'utilisation des programmes quotidiens. Ainsi, lavage après lavage, le lave-linge Adora SLQ WP contribue à la protection de l'environnement.

# PREMIÈRE MONDIALE : LE DÉFROISSAGE VAPEUR SUPPRIME LE REPASSAGE



## Avantages

La première mondiale Défroissage vapeur permet de gagner du temps, car elle rend le repassage inutile dans la plupart des cas.

## Fonction

La vapeur produite dans le lave-linge atteint le linge en passant par les petits orifices du tambour douceur. Elle y déploie toute son énergie et défroisse le linge.

## Utilisation

Le Défroissage vapeur est particulièrement indiqué pour les chemises, les chemisiers ou les t-shirts. Cette nouveauté peut être sélectionnée comme programme supplémentaire à la suite de n'importe quel programme ou séparément afin de défroisser du linge déjà sec. Une fois le linge défroissé il convient de le faire sécher en le suspendant immédiatement sur un cintre. Cette manière de procéder garantit les meilleurs résultats.

## Des échos élogieux



TESTEX®

La remarquable efficacité du programme Défroissage vapeur a été démontrée et confirmée par le laboratoire suisse d'analyse textile TESTEX.

# UN NIVEAU SONORE INCROYABLEMENT BAS : LA PREMIÈRE MONDIALE VIBRATION ABSORBING SYSTEM (VAS)

## Avantages

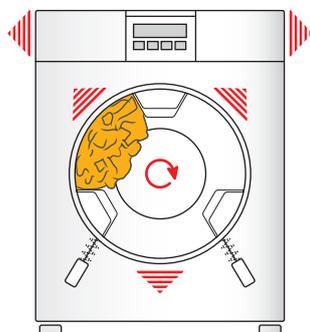
Ce système offre de nombreux avantages. Premièrement, l'essorage est très silencieux et sans vibrations, ce qui ménage considérablement le lave-linge. Deuxièmement, la machine atteint la vitesse d'essorage maximale souhaitée. Autrement dit, un linge mieux essoré est un linge qui sèche plus vite. Grâce au VAS, tous les lave-linge Adora respectent les exigences renforcées de la norme SIA 181. Ils peuvent donc être installés sans problème dans les appartements des étages supérieurs, et cela sans aménagement particulier.

## Fonction

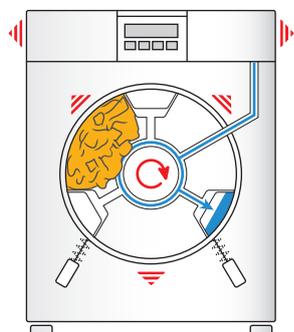
L'essorage du linge entraîne un déséquilibre dans le tambour. Dès le début de la phase d'essorage, des capteurs intelligents reconnaissent l'emplacement et le volume de la masse déséquilibrée. Le principe consiste ainsi à injecter de l'eau par les armatures correspondantes afin de compenser le déséquilibre. Cette procédure de mesure et de compensation est répétée pendant tout l'essorage.

## Utilisation

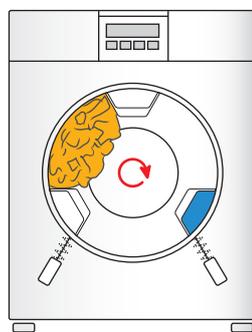
Vous n'avez à vous occuper de rien, car tous nos lave-linge gèrent l'activation du système VAS de manière entièrement automatique.



Le linge qui s'accumule sur un côté entraîne un déséquilibre.



Les capteurs le détectent et le corrigent avec de l'eau.



Recentré, le tambour douceur tourne sans heurts.





## LE PROGRAMME ANTI- ACARIENS EN PREMIÈRE MONDIALE : L'EAU DEVIENT UN ANTIALLERGIQUE

Les allergies nuisent à la santé. De plus en plus de personnes en souffrent, dont beaucoup d'enfants. Les allergènes doivent donc être pris au sérieux : on en trouve partout, même dans les textiles. V-ZUG a cherché des solutions pour les éradiquer. Avec succès !

V-ZUG coopère avec :



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ  
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE  
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Le concept de protection dermatologique élaboré par V-ZUG a été intégré à la nouvelle Adora. Voilà qui devrait réjouir les victimes d'allergies. Dans sa quête de solutions innovantes, adaptées aux personnes souffrant d'allergies, V-ZUG travaille en étroite collaboration avec des spécialistes réputés.

### **Première mondiale antiacariens : les personnes allergiques peuvent enfin respirer**

Les allergies sont causées par des allergènes. Il s'agit principalement de sécrétions d'acariens qui viennent entraver les voies respiratoires. Ces arachnides sont particulièrement coriaces. Mais ils ne résistent pas au programme Antiacariens de la nouvelle Adora.



# PREMIÈRE MONDIALE WETCLEAN : LA DOUCEUR DE L'EAU À VOTRE SERVICE



## **Tout en douceur : la force de l'eau pour vos textiles les plus délicats**

Une nouvelle ère commence dans l'univers du lavage. Les vêtements fragiles que vous aimez tant porter n'ont pas été oubliés : la petite robe noire, la longue robe de bal ou le chemisier nid d'abeilles. S'ils sont lavables à l'eau, vous pouvez désormais confier vos «trésors» au lave-linge. Mais attention : uniquement si ce dernier porte le sigle Adora SLQ.



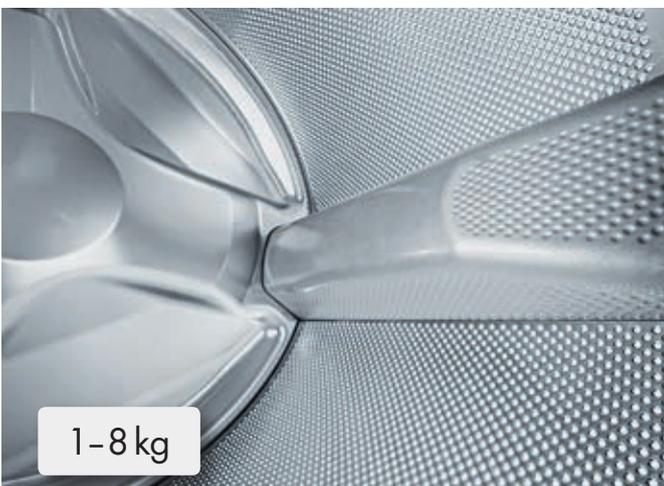
## **Le jet d'arrosage le plus fin : un exploit signé V-ZUG**

Nous utilisons l'eau avec parcimonie, mais également avec intelligence. Afin d'exploiter les attributs de l'or bleu pour un lavage tout en douceur, nous avons développé une technologie révolutionnaire. La nouvelle Adora SLQ est équipée d'un circuit de circulation interne séparé. Grâce à une buse de distribution spéciale, le linge bénéficie d'un arrosage de fines gouttelettes, s'imprégnant ainsi tout en douceur. Pour un processus de lavage délicat et protecteur. En quelque sorte une séance de bien-être pour vos textiles.



## **Ce qui nous tient à cœur, on aime le bercer tendrement**

Vos vêtements préférés ont droit à la même attention que celle qu'une mère réserve à ses enfants. Le doux balancement entre les armatures protectrices à la forme spécialement étudiée, de même que la nouvelle microstructure du tambour douceur et ses 14 000 orifices contribuent à l'action tout en douceur de l'eau. Ainsi, le linge est imprégné uniformément et «manipulé» avec beaucoup de ménagement. Après un certain laps de temps, le linge est retourné avec précaution pour assurer un nettoyage uniforme et protecteur.



## **Les nouveaux tambours douceur à Microstructure**

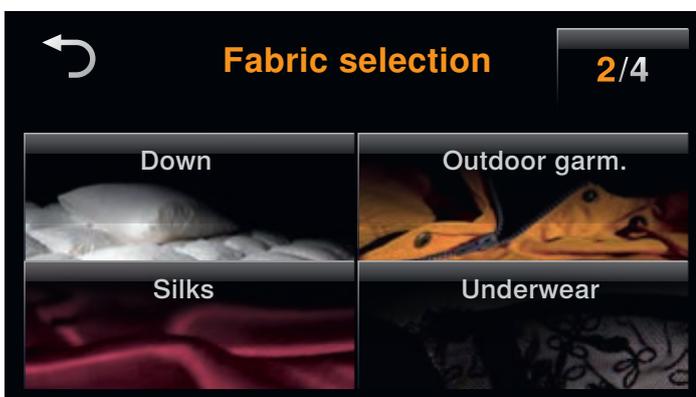
Le tambour douceur de V-ZUG est à la pointe du progrès depuis près de 20 ans, mais cela ne nous a pas empêchés de le perfectionner encore. Nous avons ainsi mis au point un revêtement présentant une structure entièrement repensée : une microstructure dotée de près de 14 000 orifices à la forme spécifique, grâce à laquelle votre linge sera imprégné et traité avec une douceur inégalée. Et ce, pour une charge de linge pouvant atteindre jusqu'à 8 kilos (à sec). Des essais pratiques réalisés par le laboratoire suisse d'analyse textile TESTEX ont démontré, preuves à l'appui, que le tambour douceur préserve votre linge très efficacement.



TESTEX®

## UTILISATION AISÉE

Outre une commande «Tip and go» très claire, les nouveaux modèles Adora possèdent un écran d'une netteté absolue, qu'il suffit d'effleurer; il est complété par des images et des pictogrammes explicatifs: l'utilisation d'un lave-linge n'avait jamais encore été aussi simple, intuitive et innovante.



### **Nouveau panneau de commande orientable**

Le panneau de commande est désormais disposé au centre de l'appareil. Ce panneau ergonomique peut être utilisé, indifféremment, par des droitiers ou des gauchers. Afin que les éléments de commande et d'affichage soient toujours bien visibles, le panneau est inclinable à 45°.

## NOUVEAU TIROIR POUR PRODUITS DE LESSIVE



Le tiroir pour produits de lessive de la nouvelle génération Adora se distingue par un design novateur et des compartiments spacieux. De surcroît, la forme du tiroir en facilite le nettoyage.

# COMPARATIF LAVE-LINGE ADORA

	Adora SLQ WP	Adora SLQ	Adora S
Page de la brochure	105	105	105
<b>Exécutions</b>			
Technologie de pompe à chaleur	✓		
Remplissage par l'avant	✓	✓	✓
Design chrome/nero	✓/-	✓/-	-/✓
Porte chromée	✓	✓	
Porte blanche			✓
Charnière	l/r	l/r	l/r
Chargement en kg	1-8	1-8	1-8
Volume du tambour en l	60	60	60
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A+++	A+++
Meilleurs résultats que la classe d'efficacité énergétique A+++	-50%	-30%	-10%
Classe d'efficacité à l'essorage	A	A	A
<b>Applications</b>			
WetClean	✓	✓	
Défroissage vapeur	✓	✓	✓
Recommandation «hygiène»	✓	✓	✓
Hygiène appareil	✓	✓	✓
Antiacariens	✓	✓	✓
Vibration Absorbing System (VAS)	✓	✓	✓
Programmes Sprint rapides 20-60°C	✓	✓	✓
Favoris	✓	✓	
Types de textiles	✓	✓	✓
Programmes extra	✓	✓	✓
Programme Eco	✓	✓	✓
Degré de saleté	✓	✓	✓
Vitesse d'essorage t/min	400-1600	400-1600	400-1500
Procédé d'analyse de l'eau	✓	✓	
Procédé d'économie automatique pour chargement partiel	✓	✓	✓
Circulation de bain	✓	✓	
<b>Emploi</b>			
Panneau de commande orientable	✓	✓	✓
Panneau	Verre acrylique	Verre acrylique	Panneau à film
Commande	Tactile	Tactile	Touches à pression
Affichage	TouchDisplay, 10 langues	TouchDisplay, 10 langues	Texte, 2 lignes, 10 langues
Procédé d'économie automatique stand-by (0 W)	✓	✓	✓
Enclenchement différé jusqu'à 24 h	✓	✓	✓



### Adora SLQ WP

ChromeClass, charnière à gauche  
WAASLQWPZlc/1100460003  
ChromeClass, charnière à droite  
WAASLQWPZrc/1100460013

**Le premier avec technologie  
de pompe à chaleur**

#### Dimensions

850 × 595 × 597 mm (H × L × P)

#### Programmes et fonctions



#### Programmes rapides

Quotidien 40°C/60°C 74/92 min.  
Sprint 40°C/60°C 35/48 min.

#### Programmes extra

- Protection pour la peau, Hygiène appareil
- trempage, rinçage
- défroissage, amidonnage, imprégnation
- lavage au savon, lavage bio
- essorage, 400-1600 t/min

#### Autres fonctions et caractéristiques

- panneau de commande orientable
- TouchDisplay
- commandes entièrement électroniques
- fonction horloge, affichage de l'état du programme
- affichage du temps résiduel
- procédé d'économie automatique pour chargement partiel

#### Systèmes de sécurité

- Vibration Absorbing System (VAS)
- sécurité enfants
- palpeur mousse, dispositif antifuites
- tuyau d'arrivée d'eau avec Aqua-Stop

#### Construction

- remplissage par l'avant
- indépendant ou en colonne
- diamètre de l'ouverture 35 cm
- angle d'ouverture de la porte 180°



### Adora SLQ

ChromeClass, charnière à gauche  
WAASLQZlc/1100660003  
ChromeClass, charnière à droite  
WAASLQZrc/1100660013

#### Dimensions

850 × 595 × 597 mm (H × L × P)

#### Programmes et fonctions



#### Programmes rapides

Quotidien 40°C/60°C 74/92 min.  
Sprint 40°C/60°C 35/48 min.

#### Programmes extra

- Protection pour la peau, Hygiène appareil
- trempage, rinçage
- défroissage, amidonnage, imprégnation
- lavage au savon, lavage bio
- essorage, 400-1600 t/min

#### Autres fonctions et caractéristiques

- panneau de commande orientable
- TouchDisplay
- commandes entièrement électroniques
- fonction horloge, affichage de l'état du programme
- affichage du temps résiduel
- procédé d'économie automatique pour chargement partiel

#### Systèmes de sécurité

- Vibration Absorbing System (VAS)
- sécurité enfants
- palpeur mousse, dispositif antifuites
- tuyau d'arrivée d'eau avec Aqua-Stop

#### Construction

- remplissage par l'avant
- indépendant ou en colonne
- diamètre de l'ouverture 35 cm
- angle d'ouverture de la porte 180°



### Adora S

Black design, charnière à gauche  
WAASZln/1100260000  
Black design, charnière à droite  
WAASZrn/1100260010

#### Dimensions

850 × 595 × 597 mm (H × L × P)

#### Programmes et fonctions



#### Programmes rapides

Quotidien 40°C/60°C 75/90 min.  
Sprint 40°C/60°C 35/45 min.

#### Programmes extra

- Protection pour la peau, Hygiène appareil
- trempage, rinçage
- défroissage, amidonnage
- lavage au savon, lavage bio
- essorage, 400-1500 t/min

#### Autres fonctions et caractéristiques

- panneau de commande orientable
- affichage sur 2 lignes
- commandes entièrement électroniques
- fonction horloge, affichage de l'état du programme
- affichage du temps résiduel
- procédé d'économie automatique pour chargement partiel

#### Systèmes de sécurité

- Vibration Absorbing System (VAS)
- sécurité enfants
- palpeur mousse, dispositif antifuites
- tuyau d'arrivée d'eau avec Aqua-Stop

#### Construction

- remplissage par l'avant
- indépendant ou en colonne
- diamètre de l'ouverture 35 cm
- angle d'ouverture de la porte 180°

# Les sèche-linge à pompe à chaleur Adora



Le séchage du linge avec un sèche-linge Adora de haute qualité simplifie le soin du linge et le rend efficient. Il est possible de combiner un sèche-linge à un lave-linge Adora, de les installer l'un sur l'autre ou l'un à côté de l'autre, pour profiter de la réunion de leurs forces. Le linge

est séché avec soin dans le grand tambour doux et il est prêt à être rangé dans l'armoire en un clin d'œil. Les sèche-linge à pompe à chaleur développés et produits à Zoug sont également excellents sur le plan écologique et présentent les meilleures valeurs d'efficacité énergétique.

# SÉCHER DE MANIÈRE ÉCOLOGIQUE ET ÉCONOMIQUE

---

Pour V-ZUG, la protection de l'environnement est un devoir. La gestion durable des ressources concerne à la fois l'efficacité maximale lors des processus de fabrication et les bas niveaux de consommation des appareils. Toutefois, pour construire le sèche-linge à pompe à chaleur le plus efficace pour un usage domestique, il faut plus qu'une simple conscience écologique : il faut également une connaissance approfondie des processus, des technologies avancées, des matériaux de grande qualité et des constructions intelligentes.

## LES SÈCHE-LINGE À POMPE À CHALEUR ADORA - POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES DANS UN ESPACE RÉDUIT

---

Le circuit de séchage fermé du sèche-linge à pompe à chaleur Adora et le très faible dégagement d'humidité sont des facteurs décisifs pour l'utilisation dans un bâtiment construit selon les normes les plus récentes (par exemple Minergie).

### **Aucune humidité ambiante dans les petites pièces**

Pendant que le sèche-linge à pompe à chaleur Adora remplit sa fonction, vous pouvez continuer à utiliser votre salle de bain ou votre buanderie sans être gêné par l'humidité et la chaleur. Un performant échangeur de chaleur se charge de les extraire du linge sans les évacuer vers l'extérieur; grâce à une efficacité de condensation supérieure à 92%, la chaleur produite reste confinée dans le système de séchage à circuit fermé.



### **Incommodant :**

De l'air chaud et humide pendant le séchage dans une petite salle de bain.



### **Unique :**

Les sèche-linge à pompe à chaleur Adora ne dégagent aucune humidité dans les petites pièces.

## VISIBILITÉ ET SIMPLICITÉ – UN CONFORT D'UTILISATION INÉGALÉ



Le nouvel affichage des programmes en clair et sur deux lignes vous informe, en un coup d'œil, sur le déroulement du programme. Cette commande qui a fait ses preuves a pour nom « Tip and go » : tous les programmes peuvent être sélectionnés directement, sans la moindre difficulté.

### Nouveau panneau de commande orientable

Comme les lave-linge de la même série, les sèche-linge Adora sont désormais équipés du panneau de commande orientable très novateur, que vous pouvez incliner jusqu'à trouver la position la plus agréable. Ce réglage personnalisé vous offre un confort maximal et une meilleure vision du panneau de commande; un avantage appréciable si votre buanderie est peu éclairée.

## SÉCHAGE PERSONNALISÉ GRÂCE À UN GRAND NOMBRE DE PROGRAMMES



### Le programme Linge bébé

Le linge séché en plein air devient dur et rêche, ce qui peut entraîner des irritations de la peau, fort désagréables. Pour protéger les petits, séchez votre linge dans un sèche-linge de V-ZUG. Le nouveau programme Linge bébé offre une hygiène optimale. Cette efficacité a été confirmée par les analyses microbiologiques du laboratoire Labor Veritas.

**Labor  
Veritas**



### Programme Panier

Le panier du sèche-linge est très pratique. Le tambour n'effectue aucun mouvement afin d'assurer un séchage en douceur des chaussures, des gants, des peluches ou des textiles. Ce panier est particulièrement commode pour placer les textiles à sécher. Cet accessoire peut être commandé avec tous les nouveaux sèche-linge Adora. Le programme Panier se sélectionne à partir de l'option de menu Types de textiles.

# SÉCHAGE EN DOUCEUR ET SIMPLICITÉ D'ENTRETIEN



## Un concept de nettoyage très convaincant

Grâce à la grande surface du tamis, les poussières et les peluches sont efficacement retenues; ainsi, votre linge conserve sa douceur et sa souplesse. De surcroît, le nouveau filtre à peluches de la porte est très facile à nettoyer.



## Séchage tout en douceur

Dans le tambour doux, d'une capacité de 7 kilos, le linge est traité avec délicatesse et le séchage est uniforme. Les textiles en ressortent avec beaucoup moins de plis, ce qui facilite grandement leur repassage. Le tambour doux à rotation alternée contribue également à ces remarquables résultats; son réglage peut se faire séparément avec la nouvelle fonction Rotation alternée Plus.

---

Le laboratoire suisse d'analyse textile TESTEX a confirmé l'efficacité et la douceur remarquables de ce procédé.



TESTEX®

---

# COMPARATIF SÈCHE-LINGE À POMPE À CHALEUR ADORA



## Adora TS WP

- Nero, charnière à gauche  
 WTATSWPZln/1200260000  
 Nero, charnière à droite  
 WTATSWPZrn/1200260010  
 Chrome, charnière à gauche  
 WTATSWPZlc/1200260003  
 Chrome, charnière à droite  
 WTATSWPZrc/1200260013

## Dimensions

850 × 595 × 600 mm (H × L × P)

## Programmes et fonctions



## Durée/consommation d'électricité avec une efficacité d'essorage A à 1600 t/min (à pleine charge)

93 min./1,09 kWh

## Programmes rapides

Prêt à ranger 124 min

## Autre programme

- choix de la durée : 10-120 min

## Autres fonctions et caractéristiques

- panneau de commande orientable
- affichage texte sur 2 lignes
- 20 programmes automatiques
- commandes entièrement électroniques
- réglage du degré de séchage
- affichage de l'état du programme
- affichage du temps résiduel
- capteur d'humidité résiduelle
- évacuation directe de l'eau de condensation

## Systèmes de sécurité

- contrôle de la température
- sécurité enfants
- concept de double filtrage à surveillance électronique

## Construction

- volume du tambour : 105 l
- indépendant ou en colonne
- diamètre de l'ouverture : 42 cm
- angle d'ouverture de la porte : 180°

	Adora TS WP
Page de la brochure	111
<b>Exécutions</b>	
Sèche-linge à pompe à chaleur	✓
Design chrome/nero	✓/✓
Indépendant ou en colonne	✓
Charnière	g/d
Chargement en kg	1-7
Classe d'efficacité énergétique	A++
<b>Fonctions</b>	
Programmes automatiques	20
Séchage extrême	✓
Séchage normal	✓
Humide normal	✓
Humide, prêt à repasser	✓
Lainages	✓
Types de textiles	✓
Programme Panier	✓
Rotation alternée Plus	✓
Programme de défroissage	✓
Temps de séchage	✓
Douceur	✓
<b>Emploi</b>	
Panneau de commande orientable	✓
Panneau	Panneau à film
Commande	Touches à pression
Affichage	Texte, 2 lignes, 10 langues
Enclenchement différé jusqu'à 24 h	✓
Procédé d'économie automatique stand-by (0 W)	✓

## Options et accessoires

- adapté aux non-voyants (film)
- panier pour sèche-linge
- set tuyau d'évacuation combiné
- butée de porte 130° (pour installation dans une niche)
- tiroir confort Adora

# Steamers et fours électriques

Nom de la firme ou nom de marque		V-ZUG SA					
Type de construction		Steamers					
Type ou désignation commerciale		Combi-Steam MSLQ CST MSLQ 60	Combi-Steam SL CS SL 60	Combi-Steam SE CS SE 60	Combi-Steam XSL CST XSL 60	Combi-Steam XSL CST XSL 60 F	Combi-Steam HSL CST HSL 60
Illustration	voir page	37	38	38	39	39	40
<b>Données de consommation<sup>1)</sup></b>							
Classe d'efficacité énergétique	A+++ (économe), D (peu économe)	A	A+	A+	A+	A+	A+
Consommation d'énergie conventionnelle	kWh/cycle	0,79	0,7	0,7	–	–	–
Consommation d'énergie Recyclage d'air	kWh/cycle	0,67	0,63	0,63	0,53	0,53	0,47
Consommation en veille (stand-by)	Etat activé/désactivé W	0,09	0,062	0,085	0,073	0,073	0,084
Consommation d'énergie autonettoyage pyrolytique	kWh/cycle	–	–	–	–	–	–
<b>Caractéristiques d'utilisation<sup>1)</sup></b>							
Temp. maximale réglable pour chaleur sup./inf., AP	°C	230/230	230/230	230/230	–/230	–/230	–/230
Température de vapeur	°C	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100
Puissance micro-ondes de sortie	W	700	–	–	–	–	–
Surface maximale du gril	cm <sup>2</sup>	1100	1100	1100	–	–	–
Volume de l'espace de cuisson	l	55	55	55	51	51	34
<b>Dimensions<sup>2)</sup></b>							
Hauteur	cm	59,8	59,8	59,8	45,4	45,4	37,8
Grandur	cm	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6	59,6
Profondeur (depuis la face du meuble)	cm	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
Profondeur porte ouverte (depuis la face du meuble)	cm	43,9	43,9	43,9	34,6	34,6	29,8
<b>Poids à vide<sup>3)</sup></b>							
	kg	52	44	44	36	36	28
<b>Équipement</b>							
Four	petit/moyen/grand	moyen	moyen	moyen	moyen	moyen	petit
Dimensions intérieures	hauteur	31,9	31,9	31,9	28,0	28,0	25,6
	grandur	43,75	43,75	43,75	45,15	45,15	35,1
	profondeur	39,2	39,2	39,2	40,0	40,0	38,5
Éclairage/hublot		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Système de chauffage	chaleur sup./inf.	●	●	●	–	–	–
	air pulsé	–	–	–	–	–	–
	air chaud	●	●	●	●	●	●
	vapeur	●	●	●	●	●	●
	micro-ondes	●	–	–	–	–	–
Nettoyage catalytique		–	–	–	–	–	–
Autonettoyage pyrolytique		–	–	–	–	–	–
Grilloir infrarouge existant/à ajouter ultérieurement		●/–	●/–	●/–	–/–	–/–	–/–
Grilloir moteur/à air pulsé		–/●	–/●	–/●	–/–	–/–	–/–
Minuterie/programmeur		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
<b>Raccordement électrique</b>							
Valeur nominale maximale	kW	3,7/5,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,5
Puissance connectée totale maximale	kW	3,7/5,7	3,7	3,7	3,7	3,7	3,5
Tension/fréquence	V	230~/400 2N~	230~	230~	230~	230~	230~
Fusible	A	1 × 16/1 × 25/2 × 16	1 × 16	1 × 16	1 × 16	1 × 16	1 × 16
<b>Sécurité et service</b>							
Conforme aux normes de sécurité suisses		Ⓢ testé par Electrosuisse					
Pays d'origine		CH					
Garantie		2 ans en France/5 ans en Belgique					
Service effectué par		V-ZUG SA					
Nom et adresse du fournisseur		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug, Suisse					

## Explications

- = Oui, disponible
- = Contre supplément de prix
- Non disponible

<sup>1)</sup> Valeur établie selon la norme EN 50304/60350 en vigueur.

<sup>2)</sup> Pour les appareils encastrables, voir dimensions sur les fiches d'instructions et le prospectus.

<sup>3)</sup> 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 : 01/2015. Sous réserve de modifications.  
Pour les appareils exposés, l'étiquette renseigne sur les données effectives.

Fours combinés à encastrer				Fours compacts			
Comhair SLP BC SLP 60	Comhair SL BC SL 60	Comhair SEP BC SEP 60	Comhair SE BC SE 60	Comhair XS LP BC XS LP 60	Comhair XSL BC XSL 60	Comhair XSEP BC XSEP 60	Comhair XSE BC XSE 60
48	48	49	49	50	50	51	51
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

Nom de la firme ou nom de marque		V-ZUG SA	
<b>Type d'appareil</b>		Automatique	
Type ou désignation commerciale		Suprema HSL	Suprema XSL
Numéro de modèle		CCS HSL 60	CCS XSL 60
<b>Illustration</b>	voir page	59	59
<b>Consommation</b>			
Classe d'efficacité énergétique <sup>1)</sup> A (économe), G (peu économe)		A	A
Consommation annuelle d'énergie <sup>1)</sup>	kWh	45	45
Fonction d'économie d'énergie		●	●
Arrêt automatique programmable	min	15-180	15-180
<b>Caractéristiques d'utilisation</b>			
Machines entièrement automatiques		●	●
Machines à capsules/à une seule portion		-/-	-/-
Machines à tamis		-	-
Buse eau chaude		●	●
Buse vapeur		●	●
Buse de moussage cappuccino		●	●
Fonction chocolat au lait		-	-
<b>Construction</b>			
Appareil fixe		-	-
Appareil encastrable		●	●
<b>Dimensions<sup>2)</sup></b>			
Hauteur	cm	378	454
Largeur	cm	596	596
Profondeur	cm	412	412
Poids à vide	kg	20,5	23
<b>Raccordement électrique selon plaque signalétique</b>			
Tension	V	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Puissance connectée	W	1350	1350
<b>Capacité</b>			
Réservoir d'eau	l	1,8	1,8
Réservoir à café (grains)	g	200	200
Réservoir à lait	l	0,75	0,75
<b>Buse de sortie (café/lait)</b>			
Réglable en hauteur de/à	cm	8-11	8-11
<b>Sécurité et service</b>			
Conforme aux normes de sécurité suisses		Ⓢ testé par Electrosuisse	
Pays d'origine		IT	
Garantie		2 ans en France/5 ans en Belgique	
Service effectué par		V-ZUG SA	
<b>Nom et adresse du fournisseur</b>		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug, Suisse	

## Explications

- Disponible ou oui
- Non disponible ou non

<sup>1)</sup> Valeur établie selon les méthodes de mesure FEA en vigueur.

<sup>2)</sup> Pour les appareils encastrables, dimensions de la niche.

Les autres dimensions figurent dans le prospectus.

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2015. Sous réserve de modifications. Pour les appareils exposés, l'étiquette énergétique renseigne sur les données effectives.

## Tiroirs chauffants

Désignation du modèle		Tiroir chauffant			
Désignation de l'appareil		WS 60 144	WS 60 162	WS 60 220	WS 60 283
<b>Illustration</b>	voir page	53	53	53	53
<b>Dimensions de l'appareil :</b>					
Dimensions extérieures (H × L × P)	mm	142 × 596 × 547	160 × 596 × 547	218 × 596 × 547	281 × 596 × 547
Dimensions intérieures (H × L × P)	mm	97 × 429 × 457	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457	236 × 429 × 457
Volume	dm <sup>3</sup>	19	22	34	46
Poids à vide	kg	21	21	22,5	24
<b>Raccordement électrique</b>					
Raccordement		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Puissance connectée		810 W	810 W	810 W	810 W
Fusible		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
<b>Sécurité et service</b>					
Conforme aux normes de sécurité suisses		Ⓢ testé par Electrosuisse			
Pays d'origine		SK			
Garantie		2 ans en France/5 ans en Belgique			
Service effectué par		V-ZUG SA			
<b>Nom et adresse du fournisseur</b>		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug, Suisse			

# Hottes aspirantes avec et sans ventilateur intégré

Nom de la firme ou nom de marque		V-ZUG SA									
Type d'appareil/système		Hotte de plafond			Hottes îlots		Hottes murale			Escamotable/aérateur conçus	
Désignation du modèle		DSDSR12	DI PQ 13	DI PQG 12	DW PQ 12	DW PQ 9	DW PQG 12	DW PQG 9	DF PQ 12	DF PQ 9	
Illustration	voir page	72	73	73	74	74	74	74	75	75	
<b>Données de consommation<sup>1)</sup></b>											
Classe d'efficacité énergétique	A (économe), G (peu économe)	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
Classe d'efficacité fluidodynamique	A (économe), G (peu économe)	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
Classe d'efficacité pour l'éclairage	A (économe), G (peu économe)	D	A	A	A	A	A	A	A	A	
Capacité d'élimination des graisses	A (élevée), G (faible)	E	B	C	B	B	C	C	B	B	
Consommation en veille (stand-by)	Etat activé/désactivé	W	0,85/0	0,8	0,99/0	0,8	0,8	0,8/0	0,8/0	0,8/0	
<b>Débit d'air</b>											
Evacuation d'air <sup>2)</sup>	niveau intensif	m³/h	830	703	679	710	710	679	679	684	684
	niveau maximal	m³/h	630	439	423	438	438	423	423	424	424
	niveau minimal	m³/h	230	251	255	260	260	255	255	253	253
Recyclage d'air <sup>2)</sup>	niveau intensif	m³/h	–	578	558	532	532	556	556	556	556
	niveau maximal	m³/h	–	367	353	371	371	358	358	362	362
	niveau minimal	m³/h	–	221	224	227	227	222	222	227	227
Capacité de pression <sup>2)</sup>	niveau intensif	Pa	630	362	370	364	364	370	370	362	362
	niveau maximal	Pa	530	364	365	363	363	365	365	345	345
	niveau minimal	Pa	420	177	168	172	172	168	168	158	158
<b>Niveau sonore<sup>3)</sup></b>											
	dB(A)										
Niveau intensif	dB(A)	74	64	62	64	64	62	62	67	67	
Niveau maximal	dB(A)	68	55	51	55	55	51	51	55	55	
Niveau minimal	dB(A)	43	41	39	41	41	39	39	40	40	
<b>Dimensions<sup>4)</sup></b>											
Hauteur : évacuation d'air/recyclage d'air	cm	31	5,5	7	5,5	5,5	7	7	5,5	5,5	
Largeur	cm	120	130	120	120	90	120	90	119,8	89,8	
Profondeur	cm	70	70	70	55	55	55	55	30-32,5	30-32,5	
Profondeur déployée <sup>4)</sup>	cm		–	–	–	–	–	–	Max. 49	Max. 49	
Distance min requise sur plan de cuisson à gaz/électronique	cm	65/65	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50	
Poids à vide <sup>4)</sup>	kg	33	35	35	29	25,5	32	28,5	27,5	23,5	
<b>Équipement/accessoires</b>											
Diamètre conduites d'évacuation d'air	mm	150	150	150	150	150	150	150	150	150	
Position raccords d'évacuation d'air		Side	Top								
Clapet de retenue intégré/tourni		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/●	●/●	
Mode d'évacuation d'air/recyclage d'air <sup>7)</sup>		●/–	●/● <sup>7)</sup>								
Quantité de filtres	métal/combiné	4/–	4/–	5/3	4/–	3/–	8	6	4/–	3/–	
Commande interne/externe		●/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	
Nombre de niveaux de puissance/réglage en continu		3 + 1/–	3 + 1/–	3 + 1/–	3 + 1/–	3 + 1/–	3 + 1/–	3 + 1/–	3/–	3/–	
Réglage de la puissance électromécanique/électronique		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	
Éclairage	halogène/LED	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	
	puissance	W	2 × 7	4 × 2,2	4 × 2,2	3 × 2,2	3 × 2,2	3 × 2,2	2 × 2,2	3 × 2,2	2 × 2,2
Puissance du moteur	W	1 × 270	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	
<b>Raccordement électrique</b>											
Raccordement optionnel/puissance de raccordement	W	–	●/300 <sup>10)</sup>								
Raccordement électrique selon plaque signalétique	W	284	138,8	138,8	136,6	134,4	136,6	134,4	136,6	134,4	
Longueur câble de raccordement	m	1	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	
<b>Sécurité et service</b>											
Conforme aux directives de sécurité suisses		Ⓢ testé par Electrosuisse									
Pays d'origine		IT	IT	DE	IT	IT	DE	DE	IT	IT	
Garantie		2 ans en France/5 ans en Belgique									
Service effectué par		V-ZUG SA									
Nom et adresse du fournisseur		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug, Suisse									

## Explications

- Oui, disponible
- Non disponible

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

<sup>2)</sup> Débit d'air selon EN 61591.

<sup>3)</sup> Niveau sonore 1 pW selon EN 60704-3.

<sup>4)</sup> Pour les appareils encastrables, voir dimensions sur les notices d'instructions et dans le prospectus.

<sup>5)</sup> Déflecteur déployé.

<sup>6)</sup> Poids net, filtre(s) métallique(s) inclus (assurez-vous que la capacité portante de l'armoire et du mur ou du plafond convient).

<sup>7)</sup> Convertible en mode recyclage d'air.

<sup>8)</sup> En combinaison avec une ventilation de confort Zehnder.

<sup>9)</sup> ChromeClass.

<sup>10)</sup> Peut être choisi en option.

# Réfrigérateurs

Nom de la firme ou nom de marque		V-ZUG SA			
Type d'appareil		Réfrigérateurs/congélateurs			
Désignation du modèle		Cooltronic 60i	Prestige P 60i eco	Magnum 60i eco	Wincooler SL 60
Illustration voir page		93	93	93	95
<b>Classification du type d'appareil</b>					
Classe d'efficacité énergétique		A++	A+++	A+++	A
Consommation d'énergie annuelle <sup>1)</sup> kWh		227	154	148	145 <sup>15)</sup>
<b>Caractéristiques de l'appareil</b>					
Capacité utile totale <sup>2)</sup> l		262	276	296	149
dont compartiment étanches à glace NoFrost l		-	-	-	-
Capacité utile de la partie réfrigération l		214	203	264	149
dont compartiment cellier max./min <sup>3)</sup> l/l		-/-	-/-	-/-	-/-
dont compartiment réfrigération <sup>4)</sup> l		39	-	-	-
dont compartiment à glace l		-	-	-	-
Capacité utile de la partie congélateur l		-	-	-	-
dont compartiment à étanches l		48	73	32	-
dont compartiment à glace l		-	-	-	-
Signe distinctif étoiles <sup>5)</sup>		****	****	****	-
Capacité de congélation <sup>6)</sup> kg		5	8	3	-
Temps de stockage en cas de panne <sup>7)</sup> h		20	15	14	-
Classe climatique <sup>8)</sup>		SN-ST	SN-T	SN-T	SN-ST
Niveau sonore <sup>9)</sup> dB(A) (re 1 pW)		38	35	35	39
Procédure de dégivrage de la partie réfrigération		manuelle	-	-	-
		semi-automatique	-	-	-
		automatique	●	●	●
Procédure de dégivrage de la partie congélateur		manuelle <sup>10)</sup>	●	●	-
		semi-automatique <sup>10)</sup>	-	-	-
		automatique	-	-	-
<b>Construction et spécificités</b>					
Appareil fixe/peut être placé dans module inférieur		-/-	-/-	-/-	-/-
Avec plan de travail à hauteur de table		-	-	-	-
Appareil placé dans le module inférieur/intégrable <sup>11)</sup>		-/-	-/-	-/-	-/-
Appareil encastrable/intégrable <sup>11)</sup>		●/●	●/●	●/●	●/●
Construction spéciale, voir prospectus		-	-	-	-
Nombre de portes extérieures/tiroirs		2/-	2/-	1/-	1/-
Charnière <sup>12)</sup>		r	r	g/d/m	l/r
Cadre décoratif existant/montage possible		-/-	-/-	-/-	-/-
<b>Dimensions<sup>13)</sup></b>					
Hauteur cm		177,8	177,8	177,8	87,3
Largeur cm		56	56	56	56
Profondeur, distance à la paroi comprise cm		55	55	55	55
Profondeur porte ouverte ou tiroir sorti cm		115	115	113	114
Poids à vide <sup>14)</sup> kg		75	75	62	48
<b>Équipement</b>					
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		-	-	-	-
<b>Indicateur de contrôle</b>					
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 porte ouverte optique/acoustique		●/●	●/●
		affichage température intérieur/extérieur		●/-	●/-
<b>Réfrigérateur</b>					
Compartiment à œufs nombre d'œufs		12	12	12	-
Compartiments porte avec clapet ou porte coulissante nombre		1	1	1	-
Rayonnage dans la porte et/ou bac nombre		3	4	4	-
Rayons réfrigérateur nombre		4	5	5	6
dont déplaçables nombre		2	3	3	1
Bacs réfrigérateur nombre		3	1	2	-
<b>Congélateur</b>					
Compartiments porte nombre		-	-	-	-
Compartiments intérieurs nombre		2	3	1	-
Hauteur maximale compartiments intérieurs cm		16,2	16,6	28	-
Corbeilles, bacs, tiroirs intérieurs nombre		2	3	1	-
Bacs à glace nombre		1	1	1	-
<b>Raccordement électrique</b>					
Selon plaque signalétique V/A/W		230/10/140	230/10/115	230/10/80	230/10/100
<b>Sécurité et service</b>					
Conforme aux normes de sécurité suisses		Ⓢ testé par Electrosuisse			
Pays d'origine		CH	CH	IT	CH
Garantie		2 ans en France/5 ans en Belgique			
Service effectué par		V-ZUG SA			
Nom et adresse du fournisseur		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zug, Suisse			

## Explications

- Oui, disponible
  - Non disponible
- 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) Mesuré selon la norme EN 60704-2-14.
  - 10) Il est nécessaire de vider l'appareil avant le dégivrage.
  - 11) Peut être intégré en utilisant la porte d'un meuble.
  - 12) Charnière : g = gauche, d = droite, r = réversible.
  - 13) Dimensions requises de la niche (dimensions minimales) pour des appareils à encastrer et des appareils à placer dans le module inférieur.
  - 14) Veiller à ce que l'armoire ou la paroi soient suffisamment solides lorsque l'appareil est plein.
  - 15) Consommation d'énergie à une température intérieure de 12 °C sur 365 jours (à une température ambiante de 25 °C).

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2015. Sous réserve de modifications.

# Plans de cuisson à induction

Modèle	Cadre normal	Taille en biseau	Affleurant	Black Design	Poids en kg	Dimensions hors tout L x P en mm	Section du plan de travail L x P en mm	Tension d'alimentation Puissance connectée	Combinable avec
GK26TIMS.2F			●	●	6,5	384 x 501	390 x 507/surface portante 373 x 490	230 V~ 3700 W 16 A	
GK46TIMS		●		●	10,5	584 x 514	560 x 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	230V~/3 x 230V~
GK46TIMSC	●			●	10,5	584 x 514	560 x 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMS.1F			●	●	10,5	571 x 501	577 x 507/surface portante 560 x 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK56TIMS		●		●	18,5	910 x 514	886 x 490	400 V3N~ 11,100 W 16 A	
GK56TIMSC	●			●	18,5	910 x 514	886 x 490	400 V3N~ 11,100 W 16 A	3 x 230V~
GK56TIMS.1F			●	●	18,5	897 x 501	903 x 507/surface portante 886 x 490	400 V3N~ 11,100 W 16 A	
GK16TIYS.1F Teppan Yaki			●	●	8	384 x 501	390 x 507/surface portante 373 x 490	230 V~ 2800 W 16 A	
GK26TIYS.1F Teppan Yaki			●	●	12,5	571 x 501	577 x 507/surface portante 560 x 490	400 V2N~ 5600 W 16 A	230V~/3 x 230V~
GK46TIMPSC	●			●	12	910 x 410	886 x 386	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMASC	●			●	12	774 x 514	750 x 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK37TIMSC	●			●	10	584 x 514	560 x 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK37TIMPSC		●		●	11	774 x 444	750 x 420	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK37TIMPSF		●		●	11	774 x 444	750 x 420	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMPS		●		●	12	910 x 410	886 x 386	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMAS		●		●	12	774 x 514	750 x 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK37TIMS		●		●	10	584 x 514	560 x 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK37TIMPS			●	●	11	744 x 414	750 x 420/surface portante 733 x 403	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMPSF			●	●	12	880 x 380	886 x 386/surface portante 869 x 369	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK46TIMASF			●	●	12	761 x 501	767 x 507/surface portante 750 x 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK37TIMSF			●	●	10	571 x 501	577 x 507/surface portante 560 x 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
GK16TIWS.1F Wok			●	●	9	384 x 501	390 x 507/surface portante 373 x 490	230 V~ 3000 W 16 A	

Explications des modèles  
 C Cadre normal CrNi  
 F Affleurant  
 I Induction  
 M MaxiFlex  
 P Version panoramique  
 S Commande par slider  
 T Commande par le haut  
 W Wok (induction)

Pays d'origine : A.

Induction/pages 65-67

# Fours micro-ondes

Désignation du modèle		Miwel-Combi XSL 60	Miwel HSL 60
Désignation de l'appareil		MWC XSL 60	MW HSL 60
Illustration	voir page	57	57
<b>Caractéristiques d'utilisation</b>			
Puissance de sortie micro-ondes	W	50-900	50-1000
Puissance du gril	W	1600	800
<b>Dimensions</b>			
Dimensions de l'appareil (H x L x P)	mm	454 x 596 x 567	378 x 596 x 470
Dimensions de l'espace de cuisson (H x L x P)	mm	210 x 450 x 420	200 x 405 x 380
Volume	l	40	31
Poids à vide	kg	35	28
<b>Raccordement électrique</b>			
Raccordement		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Puissance connectée		2800 W	2300 W
Fusible		16 A	10 A
Cordon électrique		1,4 m sans fiche	1,2 m avec fiche
<b>Sécurité et service</b>			
Conforme aux normes de sécurité suisses		Ⓢ testé par Electrosuisse	
Pays d'origine		IT	
Garantie		2 ans en France/5 ans en Belgique	
Service effectué par		V-ZUG SA	
Nom et adresse du fournisseur		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug, Suisse	

# Lave-vaisselle

Nom de la firme ou nom de marque		V-ZUG SA			
Type ou désignation commerciale		Adora 60 SL			Adora 60 S
		GS60SLWPZVi	GS60SLZGdiB/ViB	GS60SLZVi	GS60SZVi
Illustration	voir page	84	83/84	83/84	85
<b>Données de consommation pour programme standard</b>		Economique	Economique	Economique	Economique
Classe d'efficacité énergétique <sup>1)</sup>	A+++ (économe), D (peu économe)	A+++	A+++	A+++	A+++
Consommation annuelle d'énergie	kWh	137	204	196	204
Consommation d'énergie par cycle de rinçage <sup>1)</sup>	kWh	0,49	0,73	0,70	0,73
Consommation en veille (stand-by) Etat activé/désactivé	W	0	0	0	0
Consommation annuelle d'eau <sup>1)</sup>	l	2445	1876	1820	2576
Consommation d'eau par cycle de rinçage <sup>1)</sup>	l	8,7	6,7	6,5	9,2
<b>Caractéristiques d'utilisation pour programme standard</b>					
Classe d'efficacité de séchage <sup>1)</sup>	A (élevée), G (faible)	A	A	A	A
Durée <sup>1)</sup>	min	160	150	140	140
Arrêt automatique	min	0	0	0	0
Capacité <sup>1)</sup>	couverts standard	13	14	13	13
<b>Bruit durant le programme normal/standard<sup>2)</sup></b>					
Appareil encastré	dB(A) (re 1 pW)	44	42/40	40	43
<b>Type de construction</b>					
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		●/●	●/●	●/●	●/●
<b>Dimensions<sup>3)</sup></b>					
Hauteur	cm	87-91	76,5-96,9	76,5-96,9	76,5-96,9
Largeur	cm	60	60	60	60
Profondeur, distance à la paroi comprise	cm	58	58	58	58
Profondeur porte ouverte	cm	116,5	116,5-123	116,5-123	116,5-123
Marge de réglage de la hauteur	cm	4	11,6	11,6	11,6
Poids à vide	kg	62-67	46-55	46-55	46-55
<b>Équipement</b>					
Nombre de programmes		10	10	10	9
Pompe à chaleur		●			
Tiroir à couverts ergoPlus			●		
Eclairage 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		●	●	●	–
Automatique		●	●	●	●
Fondue/raclette		●	●	●	●
Programme Sprint		●	●	●	–
Quotidien court		●	●	●	–
Hygiène		●	●	●	●
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
<b>Raccordement électrique</b>					
Tension/puissance absorbée/fusible	V/kW/A	230 V/3,2/16	230 V/3,2/16	230 V/3,2/16	230 V/2,2/10
<b>Raccordement d'eau</b>					
Raccord G¾", longueur	m	1,5	1,5	1,5	1,5
Raccordement possible	eau froide/eau chaude	●/●	●/●	●/●	●/●
Pression d'eau	bar	1-10	1-10	1-10	1-10
<b>Sécurité et service</b>					
Conforme aux normes de sécurité suisses		☞ testé par Electrosuisse			
Pays d'origine		CH			
Garantie		2 ans en France/5 ans en Belgique			
Service effectué par		V-ZUG			
Nom et adresse du fournisseur		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zeug, Suisse			

## Explications

- Oui, disponible
  - Non disponible
- <sup>1)</sup> Valeur établie selon la norme EN 50242 en programme normal/standard. Consommation annuelle basée sur 280 cycles de rinçage standard avec raccord d'eau froide; inclut la consommation en veille (stand-by).
- <sup>2)</sup> Mesuré selon la norme CEI 60704-2-3 en programme normal/standard.
- <sup>3)</sup> Pour les appareils encastrables, dimensions de la niche. Les autres dimensions figurent dans les prospectus.
- <sup>4)</sup> Les informations sur les possibilités de commutation sont indiquées, le cas échéant, sur les prospectus.

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2015. Sous réserve de modifications. Pour les appareils exposés, l'étiquette énergétique renseigne sur les données effectives.

# Lave-linge Adora

Nom de la firme ou nom de marque		V-ZUG SA		
Type de machine		Chargement frontal		
Type ou désignation commerciale		Adora SLQ WP	Adora SLQ	Adora S
Nom/référence du modèle		11004	11006	11002
Capacité nominale max kg		8	8	8
<b>Consommation programme standard<sup>1)</sup></b>				
Classe d'efficacité énergétique A+++ (meilleure), D (moins bonne)		A+++	A+++	A+++
Consommation de courant annuelle en kWh		98	136	175
Consommation de courant programme standard 60/60½/40½ <sup>8)</sup> en kWh		0,52/0,41/0,36	0,78/0,62/0,37	1,00/0,70/0,58
Consommation en mode veille en marche/arrêt en W		0/0	0/0	0/0
Consommation d'eau annuelle en l		9800	9900	9900
<b>Caractéristiques d'utilisation</b>				
Classe d'efficacité de l'essorage <sup>14)</sup> A (meilleure), G (moins bonne)		A	A	A
Humidité résiduelle <sup>12)</sup> %		44	44	44
Régime d'essorage <sup>1)</sup> max t/min		1600	1600	1500
Durée du programme standard 60/60½/40½ <sup>8)</sup> en min		190/180/180	225/220/215	210/190/190
Durée d'arrêt automatique en min		0	0	0
Niveau sonore <sup>7)</sup>				
pendant la phase de lavage dB(A) (re 1pW)		50	47	48
pendant la phase d'essorage dB(A) (re 1pW)		71	71	73
<b>Illustration voir page</b>		105	105	105
<b>Construction</b>				
Machine en pose libre avec plan de travail		●	●	●
Machine en pose libre encastrable		●	●	●
Machine encastrable (sans plan de travail)		-	-	-
Mobile		-	-	-
Porte ouvrant à <sup>3)</sup> g/d/m		g/d/m	g/d/m	g/d/m
<b>Dimensions<sup>4)</sup></b>				
Hauteur x largeur x profondeur (distance au mur incluse) en cm		85,2/59,5/60 (63)	85,2/59,5/60 (63)	85,2/59,5/60 (63)
Hauteur pour appareil placé dans le module inférieur en cm		85,2	85,2	85,2
Hauteur porte ouverte (chargement par le dessus) en cm		-	-	-
Profondeur porte ouverte (chargement frontal) en cm		102	102	102
Hauteur réglable en cm		2	2	2
<b>Poids à vide en kg</b>		84	71	64
<b>Équipement</b>				
Lave-linge avec pompe à chaleur		●	-	-
Panneau Verre acrylique Verre acrylique Panneau à film		Verre acrylique	Verre acrylique	Panneau à film
Commande Tactile Tactile Touches à pression		Tactile	Tactile	Touches à pression
Affichage Écran tactile Écran tactile Texte, 2 lignes		Écran tactile	Écran tactile	Texte, 2 lignes
Langues de l'affichage sur écran tactile/en texte clair		14	14	14
Couleurs 60 °C 230 V 10 A durée en min		92 <sup>9)</sup>	92	90
Couleurs 60 °C Sprint 230 V 10 A durée en min		48 <sup>9)</sup>	48	45
Couleurs 40 °C 230 V 10 A durée en min		74 <sup>9)</sup>	74	75
Couleurs 40 °C Sprint 230 V 10 A durée en min		35 <sup>9)</sup>	35	35
Défroissage vapeur		●	●	●
Vibration Absorbing System (VAS)		●	●	●
Antiacariens/protection pour la peau		●/●	●/●	●/●
Procédé d'économie automatique pour chargement partiel		●	●	●
Favoris		●	●	-
Types de textiles		●	●	●
Enclenchement différé jusqu'à h		24	24	24
Procédé d'économie automatique stand-by 0 W		●	●	●
Câble de raccordement en m		1,8	1,8	1,8
Tuyau d'arrivée d'eau avec AquaStop en m		1,25	1,25	1,25
Tuyau d'écoulement avec coude en m		1,5	1,5	1,5
Plaque d'installation		●	●	●
Hauteur maximale de l'écoulement en m		1,2	1,2	1,2
<b>Alimentation en courant et en eau</b>				
<b>Raccordement électrique</b>				
Tension en V		230~	230~	230~
Puissance absorbée en kW		3,6	3,6	2,3
Fusible en A		16 <sup>10)</sup>	16 <sup>10)</sup>	10
<b>Raccordement d'eau</b>				
Tuyau d'amenée d'eau G ¾"		●	●	●
Raccordement possible : Eau froide/Eau chaude (option)		●/-	●/-	●/-
<b>Sécurité et service</b>				
Conforme aux normes de sécurité suisses		Ⓢ testé par Electrosuisse		
Pays d'origine		CH		
Garantie		2 ans en France/5 ans en Belgique		
Service effectué par		V-ZUG SA		
<b>Nom et adresse du fournisseur</b>		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug, Suisse		

## Explications

- Disponible ou oui
  - Non disponible ou non
- <sup>1)</sup> Valeur établie selon la norme EN 60456 pour le programme standard. Dans ce cas, il s'agit d'un mélange de différents programmes (60 °C, 40 °C, pleine charge et charge partielle). La consommation de courant et la consommation d'eau annuelles sont basées sur 220 cycles de lavage, y compris la prise en compte de la consommation en mode veille.
  - <sup>2)</sup> Si le degré d'essorage est de 100 %, cela signifie que 1 kilo de linge (poids du linge sec) contiendra encore 1 kilo d'eau après l'essorage. Plus le pourcentage est faible, moins le linge est humide. Cette valeur est notamment importante pour calculer la consommation de courant lors de l'utilisation du sèche-linge.
  - <sup>3)</sup> g = gauche, d = droite, m = modifiable, b = en bas.
  - <sup>4)</sup> Exemple : g/m signifie qu'à la livraison, la charnière est placée à gauche, mais qu'elle peut être modifiée.
  - <sup>5)</sup> Pour appareils à encastrer, dimensions de la niche. Pour les autres dimensions, consulter les prospectus.
  - <sup>6)</sup> Les informations sur les possibilités de commutation sont indiquées, le cas échéant, sur les prospectus.
  - <sup>7)</sup> L'efficacité de l'essorage est très importante lorsqu'on utilise un sèche-linge. Le linge essoré dans un lave-linge de la classe d'essorage A est séché dans le sèche-linge avec moitié moins d'énergie que du linge essoré dans un lave-linge de la classe G et cause donc moitié moins de frais d'exploitation.
  - <sup>8)</sup> Valeur établie selon la norme EN 60704-2-4 pour le programme standard Coton 60 °C à pleine charge.
  - <sup>8)</sup> La représentation 60/60½/40½ est utilisée pour les programmes standard Coton 60 °C à pleine charge ou Coton 60 C/40 °C à charge partielle.
  - <sup>9)</sup> Sur niveau EcoHybrid. 
  - <sup>10)</sup> Lors du raccordement de l'appareil à une prise 230 V/16 A, utiliser l'article P53.575 (câble de raccordement : 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>). Effectuer l'installation conformément aux instructions de transformation W8.5585.

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2015.  
 Sous réserve de modifications.  
 Pour les appareils exposés, l'étiquette du label Energy renseigne sur les valeurs actuelles.

# Sèche-linge Adora

Nom de la firme ou nom de marque	V-ZUG SA	
<b>Type de machine</b>	Sèche-linge par condensation avec pompe à chaleur	
<b>Type ou désignation commerciale</b>	Adora TS WP	
Nom/référence du modèle	12002	
Capacité nominale	max kg	7
<b>Consommation<sup>1)</sup></b>		
Classe d'efficacité énergétique	A+++ (meilleure), D (moins bonne)	A++
Consommation de courant annuelle	en kWh	184
Consommation de courant programme standard, pleine charge/charge partielle	en kWh	1,50/0,88
Consommation en mode veille	en marche/arrêt	2,5/0
<b>Caractéristiques d'utilisation</b>		
Durée moyenne du programme standard <sup>1)</sup>	en min	96
Durée du programme standard à pleine charge/à charge partielle <sup>1)</sup>	en min	124/76
Durée d'arrêt automatique	en min	30
Classe d'efficacité de condensation <sup>1)</sup>	A (meilleure), G (moins bonne)	A
Efficacité moyenne de condensation du programme standard <sup>1)</sup>	%	95
Niveau sonore <sup>2)</sup>	dB(A) (re 1pW)	65
<b>Illustration</b>	voir page	111
<b>Construction</b>		
Appareil fixe avec plan de travail	●	
Appareil fixe pouvant être placé dans le module inférieur	-	
Appareil placé dans le module inférieur (pas de plan de travail)	-	
Appareil fixe pour colonne de lavage-séchage	●	
Appareil pour montage mural	-	
Porte ouvrant à <sup>3)</sup>	g/d/m	
<b>Dimensions<sup>4)</sup></b>		
Hauteur	en cm	85
Largeur	en cm	59,5
Profondeur, distance au mur incluse	en cm	>60,5
Hauteur pour appareil placé dans le module inférieur	en cm	-
Profondeur porte ouverte	en cm	118
Hauteur réglable	en cm	2
<b>Poids à vide</b>	en kg	60
<b>Commande du séchage</b>		
Par programmation <sup>5)</sup>	●	
Automatique par détection électronique de l'humidité <sup>6)</sup>	●	
<b>Système et équipement</b>		
Système de condensation de l'air avec pompe à chaleur	●	
Panneau	Panneau à film	
Commande	Touches à pression	
Affichage	Texte, 2 lignes	
Langues de l'affichage en texte clair	14	
Programmes	20	
Automatique Types de textiles	●	
SilentPlus	-	
Eco	-	
Sprint	-	
Rotation alternée Plus	●	
Enclenchement différé	jusqu'à h	24
Temps de séchage	en min	10-120
Durée du programme Coton prêt à ranger avec une efficacité d'essorage A (44 % d'humidité résiduelle) à environ 1600 t/min	en min/kWh	93/1,09
Procédé d'économie automatique stand-by	0 W	●
Ouverture de la porte panoramique	∅ cm/cm <sup>2</sup>	42/1376
Dispositif d'ouverture automatique de la porte	●	
Tuyau d'écoulement	en m	2
Hauteur maximale de l'écoulement	en m	1,2
Câble de raccordement	en m	1,9
Plaque d'installation	●	
Niveau sonore	dB(A)	65
<b>Alimentation en courant</b>		
Raccordement électrique <sup>7)</sup>		
Tension	en V	230~
Puissance absorbée	en kW	1,3
Fusible	en A	10
<b>Sécurité et service</b>		
Conforme aux normes de sécurité suisses	☑ testé par Electrosuisse	
Pays d'origine	CH	
Garantie	2 ans en France/5 ans en Belgique	
Service effectué par	V-ZUG SA	
<b>Nom et adresse du fournisseur</b>	V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug, Suisse	

## Explications

- Disponible ou oui
  - Non disponible ou non
- 1) Valeur établie selon la norme EN 61121. La consommation de courant annuelle est basée sur 160 cycles de séchage pour le programme standard Coton à pleine charge et à charge partielle, y compris la prise en compte de la consommation en mode veille. Avant le début du séchage, le linge est essoré à environ 1000 tours par minute (60 % d'humidité résiduelle).
  - 2) Valeur établie selon la norme EN 60704-2-6 pour le programme standard Coton à pleine charge.
  - 3) g = gauche, d = droite, m = modifiable.  
Exemple : g/m signifie qu'à la livraison, la charnière est placée à gauche, mais qu'elle peut être modifiée.
  - 4) Les dimensions données sont des valeurs minimales pour la niche d'encastrement. Pour les autres dimensions, consulter les prospectus.
  - 5) Régler le degré de séchage en fonction du type de linge selon le mode d'emploi.
  - 6) Le degré de séchage est automatiquement respecté.
  - 7) Les informations sur les possibilités de commutation sont indiquées, le cas échéant, sur les prospectus.

Remarque : état des données dans les tableaux : 01/2015.  
Sous réserve de modifications.  
Pour les appareils exposés, l'étiquette du label Energy renseigne sur les valeurs actuelles.



## Les produits de V-ZUG sont disponibles dans les pays suivants :

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

**V-ZUG est représentée en  
BELGIQUE et au  
G-D de Luxembourg :**

V-ZUG Europe BVBA  
Evolis 102  
8530 Harelbeke-Kortrijk  
  
Showroom uniquement  
sur rendez-vous

### **Service revendeurs**

Téléphone +32 56 61 60 00  
Téléfax +32 56 61 60 10

### **Service consommateurs**

Téléphone 00800 850 850 00

### **E-mail**

[info.be@vzug.com](mailto:info.be@vzug.com)

### **Web**

[vzug.be](http://vzug.be)

---

**V-ZUG est représentée  
en FRANCE par :**

V-ZUG Europe BVBA  
Evolis 102  
8530 Harelbeke-Kortrijk  
  
Showroom uniquement  
sur rendez-vous

### **Service revendeurs**

Téléphone +32 56 61 60 00  
Téléfax +32 56 61 60 10

### **Service consommateurs**

Téléphone 00800 850 850 00

### **E-mail**

[info.fr@vzug.com](mailto:info.fr@vzug.com)

### **Web**

[vzug.fr](http://vzug.fr)

---

