

Collection Belux

2025/2026

valable à partir du 1er juin 2025



Table des matières

3	La qualité suisse depuis 1913	139	Hottes aspirantes
4	Un avenir durable	148	Comparatif des hottes de plan de travail, hottes îlots et hottes murales
6	Le futur, c'est maintenant	152	Comparatif des hottes encastrables
8	Service, conseil et inspiration	156	Accessoires – Hottes
12	Une conception alliant esthétique et fonctionnalités	162	Schémas techniques
13	Excellence Line – Intégration parfaite dans la cuisine		
15	Fours vapeur combinés	171	Lave-vaisselle
28	Comparatif des fours vapeur combinés	181	Comparatif des lave-vaisselle
38	Accessoires	185	Accessoires
44	Schémas techniques	186	Schémas techniques
47	Fours	191	Réfrigérateurs et congélateurs
53	Comparatif des fours	194	Comparatif des appareils de la gamme Supreme Line
62	Accessoires Fours	198	Schémas techniques
64	Schémas techniques	208	Comparatif réfrigérateurs et congélateurs
67	Fours micro-ondes	212	Accessoires
71	Comparatif des fours micro-ondes	216	Schémas techniques
74	Équipements et accessoires	221	Comparatif des caves à vin
75	Schémas techniques	224	Schémas techniques
77	Tiroirs	227	Lave-linge
82	Tiroir de mise sous vide	231	Comparatif des lave-linge
83	Tiroirs système	233	Schémas techniques
84	Tiroirs chauffants		
86	Équipements et accessoires	235	Sèche-linge
87	Schémas techniques	238	Comparatif sèche-linge
91	Coffee-Centers	240	Schémas techniques
94	Coffee-Centers	243	RefreshButler
96	Accessoires pour Coffee-Centers	248	Schémas techniques
97	Schémas techniques	250	Vue d'ensemble des fonctions et applications
99	Tables de cuisson	256	Information garantie V-ZUG Europe (Belux)
108	Comparatif des tables de cuisson à induction		
117	Accessoires des tables de cuisson à induction		
118	Schémas techniques		
130	Comparatif des tables de cuisson au gaz		
133	Accessoires des tables de cuisson à gaz		
134	Schémas techniques		





La qualité suisse depuis 1913

Nous sommes convaincus que le temps est essentiel. Et que chacune et chacun de nous devrait se concentrer sur ce qui compte vraiment: partager, recevoir, vivre. Chaque jour, nous mettons tout en œuvre pour apporter de la simplicité dans la maison et de la créativité dans la cuisine de nos clientes et clients.

Engagement en faveur d'une production «made in Switzerland»

V-ZUG développe et fabrique la plupart de ses produits en Suisse, où nous avons fait le choix de maintenir notre site de production de longue date. Afin de nous préparer à affronter l'avenir, nous prenons part à un projet de production urbaine visionnaire: le Tech Cluster de Zoug. Visant une production à la pointe de la technologie et la réduction de notre empreinte industrielle, nous avons décidé de construire notre propre usine verticale et même de créer un hub multi-énergies (MEH, Multi Energy Hub).

Des innovations qui comptent

Notre objectif est de trouver des solutions qui simplifient la vie de nos clientes et clients à la maison et leur offrent des résultats parfaits. V-ZUG est renommée pour ses produits innovants. Nos priorités sont la convivialité, la longévité, la fiabilité, la performance et l'efficacité énergétique. Grâce à notre proximité avec notre clientèle, nous savons quels programmes et fonctions nous devons développer pour offrir des résultats parfaits.

Un avenir durable

La durabilité est le principe qui nous guide dans le développement de nos produits et services, dans le choix de nos modes de production et dans nos contributions à une société porteuse d'avenir.

Des produits et des services pour une société porteuse d'avenir

Nous restons responsables de nos produits tout au long de leur durée de vie: de la production responsable à la réparation et au recyclage, en passant par l'information des consommatrices et consommateurs pour une utilisation efficace de leurs appareils. Nous nous efforçons de réduire nos déchets à toutes les étapes de nos activités. Notre objectif est de créer des produits et de les revaloriser à la fin de leur cycle de vie, afin de consommer aussi peu de nouvelles ressources que possible.

Depuis 2020, notre production est neutre en émissions de CO₂

Comment y sommes-nous parvenus? Une part toujours plus importante de l'électricité que nous consommons provient de sources renouvelables, nous investissons dans des installations de production et des bâtiments nouveaux et plus efficaces, et notre programme de reboisement V-Forest compense toutes nos émissions résiduelles. À la maison, les propriétaires de produits V-ZUG peuvent également contribuer à la neutralité climatique en compensant les émissions liées à l'utilisation de leurs appareils.

Notre stratégie de durabilité

Nos sites de production affichent un bilan carbone neutre depuis 2020. Ce résultat a pu être obtenu grâce à une conception réfléchie, à la mise en place de nouvelles installations et à des mesures d'amélioration de l'efficacité et de compensation des émissions. Nous allons poursuivre cette stratégie avec toute une série d'initiatives telles que notre taxe interne sur le CO₂, qui finance des projets visant à réduire les émissions de CO₂.



Le futur, c'est maintenant

Les appareils connectés en réseau sont novateurs et inspirants :
l'application V-ZUG permet de choisir de nombreux modes de cuisson et recettes et de les envoyer à l'appareil depuis sa tablette ou son smartphone.

Toutes les informations à portée de main

L'application V-ZUG propose un vaste choix de recettes inspirantes, avec des consignes de préparation simples à reporter sur le four, four vapeur ou micro-ondes. La liste des ingrédients nécessaires est envoyée d'un clic dans la liste de courses Bring!*. Les conseils de réglage EasyCook indiquent en outre les meilleurs modes de préparation pour plus de 250 aliments. Le mode souhaité peut être envoyé vers l'appareil d'un seul clic depuis un smartphone ou une tablette.

Toujours à jour

Avec V-ZUG-Home, de nouvelles fonctions et mises à jour logicielles peuvent être rapidement et simplement transférées aux appareils.

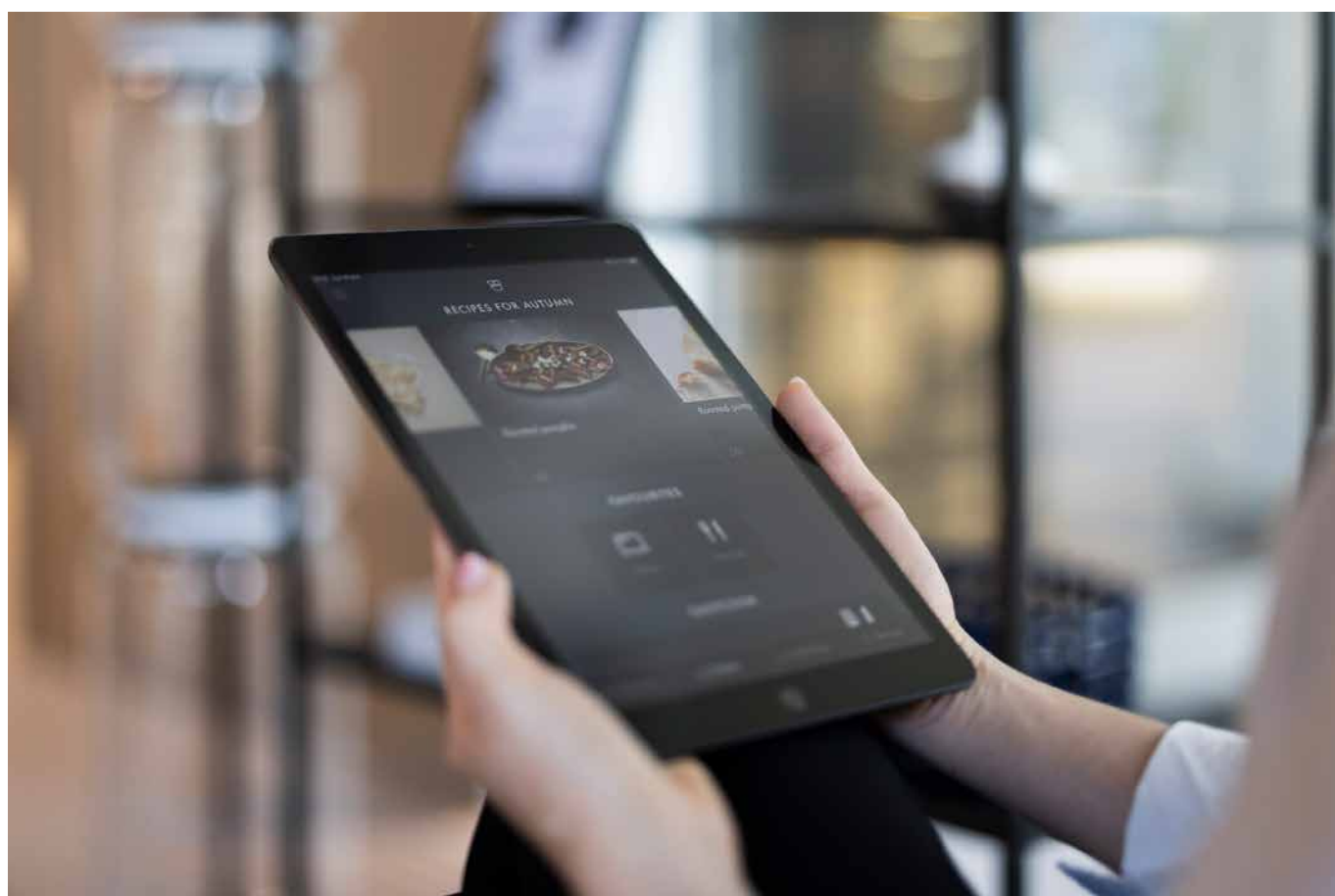
Tous les appareils V-ZUG-Home sont compatibles avec la plateforme digitalSTROM et peuvent y être intégrés.



Profiter des avantages de V-ZUG-Home avec cet appareil connecté.



Bring! est une application et un service Bring! Labs AG



Comment V-ZUG-Home rend
notre quotidien encore
plus confortable.



Service, conseil et inspiration

Plus d'un tiers de nos effectifs se consacrent exclusivement au conseil et au bien-être de nos utilisateurs, aussi bien avant que pendant et après l'achat de nos appareils.

Support technique

Nos équipes du service après-vente, parfaitement qualifiées, interviennent rapidement et sans formalités pour garantir un fonctionnement optimal des appareils pendant de nombreuses années. Nous garantissons pendant 15 ans la disponibilité des pièces de rechange, et ainsi la fonctionnalité de tous les appareils V-ZUG.

Aides à la décision avant l'achat

Dans notre V-ZUG Studio, vous avez la possibilité de découvrir nos appareils pour la cuisine et l'entretien des textiles. Vous bénéficierez des explications sur les avantages et les fonctions des appareils. Prenez rendez-vous sur notre site pour une visite à notre V-ZUG Studio ou des explications en ligne.

Conseil après-vente

Sur rendez-vous dans notre V-ZUG Studio ou de conseils personnalisés en ligne, nos spécialistes vous aident à exploiter de façon optimale les possibilités de nos appareils.

Vidéos tutorielles How to!

En cas d'interrogations sur la mise en service et le fonctionnement des appareils, nos vidéos tutorielles How to! sont disponibles en ligne. Elles décrivent pas à pas différents scénarios et se substituent aux modes d'emploi.



Vidéos tutorielles How to! :
pour tout savoir sur nos appareils.



Garantie prolongée V-ZUG. À vos côtés pour longtemps.

Nous nous efforçons de fournir à nos clients un service exceptionnel de la manière la plus durable possible. C'est la raison pour laquelle ils bénéficient d'une garantie prolongée sur chaque appareil. C'est cela, la perfection suisse à la maison.

Nous pensons que la livraison d'un produit V-ZUG n'est que le début d'un long voyage avec nos clients.

C'est pourquoi nous sommes fiers de proposer un programme de garantie exceptionnel. Ainsi, nos clients ont la certitude que nos appareils de haute qualité sont protégés sur le long terme contre les défauts et les dysfonctionnements inattendus.

Qualité, précision, longévité et protection sont au centre de nos préoccupations lorsque nous fabriquons nos produits. Avec ces critères, nous aidons les utilisateurs à concrétiser leurs attentes. Quelle que soit les aspirations de chacun, V-ZUG est à leurs côtés, pour une décennie entière.



Plus d'information en scannant ce QR Code ou à la page 256 de ce catalogue



GARANTIE
10
ANS



La perfection suisse dans votre maison. Depuis 1913.

Une conception alliant esthétique et fonctionnalités

Les appareils V-ZUG ont un caractère unique et se distinguent par leur élégance sobre.

Iconiques

Pour nous, la passion du détail signifie de ne reculer devant rien lorsque nous développons et testons nos appareils. C'est ainsi que nous avons conçu le design de l'Excellence Line. Un design qui par tous ses aspects : fonctionnalité, esthétique, convivialité, mais aussi une simplicité d'utilisation inégalée.

Intuitifs

Pour simplifier à l'extrême l'utilisation des appareils, nous avons conçu des commandes hautement intuitives. Elles ont été perfectionnées jusque dans les moindres détails pour permettre un réglage le plus facile possible. Les fours vapeur, fours et fours micro-ondes de la gamme Excellence Line se règlent au moyen d'un grand écran tactile et de la commande rotative révolutionnaire CircleSlider.

Harmonieux

Les appareils V-ZUG se caractérisent par leur intemporalité et leur longévité. Grâce à un design harmonisé, ils se combinent librement les uns avec les autres, pour former une famille de produits de caractère, à l'élégance unique.



Excellence Line

Intégration parfaite dans la cuisine

Grâce à leur design épuré, les appareils de la gamme Excellence Line s'intègrent harmonieusement dans l'architecture et l'atmosphère de chaque cuisine.

Design épuré

Les appareils de la gamme Excellence Line sont réduits à l'essentiel. Le verre réfléchissant des façades leur permet de capter les couleurs et les matériaux les environnant. Éteint, l'appareil reste en retrait. Grâce à la fonction AutoDoor, les poignées deviennent superflues sur les fours et fours vapeur. Les modèles dotés de poignées séduisent par une conception ergonomique ultra-précise. La simplicité du design de la poignée facilite le nettoyage extérieur des appareils.

Commande interactive

Offrant une convivialité maximale, les appareils permettent aux cuisiniers amateurs ou expérimentés d'obtenir des résultats de cuisson parfaits.

Couleurs élégantes

Tous les appareils de la gamme Excellence Line sont disponibles dans les coloris verre miroir noir et Platinum. Le noir est un classique intemporel, tandis que le coloris Platinum s'intègre harmonieusement dans les cuisines claires.

Pour certains appareils du niveau de confort V6000, il est désormais possible d'opter pour la nouvelle variante Pearl. Cette exclusivité V-ZUG est un coloris clair et chaud, qui se marie à merveille avec les matériaux naturels et les cuisines claires.



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir Pearl



Fours vapeur combinés

Nos fours vapeur combinés vous aident à réaliser des prouesses culinaires dignes d'un grand chef à la maison. La puissance délicate de la vapeur permet un contrôle précis de la température et de l'humidité. Les saveurs sont intensifiées et les textures toujours parfaites.

Cuisine à la vapeur simplicité, rapidité et polyvalence

Simplicité

Grâce aux programmes intelligents, l'utilisation des appareils et la préparation des mets deviennent un véritable jeu d'enfant. Avec la fonction CuissonMatic, l'appareil tient compte des quantités, de la taille du plat et choisit automatiquement le meilleur processus de cuisson en réglant la température et la durée avec précision. L'assistant EasyCook vous indique quant à lui les réglages à utiliser pour une cuisson optimale d'une grande variété de plats. Enfin, leurs lignes épurées et leur système de nettoyage automatique, rendent les appareils de la gamme Excellence Line faciles à entretenir.

Rapidité

Le mode Air chaud vapeur accélère le processus de cuisson et cuit uniformément sans dessécher les aliments. Pour ceux qui souhaitent gagner du temps en cuisine, le CombiSteamer V6000 45M PowerSteamer est le four vapeur idéal grâce à ses programmes Power.

Polyvalence

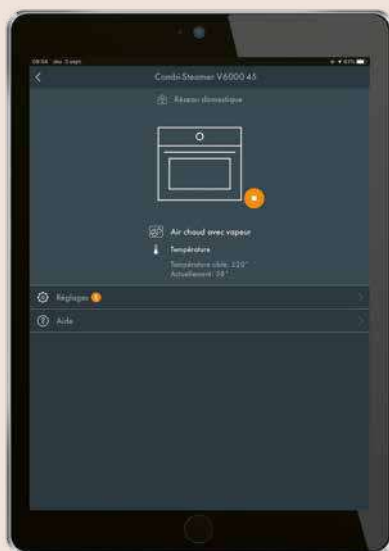
Que vous fassiez cuire des légumes à la vapeur, dorer du pain, réchauffer un repas ou mijoter de la viande, le CombiSteamer et le CombiSteamer répondent à tous vos besoins.

Une application pour une cuisson vapeur parfaite

Tous les appareils de la gamme Excellence Line (niveaux V2000 à V6000) disposent d'une connectivité réseau et peuvent communiquer avec l'application V-ZUG. Pour savoir si un appareil est en marche ou non, vérifiez directement son statut depuis votre smartphone. À partir du niveau de confort V4000, la fonction de sélection d'aliments EasyCook est reprise dans l'application et le mode de cuisson suggéré peut être envoyé directement à l'appareil. Lorsqu'un démarrage différé est programmé, l'application indique le temps de cuisson restant, ainsi que l'heure à laquelle le programme prendra fin.



Découvrez notre gamme de fours vapeur





Un four vapeur qui s'adapte à toutes vos envies

Que vous optiez pour un seul appareil polyvalent ou deux fours pour plus de flexibilité, nos appareils vous permettent de cuisiner comme vous l'entendez. Notre gamme s'est enrichie d'un appareil capable de cuisiner plus vite que jamais.

Les différents modèles de notre gamme répondent aux différents besoins en cuisine. Parcourez notre sélection de fours vapeur combinés CombiSteamer et CombairSteamer pour trouver le vôtre.

Fours vapeur combinés CombiSteamer

Depuis plus de vingt ans, nos fours vapeur combinés sont équipés d'un mode Vapeur et d'un mode Air chaud pour cuire les aliments à la perfection. Avec l'option Rôtissage doux ou Cuisiner pro, l'air chaud diffuse une chaleur uniforme, tandis que la vapeur et la fonction Electronic Steam System (ESS) maintiennent le niveau d'humidité adéquat. Les aliments ne dessèchent pas et restent ainsi croustillants et bien dorés. Les fours vapeur combinés CombiSteamer sont disponibles en niveaux de confort V4000 et V6000. Un four vapeur combiné est le parfait compagnon d'un four conventionnel – les deux offrant toute la modularité nécessaire en cuisine.

Notre nouveau CombiSteamer V6000 45M PowerSteamer offre encore plus de possibilités en un seul appareil. Il réunit en effet un four vapeur combiné performant et un micro-ondes premium. L'utilisation simultanée de l'air chaud, de la vapeur et du micro-ondes permet d'obtenir une cuisson douce et parfaite en un rien de temps grâce à la vapeur.

Fours vapeur combinés CombairSteamer

Nos fours vapeur combinés CombairSteamer possèdent de nombreuses fonctionnalités et des modes de cuisson vapeur supplémentaires. En plus des fonctions Air chaud, Chaleur voûte et sole et Gril d'un four traditionnel, ils proposent différents programmes de cuisson vapeur. Les fours vapeur combinés CombairSteamer sont disponibles en niveaux de confort V2000 et V6000.

Gamme Excellence Line : des lignes pures et singulières

Les appareils de la gamme Excellence Line sont disponibles en niveaux de confort V2000, V4000 et V6000. Les appareils V6000 sont également disponibles sans poignées, pour une intégration parfaite dans les cuisines les plus épurées.

Dimensions

Les différentes hauteurs de fours permettent de concevoir des cuisines sur mesure et de combiner plusieurs appareils les uns à côté des autres ou les uns au-dessus des autres, ou encore de les associer à une cave à vin au sein d'un même élément.

Appareils standards



60 cm

60 cm

Appareils disponibles dans ce format :
Fours vapeur combinés
Fours

Appareils grands formats



45 cm

90 cm

Appareils disponibles dans ce format :
Four vapeur combinés

Appareils compacts



45 cm

60 cm

Appareils disponibles dans ce format :
Fours vapeur combinés
Fours
Coffee-Centers
Cave à vin
Micro-ondes

Une intégration parfaite dans toutes les cuisines

Les différents réglages des fours vapeur, fours vapeur combinés CombiSteamer et CombairSteamer vous permettent de mettre de la créativité dans vos repas du quotidien, mais aussi de briller auprès de vos convives.



Cuisson vapeur douce

Le mode vapeur cuit les légumes en douceur, en préservant leurs vitamines et leurs minéraux. Ce mode de cuisson est facile et ne nécessite pas de surveillance particulière. Rien ne risque de déborder ni de brûler.



Rôtissage doux : pour des viandes tout simplement parfaites

Idéal pour les amateurs de viande grâce à sa nouvelle sonde de température à trois points de mesure, le mode Rôtissage doux cuit la viande à la perfection d'une simple pression sur une touche et permet de la servir au moment voulu.



Air Chaud Humide

Cuisiner sur deux niveaux – biscuits sur deux plaques, tartes salées ou sucrées : tout est possible grâce à ce mode de cuisson qui répartit de façon optimale la chaleur dans le four et en assure la ventilation. Le mode air chaud humide est parfait pour les gratins et les soufflés ; leur temps de cuisson s'en trouve raccourci et ils ne se dessèchent pas.



Régénération : pour réchauffer sans perte de qualité

Le mode Régénération réchauffe les aliments précuits et les plats cuisinés, pour vous permettre de passer à table rapidement à tout moment de la journée, comme si vous veniez tout juste de cuisiner. Le mariage de la vapeur et de l'air chaud préserve la tendreté et les qualités gustatives et nutritionnelles de vos plats. Vous pouvez choisir entre les modes Régénération humide et Régénération croustillante. Il est possible de réchauffer plusieurs plats différents sur les plaques de l'appareil, sans avoir à les couvrir. Le mode Régénération automatique permet d'aller encore plus loin. L'appareil règle automatiquement la durée et l'humidité pour que les plats réchauffés conservent tout leur croustillant et leur saveur, comme s'ils venaient d'être cuisinés.



Bien-être : petites attentions et moments de relaxation

Surprenez vos convives avec des petites serviettes chaudes, plus connues sous le nom d'oshibori au Japon. Avec la fonction Bien-être, réchauffez des oshibori, des compresses chaudes, des coussins chauffants ou des pierres de massage. Configurez cette fonction en quelques étapes, puis lancez-la par une simple pression sur un bouton.



CuissonMatic : pour s'affranchir des réglages manuels

La fonction CuissonMatic est faite pour les chefs néophytes et pour celles et ceux qui ne veulent pas perdre leur temps en méthodes et temps de cuisson. L'appareil sélectionne automatiquement le mode adéquat et règle l'humidité du four ainsi que la bonne température et le temps de cuisson requis. Une innovation rendue possible grâce aux capteurs qui détectent la quantité et la taille des aliments à cuisiner. Vous n'avez aucun souci à vous faire !



Cuisiner pro : des plats croustillants, sans dessécher

Avec le mode Cuisiner pro, il suffit d'appuyer sur une touche pour cuire du pain, des brioches ou de petites viennoiseries, comme un vrai boulanger. Utilisez ce mode pour faire lever la pâte et configurer la température et l'humidité idéales dans votre four le plus rapidement possible. La combinaison de l'air chaud et de la vapeur ne dessèche pas le pain lors de la cuisson et lui donne une croûte bien dorée. Ce mode est particulièrement adapté à la préparation de pâtisseries légères et aériennes.



Vacuisine : la fonction privilégiée des grands chefs

Avec la méthode Vacuisine, les aliments sont cuits lentement et à basse température (en dessous de 100 °C) dans des sachets scellés sous vide. Avec nos fours vapeur et nos fours vapeur combinés CombiSteamer et CombairSteamer, associés au tiroir de mise sous vide, la cuisson est simple et pratique aussi bien pour les amateurs que pour les professionnels. Consacrez tout votre temps à vos convives en plaçant la viande dans le four vapeur plusieurs heures à l'avance, puis servez-la parfaitement cuite au moment voulu.



Retrouvez toutes ces fonctions expliquées sur nos How to vidéo

Plus d'espace pour un confort inégalé

Le nouveau CombiSteamer V6000 45L Grand est déjà une véritable icône de la cuisine. Cet appareil grand format ouvre la voie à de nouveaux horizons, pour le plus grand bonheur des amateurs de design et de cuisson vapeur et conventionnelle.

Avec ses 90 centimètres de large et son design épurée, le nouveau four vapeur combiné de la gamme Excellence Line est parfaitement dans l'air du temps. Ce bijou de technologie offre tous les bienfaits de la vapeur et les avantages de l'air chaud.

Les lignes du CombiSteamer V6000 45L Grand plairont à tous ceux qui aiment le luxe et le prestige des appareils imposants. Flexible et pratique, cet appareil ravira les amateurs de cuisine les plus exigeants. Son système vapeur innovant – rapide, polyvalent et sain – permet de préparer des plats dignes d'un chef.

Un nouveau format aux lignes élégantes

La discrétion des poignées, les matériaux de qualité et les détails soignés caractérisent l'élégance unique de cet appareil imposant de la gamme Excellence Line au design sobre. Le CombiSteamer V6000 45L Grand attirera tous les regards, que vous optiez pour le verre miroir noir, Platinum ou Pearl. Il s'intégrera parfaitement aux côtés d'un four, d'un four micro-ondes ou d'un Coffee-Center de la gamme Excellence Line.

Sur les modèles sans poignées, la fonction AutoDoor permet à la porte de l'appareil de s'ouvrir et de se fermer automatiquement d'une simple pression sur l'écran. Le CombiSteamer se veut particulièrement intuitif grâce au CircleSlider positionné au centre de son grand écran tactile.

Des dimensions qui éblouiront vos convives

C'est l'appareil idéal pour les familles et les grandes occasions. Le four est suffisamment

spacieux pour accueillir deux poulets côte à côte, une grosse brioche tressée pour le brunch ou des aliments longs, comme des baguettes ou du poisson. Il vous permet également de préparer des plats en grande quantité, comme des cupcakes pour toute la famille en une seule fournée. Lorsque vos invités sont nombreux, vous pouvez gagner du temps en cuisinant tous vos légumes et viandes en une seule fois.

Technologie TwinHeat : distribution ciblée d'air chaud

Le CombiSteamer V6000 45L Grand possède deux éléments chauffants spécialement conçus pour sa largeur de 90 cm qui répartissent uniformément l'air chaud dans le four pour préserver la qualité des aliments.

Chauffage rapide et distribution de chaleur uniforme

Les grandes quantités d'aliments ne sont pas un problème pour le CombiSteamer V6000 45L Grand. Grâce à ses deux ventilateurs à air chaud, la vapeur est distribuée rapidement et uniformément dans tout l'espace du four, ce qui permet aux aliments de cuire délicatement, même sur plusieurs niveaux.

Les soufflés, les pâtisseries et les aliments surgelés sont savoureux grâce à la combinaison de l'air chaud et de la vapeur. La plaque de cuisson est suffisamment grande pour répartir les aliments de manière optimale afin que tous soient parfaitement exposés à l'air chaud.

Même les plats réchauffés restent savoureux.



Le four vapeur combiné le plus rapide, pour une cuisson douce et efficace

Le CombiSteamer V6000 45M PowerSteamer regroupe un four vapeur combiné performant et un micro-ondes haut de gamme. Il offre de nombreux modes de cuisson en un seul appareil.

Notre nouveau four vapeur combiné est le plus rapide de sa catégorie. Tout aussi efficace que nos autres modèles, il cuit les aliments en mode vapeur ou conventionnel en un temps record, tout en préservant leur qualité, leur couleur, leur texture et leur saveur. Le four micro-ondes à technologie Inverter peut être utilisé seul ou en combinaison avec le four vapeur combiné. Il cuit une pomme de terre à la vapeur 30 % plus vite et prend 40 % de temps en moins pour réchauffer un plat. La principale différence entre la cuisson et le réchauffage d'aliments au micro-ondes est que la vapeur empêche les aliments de sécher.

Gain d'espace

Si vous cherchez à combler un dernier espace dans votre cuisine, cet appareil combiné est la solution idéale. Associé à un four, il vous permet de profiter de toutes les techniques de cuisson modernes, de possibilités illimitées et d'une flexibilité incomparable. Ainsi, vous n'aurez pas besoin de vous procurer un micro-ondes encastré ou en pose libre.

Gain de temps :

Temps de préparation dans un four vapeur combiné conventionnel : * 40 minutes

Temps de préparation dans le nouveau PowerSteamer : ** 24 minutes (-40 %)

Écoénergétique et délicat avec les aliments

Contrairement aux micro-ondes conventionnels qui produisent de la chaleur par le biais d'impulsions, la technologie Inverter du PowerSteamer ajuste la puissance nécessaire en continu. Les aliments sont ainsi réchauffés de manière précise et homogène en préservant les vitamines. Les aliments délicats, comme le chocolat et le beurre, fondent sans être agressés.

La technologie Inverter est la meilleure distribution d'énergie permettant d'utiliser simultanément l'air chaud, la vapeur et le micro-ondes. Le design ingénieux de l'appareil distribue les micro-ondes avec précision dans le four, gage d'un réchauffage uniforme des aliments.



Recette de chou-fleur réalisée en un temps record.

* Recette au CombiSteamer (S1)

** Recette disponible dans le nouveau PowerSteamer
(Page 12/13 du livre Cuire à la vapeur avec la passion du détail)

Des fonctions intelligentes et puissantes

Les nombreuses fonctionnalités du nouveau CombiSteamer V6000 45M PowerSteamer tirent le meilleur de chaque technologie de chauffage. Le four micro-ondes apporte plus de puissance et s'active automatiquement dans les nouveaux modes de fonctionnement.



PowerSteamer

La fonction PowerSteamer combine vapeur et micro-ondes, pour un gain de temps de cuisson pouvant atteindre jusqu'à 30 %. La texture, la saveur, la qualité, les vitamines et la couleur des aliments sont ainsi préservées.



Power air chaud

Qu'il s'agisse de gâteaux ou de légumes rôtis, les plats cuisent jusqu'à 30 % plus vite avec la fonction Power air chaud. La combinaison de l'air chaud et des micro-ondes préserve la surface des aliments sans les sécher.



Power régénération

En mode Power régénération, l'air chaud, les micro-ondes et la vapeur réchauffent les plats 40 % plus vite qu'en mode conventionnel. Les plats et les aliments sont réchauffés en un temps record, sans sécher.



Décongélation

Les options du mode Décongélation vous permettront de décongeler toutes sortes d'aliments. Vous pouvez sélectionner les options Décongélation générale, Décongélation viande ou Décongélation pain pour décongeler parfaitement sans chauffer.



Power air chaud avec vapeur

Le mode Power air chaud avec vapeur accélère la préparation et garantit que les aliments sont parfaitement chauffés. La combinaison de l'air chaud, des micro-ondes et de la vapeur rendent le poulet et les lasagnes croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Des appareils pratiques et faciles à nettoyer

Grâce au générateur de vapeur externe, nos fours vapeur sont très faciles à nettoyer, avec un minimum d'efforts.

Une propreté impeccable en un clin d'œil

Le nettoyage du four est un véritable jeu d'enfant. Les grilles et les plaques peuvent être retirées pour simplifier le nettoyage. Le nettoyage est également facilité du fait que la vapeur est produite dans un générateur externe. Ainsi, la vapeur acheminée est très pure, ce qui prévient la formation de tartre. Une sonde atmosphérique contrôle en outre le taux d'humidité pendant la cuisson vapeur et régule la quantité, afin qu'il n'y ait pratiquement plus d'eau résiduelle en fin de cuisson. L'appareil vous avertit également lorsque le générateur de vapeur doit être détartré. Le détartrage peut se faire à l'aide d'un programme automatique.

Gamme Excellence Line : des appareils faciles à nettoyer grâce à une technologie innovante et un design épuré

Les nouveaux fours vapeur combinés CombiSteamer de la gamme Excellence Line sont dotés d'un espace de cuisson en acier inoxydable qui se nettoient très facilement. Des programmes autonomes éliminent la saleté automatiquement. Pour les saletés tenaces, nous avons développé le produit de nettoyage SteamerCleaner.

L'eau résiduelle dans l'espace de cuisson s'évapore d'elle-même en grande partie grâce à la chaleur provenant du sol. L'infime quantité d'eau restante se concentre dans une cuvette située sur la base de l'espace de cuisson et peut être éliminée d'un coup de chiffon.



Comparatif des fours vapeur combinés

Page du catalogue	CombiSteamer V6000 45L Grand 30	CombairSteamer V6000 31	CombairSteamer V2000 32
Versions			
Verre miroir noir platinum pearl	● ● ●	● ● ●	● ● ○
AutoDoor	● *	● *	
Éclairage LED halogène	● ○	● ○	○ ●
Éclairage automatique à l'ouverture de la porte	●	●	
Volume de l'espace de cuisson (l) 69 68 48 41	○ ● ○ ○	● ○ ○ ○	● ○ ○ ○
Hauteur de l'appareil (cm) 60 45	○ ●	● ○	● ○
Largeur de l'appareil (cm) 90 60	● ○	○ ●	○ ●
Espace de cuisson inox	●		
Espace de cuisson en DualEmail		●	●
Classe d'efficacité énergétique	A	A+	A+
Exclusivités V-ZUG			
Vacuisine Température précise en mode vapeur	● ●	● ●	● ●
Deux ventilateurs à air chaud avec TwinHeat	●		
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	●	●	
Rôtissage doux	●	●	
Régénération Power régénération Régénération automatique	● ○ ●	● ○ ●	● ○ ○
Cuisiner Pro	●	●	●
Sonde de température à trois points de mesure	●	●	
Electronic Steam System (ESS)	●	●	●
Recettes intégrées Favoris EasyCook	● ● ●	● ● ●	● ** ● ○
Recettes personnelles (programmable jusqu'à 10 étapes)	●	●	
V-ZUG-Home	●	●	●
Réglages			
Cuisson à la vapeur PowerSteamer	● ○	● ○	● ○
Chaleur voûte et sole/humide/éco		●	●
Air chaud/avec vapeur/humide/éco	●	●	●
Power air chaud / Power air chaud + vapeur			
Température max. air chaud chaleur voûte et sole	230 -	230 230	230 230
PizzaPlus		●	●
Gril Gril chaleur tournante	● ●	● ●	● ●
Four micro-ondes			
Décongélation			
Bien-être	●	●	●
Hygiène	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Commande et affichage			
Raccord d'eau fixe / fonction évacuation de la vapeur			
Programme Détartrage	●	●	●
Écran tactile personnalisable avec CircleSlider	●	●	●
Langues	16	16	16
Horloge Minuterie	● ●	● ●	● ●
Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver	●	●	●
Rail à extension totale	●	● *	● *

● Disponible | ○ Non disponible | * En option | ** Livre de recettes non inclus, disponible comme accessoire payant.

CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000
33	34	36
● ● ●	● ● ○	● ● ○
●*	●*	
● ○	● ○	○ ●
●	●	●
○ ○ ○ ●	○ ○ ● ○	○ ○ ● ○
○ ●	○ ●	○ ●
○ ●	○ ●	○ ●
●	●	●
	A++	A++
● ●	● ●	● ●
●	●	
●	●	●
● ● ●	● ○ ●	● ○ ○
●	●	
●	●	●
●	●	●
● ● ●	● ● ●	●** ● ●
●	●	●
●	●	●
● ●	● ○	● ○
●	●	●
●		
230 -	230 -	230 -
●		
●		
●	●	●
●	●	●
●	●	●
	●*	
●	●	●
●	●	●
16	16	16
● ●	● ●	● ●
●	●	●
	●*	●*



AutoDoor

Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir Pearl



CombiSteamer V6000 45L Grand Autodoor

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné 90 cm de large **sans poignée**
- Capacité : 68 l
- Cavité en acier inoxydable
- Affichage graphique en couleurs tactile
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- Eclairage LED
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- Livre de recettes inclus
- **Rails à extension total inclus**
- **AutoDoor** : Ouverture/fermeture de porte automatique
- **Refroidissement automatique**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 897 x 570 mm
Raccordement 220-240V~ 3700 W 16 A



Finition

AutoDoor

Miroir noir

Miroir Platinum

Numéro d'article

2304600007

2304600012

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné 90 cm de large
- Capacité : 68 l
- Cavité en acier inoxydable
- Affichage graphique en couleurs tactile
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- Eclairage LED
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- Livre de recettes inclus
- **Rails à extension total inclus**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 897 x 570 mm
Raccordement 220-240V~ 3700 W 16 A



Finition

Design poignée

Miroir noir

Miroir Platinum

Miroir Pearl

Numéro d'article

2303400007

2303400012

2303400017

AutoDoor



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir Pearl



CombairSteamer V6000 60 AutoDoor

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné **sans poignée**
- Capacité : 69 l
- Cavité DualEmail
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- **EasyCook** avec fonctions de filtration
- **Lumière allumée automatiquement à la fin du programme**
- **Sonde de température à 3 points**
- **Eclairage LED**
- **Régénération automatique, Cuisson lente, CuissonMatic**
- **Refroidissement automatique**
- **AutoDoor** : Ouverture/fermeture de porte automatique

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm

Raccordement 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Finition

Numéro d'article

AutoDoor

Miroir noir

2304900007

Miroir Platinum

2304900012

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné
- Capacité : 69 l
- Cavité DualEmail
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- **EasyCook** avec fonctions de filtration
- **Lumière allumée automatiquement à la fin du programme**
- **Sonde de température à 3 points**
- **Eclairage LED**
- **Régénération automatique, Cuisson lente, CuissonMatic**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm

Raccordement 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Finition

Numéro d'article

Design poignée

Miroir noir

2303800009

Miroir Platinum

2303800014

Miroir Pearl

2303800020

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 42 (N° article 1245911).



Miroir noir



Miroir Platinum



CombairSteamer V2000 60

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné
- Capacité : 69 l
- cavité DualEmail
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Livre de recettes en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm

Raccordement 220-240 V~ 3700 W 16 A



Finition

Numéro d'article

Design poignée

Miroir noir

2303600007

Miroir Platinum

2303600012

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 42 (N° article 1245911).

AutoDoor



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir Pearl



CombiSteamer V6000 45M PowerSteam Autodoor

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné **avec micro-ondes sans poignée**
- Capacité : 41 l
- Cavity en acier inoxydable
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- Eclairage LED
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- Livre de recettes inclus
- **Micro-Ondes technologie Inverter : 50 - 1000 W**
- **PowerSteam, PowerHot Air, PowerHot Air & Steam**
- **PowerRegeneration et fonction Décongelation**
- **AutoDoor** : Ouverture/fermeture automatique de la porte
- **Refroidissement automatique**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	454 x 597 x 569 mm		
Raccordement	380-415 V 2N~	5100 W	16 A
	220-240 V~	5100 W	25 A
	220-240 V~	3700 W	16 A



Finition

Número d'article

AutoDoor

Miroir noir

2304700004

Miroir Platinum

2304700010

CombiSteamer V6000 45M PowerSteam

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné **avec micro-ondes**
- Capacité : 41 l
- Cavity en acier inoxydable
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- Eclairage LED
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- Livre de recettes inclus
- **Micro-Ondes technologie Inverter : 50 - 1000 W**
- **PowerSteam, PowerHot Air, PowerHot Air & Steam**
- **PowerRegeneration et fonction Décongelation**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	454 x 597 x 569 mm		
Raccordement	380-415 V 2N~	5100 W	16 A
	220-240 V~	5100 W	25 A
	220-240 V~	3700 W	16 A



Finition

Número d'article

Design poignée

Miroir noir

2304100007

Miroir Platinum

2304100012

Miroir Pearl

2304100017

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

Autodoor
et raccord
à l'eau
courante

Raccord
à l'eau
courante



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir Pearl



CombiSteamer V6000 45F AutoDoor

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné **sans poignée**
- Capacité : 48 l
- Cavity en acier inoxydable
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- **Eclairage LED**
- **Régénération automatique, Cuisiner pro, CuissonMatic**
- **Raccord à l'eau courante et vidange**
- **Refroidissement automatique**
- **AutoDoor** : Ouverture/fermeture automatique de la porte

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3700 W 16 A



Finition

Numéro d'article

AutoDoor, Raccord à l'eau courante

Miroir noir **2304500004**
 Miroir Platinum **2304500009**

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné
- Capacité : 48 l
- Cavity en acier inoxydable
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- **Eclairage LED**
- **Régénération automatique, Cuisiner pro, CuissonMatic**
- **Raccord à l'eau courante et vidange**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3700 W 16 A



Finition

Numéro d'article

Design poignée, raccord à l'eau courante

Miroir noir **2303300004**
 Miroir Platinum **2303300014**
 Miroir Pearl **2303300005**

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 42 (N° article 1245912).

AutoDoor



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir Pearl



CombiSteamer V6000 45 AutoDoor

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné **sans poignée**
- Capacité : 48 l
- Cavity en acier inoxydable
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- **Eclairage LED**
- **Régénération automatique, Cuisiner pro, CuissonMatic**
- **Refroidissement automatique**
- **AutoDoor** : Ouverture/fermeture automatique de la porte

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3700 W 16 A



Finition

Numéro d'article

AutoDoor

Miroir noir **2304300004**
 Miroir Platinum **2304300009**

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné
- Capacité : 48 l
- Cavity en acier inoxydable
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- **Eclairage LED**
- **Régénération automatique, Cuisiner pro, CuissonMatic**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3700 W 16 A



Finition

Numéro d'article

Design poignée

Miroir noir **2303200006**
 Miroir Platinum **2303200016**
 Miroir Pearl **2303200007**

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 42 (N° article 1245912).



Miroir noir



Miroir Platinum



CombiSteamer V4000 45

Fonctions



Caractéristiques

- Four vapeur combiné
- Capacité : 48 l
- Cavity en acier inoxydable
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Livre de recettes payant
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- **Sonde de température à 3 points**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 597 x 596 mm

Raccordement 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Finition

Numéro d'article

Design poignée

Miroir noir

2303100004

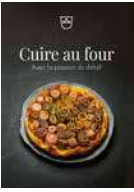
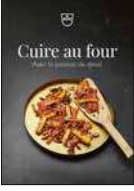
Miroir Platinum

2303100009

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 42 (N° article 1245912).



Accessoires

Description	Référence	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V2000
 Cuire à la vapeur « Cuire à la vapeur. Avec la passion du détail. »	1063762	■	■	■	●	■	●
 Cuire au four « Cuire au four. Avec la passion du détail. »	1063752					●	●
 Cuire au four «Cuire au four. Avec la Passion du détail.» PowerSteamer	1062690		■				
 Brochure Vacuisine – Recettes inspirantes de grands chefs et tout ce qu'il faut savoir sur Vacuisine (cuisson sous vide)	1029753	●	●	●	●	●	●
 Grille en acier inoxydable, L x P : 430 x 370 mm	K44120		■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
 Plat en verre trempé, L x P x H : 430 x 370 x 27 mm	1102740		■ (1)				
 Grille en acier inoxydable, L x P : 629 x 370 mm	1094790	■ (1)					
 Plaque à gâteaux DualEmail, L x P x H : 629 x 370 x 28 mm	1095113	■ (1)					
 Plaque en acier inox non perforée, L x P x H : 629 x 370 x 28 mm	1094788	■ (1)					

■ (Quantité) compris dans la livraison ● Compatible avec l'appareil (●) Position sur la grille

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Description		Référence	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V2000
	Bac de cuisson perforé, L x P x H : 629 x 370 x 28 mm	1094789	■ (1)					
	Grille de rôtissage en acier inoxydable à insérer dans la plaque de cuisson, 585 x 330 mm	1100510	●					
	Poignée noire, 449 mm	1230756		●	●	●	●	●
	Poignée platinum, 449 mm	1230757		●	●	●	●	●
	Poignée Pearl, 449 mm	1230758		●	●		●	
	Poignée design noire GRAND, 760 mm	1234973	●					
	Poignée design Platinum GRAND, 760mm	1234974	●					
	Poignée design Pearl GRAND, 760mm	1234975	●					

■ (Quantité) compris dans la livraison ● Compatible avec l'appareil (●) Position sur la grille

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

	Description	Référence	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V2000
	Bac de cuisson non perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm	K42365	●	●	●	●	●	●
	Bac de cuisson non perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm, avec bec verseur	K42366	●	●	●	●	●	●
	Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	K50319	●	●	●	●	●	●
	Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K50320	●	●	●	●	●	●
	Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 40 mm	K23223	●	●	●	●	●	●
	Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27358	●	●	●	●	●	●
	Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 100 mm	K27359	●	●	●	●	●	●
	Bac de cuisson perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm	K42363	●	●	●	●	●	●
	Bac de cuisson perforé, 2/3 GN, hauteur 65 mm	K42367	●	●	●	●	●	●
	Bac de cuisson perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	K50327	●	●	●	●	●	●
	Bac de cuisson perforé, 1/3 GN, hauteur 40 mm	K23208	●	●	●	●	●	●

■ (Quantité) compris dans la livraison ● Compatible avec l'appareil ● Position sur la grille

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Description	Référence	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000
 Bac de cuisson perforé, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27357	●	●	●	●	●	●
 Bac de cuisson perforé, L x P x H : 430 x 370 x 25 mm	K40011	●	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
 Bac de cuisson en plastique perforé, 1/3 GN, hauteur 52 mm	K40199	●	■ (1)	●	●	●	●
 Plaque en acier inox non perforée, 2/3 GN, hauteur 20 mm	K42362	●	●	●	●	●	●
 Plaque en acier inox non perforée, 1/3 GN, hauteur 20 mm	K23224	●	●	●	●	●	●
 Plaque en acier inox non perforée, L x P x H : 430 x 370 x 25 mm	K40010	●	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
 Plaque à gâteaux DualEmail, L x P x H : 430 x 370 x 25 mm	K44077	●	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)

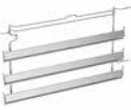
■ (Quantité) compris dans la livraison ● Compatible avec l'appareil ● Position sur la grille

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Dimensions GastroNorm (GN)

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

Description	Référence	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000
 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	●	●	●	●	●	●
 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	●	●	●	●	●	●
 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	●	●	●	●	●	●
 Rails à extension totale CombairSteamer 60, 3 niveaux	1245911					●	●
 Rails à extension totale CombiSteamer et four vapeur 45, 3 niveaux	1245912	■		●	●		
 ThermoBox, 1/3 GN, hauteur max. 65 mm	K37234	●	●	●	●	●	●
 Pelle à sushis, avec instructions du fabricant	K50895	●	●	●	●	●	●
 Serviettes rafraîchissantes oshibori, lot de 6	1029704	●	●	●	●	●	●

■ (Quantité) compris dans la livraison ● Compatible avec l'appareil ● Position sur la grille

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Description		Référence	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000
	Tampons d'étanchéité pour Vacuisine avec sonde de température, 1 rouleau de 100 cm	1029496	●	●	●	●	●	●
	Détartrant Durgol	B28005	■	■	■	■	■	■
	Nettoyant inox SteamerCleaner, 250 ml	1233787	●	●	●	●		
	Set d'équerres	K50572						

■ (Quantité) compris dans la livraison ● Compatible avec l'appareil (●) Position sur la grille

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Schémas techniques

CombiSteamer V6000 45L Grand

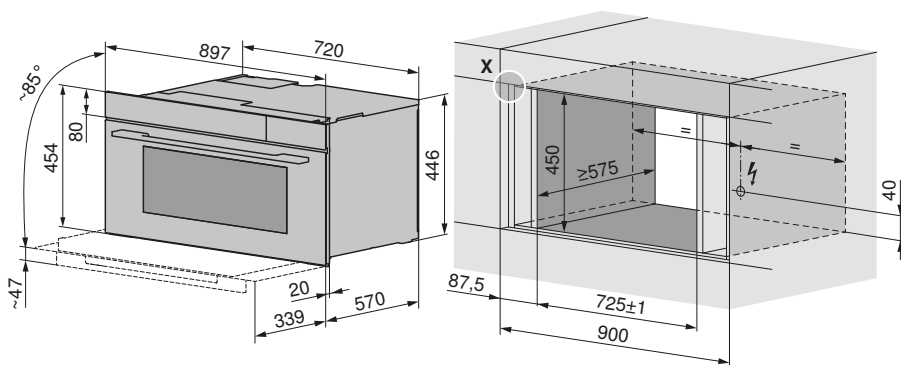
Pour les références :

2303400007

2304600007

2303400012

2304600012



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

Pour les références :

2304700004

2304300004

2304700010

2304300009

2304100007

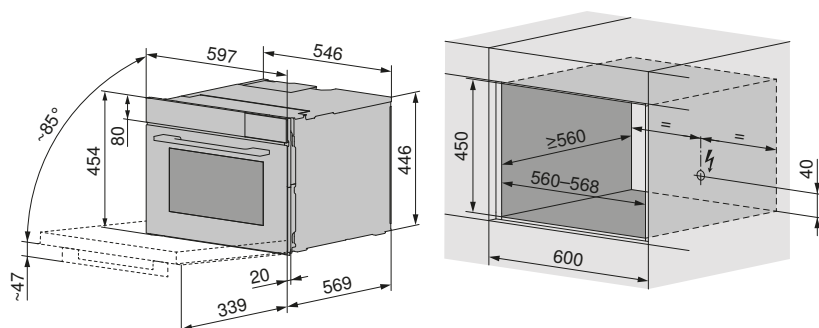
2303200006

2304100012

2303200016

2303100004

2303100009



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

CombiSteamer V6000 45 F

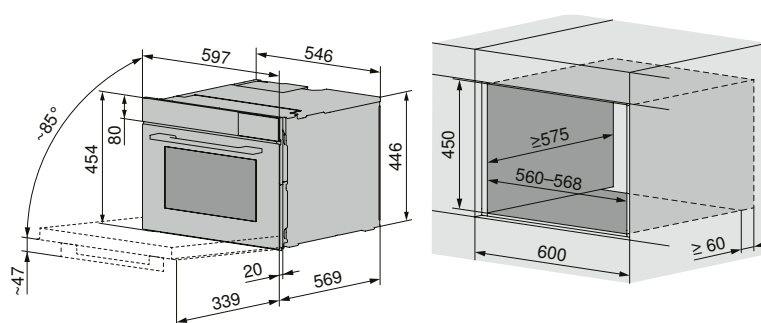
Pour les références :

2303300004

2303300014

2304500004

2304500009



Prévoyez l'espace nécessaire pour l'arrivée et l'évacuation de l'eau.

Si la profondeur d'installation est inférieure à 575 mm, il est recommandé de ne pas installer l'appareil au-dessus d'un autre appareil pour des raisons de manque de place pour les tuyaux d'alimentation et d'évacuation (sauf au-dessus d'un tiroir)

Ligne d'alimentation 2 m, connexion 3/4 " (fournie)

Tuyau d'évacuation 3 m, raccordement 22 mm (inclus)

Le drain doit être au moins 50 mm plus bas que l'appareil.

CombairSteamer V6000 60,

CombairSteamer V2000 60

Pour les références :

2303800009

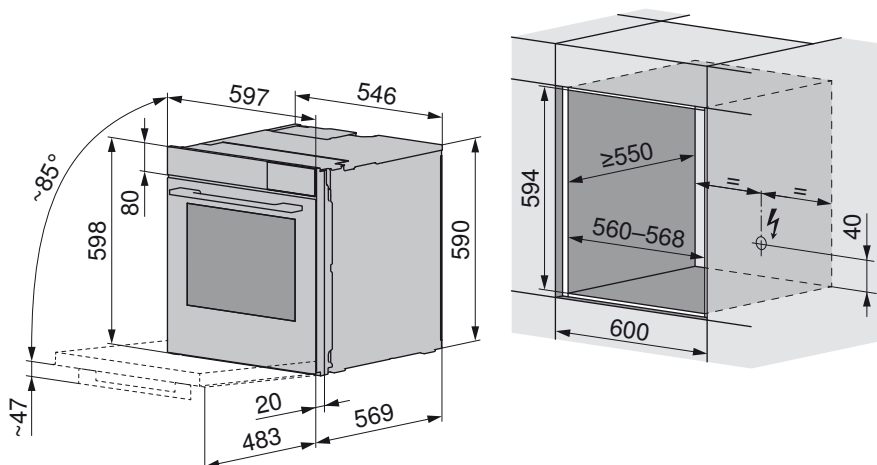
2303600007

2303800014

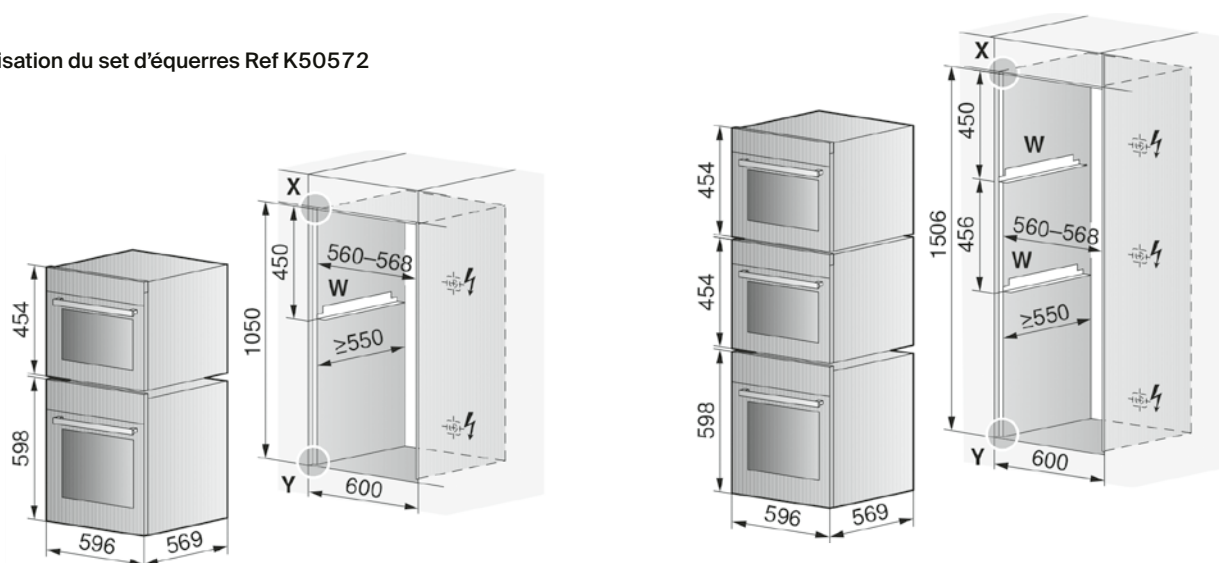
2303600012

2304900007

2304900012



Utilisation du set d'équerres Ref K50572



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





Fours

Nos fours sont équipés de fonctions puissantes alliées à un design minimaliste et élégant. Des technologies de pointe s'associent à une interface utilisateur intuitive pour offrir un confort d'utilisation optimal et des résultats toujours parfaits.

Une cuisson simple, fiable et flexible

Simplicité

Grâce aux programmes intelligents, l'utilisation des appareils et la préparation des mets sont un véritable jeu d'enfant. Avec la fonction CuissonMatic, le four tient compte des quantités et de la taille du plat et choisit automatiquement le meilleur processus de cuisson, en réglant la température et la durée avec précision. Ajoutons l'assistant EasyCook qui vous indique les réglages à utiliser pour une cuisson optimale d'une grande variété de plats. Les fours pyrolyse se nettoient pratiquement d'eux-mêmes, tout comme les appareils dotés du revêtement high-tech TopClean qui ne laisse presque aucun résidu.

Flexibilité

Vous pouvez lancer la cuisson immédiatement, la programmer pour qu'elle se termine exactement quand vous le souhaitez ou utiliser la fonction « Différer » pour paramétrer une cuisson ultérieure, en appuyant simplement sur un bouton. Ces fours vous simplifient la vie en s'adaptant à votre quotidien.

Fiabilité

Que vous souhaitiez préparer une pizza croustillante, un délicieux mijoté ou un gâteau léger et aérien, nos fours vous permettent d'élaborer les préparations les plus sophistiquées sans avoir à surveiller la cuisson. Il existe un programme pour chacune de vos envies. Avec le mode Air chaud humide par exemple, l'humidité dégagée par les aliments ne s'échappe pas de l'espace de cuisson, ce qui les empêche de sécher.

Alimentation saine

En plus d'être rapide, la cuisson au four est saine. Les plats cuisinés à la poêle ont besoin de matière grasse — ce qui est inutile avec une cuisson au four.

Une application pour cuisiner à la perfection

Tous les appareils de la gamme Excellence Line (niveaux V2000 à V6000) disposent d'une connectivité réseau et peuvent communiquer avec l'application V-ZUG. Pour savoir si un appareil est en marche ou non, consultez directement son statut depuis votre smartphone. À partir du niveau de confort V4000, la fonction de sélection d'aliments EasyCook est reprise dans l'application et le mode de cuisson suggéré peut être envoyé directement à l'appareil. Lorsqu'un démarrage différé est programmé, l'application indique le temps de cuisson restant, ainsi que l'heure à laquelle le programme prendra fin.



Découvrez notre gamme de fours.

Une gamme de fours variée

Nos fours sont des appareils fiables à la pointe de la technologie.
Ils sont disponibles dans de multiples dimensions et niveaux de confort.

Gamme Excellence Line : la nouvelle génération d'appareils

Les fours de la gamme Excellence Line proposent différents niveaux de confort – V2000, V4000 et V6000.

Grâce à leurs fonctions standardisées et à leur hauteur uniforme, vous pouvez combiner des appareils de niveaux de catégories et niveaux de confort différents.

La gamme Excellence Line allie une interface utilisateur révolutionnaire à un design épuré, qui s'intègre parfaitement dans l'architecture de votre cuisine. Tous les appareils de la nouvelle gamme Excellence Line sont disponibles en façade en verre miroir noir ou platinum.

Les fours V6000 de la gamme Excellence Line sont disponibles sans poignée, pour une intégration parfaite dans les cuisines aux portes dépourvues de poignées. L'option AutoDoor permet à la porte du four de s'ouvrir et de se fermer automatiquement d'une simple pression sur l'écran.

CombairSteamer : le four vapeur

En plus de notre gamme de fours traditionnels, nous proposons des appareils qui combinent à la fois les fonctions d'un four traditionnel et d'un four vapeur. Nos CombairSteamer sont idéals si vous utilisez principalement les modes de cuisson conventionnels mais que vous souhaitez profiter occasionnellement des avantages de la cuisson vapeur. Retrouvez plus d'informations dans la section des fours vapeur.

Dimensions

Les différentes hauteurs permettent de concevoir des cuisines sur mesure et de combiner plusieurs appareils sur un alignement vertical ou horizontal, ou encore de les associer à une cave à vin au sein d'un même élément.

Des programmes éprouvés et innovants

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



Pizza professionnelle : la nouvelle fonction du Comhair V6000 avec pyrolyse

La nouvelle fonction pizza professionnelle, disponible à partir de l'automne 2025 sur tous les fours Comhair V6000 dotés du nettoyage pyrolytique, permet de préparer des pizzas comme dans une véritable pizzeria napolitaine. Grâce à une température de cuisson exceptionnelle de 350°C – bien supérieure à celle des fours encastrables traditionnels – et à un processus de cuisson spécifique, associée au set à pizza, cette fonction garantit des pizzas incomparables, avec une base croustillante et une croûte moelleuse et aérée. De plus, le temps de cuisson est réduit de douze à seulement quatre minutes.



Air chaud éco et Chaleur voûte et sole éco : des fours respectueux de l'environnement

Avec les programmes éco, vous économisez de l'énergie sans compromettre la qualité. Les fonctions Air chaud éco et Chaleur voûte et sole éco sont parfaites pour réaliser de délicieux plats mijotés au four.



Air chaud humide : pour de délicieux plats mijotés

Avec le mode Air chaud humide, l'humidité dégagée par les plats mijotés, les cassolettes et les ratatouilles ne s'échappe pas de l'espace de cuisson, ce qui empêche les aliments de sécher.



PizzaPlus : pour une pâte bien croustillante

Le programme PizzaPlus associe air chaud et chaleur de sole, pour vous permettre de réaliser des pizzas, focaccias, quiches ou bien encore des tartes dorées et croustillantes.



CuissonMatic : pour s'affranchir des réglages manuels

La fonction CuissonMatic est faite pour les chefs néophytes et pour celles et ceux qui ne veulent pas perdre leur temps en méthodes et temps de cuisson. L'appareil sélectionne automatiquement le mode adéquat et règle l'humidité du four ainsi que la bonne température et le temps de cuisson requis. Une innovation rendue possible grâce aux capteurs qui détectent la quantité et la taille des aliments à cuisiner. Vous n'avez aucun souci à vous faire !



Rôtissage doux : pour des viandes tout simplement parfaites

Idéal pour les amateurs de viande grâce à sa nouvelle sonde de température à trois points de mesure, le mode Rôtissage doux cuit la viande à la perfection d'une simple pression sur une touche et permet de la servir au moment voulu.



Retrouvez toutes ces fonctions expliquées sur nos How to vidéo



Des appareils pratiques et faciles à nettoyer

Grâce à leurs caractéristiques, à leur design et aux matériaux utilisés, nos fours (et nos fours vapeur) se nettoient aussi facilement qu'ils s'utilisent. En plus de permettre un nettoyage sans effort, les lignes épurées de la nouvelle gamme Excellence Line mettent à l'honneur l'esthétique et l'ergonomie.

Simplicité d'utilisation

Les plaques et les grilles sont dotées d'un petit rebord à l'avant pour faciliter leur insertion et leur retrait afin d'offrir une sécurité supplémentaire. Nos appareils peuvent également être équipés de rails à extension totale pour empêcher vos plats de se renverser ou de glisser. Il est ainsi possible de faire coulisser la plaque ou la grille complètement hors du four d'une seule main. En plus d'être pratiques pour retourner les aliments ou ajouter des sauces, elles sont très faciles à installer.

La gamme Excellence Line et sa facilité d'entretien

Avec leur façade lisse, les nouveaux fours de la gamme Excellence Line sont dépourvus de bouton de réglage, et les appareils V6000 sont également disponibles sans poignées, sur simple demande. Leur design épuré facilite considérablement le nettoyage extérieur. Les poignées étant réalisées à partir d'un même bloc de métal, la saleté ne risque donc pas de s'accumuler dans les fentes. Les modèles V4000 et V6000 du Comhair sont disponibles avec l'option Pyrolyse (fours autonettoyants).

Si la porte du four est très encrassée, elle peut être démontée et le panneau de verre retiré.

Le retrait de la porte permet également d'accéder plus facilement aux parois intérieures de l'appareil. L'élément chauffant inférieur se trouvant sous la sole du four, la surface est lisse et peut facilement être nettoyée avec un chiffon.

Pyrolyse ou TopClean :

un nettoyage automatique ou assisté

Lorsqu'ils sont équipés d'une fonction pyrolyse, les fours se nettoient presque tout seuls. Avec le programme de nettoyage spécial par pyrolyse, l'espace de cuisson est chauffé à très haute température et les résidus sont réduits en cendres. Il ne reste plus qu'à essuyer les parois avec un chiffon humide.

L'émail brillant résistant, l'élément chauffant inférieur dissimulé et les guides amovibles facilitent le nettoyage. Sur certains appareils, le revêtement high-tech TopClean facilite le nettoyage en limitant l'adhérence des résidus à l'espace de cuisson ou à la plaque à gâteaux. Le revêtement TopClean équipe tous les modèles à partir du niveau de confort V4000.

Comparatif des fours

	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
Page du catalogue	54	56	57
Versions			
Verre miroir noir platinum pearl	● ● ●	● ● ○	● ● ○
AutoDoor	● *		
Éclairage LED halogène	● ○	○ ●	○ ●
Éclairage automatique à la fin du programme	●	●	
Volume de l'espace de cuisson (l) 69 43	● ●	● ●	● ●
Dimensions (cm) 60 45	● ●	● ●	● ●
Classe d'efficacité énergétique	A+	A	A
Nettoyage automatique par pyrolyse	● *	● *	
TopClean	●	●	
Exclusivités V-ZUG			
Climate Control System (CCS)	●		
Sonde d'atmosphère	●		
Rôtissage doux	●	●	
Sonde de température à trois points de mesure	●	●	
Recettes intégrées Favoris EasyCook	● ● ●	● ** ● ●	● ** ● ○
Recettes personnelles (programmable jusqu'à 10 étapes)	●	●	
V-ZUG-Home	●	●	●
Réglages			
Chaleur voûte et sole/humide/éco	●	●	●
Air chaud/humide/éco	●	●	●
Température max. air chaud/chaleur voûte et sole (modèle avec pyrolyse)	280 (300)	280 (300)	280
Pizza Professionnelle (uniquement pour les modèles avec fonction pyrolyse)	350		
PizzaPlus	●	●	●
Gril Gril chaleur tournante	● ●	● ●	● ●
Préchauffage	●	●	●
Chauffe-plats	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Tournebroche	●		
Commande et affichage			
Écran tactile personnalisable avec CircleSlider	●	●	●
Langues	16	16	16
Affichage de l'heure Minuterie	● ●	● ●	● ●
Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver	●	●	●

● = Disponible ○ = non disponible * En option

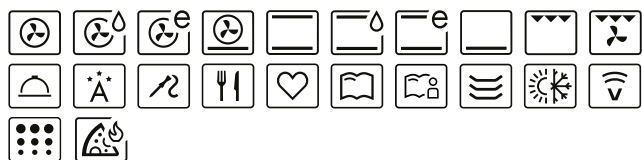
** Livre de recettes non inclus, disponible comme accessoire payant.



Miroir noir

Combair V6000 60P AutoDoor

Fonctions



Caractéristiques

- Four **Pyrolyse sans poignée**
- Capacité : 69 l
- Cavity: Email TopClean
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure & minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- **Eclairage LED**
- **Tournebroche**
- **CuissonMatic**
- **Refroidissement automatique**
- **AutoDoor** : Ouverture/fermeture automatique de la porte
- **Fonction Pizza Professionnelle (350°C)** à partir novembre 2025

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3400 W 16 A



Finition	Numéro d'article
AutoDoor, Pyrolyse	
Miroir noir	2107300007
Miroir Platinum	2107300012



Miroir noir

Combair V6000 60 AutoDoor

Fonctions



Caractéristiques

- Four **sans poignée**
- Capacité : 69 l
- Cavity: Email TopClean
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure & minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- **Eclairage LED**
- **Tournebroche**
- **CuissonMatic**
- **Refroidissement automatique**
- **AutoDoor** : Ouverture/fermeture automatique de la porte

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3400 W 16 A



Finition	Numéro d'article
AutoDoor, TopClean	
Miroir noir	2106800007
Miroir Platinum	2106800012

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 63 (art. nr 1245880).



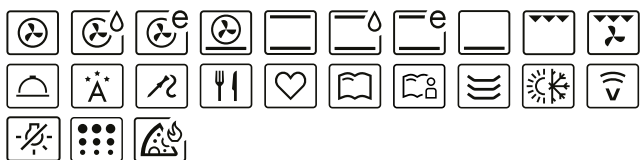
Miroir noir

Miroir Platinum

Miroir Pearl

Combair V6000 60P

Fonctions



Caractéristiques

- Four **pyrolyse**
- Capacité : 69 l
- Cavity: Email TopClean
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure & minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- **Eclairage LED**
- **Tournebroche**
- **CuissonMatic**
- **Fonction Pizza Professionnelle (350°C)** à pd novembre 2025

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3400 W 16 A



Finition

Design poignée, Pyrolyse

Miroir noir	2105700009
Miroir Platinum	2105700019
Miroir Pearl	2105700010



Miroir Platinum

Miroir noir

Combair V6000 60

Fonctions



Caractéristiques

- Four
- Capacité : 69 l
- Cavity: Email TopClean
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure & minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- **Eclairage LED**
- **Tournebroche**
- **CuissonMatic**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3400 W 16 A



Finition

Design poignée, TopClean

Miroir noir	2104700007
Miroir Platinum	2104700012

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 63 (art. nr 1245880).



Miroir noir

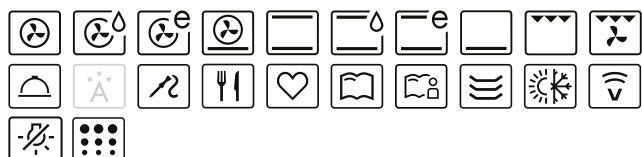


Miroir Platinum



Combair V4000 60P

Fonctions



Caractéristiques

- Four **pyrolyse**
- Capacité : 69 l
- Cavité: Email TopClean
- Affichage graphique en couleurs
-  cran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Livre de recettes en option
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- **EasyCook** avec fonctions de filtration
- **Sonde de température à 3 points**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3400 W 16 A



Finition

Design poignée, Pyrolyse

Miroir noir

Miroir Platinum

Numéro d'article

2105500009

2105500014



Miroir noir



Miroir Platinum



Combair V4000 60

Fonctions



Caractéristiques

- Four
- Capacité : 69 l
- Cavité: Email TopClean
- Affichage graphique en couleurs
-  cran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Livre de recettes en option
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- **EasyCook** avec fonctions de filtration
- **Sonde de température à 3 points**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3400 W 16 A



Finition

Design poignée, TopClean

Miroir noir

Miroir Platinum

Numéro d'article

2104500009

2104500014

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 63 (art. nr 1245880).



Miroir noir



Miroir Platinum



Combair V2000 60

Fonctions



Caractéristiques

- Four
- Capacité : 69 l
- Cavity: Email Brilliant
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Livre de recettes en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm

Raccordement 220-240 V~ 3400 W 16 A



Finition

Numéro d'article

Design poignée, Four standard

Miroir noir

2104300014

Miroir Platinum

2104300015

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 63 (art. nr 1245880).



Miroir noir

Miroir Platinum

Miroir Pearl

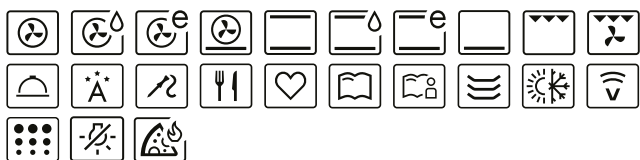


Miroir noir

Miroir Platinum

Combair V6000 45P

Fonctions



Caractéristiques

- Four **pyrolyse**
- Capacité : 43 l
- Cavity: Email TopClean
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- **Eclairage LED**
- **CuissonMatic**
- **Fonction Pizza Professionnelle (350°C)** à partir novembre 2025

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3000 W 16 A



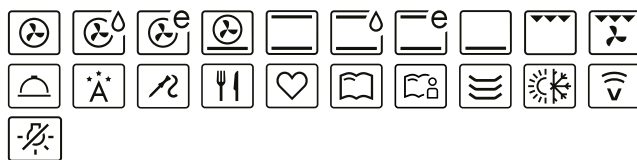
Finition

Numéro d'article

Design poignée, Pyrolyse

Miroir noir	2105900006
Miroir Platinum	2105900016
Miroir Pearl	2105900007

Fonctions



Caractéristiques

- Four
- Capacité : 43 l
- Cavity: Email TopClean
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- **Livre de recettes inclus**
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- **Eclairage LED**
- **CuissonMatic**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3000 W 16 A



Finition

Numéro d'article

Design poignée, TopClean

Miroir noir	2105000006
Miroir Platinum	2105000011

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 63 (art. nr 1245881).



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir noir

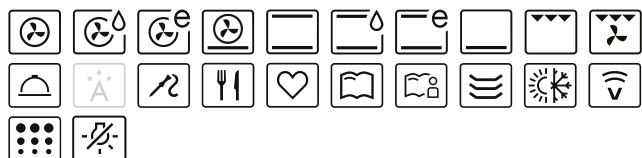


Miroir Platinum



Combair V4000 45P

Fonctions



Caractéristiques

- Four **pyrolyse**
- Capacité : 43 l
- Cavité: Email TopClean
- Affichage graphique en couleurs
-  cran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Livre de recettes en option
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- **EasyCook** avec fonctions de filtration
- **Sonde de température à 3 points**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3000 W 16 A



Finition

Design poignée, Pyrolyse

Miroir noir

Miroir Platinum

Numéro d'article

2105800006

2105800011

Combair V4000 45

Fonctions



Caractéristiques

- Four
- Capacité : 43 l
- Cavité: Email TopClean
- Affichage graphique en couleurs
-  cran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Livre de recettes en option
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- **EasyCook** avec fonctions de filtration
- **Sonde de température à 3 points**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3000 W 16 A



Finition

Design poignée, TopClean

Miroir noir

Miroir Platinum

Numéro d'article

2104900006

2104900011

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 63 (art. nr 1245881).



Miroir noir



Miroir Platinum



Combair V2000 45

Fonctions



Caractéristiques

- Four
- Capacité : 43 l
- Cavity: Email Brilliant
- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Livre de recettes en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 597 x 596 mm

Raccordement 220-240 V~ 3000 W 16 A



Finition

Numéro d'article

Design poignée, Four standard

Miroir noir

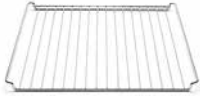
2104800007

Miroir Platinum

2104800008

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire, voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 63 (art. nr 1245881).

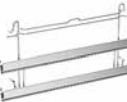
Accessoires Fours

	Description	Référence	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
	Livre de recettes « Cuire au four. Avec la passion du détail. »	1063752	■	●	●
	Kit pizza (plaque à pizza et pelle à pizza), L 431 x P 370 mm	1285190	●	●	●
	Plaque à gâteaux émaillée	K44006			■ (2)
	Plaque à gâteaux avec TopClean	K54000	■ (2)	■ (2)	
	Grille en acier nickelé	K44119	■ (1)	■ (1)	■ (1)
	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	●	●	●
	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	●	●	●
	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	●	●	●
	Set d'équerres	K50572			
	Profil de couverture de panneau 16 mm entre 2 fours, noir (hauteur 10,5 mm)	K37158			
	Profil de couverture de panneau 19 mm entre 2 fours, noir (hauteur 13,5 mm)	K37159			
	Plaque de recouvrement, miroir noir 12.5 x 60cm	K34549			
	Cadre d'adaptation, miroir noir 3.5 x 60cm	K38134			

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

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Description		Référence	Comhair V6000	Comhair V4000	Comhair V2000
	Rails à extension totale Comhair 60, 3 niveaux	1245880	●	●	●
	Rails à extension totale Comhair 45, 2 niveaux	1245881	●	●	●
	Tournebroche avec support	1073540	■		
	Poignée noire, 449 mm	1230756			
	Poignée platinum, 449 mm	1230757			
	Poignée pearl, 449 mm	1230758			

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

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Schémas techniques

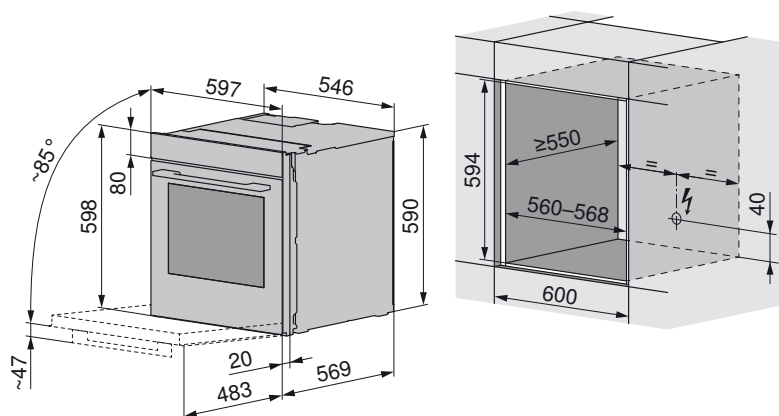
Combair V6000 60/60P,

Combair V4000 60/60P,

Combair V2000 60

Pour les références :

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



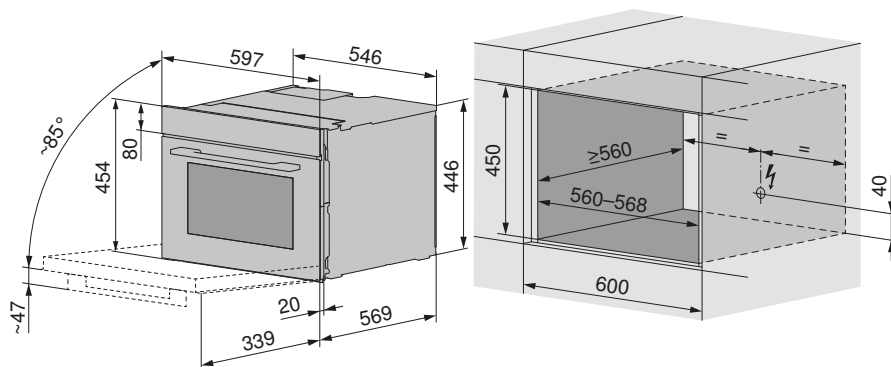
Combair V6000 45/45P,

Combair V4000 45/45P,

Combair V2000 45

Pour les références :

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



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





Fours micro-ondes

Que vous souhaitiez décongeler des aliments surgelés ou préparer un gratin, nos appareils pratiques et polyvalents vous aident dans toutes vos préparations.

Des fours micro-ondes classiques et innovants, pour répondre à tous les besoins

Que vous recherchiez un appareil multifonction ou un micro-ondes classique, vous trouverez dans notre gamme le modèle qui vous convient.

Nouvelle gamme Excellence Line

Avec leurs façades en verre miroir noir ou platinum et leurs panneaux de commande standardisés, les fours micro-ondes de la gamme Excellence Line s'intègrent harmonieusement dans votre cuisine et peuvent aisément être associés à un four vapeur, un four traditionnel, un Coffee-Center ou une cave à vin. L'utilisation est intuitive grâce au CircleSlider révolutionnaire situé au centre du grand écran tactile. Et, chose rare dans l'univers micro-ondes, votre appareil se configure et se lance rapidement, en seulement quelques pressions sur l'écran.

CombiMiwel V4000 45 : un four micro-ondes combiné grand format aux nombreux réglages

D'une hauteur de 45 cm, le nouveau CombiMiwel V4000 propose de nouvelles fonctionnalités et de nouveaux modes combinés pour réchauffer et cuire les aliments. Les fonctions PizzaPlus, Décongélation et Gril avec chaleur tournante garantissent des résultats exceptionnels. La fonction EasyCook et le bouton Favoris rendent l'utilisation particulièrement simple et intuitive.

Des appareils conçus pour communiquer

Nos fours micro-ondes sont équipés d'un module Wi-Fi. Ils peuvent facilement être connectés et utilisés avec l'application V-ZUG-Home. Vous pouvez, par exemple, connaître le temps de cuisson restant depuis votre smartphone. La fonction de sélection d'aliments EasyCook est reprise dans l'application et le mode de cuisson suggéré peut être envoyé directement au four micro-ondes.



Découvrez notre gamme de fours micro-ondes



Une nouvelle génération de fours micro-ondes

Nous avons entièrement revu notre sélection de fours micro-ondes. Avec son panneau en verre miroir au design épuré, notre dernier modèle de la gamme Excellence Line trouvera facilement sa place dans votre cuisine. Que vous prépariez un gratin ou une pizza à pâte fine, nos fours micro-ondes combinés ont le mode qui convient à chaque plat.



La fonction EasyCook pour une préparation simplifiée

La fonction EasyCook vous donne accès à des réglages utiles pour plus d'une centaine d'aliments afin de vous aider à les préparer rapidement et sereinement sans avoir besoin de consulter une recette. Sélectionnez simplement l'aliment souhaité dans l'assistant EasyCook et l'appareil vous proposera une méthode de cuisson appropriée. EasyCook est également disponible dans l'application V-ZUG. Sélectionnez simplement l'aliment souhaité et envoyez la méthode de cuisson suggérée directement au four micro-ondes.



La fonction PizzaPlus : pour une pâte croustillante à souhait

Le CombiMiwel V4000 est doté d'un nouveau plateau tournant émaillé exclusif qui répartit la chaleur uniformément sur la pâte des pizzas et des tartes. Ajoutez une plaque ronde (disponible en accessoire) sur la grille ronde incluse pour apporter encore plus de croustillant.

Comparatif des fours micro-ondes

	CombiMiwell V4000	CombiSteamer V6000 PowerSteamer
Page du catalogue	72	72
Versions		
Verre miroir noir platinum pearl	● ● ○	● ● ●
AutoDoor		● *
Éclairage (LED)	●	●
Volume de l'espace de cuisson (l)	44	41
Possibilité d'éclairage automatique en fin de programme		●
Espace de cuisson inox	●	●
Puissance min. micro-ondes (W)	100	50
Puissance max. micro-ondes (W)	900	1000
Paliers de puissance micro-ondes	17	20
Gril (W)	1750	
Chaleur de sole (W)	600	
Air chaud (W)	1750	2200
Plateau tournant en émail (cm)	36,3 (émail)	
Exclusivités V-ZUG		
Écran tactile avec CircleSlider	●	●
Affichage personnalisable avec apps	●	●
Vacuisine Température précise au degré en mode vapeur		● ●
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)		●
Rôtissage doux		●
Cuisiner Pro		●
Sonde de température à trois points de mesure		●
Electric Steam System (ESS)		●
EasyCook	●	●
V-ZUG-Home	●	●
Réglages		
Micro-ondes avec technologie inverter		●
Micro-ondes standard	●	
Cuisson à la vapeur PowerSteamer Power air chaud + vapeur		● ● ●
Air chaud / avec vapeur / humide / eco	● ○ ○ ○	● ● ● ●
PizzaPlus	●	
Air chaud micro-ondes PizzaPlus micro-ondes Power air chaud	● ● ○	● ○ ●
Gril	●	
Gril chaleur tournante Gril micro-ondes Gril chaleur tournante avec micro-ondes	● ● ●	
Favoris Recettes personnelles Recettes (avec livre de recettes)	● ● ○	● ● ●
Décongélation	●	●
Régénération avec micro-ondes Régénération avec air chaud et vapeur	● ○	● ●
Power Régénération (air chaud + vapeur + micro-ondes) Régénération automatique		● ●
Maintien au chaud		●
Hygiène		●
Bien-être	●	●
Commande et affichage		
Horloge Minuterie	● ●	● ●
Heure de fin	●	●
Langues	16	16
Sécurité enfant	●	●

● = Disponible ○ = non disponible * En option ■ Compris dans la livraison

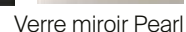


CombiMiwell V4000 45

- Micro-onde combiné grill, air chaud
- Capacité : 44 l
- Cavité en acier inoxydable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage graphique en couleurs
- Charnière en bas
- Puissance du micro-ondes 900 W
- Gril 1750 W
- Plateau tournant émaillé
- Comprend une grille ronde basse et une grille ronde haute, ainsi qu'une cloche en plastique (pour le micro-ondes)

Dimensions (H x L x P)	454 x 598 x 566 mm		
Raccordement	220-240 V~	3600 W	16 A

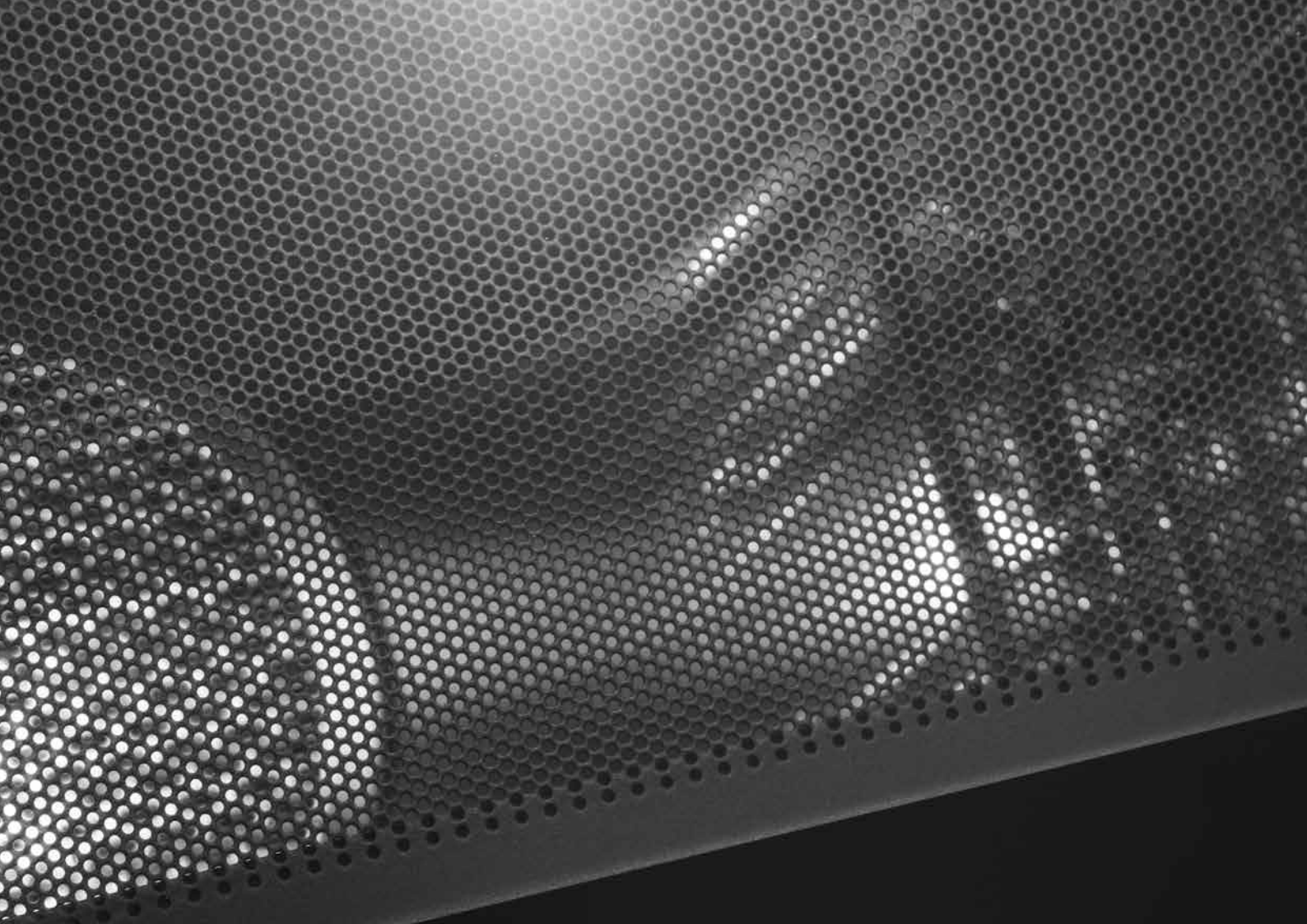
Finition	Numéro d'article
Miroir noir	2402500008
Miroir Platinum	2402500009



CombiSteamer V6000 45M PowerSteam

Voir catalogue page 33 + explications pages 24-25

Également disponible avec AutoDoor (sans poignée).



Équipements et accessoires

			CombiMiwell V4000 45
	Description	Référence	
	Cloche	1134632	■
	Set d'équerres	K50572	●
	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	●
	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	●
	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	●

■ (Quantité) Compris dans la livraison ● Compatible avec l'appareil

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Schémas techniques

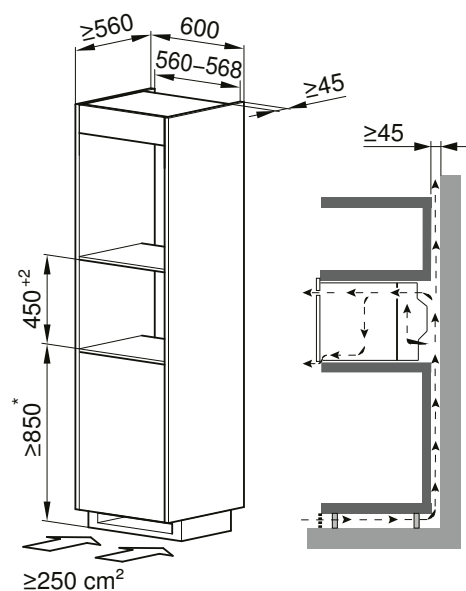
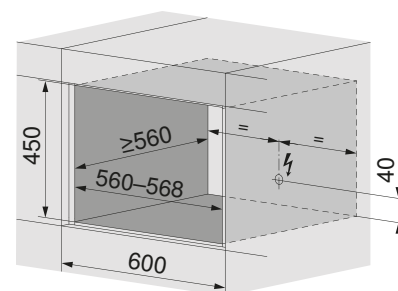
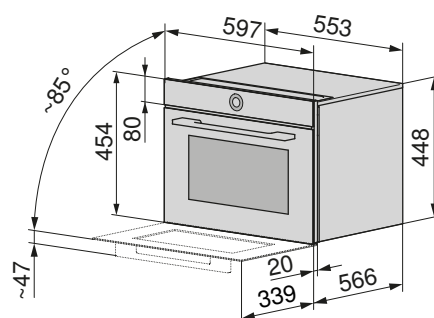
CombiMiwell V4000 45

Hauteur minimale d'installation : une distance de 850 mm entre le sol et le dessous du four micro-ondes doit être respectée.

Pour les références :

2402500008

2402500009



* Hauteur minimale d'installation

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





Tiroirs

Véritables touches de luxe et de confort au quotidien, nos tiroirs de mise sous vide, tiroirs chauffants et tiroirs système complètent idéalement nos fours ou fours vapeur.

Des tiroirs parfaits au quotidien

Pour les chefs amateurs qui aiment s'entourer de tout le confort possible et qui apprécient les petits détails qui font la différence, nos tiroirs de mise sous vide, tiroirs chauffants et tiroirs système sont un véritable atout.

Des tiroirs repensés

Nos tiroirs sont conçus pour être associés à la gamme Excellence Line, auxquels ils s'harmonisent parfaitement. Les façades des tiroirs sont disponibles en verre miroir noir ou platinum. Le noir est un grand classique intemporel, tandis que le platinum s'intègre à merveille dans les cuisines lumineuses. Il est également possible de les intégrer à l'intérieur d'un élément de cuisine. Les tiroirs sont alors totalement dissimulés et ne se voient pas de l'extérieur. Grâce à la technologie TouchControl et au système d'ouverture Push&Pull, les tiroirs sont parfaits dans les cuisines dépourvues de poignées.

Le nouveau tiroir système, qui reprend l'esthétique et la couleur de votre four ou four vapeur, permet de ranger de manière pratique et sobre les plaques de cuisson et autres accessoires.

Les tiroirs chauffants sont de bons compléments d'un four, d'un four vapeur, d'un four vapeur combiné ou d'un Coffee-Center. Grâce à la combinaison d'une plaque chauffante en verre et d'un système à air chaud sophistiqué, la chaleur est parfaitement répartie dans l'ensemble du tiroir. Ce concept peut donc être utilisé pour réchauffer des aliments et des plats.

Le tiroir de mise sous vide est idéal en complément d'un four vapeur combiné. Il permet aux cordons bleus ambitieux de rivaliser avec les chefs professionnels depuis leur cuisine. Le tiroir sert à mettre sous vide des aliments, qui sont ensuite cuits au degré près à l'aide du mode de cuisson sous vide Vacuisine.



Un tiroir pour réchauffer et maintenir au chaud

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

Équipés de la technologie TouchControl, les tiroirs chauffants bénéficient de tous les avantages de notre concept de chauffe optimisé. Les tiroirs peuvent accueillir six couverts et supporter un poids total de 25 kg. L'espace intérieur en vitrocéramique et acier inoxydable permet un nettoyage facile de l'appareil. L'éclairage intérieur assure une visibilité parfaite de leur contenu.

Avec plusieurs dimensions au choix et une façade en verre miroir noir, platinum, pearl ou intégré*, les tiroirs chauffants peuvent être associés à un four vapeur, un four conventionnel ou un Coffee-Center, pour davantage de flexibilité et de commodité. Il est également possible de les intégrer à l'intérieur d'un élément de cuisine. Les tiroirs sont alors totalement dissimulés et ne se voient pas de l'extérieur.

Des fonctions ingénieuses pour embellir le quotidien

Si vous avez l'habitude de faire décongeler des aliments, il vous suffit de régler la durée et la température souhaitées et d'enregistrer ces réglages dans vos favoris. Les tortillas sont

réchauffées en un clin d'œil et à la perfection. La fonction Chauffe-tasses fera quant à elle le bonheur des amateurs de café, qui pourront déguster leur breuvage sans aucune fausse note. Déposez des tranches de fruits sur la grille métallique du tiroir et déshydratez-les pour en faire des fruits secs, ou préparez vos yaourts maison grâce au programme prévu à cet effet. Il est également possible de faire fondre du chocolat, de faire lever de la pâte et de dissoudre de la gélatine rapidement et facilement grâce à la minuterie intégrée.

L'allié des dîners réussis

Les connaisseurs le savent bien : des assiettes chaudes sont le petit détail qui fait la différence. Maintenez-les au chaud dans le tiroir jusqu'au moment du service. Utilisez également le tiroir chauffant pour braiser des pièces de viande de petite ou moyenne taille. Commencez par saisir la viande, puis placez-la dans un plat couvert et faites-la cuire à la perfection dans le tiroir.

* dépendant du modèle

La technologie exclusive de mise sous vide s'invite dans votre cuisine

Le tiroir de mise sous vide permet d'ensacher des aliments, qui pourront ensuite être cuits en douceur avec l'option Vacuisine de votre four vapeur combiné.

Une fois le couvercle du tiroir fermé, l'espace intérieur devient hermétique. La pompe du tiroir aspire l'air jusqu'à ce que la pression négative prédéfinie soit atteinte. Tout l'air présent dans le tiroir et dans le sac est alors totalement aspiré.

Un appareil pratique au quotidien et lors des grandes occasions

Avec sa grande polyvalence, le tiroir de mise sous vide deviendra vite indispensable dans votre cuisine. Il est notamment parfait pour blanchir ou préparer en soupe les légumes de votre jardin, les ensacher dans les portions voulues et les conserver plus longtemps au congélateur, sans aucune perte de qualité. Vous pouvez également ensacher en portions vos viandes achetées en grande quantité. Même les bocaux et les pots à confiture peuvent être mis sous vide dans le tiroir.

Grâce à l'accessoire pour récipients externes, vos denrées fragiles et vos bouteilles se conservent plus longtemps. L'air est extrait des bouteilles d'huile ou de vin pour éviter tout risque d'oxydation. Des récipients de mise sous vide d'autres marques peuvent également être mis sous vide au moyen de cette fonction. Pour une conservation optimale, les aliments mis sous vide doivent être de qualité et placés au réfrigérateur ou au congélateur.

La mise sous vide d'aliments constitue en outre la première étape du mode Vacuisine, qui assure la cuisson sous vide des aliments au degré près dans nos fours CombiSteamer. Les aliments mis sous vide peuvent également être cuits en douceur au bain-marie.

Quatre niveaux de mise sous vide

Contrairement à la plupart des appareils en pose libre, c'est l'intégralité de l'espace intérieur de notre tiroir qui est mis sous vide. Cela permet ainsi d'assurer le conditionnement de liquides tels que les soupes ou les sauces, ou encore d'aliments à forte teneur en liquides.

Notre appareil propose quatre niveaux de mise sous vide : le niveau 0 permet une mise sous vide légère ; le niveau 1 convient aux aliments sensibles à la pression comme les fruits rouges, les soupes, les sauces et les viandes avec beaucoup de marinade ; le niveau 2 convient aux aliments moins sensibles comme les fruits et les poivrons ; le niveau 3 convient aux aliments peu sensibles à la pression comme la viande, les carottes et les fromages à pâte dure.

De nombreuses combinaisons possibles pour votre cuisine

En fonction de votre hauteur de niche, vous pouvez combiner parfaitement votre appareil avec le tiroir qui convient.



906 mm

Combair V6000 60
Tiroir chauffant V4000 31



CombiSteamer V6000 45
Combair V6000 45

CoffeeCenter V6000 45
Tiroir chauffant V4000 31
Tiroir sous vide V6000 14



877 mm

CombiSteamer V6000 60
Tiroir chauffant V4000 28



594 mm

CombiSteamer V6000 45
Tiroir sous vide V6000 14

Tiroir de mise sous vide



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir Pearl



Tiroirs sous vide V6000 14

Fonctions



Caractéristiques

- Push&Pull
- TouchControl
- Revêtement intérieur en acier chromé
- Niveaux de mise sous vide : 4
- Niveaux de mise sous vide en cas de mise sous vide externe : 3
- Adapté aux liquides
- Support pour sachet
- Coulissants télescopiques solides
- Dimensions intérieures (H x L x P): 95 x 350 x 285 mm
- Sacs sous vide inclus :
 - 50 sacs de 180 x 280 mm
 - 50 sacs de 240 x 350 mm

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article
Miroir noir	36004 00003
Miroir Platinum	36004 00004
Miroir Pearl	36004 00005
Entièrement intégrable (Avec la façade de votre choix)	36005 00001

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire voir p 86.

Tiroirs système



Miroir noir



Miroir Platinum



Tiroir système V2000 14

Fonctions



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article
Miroir noir	35005000002
Miroir Platinum	35005000003

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire voir p 86.

Tiroirs chauffants



Miroir noir

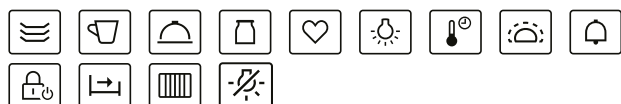


Miroir Platinum



Tiroir chauffant V4000 31

Fonctions



Caractéristiques

- Push&Pull
- TouchControl
- Revêtement intérieur en acier chromé
- Capacité vaisselle de table : 20
- Capacité assiettes : 40
- Thermostat électronique
- Nombre de niveaux de température : 6
- Fond avec plateau chauffant en verre trempé
- Eclairage intérieur
- Mode Shabbat
- FunctionLight
- **Grille pour placer les plats en hauteur**
- Dimensions intérieures (H x L x P) : 236 x 515 x 457 mm

Informations sur l'appareil

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

Finition

Miroir noir
 Miroir Platinum

Numéro d'article

3403100002
3403100003



Miroir noir

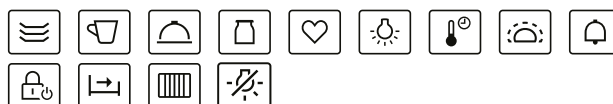


Miroir Platinum



Tiroir chauffant V4000 28

Fonctions



Caractéristiques

- Push&Pull
- TouchControl
- Revêtement intérieur en acier chromé
- Capacité vaisselle de table : 20
- Capacité assiettes : 40
- Thermostat électronique
- Nombre de niveaux de température : 6
- Fond avec plateau chauffant en verre trempé
- Eclairage intérieur
- Mode Shabbat
- FunctionLight
- **Grille pour placer les plats en hauteur**
- Dimensions intérieures (H x L x P) : 236 x 515 x 457 mm

Informations sur l'appareil

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

Finition

Miroir noir
 Miroir Platinum

Numéro d'article

3403000002
3403000003

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire voir p 86.



Miroir noir

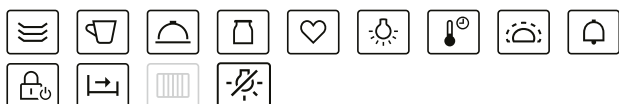


Miroir Platinum



Tiroir chauffant V4000 22

Fonctions



Caractéristiques

- Push&Pull
- TouchControl
- Revêtement intérieur en acier chromé
- Capacité vaisselle de table : 15
- Capacité assiettes : 30
- Thermostat électronique
- Nombre de niveaux de température : 6
- Fond avec plateau chauffant en verre trempé
- Eclairage intérieur
- Mode Shabbat
- FunctionLight
- Dimensions intérieures (H x L x P) : 174 x 515 x 457 mm

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article
Miroir noir	3402900002
Miroir Platinum	3402900003



Miroir noir



Miroir Platinum

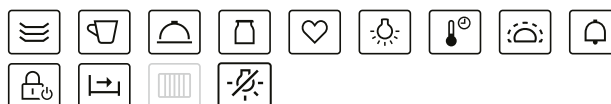


Miroir Pearl



Tiroir chauffant V4000 14

Fonctions



Caractéristiques

- Push&Pull
- TouchControl
- Revêtement intérieur en acier chromé
- Capacité vaisselle de table : 6
- Capacité assiettes : 14
- Thermostat électronique
- Nombre de niveaux de température : 6
- Fond avec plateau chauffant en verre trempé
- Eclairage intérieur
- Mode Shabbat
- FunctionLight
- Dimensions intérieures (H x L x P) : 98x515x457 mm

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article
Miroir noir	3402600003
Miroir Platinum	3402600004
Miroir Pearl	3402600005
Entièrement intégrable (Avec la façade de votre choix)	3402700001

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire voir p 86.

Accessoires tiroirs chauffants et tiroirs de mise sous vide

Description	Référence	Tiroir de mise sous vide V6000 14	Tiroir chauffant V4000 28	Tiroir chauffant V4000 31
 Sachets de mise sous vide, 50 pièces, 180 x 280 mm (sans BPA)	1012506	■ (1)		
 Sachets de mise sous vide, 50 pièces, 240 x 350 mm (sans BPA)	1012507	■ (1)		
 Tampons d'étanchéité pour Vacuisine avec sonde de température, 1 rouleau de 100 cm	1029496	●		
 Grille pour tiroirs chauffants 283 et 312	1045990		■ (1)	■ (1)
 Brochure Vacuisine – Recettes inspirantes de grands chefs et tout ce qu'il faut savoir sur Vacuisine (cuisson sous vide)	1029753	●		
 Set d'équerres	K50572			

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

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

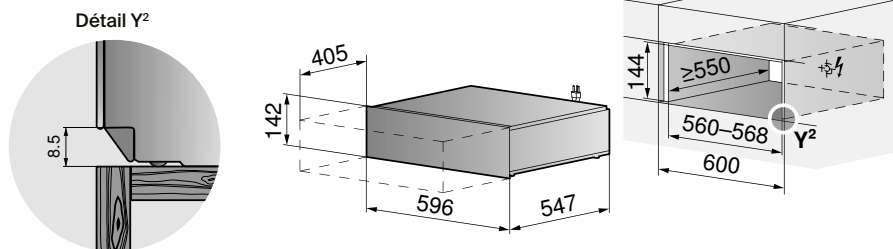
Schémas techniques

Tiroir de mise sous vide V6000 14

Installation indépendante,
verre miroir noir, platinum
Pour les références :

3600400003

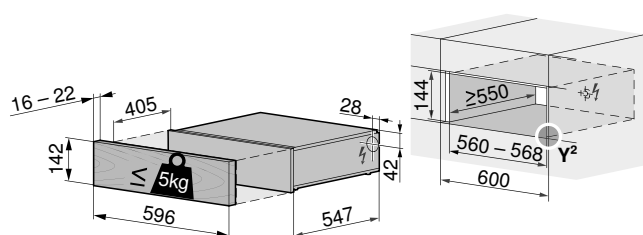
3600400004



Tiroir de mise sous vide V6000 14

Installation indépendante, 100% intégrée
Pour les références :

3600500001

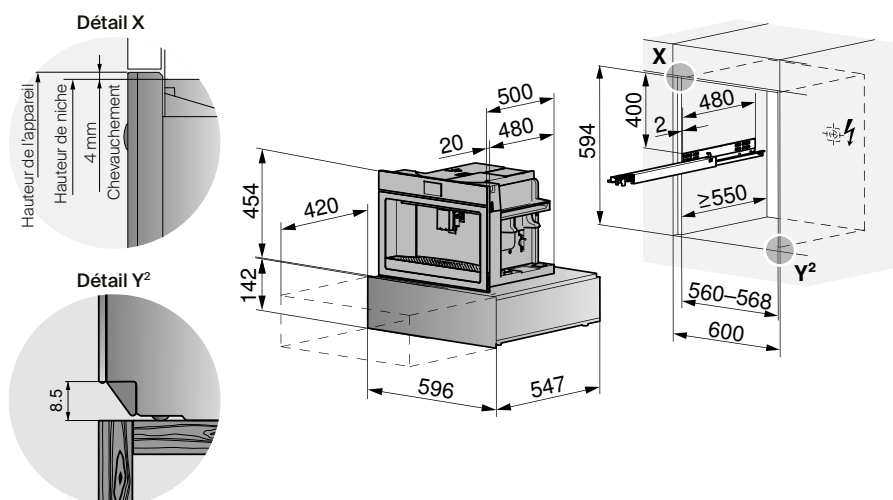


Tiroir V2000 14

Associé au Coffee-Center V6000 45
en verre miroir noir ou platinum
Pour les références :

3500500002

3500500003



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

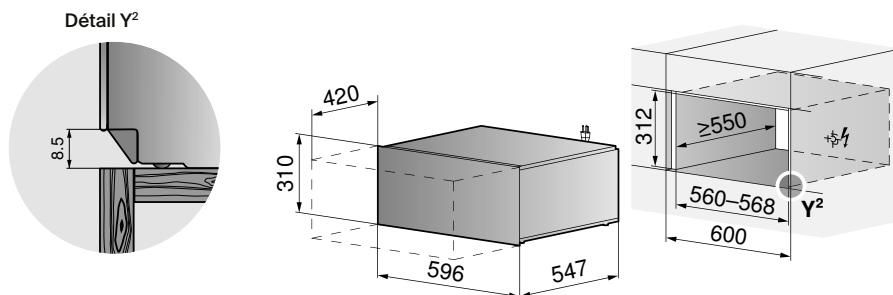


Tiroir chauffant V4000 31

Installation indépendante,
verre miroir noir ou platinum
Pour les références :

3403100002

3403100003

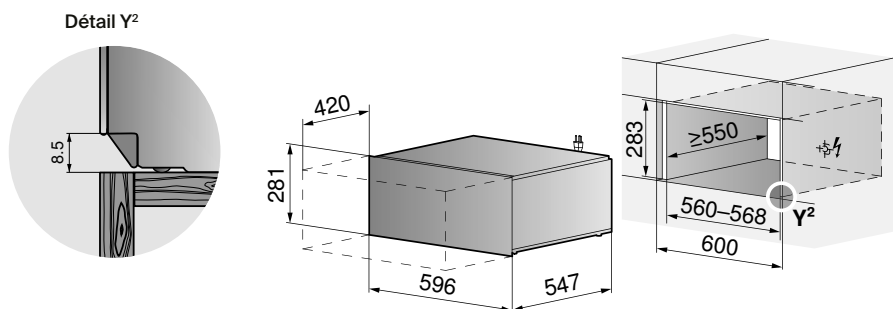


Tiroir chauffant V4000 28

Installation indépendante,
verre miroir noir ou platinum
Pour les références :

3403000002

3403000003

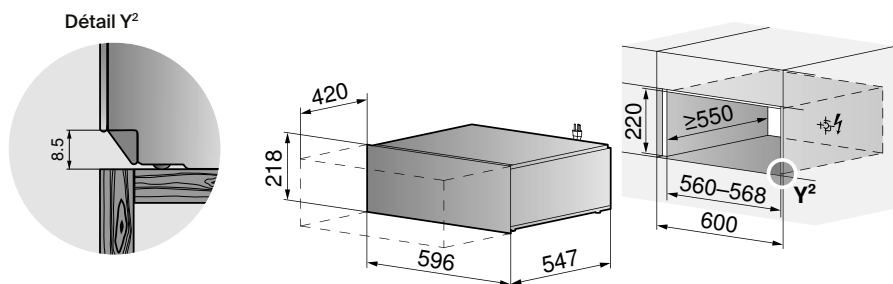


Tiroir chauffant V4000 22

Installation indépendante,
verre miroir noir ou platinum
Pour les références :

3402900002

3402900003



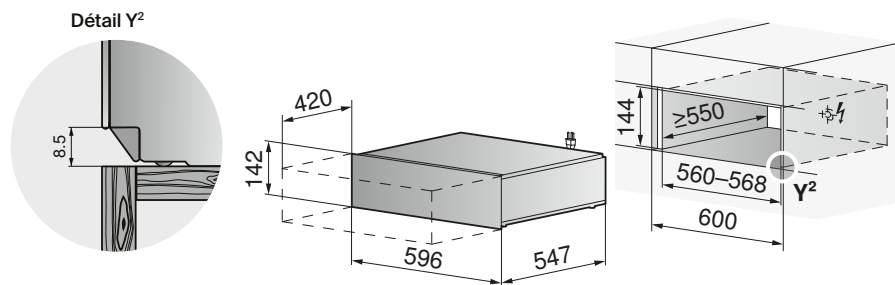
Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.

Tiroir chauffant V4000 14

Installation indépendante,
verre miroir noir ou platinum
Pour les références :

3402600003

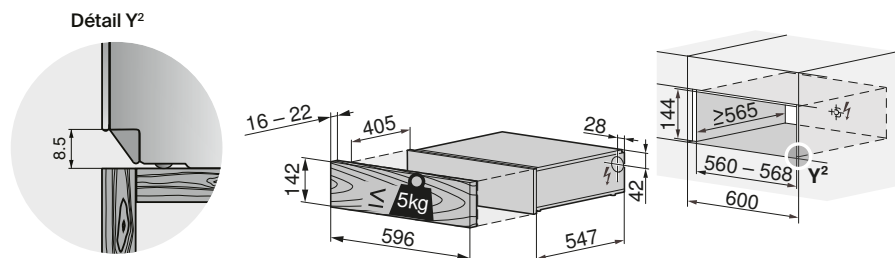
3402600004



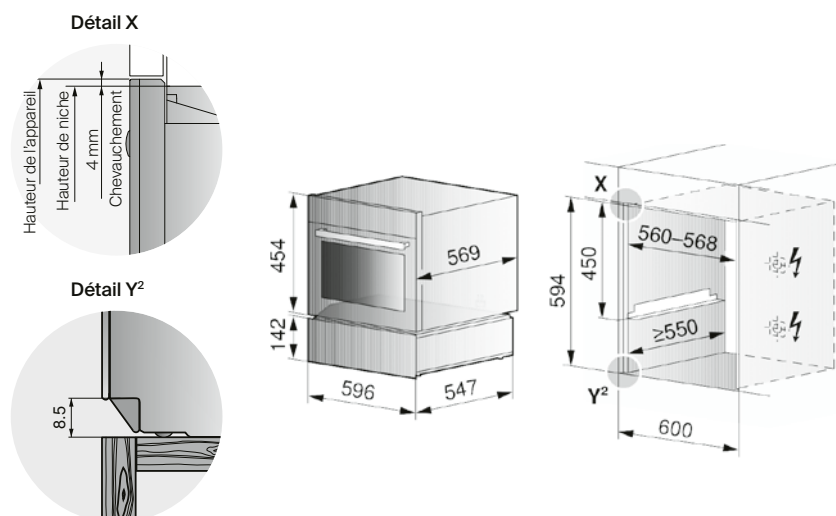
Tiroir chauffant V4000 14

Installation indépendante, 100% intégrée
Pour les références :

3402700001



Utilisez un set d'équerres (réf K50572)
pour placer 2 appareils l'un au dessus de
l'autre dans 1 niche.



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





Coffee-Centers

Du ristretto, espresso, cappuccino, café latte au flat white, nos Coffee-Centers répondent à toutes les envies des amateurs de ce breuvage corsé.

Le plaisir d'un café parfait

Avec son broyeur de haute qualité et sa pression parfaite, le Coffee-Center V6000 45 fera le bonheur des apprentis baristas. Cinq intensités de café préréglables, allant d'extra doux à très corsé, et cinq volumes de tasse vous permettent de réaliser une préparation exactement à votre goût. La température peut également être paramétrée comme vous le souhaitez. Il est en outre possible d'enregistrer jusqu'à six profils utilisateur, pour permettre aux différents membres de la famille de déguster leur café comme ils l'aiment.

Un nouveau design et une utilisation intuitive

Le Coffee-Center s'harmonise à merveille avec la gamme Excellence Line et s'associe parfaitement avec nos fours, fours vapeur et caves à vin de nouvelle génération. Le Coffee-Center est disponible avec une façade verre miroir noir ou platinum. Le noir est un grand classique intemporel, tandis que le platinum s'intègre à merveille dans les cuisines lumineuses. L'écran graphique intuitif facilite grandement l'utilisation de l'appareil. Du ristretto, espresso, espresso macchiato, doppio, cappuccino, flat white, café latte au latte macchiato, le Coffee-Center répond à toutes les envies des amateurs de café. La taille et l'intensité de toutes les spécialités peuvent être personnalisées et enregistrées dans les favoris.



Découvrez notre machine à café automatique

Trois types de mousse au choix

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

Nettoyage automatique

Le CoffeeCenter V6000 présente un programme de nettoyage et de détartrage automatiques. Les éléments internes du thermo-réservoir de lait ont été conçus pour passer au lave-vaisselle. L'appareil assure également le nettoyage des circuits du mousser de lait par une simple pression sur le bouton correspondant.



Coffee-Centers



Miroir noir



Miroir Platinum



Coffee-Center V6000 45

Fonctions



Caractéristiques

- Variantes de cafés supplémentaires:
 - Ristretto
 - Doppio
 - Long
 - Americano
 - Espresso macchiato
 - Flat white
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Pression 15 bar
- Profils utilisateurs : 7
- Rails télescopiques soft closing/opening
- Degré de mouture réglable : 13
- Programmation de la température de percolation
- Programme de nettoyage intégré
- Détartrage guidé
- Réservoir d'eau : 2,3l
- Capacité réservoir à grains de café : 350 g
- Capacité bac de récupération du marc : 14
- Eclairage LED
- Touche de sélection café en poudre/en grains
- Buse de sortie réglable en hauteur (85-140 mm)
- Chauffe tasses

Informations sur l'appareil

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



64 kWh/a

Finition	Numéro d'article
Miroir noir	2500500003
Miroir Platinum	2500500005



Accessoires pour Coffee-Centers

Description		Référence	Coffee-Center V6000 45
	Détartrant EcoDecalk Mini, 2 x 100 ml	1277084	
	Filtre à eau pour Coffee-Centers	1091437	

● Compatible avec l'appareil

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

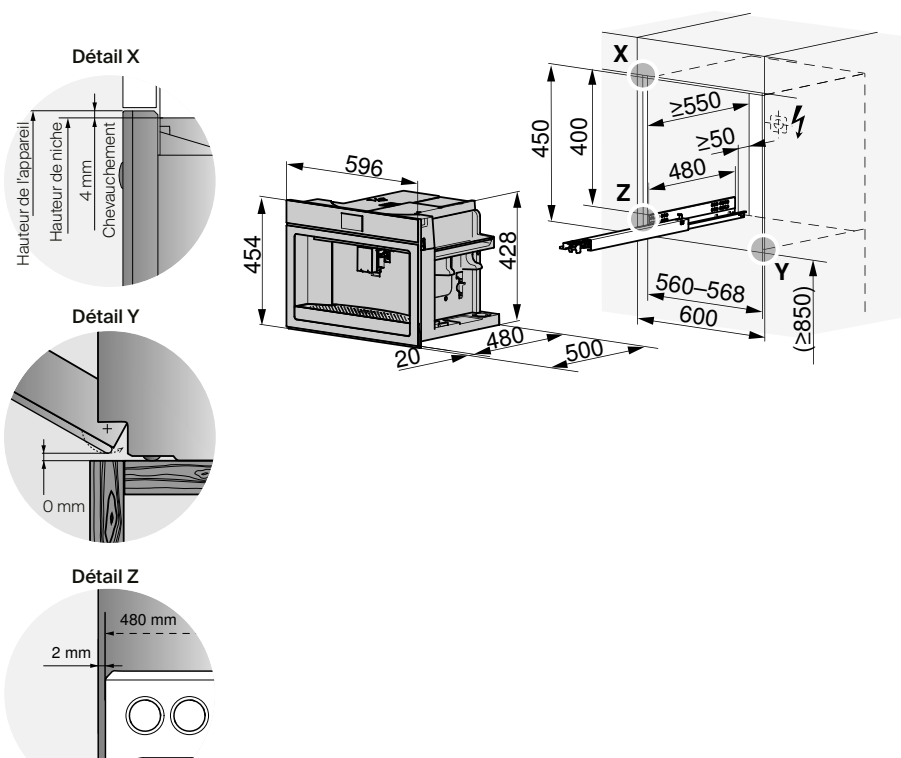
Schémas techniques

Coffee-Center V6000 45

Pour les références :

2500500003

2500500005



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





Tables de cuisson

Nos tables de cuisson combinent des technologies innovantes pour une vitesse de cuisson optimale tout en précision et légèreté. De plus, elles se distinguent par leur conception simple et leurs lignes épurées.

La table de cuisson du futur

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

La popularité grandissante de l'induction

Les avantages de l'induction séduisent de plus en plus d'utilisateurs. Les aliments sont chauffés en un temps record, la consommation d'énergie limitée, la sécurité optimale et la facilité de nettoyage incomparable.

Plusieurs fonctions pratiques permettent également de garder les aliments au chaud ou de les faire fondre. Nos tables de cuisson à induction peuvent en outre être connectées à votre réseau Internet sans fil.

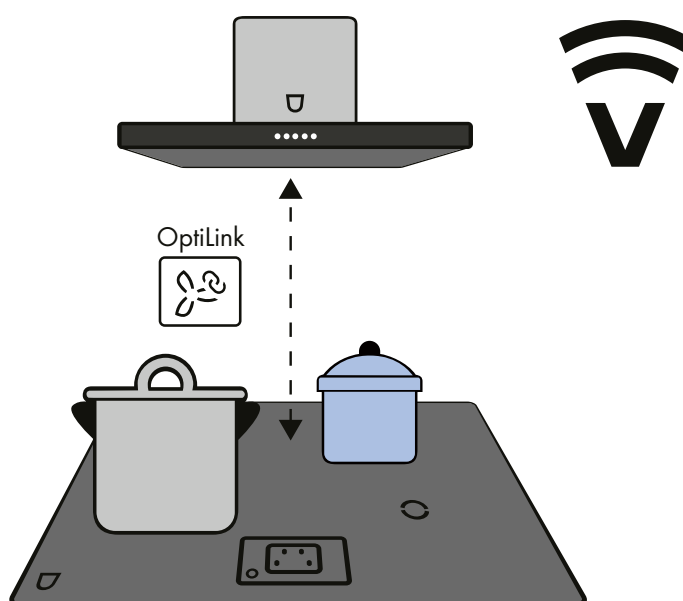
Des appareils connectés

Nos tables de cuisson et nos hottes équipées de la technologie OptiLink communiquent entre elles. La hotte s'ajuste automatiquement en fonction des opérations de cuisson.

Une cuisson sans effort avec OptiLink

Cuisiner n'a jamais été aussi facile. Grâce à la fonction OptiLink, la hotte communique avec la table de cuisson pour ajuster la puissance d'aspiration selon les besoins.

Aspiration trop bruyante, trop faible ou trop importante, voire hotte tout bonnement inutilisée : lorsque nous cuisinons, nous avons tendance à nous concentrer exclusivement sur nos poêles et nos casseroles, en négligeant notre hotte. Les modèles de tables de cuisson et de hottes aspirantes équipés de la fonction OptiLink permettent de répondre à cette problématique.



Cuisson connectée

La fonction OptiLink vous assiste dans la préparation de vos plats.

Une table de cuisson pour répondre à toutes les aspirations

Avec notre nouvelle gamme d'appareils, nos tables de cuisson répondent à toutes vos aspirations. Qu'il s'agisse d'une table de cuisson à induction moderne ou d'une table de cuisson équipée d'une hotte, tous nos appareils sont intuitifs et séduisent les esthètes les plus avertis.

Nos nouveaux appareils sont visuellement majestueux, jusque dans les moindres détails. Leur design reprend maintenant celui de la gamme Excellence Line, pour vous permettre d'associer en parfaite harmonie ces appareils de nouvelle génération dans votre cuisine.

CookTop

Induction

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

CombiCookTop

La gamme CombiCookTop propose des tables de cuisson à induction équipées d'une hotte dissimulée dans la plaque en verre. Les vapeurs aussitôt générées sont aspirées par la hotte. Les deux zones de cuisson à induction de la CombiCookTop V4000 (ZoneFlex) reconnaissent automatiquement la taille et la position des casseroles. L'utilisation de l'écran graphique tactile est intuitive.



Induction : zones fixes ou flexibilité maximale

La modernité de l'induction répond à toutes les exigences. Avec la nouvelle technologie ZoneFlex de nos tables à induction, vous pouvez tout autant cuisiner sur des zones prédéterminées que sur l'ensemble de la surface.

Induction standard : zones de cuisson fixes

Avec une table de cuisson classique, l'inducteur dicte la position des zones de cuisson. Les zones de cuisson rondes peuvent s'adapter au diamètre maximal de la casserole. Les tables à induction standard ont l'avantage d'être robustes, d'offrir une bonne répartition de la chaleur et d'être simples à utiliser.

MaxiFlex : une flexibilité partielle grâce à la fonction bridge manuelle

La technologie MaxiFlex de nos tables à induction offre un peu plus de flexibilité. Leurs zones de cuisson peuvent s'adapter à la taille de la casserole, dans la limite de leur diamètre maximal. Il est toutefois possible d'associer manuellement deux inducteurs sur la table de cuisson pour former un réseau baptisé « bridge ». La proximité des inducteurs permet une meilleure transmission de la chaleur.

ZoneFlex : une grande flexibilité grâce à la fonction bridge intelligente

La nouvelle technologie d'induction ZoneFlex offre une flexibilité inégalée pour la cuisson. Chaque zone de cuisson est équipée de quatre inducteurs ZoneFlex. Ceux-ci reconnaissent automatiquement la taille et la position de la casserole et s'associent automatiquement pour former un bridge. Ainsi, la table de cuisson peut aussi bien accueillir une cocotte que deux casseroles. Les casseroles peuvent être déplacées dans la zone de cuisson

sans perdre le niveau de puissance préréglé. Cette fonction mémoire et l'attribution automatique au slider de la combinaison d'inducteurs ainsi définie facilitent l'utilisation de la table de cuisson. Vous pouvez à tout moment adapter manuellement l'attribution des inducteurs. L'optimisation de la distribution de chaleur accélère le processus de cuisson et assure une cuisson plus uniforme par rapport à une table de cuisson à zones fixes.

Les tables de cuisson ZoneFlex sont disponibles sur nos nouveaux modèles CookTop V4000 et CombiCookTop V4000.

FullFlex : flexibilité maximale en termes de dimensions et de position

Avec la table de cuisson à induction FullFlex, les zones de cuisson prédéterminées disparaissent pour le plus grand bonheur de tous ceux qui souhaitent bénéficier d'une modularité maximale. Elle est en effet équipée de 48 inducteurs ultramodernes qui détectent automatiquement la position et les dimensions de l'ustensile de cuisson. Vous pouvez ainsi placer jusqu'à six poêles ou casseroles sur la surface vitrée. La fonction Mémoire permet en outre de les déplacer selon vos besoins, sans pour autant perdre les réglages programmés. Les nouvelles tables de cuisson à induction FullFlex sont équipées d'un écran graphique couleur à commande tactile qui affiche toutes les informations nécessaires.

Esthétique raffinée pour une cuisine créative qui s'adapte à vos envies

La technologie d'induction ZoneFlex de la nouvelle CookTop V4000 redéfinit la modularité des zones de cuisson. En outre, ses nouvelles commandes par slider multiple sont élégantes et simples à utiliser.

Modularité

La nouvelle CookTop V4000 est équipée de deux zones de cuisson modulaires. Grâce à leur technologie d'induction innovante ZoneFlex, les zones de cuisson s'adaptent intelligemment aux dimensions et à la position des ustensiles de cuisson. La fonction bridge s'active automatiquement et les casseroles peuvent être librement déplacées dans la zone de cuisson sans perdre le niveau de puissance préréglé. La technologie ZoneFlex vous permet de cuisiner plus rapidement et uniformément sur une plus grande surface. Des ustensiles de cuisson de toutes tailles peuvent être positionnés sur les deux zones de cuisson.

Minimalisme

Avec sa surface en vitrocéramique quasi exempte d'inscriptions et ses deux commandes par slider multiple qui s'illuminent uniquement lorsqu'ils sont utilisés, la CookTop V4000 ajoute une touche d'élégance et de modernité qui s'intègre harmonieusement dans le décor de votre cuisine. Les commandes par slider multiple indiquent clairement les segments actifs en fonction de la position des casseroles. Une fois l'appareil éteint, seuls la commande tactile on/off, les commandes discrètes et le logo V-ZUG restent visibles.

Puissance

Avec une puissance maximale de 3 700 watts par zone, la cuisson des aliments est rapide. Grâce à sa technologie à induction ultraperformante, la CookTop V4000 utilise moins d'énergie qu'une table de cuisson conventionnelle.

Le revêtement **OptiGlass** protège la plaque vitrocéramique des rayures. L'appareil dispose également de la fonction OptiLink qui permet d'ajuster la puissance d'aspiration de la hotte lors de la cuisson. La CookTop V4000 existe en deux largeurs : 60 et 80 cm.

Différentes possibilités d'encastrement

Nos tables de cuisson sont disponibles en version DualDesign.

Celles disposant du revêtement OptiGlass sont d'une solidité à toute épreuve.

DualDesign : une intégration pratique et esthétique

Certains modèles de tables de cuisson sont disponibles en version DualDesign et peuvent ainsi être encastrés à fleur ou posés. La version à poser est équipée d'un bord en verre mince mais robuste. Le modèle encastrable à fleur peut quant à lui être intégré à n'importe quel plan de travail, sans créer de rupture. Le même appareil peut ainsi être installé de deux façons différentes.

OptiGlass

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



DualDesign (version à poser)



DualDesign (version encastrable à fleur)

Slider unique ou slider multiple pour une cuisson sous contrôle

Après avoir sélectionné votre table de cuisson, choisissez votre concept de commandes, votre design et votre type d'encastrement.

Sur les tables de cuisson équipées de la technologie ZoneFlex, le slider multiple est associé à des témoins qui s'allument uniquement lorsque l'appareil est en marche. L'utilisation est conviviale grâce à l'affichage clair des zones de cuisson actives.

Les tables de cuisson équipées de la technologie FullFlex disposent d'un écran graphique tactile de 7 pouces. L'écran épuré avec ses sliders et ses icônes vous permet de mieux maîtriser votre cuisson. Le fonctionnement est simple et intuitif.

Les commandes des tables de cuisson autonomes se trouvent directement sur l'appareil et sont

équipées d'un slider unique ou multiple. Avec le slider unique, vous commencez par choisir la zone de cuisson avant de piloter la table de cuisson indirectement depuis l'écran. Avec le slider multiple, vous disposez d'une commande individuelle et directe pour chaque zone de cuisson.

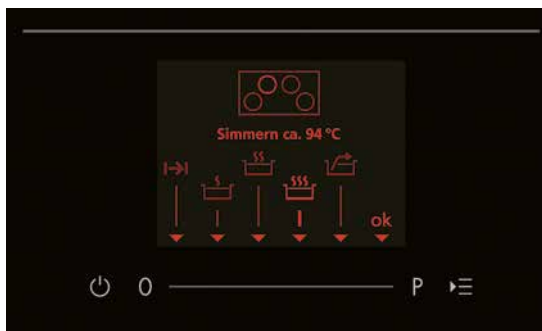
Le Touch graphic display qui équipe le CombiCookTop réagit rapidement et offre une interface utilisateur ludique, avec une sélection directe des zones de cuisson via un curseur unique. Il est positionné au centre de la table de cuisson et se trouve donc en dehors des zones de chaleur. Il devient quasiment invisible lorsque la table est éteinte.



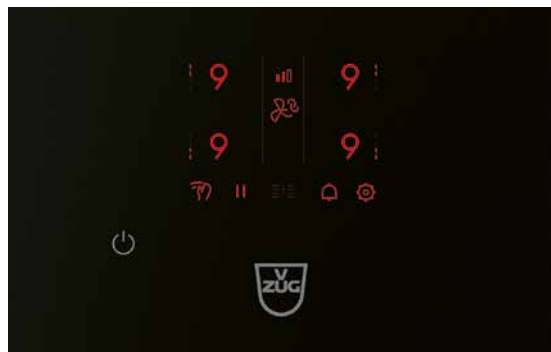
Commande par ZoneFlex



Commande par slider multiple



Commande par slider unique



Écran graphique tactile



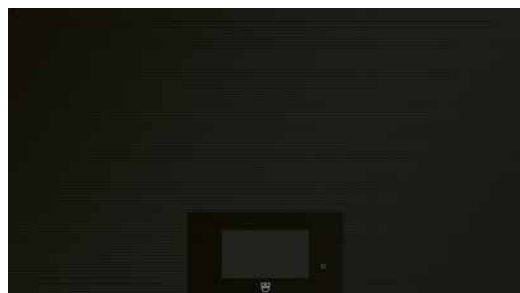
Écran graphique couleur à commande tactile

Comparatif des tables de cuisson à induction

		CookTop V6000 i906 FullFlex	CookTop V6000 i905	CookTop V4000 i904	CombiCookTop V4000	CombiCookTop V2000	CookTop V4000 i804	CookTop V2000 i804	CookTop V6000 i705 FullFlex	
	Largeur en cm		90			80			70	
	Page du catalogue	110	111	111	112	112	113	113	110	
Versions										
DualDesign (à poser ou encastrable à fleur)		•	•	•	•	•	•	•	•	
OptiGlass			•		•		•	•		
Réglages										
Nombre de zones de cuisson		6	5	4	4	4	4	4	5	
Nombre de zones PowerPlus		6	5	4	4	4	4	4	5	
Fonction bridge			•		•		•	•		
Fonction bridge automatique		•			•		•		•	
Fonction Mémoire		•			•		•		•	
Détection automatique des casseroles		•			•		•		•	
Commande/entretien										
Sélection directe/slider multiple			•	•			•			
Slider unique		•			•	•		•	•	
Écran couleur TFT		•							•	
Écran graphique tactile					•	•				
Écran graphique								•		
V-ZUG-Home		•							•	
OptiLink			•		•	•	•			
Minuterie		•	•	•	•	•	•	•	•	
Arrêt automatique		•	•	•	•	•	•	•	•	
Touche Pause		•	•	•	•	•	•	•	•	
Booster automatique			•	•	•	•	•	•		
Fonction Eau frémissante		•	•	•	•	•	•	•	•	
Touche de protection pour le nettoyage		•	•	•	•	•	•	•	•	
Fonction de restauration		•	•	•	•	•	•	•	•	
Large espacement des zones de cuisson			•	•	•	•	•	•		
Fonction Maintien au chaud		•	•	•	•	•	•	•	•	
Temps de réaction rapide		•	•	•	•	•	•	•	•	
Sécurité enfant		•	•	•	•	•	•	•	•	



reddot award 2019
winner



CookTop V6000 i906 FullFlex

Fonctions



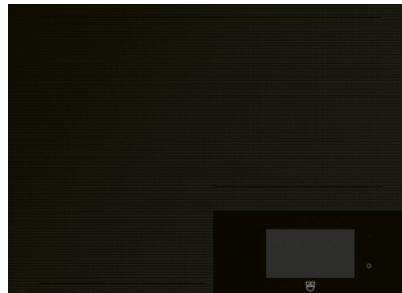
Caractéristiques

- Table de cuisson FullFlex avec 48 inducteurs
- Puissance max. 11100 W
- Surface de cuisson flexible
- Nombre max. d'articles pour la cuisine : 6
- Détection de récipient à partir de 11 cm
- **Noir** avec revêtement anti-griffes
- Niveaux de puissance : 18
- Pack sécurité
- Affichage graphique en couleurs à commande tactile
- Slider simple
- Connexion Wi-Fi à l'application V-ZUG Home
- **Inclus : Teppan Yaki - Ref. 1037885**
(voir accessoires page 117)

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	897 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 3N~	11100 W	16 A
	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 90 cm	
DualDesign	3113400003



CookTop V6000 i705 FullFlex

Fonctions



Caractéristiques

- Table de cuisson FullFlex avec 32 inducteurs
- Puissance max. 7400 W
- Surface de cuisson flexible
- Nombre max. d'articles pour la cuisine : 5
- Détection de récipient à partir de 11 cm
- **Noir** avec revêtement anti-griffes
- Niveaux de puissance : 18
- Pack sécurité
- Affichage graphique en couleurs à commande tactile
- Slider simple
- Connexion Wi-Fi à l'application V-ZUG Home
- **Inclus : Teppan Yaki - Ref. 1037885**
(voir accessoires page 117)

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	691 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 70 cm	
DualDesign	3113200003

Le montage d'une **Plaque de ventilation avec profilé** en dessous d'une plaque FullFlex est **absolument obligatoire**.
Voir accessoires p 117.



CookTop V6000 i905

Fonctions



Caractéristiques

- Table de cuisson MaxiFlex
- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Avec une zone de cuisson de 28 cm
- Zones de cuisson : 5
- Détection de récipient à partir de 11 cm
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- **OptiLink**
- **Bridge possible**

Informations sur l'appareil

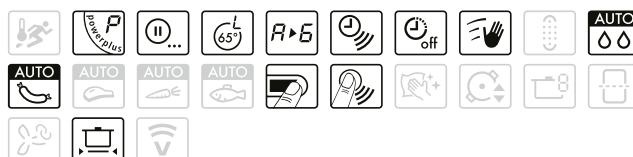
Dimensions (L x P)	897 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 3N~	11100 W	16 A
	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 90 cm, OptiGlass	
DualDesign	3111400008



CookTop V4000 i904

Fonctions



Caractéristiques

- Table de cuisson panoramique
- Puissance max. par zone de cuisson:
3000 W à l'avant, 3700 W à l'arrière
- Zones de cuisson : 4
- Détection de récipient à partir de 11 cm
- BlackDesign
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	880 x 380 mm/R2		
Raccordement	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 90 cm	
DualDesign	3114200001



CombiCookTop V4000 i804

Fonctions du plan de cuisson



Fonctions de la hotte



Caractéristiques

- Table de cuisson ZoneFlex **avec hotte aspirante intégrée**
- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- **ZoneFlex avec Bridge automatique**
- Zones de cuisson : 4
- **Détection automatique du récipient à partir de 11 cm**
- Niveaux de puissance : 9 + i
- Ecran tactile graphique en couleur
- Slider simple
- **OptiLink**
- Raccordement pour contacteur de fenêtre
- Capacité d'absorption de liquide de la cassette filtrante à filtres métalliques à graisse : 175 ml
- Bac collecteur avec capacité d'absorption de liquide : 350 ml
- Cassette filtrante à filtres métalliques à graisse lavable en machine
- Débit d'air / niveau maximum : 526 / 605 m³/h
- Niveau sonore en mode évacuation: 34 à 67 dB(A) - 70 en intensif
- Niveau sonore en mode recyclage: De 32 à 61dB(A) - 66 en intensif
- **OptiGlass**

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	761 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Finition

Norme largeur 80 cm, OptiGlass

DualDesign 3109600001

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus 1155757

Accessoires spéciaux pour le mode de recyclage d'air non guidé

Raccordement télescopique court 1157471

Raccordement télescopique long 1157472

Autres accessoires page 156 et 165



CombiCookTop V2000 i804

Fonctions du plan de cuisson



Fonctions de la hotte



Caractéristiques

- Table de cuisson **avec hotte aspirante intégrée**
- Puissance max. zone de cuisson
2 x 3000 W, 1 x 3500 W, 1 x 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- Détection de récipient à partir de 11 cm
- Niveaux de puissance : 9 + i
- Ecran tactile graphique en couleur
- Slider simple
- **OptiLink**
- Raccordement pour contacteur de fenêtre
- Capacité d'absorption de liquide de la cassette filtrante à filtres métalliques à graisse : 175 ml
- Bac collecteur avec capacité d'absorption de liquide : 350 ml
- Cassette filtrante à filtres métalliques à graisse lavable en machine
- Débit d'air / niveau maximum : 526 / 605 m³/h
- Niveau sonore en mode évacuation: 34 à 67 dB(A) - 70 en intensif
- Niveau sonore en mode recyclage: De 32 à 61dB(A) - 66 en intensif
- **BlackDesign**

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	761 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Finition

Norme largeur 80 cm

DualDesign 3109500001

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus 1155757

Accessoires spéciaux pour le mode de recyclage d'air non guidé

Raccordement télescopique court 1157471

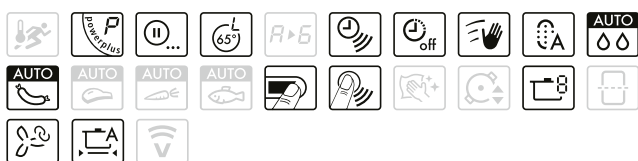
Raccordement télescopique long 1157472

Autres accessoires page 156 et 165



CookTop V4000 i804

Fonctions



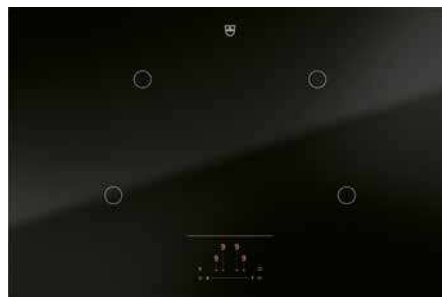
Caractéristiques

- Table de cuisson avec deux zones flexibles ZoneFlex
- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- **Détection automatique de récipient à partir de 11 cm**
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- **ZoneFlex avec fonction bridge automatique**
- **OptiLink**
- **Fonction mémoire**

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	761 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 80 cm, OptiGlass DualDesign	3115800001



CookTop V2000 i804

Fonctions



Caractéristiques

- Table de cuisson MaxiFlex
- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- Détection de récipient à partir de 11 cm
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- Slider simple
- **MaxiFlex: Liaison des zones possible manuellement**

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	761 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 80 cm, OptiGlass DualDesign	3114600002



CookTop V4000 i604 ZoneFlex

Fonctions



Caractéristiques

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- **Détection automatique du récipient à partir de 11 cm**
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- **ZoneFlex avec bridge automatique**
- **OptiLink**
- **Fonction mémoire**

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	571 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 60 cm, OptiGlass DualDesign	3115700001



CookTop V4000 i604

Fonctions



Caractéristiques

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- Détection de récipient à partir de 11 cm
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- **MaxiFlex: Liaison des zones possible manuellement**
- **OptiLink**

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	571 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 60 cm, OptiGlass DualDesign	3111500010



CookTop Teppan Yaki i40

Fonctions



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	384 x 501 mm/R2		
Raccordement	220-240 V~	2800 W	16 A

Finition

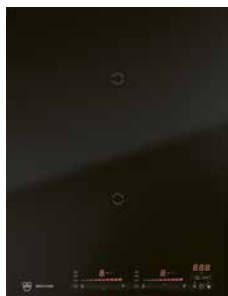
Norme largeur 40 cm
DualDesign

Numéro d'article

3114000001

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

- H63789 (2pcs) pour raccord de plaques à fleur de plan
- 1019199 (1pce) pour raccord de plaques à poser (noir) + kit de baguettes latérales 1028587



CookTop V4000 i402

Fonctions



Caractéristiques

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson : 2
- Détection de récipient à partir de 11 cm
- BlackDesign
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- MaxiFlex: Liaison des zones possible manuellement

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	384 x 501 mm/R2		
Raccordement	220-240 V~	3700 W	16 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 40 cm DualDesign	3114400001



CookTop V4000 i302

Fonctions



Caractéristiques

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson : 2
- Détection de récipient à partir de 11 cm
- BlackDesign
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- MaxiFlex: Liaison des zones possible manuellement

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	281 x 501 mm/R2		
Raccordement	220-240 V~	3700 W	16 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 30 cm DualDesign	3114300001

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

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

Accessoires des tables de cuisson à induction

	Description	Référence
	Set d'association pour combinaisons de tables de cuisson (x 2)	H63789
	Kit baguette intermédiaire pour raccord de plusieurs tables de cuisson - montage à poser, noire (contient 1 pièce)	1019199
	Protège-plaque/planche à découper pour Teppan Yaki, étroit	1021462
	Plaque Teppan Yaki haut de gamme uniquement pour table de cuisson à induction FullFlex	1037885
	Cloche de cuisson Teppan Yaki	H62626
	Plaque de ventilation avec profilé pour montage sous plaques à induction, largeur de niche 600 mm	H61083
	Plaque de ventilation avec profilé pour montage sous plaques à induction, largeur de niche 825 mm	H61084
	Plaque de ventilation avec profilé pour montage sous plaques à induction, largeur de niche 900 mm	H61085
	Profilé d'étanchéité simple, longueur 520 mm	H63651
	Profilé d'étanchéité simple, longueur 570 mm	H63652
	Profilé d'étanchéité simple, longueur 780 mm	H63653
	Profilé d'étanchéité simple, longueur 870 mm	H63654

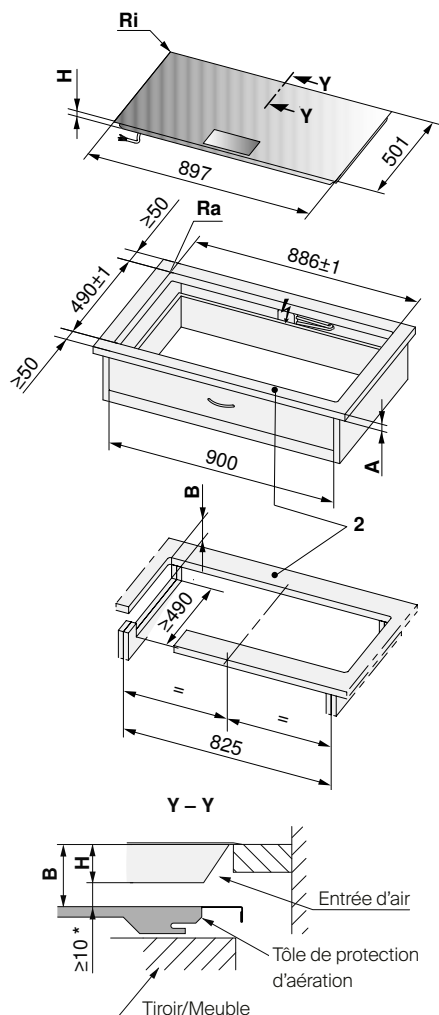
* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Schémas techniques

CookTop V6000 i906 FullFlex – Largeur standard 90 cm

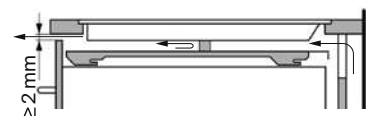
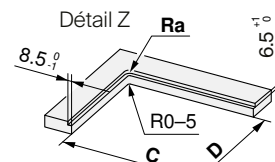
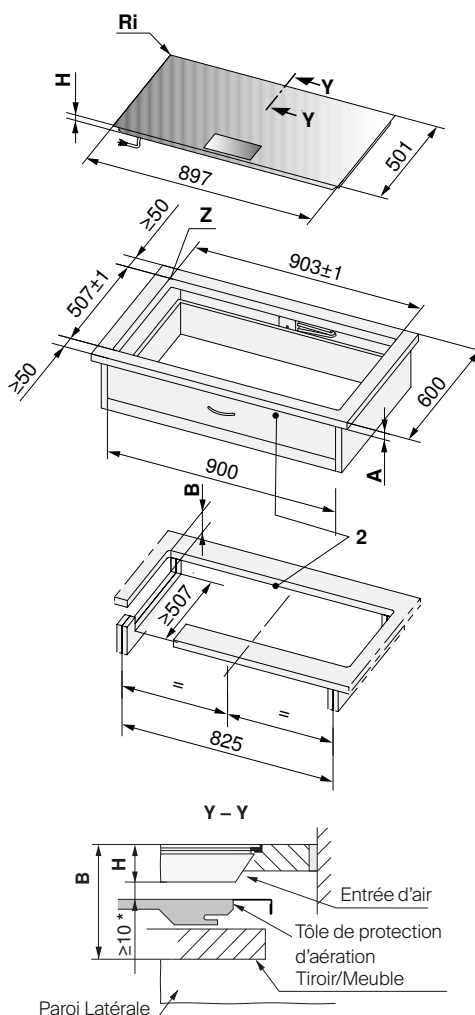
Montage à poser avec DualDesign

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



Montage encastré à fleur avec DualDesign

- La table de cuisson doit pouvoir être retirée par le dessous
- Découpes du plan de travail plus importantes et rayon différent depuis 2013.



Utilisez toujours une plaque de protection de la ventilation avec un joint d'étanchéité.

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

Pour les références :

3113400003

Plaque de ventilation avec profilé pour montage sous plaques FullFlex est absolument obligatoire. Voir accessoires p 117

- * L'espace libre doit impérativement être conservé.
- 2 Les bords avant et arrière sont renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du plan de travail en pierre. La largeur minimale du bord peut varier en fonction des caractéristiques de la pierre.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CookTop V6000 i906 FullFlex Montage à poser avec DualDesign	≤ 40 mm	≥ 82 mm		72 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i906 FullFlex Montage encastré à fleur avec DualDesign	≤ 40 mm	≥ 150 mm	886/490 mm	76 mm	5/2 mm



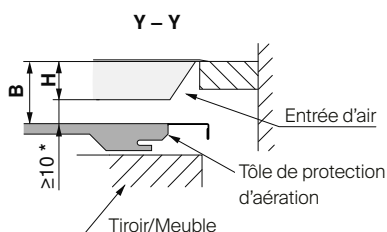
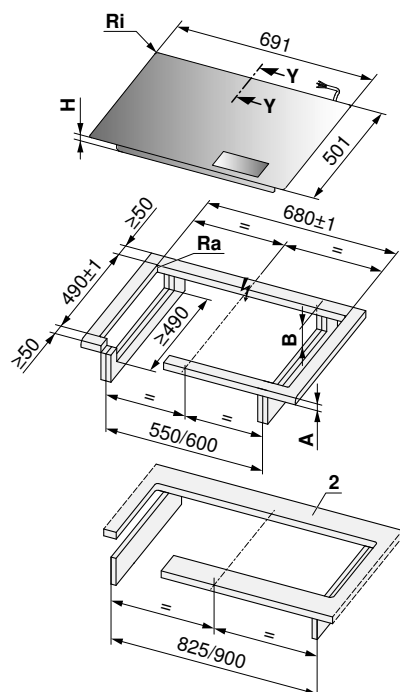
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.

- A Profondeur du plan de travail
- B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
- H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson
- Ri Rayons d'angle de l'appareil
- Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe

CookTop V6000 i705 FullFlex – Largeur standard 70 cm

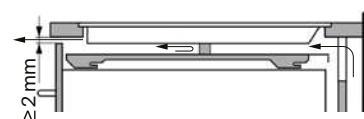
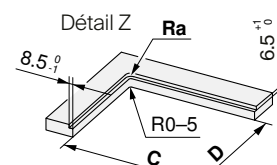
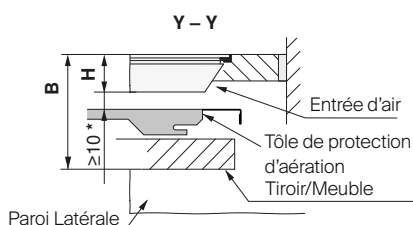
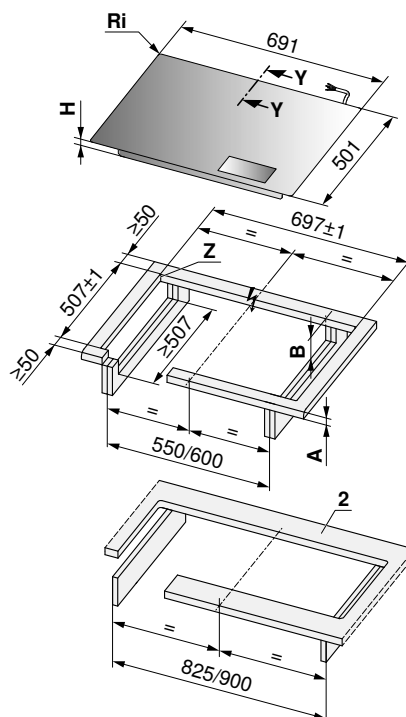
Montage à poser avec DualDesign

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



Montage encastré à fleur avec DualDesign

- La table de cuisson doit pouvoir être retirée par le dessous
- Découpes du plan de travail plus importantes et rayon différent depuis 2013.



Utilisez toujours une plaque de protection de la ventilation avec un joint d'étanchéité.

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

Pour les références :

3113200003

Plaque de ventilation avec profilé pour montage sous plaques FullFlex est absolument obligatoire. Voir accessoires p 117

- * L'espace libre doit impérativement être conservé.
- 2 Les bords avant et arrière sont renforcés par le dessous. La largeur du bord est déterminée par le fabricant du plan de travail en pierre. La largeur minimale du bord peut varier en fonction des caractéristiques de la pierre.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CookTop V6000 i705 FullFlex Montage à poser avec DualDesign	≤ 40 mm	≥ 82 mm		72 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i705 FullFlex Montage encastré à fleur avec DualDesign	≤ 40 mm	≥ 150 mm	680/490 mm	76 mm	5/2 mm

- A Profondeur du plan de travail
- B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
- H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur de la table de cuisson
- Ra Rayons d'angle de l'appareil
- Ri Rayons d'angle extérieurs de la découpe

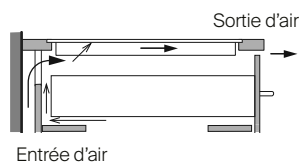
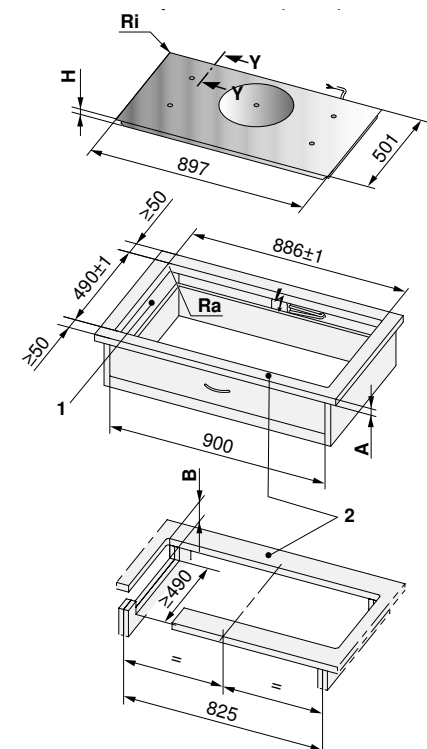
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.



CookTop V6000 i905 – Largeur standard 90 cm

Montage à poser avec DualDesign

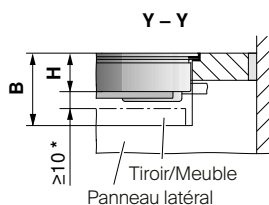
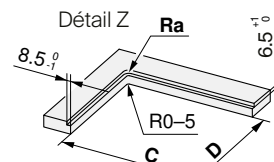
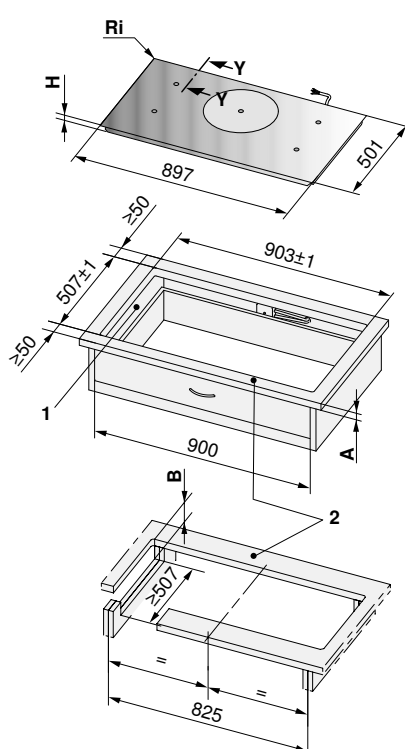
- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



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

Montage encastré à fleur avec DualDesign

- La table de cuisson doit pouvoir être retirée par le dessous
- Découpes du plan de travail plus importantes et rayon différent depuis 2013.



Pour les références :

3111400008

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

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

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CookTop V6000 i905 Montage à poser avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 75 mm		53,3 mm	5/2 mm
CookTop V6000 i905 Montage encastré à fleur avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 75 mm	886/490 mm	53,3 mm	5/2 mm

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

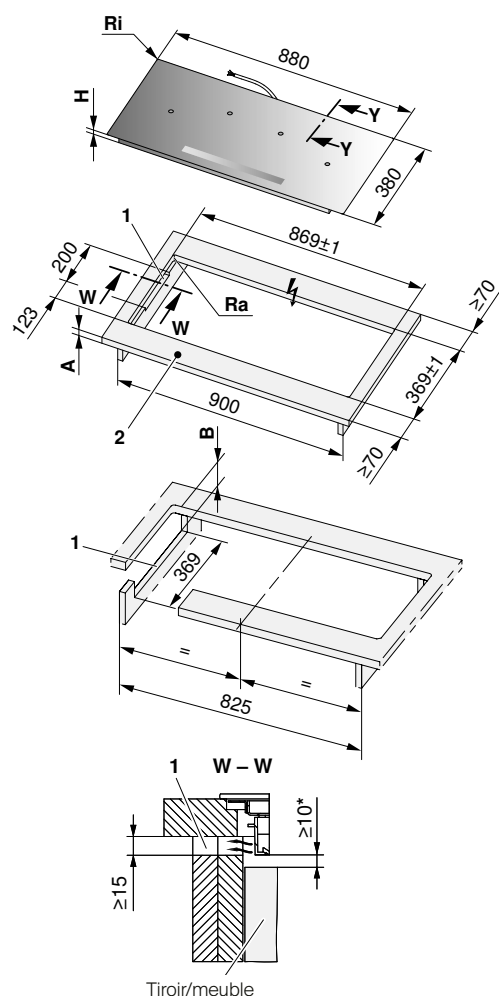


Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.

CookTop V4000 i904 – Largeur standard 90 cm

Montage à poser avec DualDesign

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



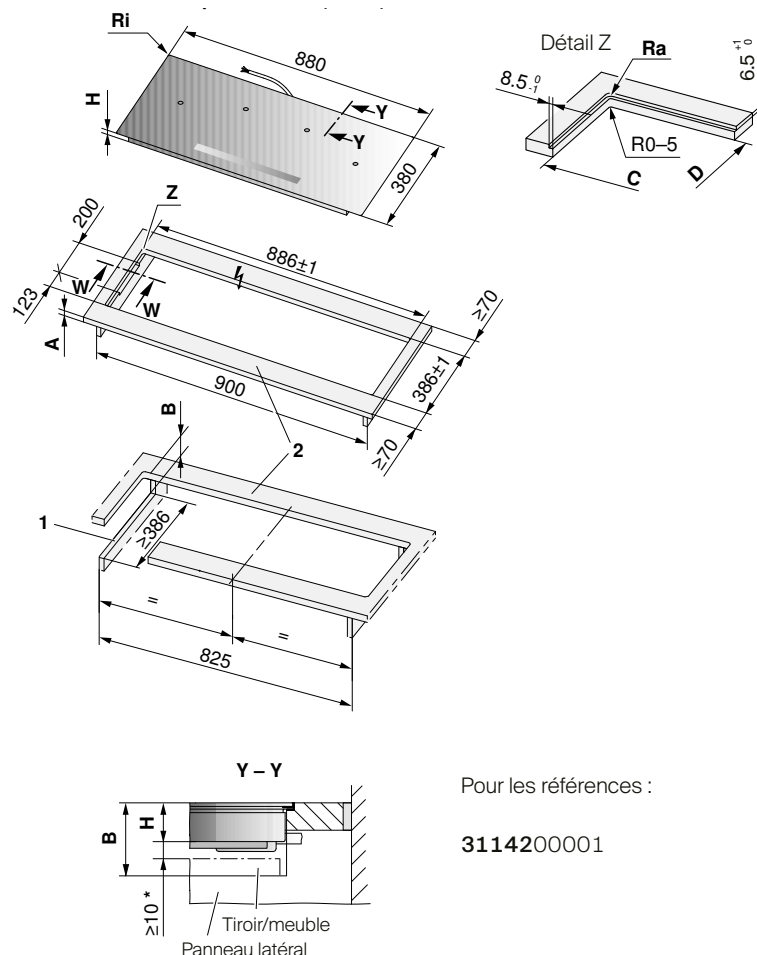
Assurez toujours une ventilation suffisante:
ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

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

Montage encastré à fleur avec DualDesign

- La table de cuisson doit pouvoir être retirée par le dessous
- Découpes du plan de travail plus importantes et rayon différent depuis 2013.



Pour les références :

3114200001

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CookTop V4000 i904 Montage à poser avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 61 mm		51 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i904 Montage encastré à fleur avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 75 mm	869/396 mm	51 mm	5/2 mm

A Épaisseur du plan de travail

(en combinaison avec un four installé directement en dessous, ne s'applique pas aux petits appareils)

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

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

Ri Rayons d'angle de l'appareil

Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe

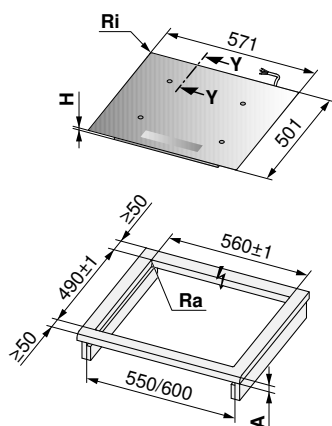
Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.



CookTop V4000 i604 – Largeur standard 60 cm

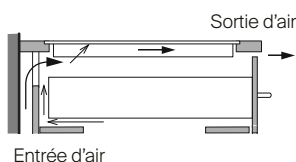
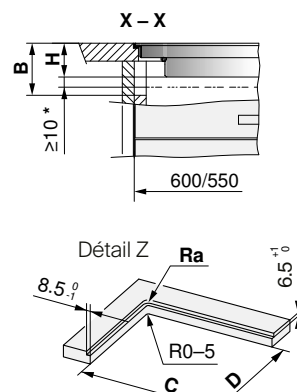
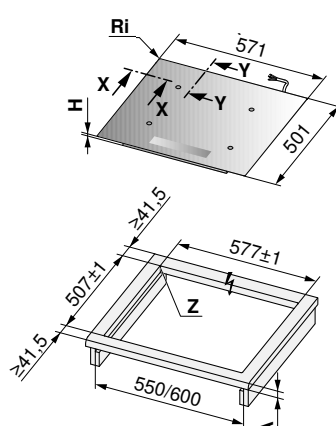
Montage à poser avec DualDesign

- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm

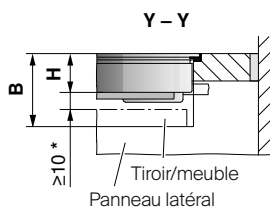


Montage encastré à fleur avec DualDesign

- La table de cuisson doit pouvoir être retirée par le dessous.
- Découpes du plan de travail plus importantes et rayon différent depuis 2013.



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



Pour les références :

3111500010
3115700001

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CookTop V4000 i604 (31115) Montage à poser avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604 (31157) Montage à poser avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 58 mm		48 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604 (31115) Montage encastré à fleur avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 75 mm	560/490	51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604 (31157) Montage encastré à fleur avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 75 mm	560/490	52 mm	5/2 mm

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

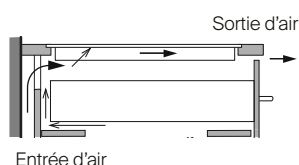
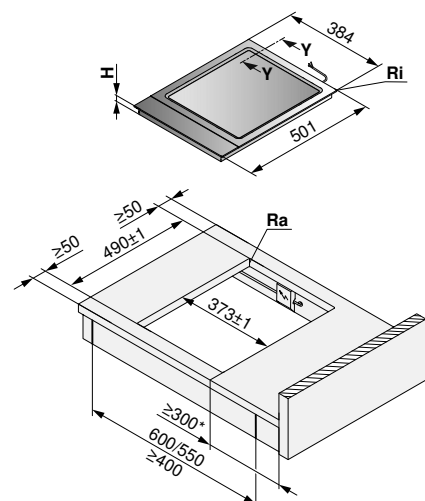
Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.



CookTop Teppan Yaki i40 – Largeur standard 40 cm

Montage à poser avec DualDesign

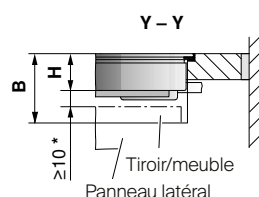
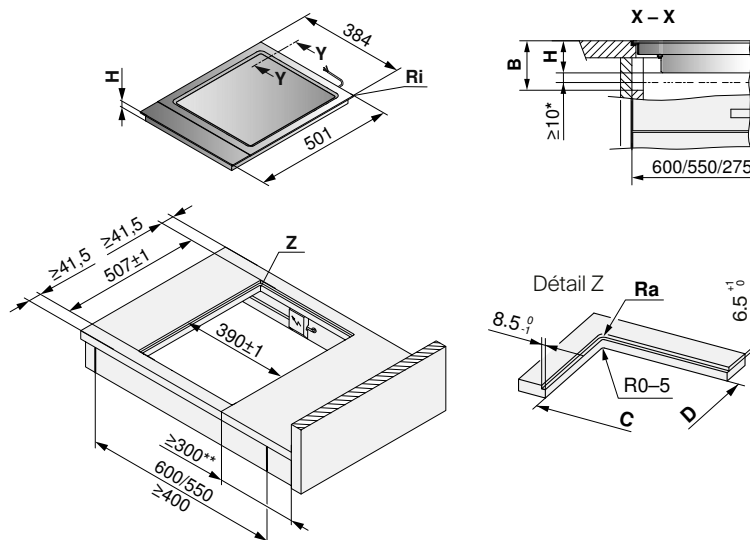
- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



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

Montage encastré à fleur avec DualDesign

- La table de cuisson doit pouvoir être retirée par le dessous
- Découpes du plan de travail plus importantes et rayon différent depuis 2013.



Pour les références :

3114000001

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

** Des deux côtés, pour des raisons techniques.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CookTop Teppan Yaki i40 Montage à poser avec DualDesign	≥ 20 mm	$\geq 77,6$ mm		64 mm	5/2 mm
CookTop Teppan Yaki i40 Montage encastré à fleur avec DualDesign	≥ 20 mm	$\geq 73,6$ mm	373/490 mm	64 mm	5/2 mm



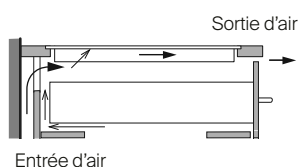
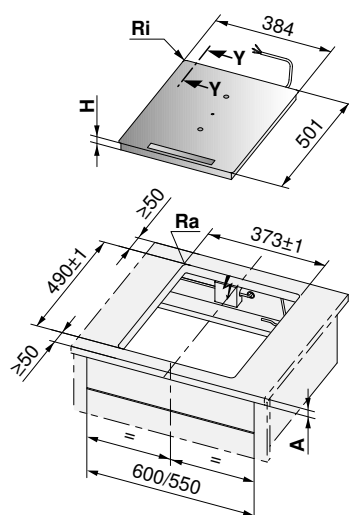
Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.

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

CookTop V4000 i402 – Largeur standard 40 cm

Montage à poser avec DualDesign

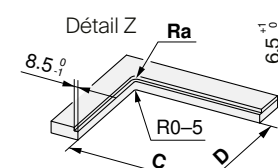
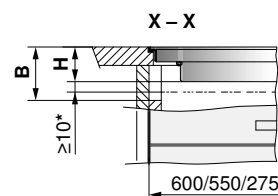
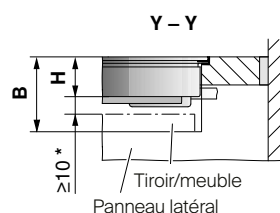
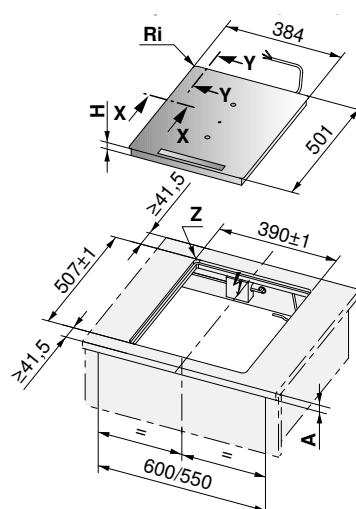
- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



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

Montage encastré à fleur avec DualDesign

- La table de cuisson doit pouvoir être retirée par le dessous
- Découpes du plan de travail plus importantes et rayon différent depuis 2013.



Pour les références :

3114400001

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CookTop V4000 i402 Montage à poser avec DualDesign	≥ 20 mm	$\geq 61,7$ mm		51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i402 Montage encastré à fleur avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 75 mm	373/490 mm	51,7 mm	5/2 mm

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

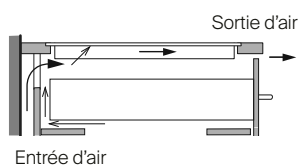
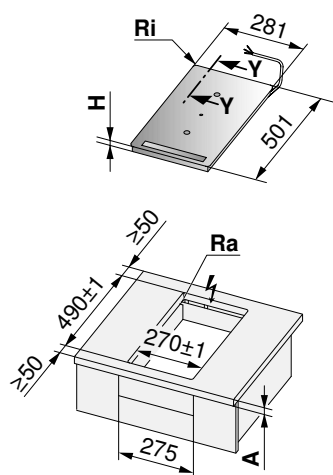
Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.



CookTop V4000 i302 – Largeur standard 30 cm

Montage à poser avec DualDesign

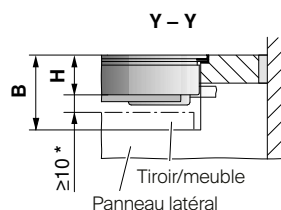
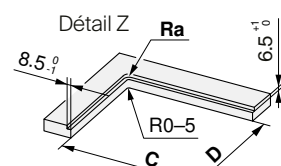
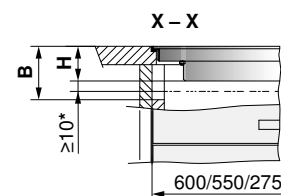
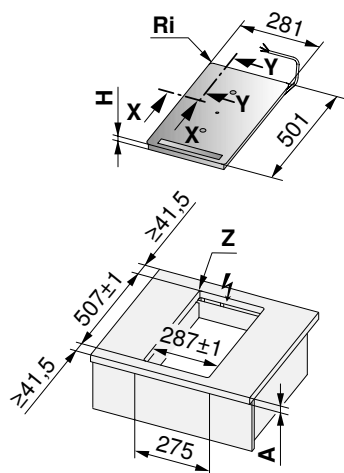
- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



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

Montage encastré à fleur avec DualDesign

- La table de cuisson doit pouvoir être retirée par le dessous
- Découpes du plan de travail plus importantes et rayon différent depuis 2013.



Pour les références :

3114300001

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CookTop V4000 i302 Montage à poser avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 61,7 mm		51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i302 Montage encastré à fleur avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 75 mm	270/490 mm	51,7 mm	5/2 mm



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

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



Cuisson au gaz : une méthode qui a fait ses preuves

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

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



Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud permet de conserver une température d'environ 65 °C.



Fonction Mijoter

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



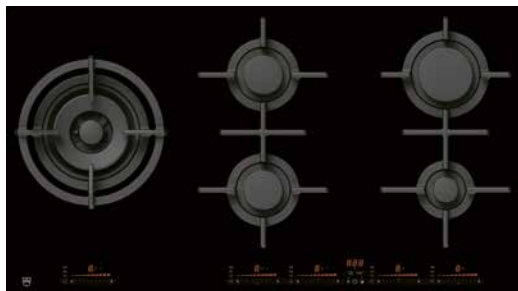
Fonction Fondre

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



Comparatif des tables de cuisson au gaz

	Page du catalogue	GAS951GS 131	GAS641GS 131	GAS421GS 132	GAS411GS 132
Exécutions					
Montage à poser ou encastré à fleur		●	●	●	●
Applications					
Nombre de zones de cuisson		5	4	2	1
Fonction bridge		●	●		
Commande/entretien					
Sélection directe/slider multiple		●	●	●	●
Minuterie		●	●	●	●
Arrêt automatique		●	●	●	●
Touche Pause		●	●	●	●
Booster automatique		●	●	●	●
Fonction Fondre		●	●	●	●
Fonction Eau frémissante		●	●	●	●
Maintien au chaud		●	●	●	●
Fonction de protection pour le nettoyage		●	●	●	●
Fonction de restauration		●	●	●	●
Sécurité enfant		●	●	●	●
Supports pour casseroles résistant au lave-vaisselle		●	●	●	●
Autres fonctions					
Arrêt de sécurité		●	●	●	●
Indicateur de chaleur résiduelle		●	●	●	●
Surveillance automatique des flammes		●	●	●	●
Réallumage automatique		●	●	●	●
Allumage à une main		●	●	●	●



GAS951GS

Fonctions



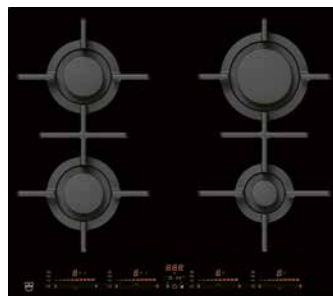
Caractéristiques

- Puissance max. zone de cuisson: 6000 W/3000 W/2 x 1750 W/1000 W
- Zones de cuisson : 5
- BlackDesign
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- **MultiSlider/Choix direct**
- Configuré pour gaz naturel 20 mbar (jeu d'injecteurs propane/butane inclus)
- **Bridge possible**

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 90 cm	
DualDesign	3107260515



GAS641GS

Fonctions



Caractéristiques

- Puissance max. zone de cuisson: 3000 W/2 x 1750 W/1000 W
- Zones de cuisson : 4
- BlackDesign
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- **MultiSlider/Choix direct**
- Configuré pour gaz naturel 20 mbar (jeu d'injecteurs propane/butane inclus)
- **Bridge possible**

Informations sur l'appareil

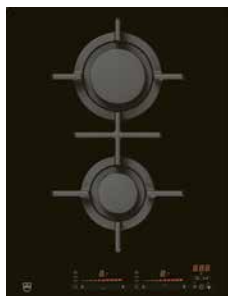
Dimensions (L x P)	571 x 501mm/R1,5		
Raccordement	220-240V~	20 W	3 A

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 60 cm	
DualDesign	3107160415

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

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

Associé à un **aérateur de table de cuisson DSMS**, le **déflexeur de gaz** doit impérativement être commandé et installé 1031218, voir page 133. Le **wok à gaz** ne peut pas être combiné avec l'aérateur de table de cuisson DSMS.



GAS421GS

Fonctions



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 40 cm	
DualDesign	3106460215



GAS411GS

Fonctions



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article
Norme largeur 40 cm	
DualDesign	3106360115

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

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

Associé à un **aérateur de table de cuisson DSMS**, le **défecteur de gaz** doit impérativement être commandé et installé 1031218, voir page 133. Le **wok à gaz** ne peut pas être combiné avec l'aérateur de table de cuisson DSMS.

Accessoires des tables de cuisson à gaz

	Description	Référence
	Kit baguette intermédiaire pour raccord de tables de cuisson encastrées à fleur, contient 2 pièces	H63789
	Kit baguette intermédiaire pour raccord de tables de cuisson à poser, contient 1 pièce (noir)	1019199
	Déflecteur de gaz pour hotte de table de cuisson DSMS	1031218
	Support supplémentaire pour poêles étroites, adaptateur moka	1015122
	Jeux d'injecteurs gaz naturel L/I2EK(G25/G25.3), 25 mbar	1015472

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

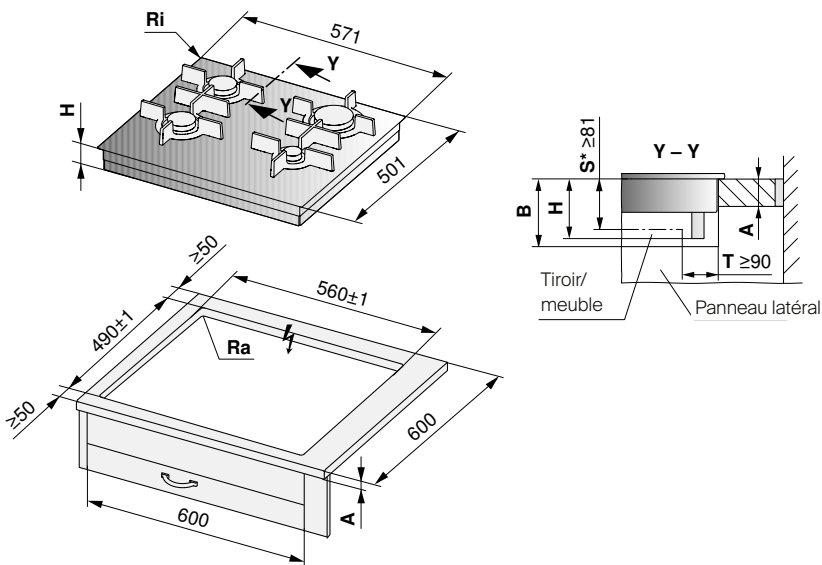
Caractéristiques des jeux d'injecteurs

Type	Groupe de pays*	Valeur par défaut	Jeu d'injecteurs (fourni)	Jeux d'injecteurs supplémentaires disponibles pour les caractéristiques de gaz et de pression propres à certains pays			
				Gaz liquéfié G30, 50 mbar	Gaz naturel L/K (G25/G25.3), 25 mbar	Gaz naturel G20, 13 mbar	Gaz naturel G20, 25 mbar
GAS411GSAZ	UE	Gaz naturel H, E (G20), 20 mbar	Gaz liquéfié butane/propane (G30/31), 28-30/37 mbar	Jeu d'injecteurs 1015471	Jeu d'injecteurs 1015472	Jeu d'injecteurs 1015474	Jeu d'injecteurs 1015473
GAS421GSAZ							
GAS641GSAZ							
GAS951GSAZ							

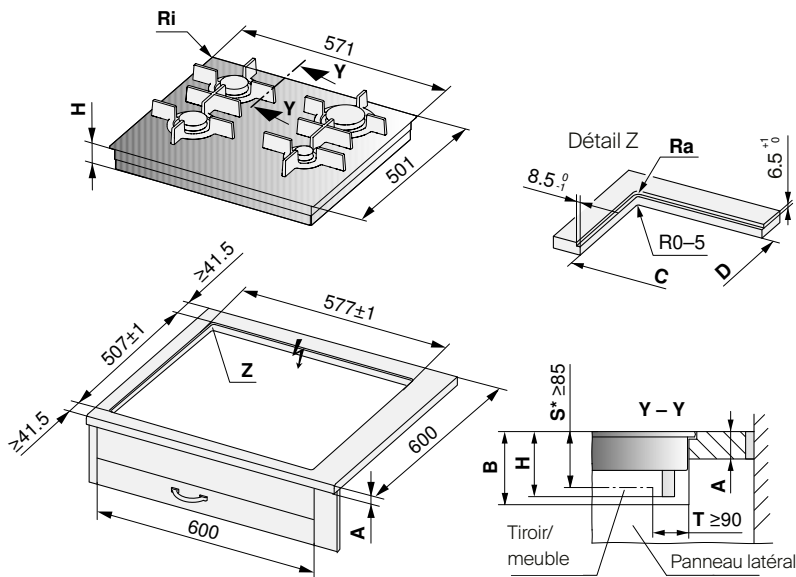
* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

GAS 641GS

Montage à poser avec DualDesign



Montage encastré à fleur avec DualDesign



* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GAS641GSAZ	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	5/2 mm
Montage à poser avec DualDesign					
GAS641GSAZ	≤ 30 mm	≥ 175 mm	560/490 mm	98 mm	5/2 mm
Montage encastré à fleur avec DualDesign					

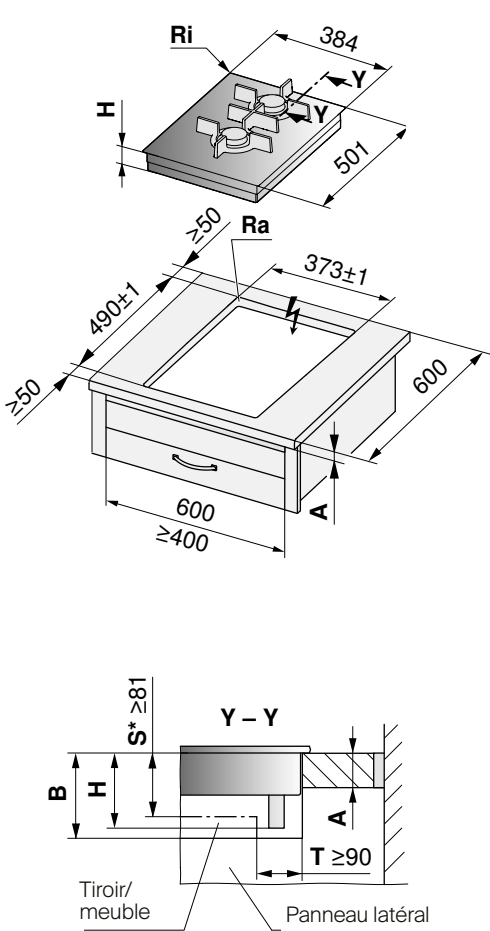
- A Profondeur du plan de travail
B Dégagement nécessaire pour l'échange en SAV sur toute la surface de la découpe
H Dimension mesurée du bord supérieur du plan de travail au bord inférieur du raccord gaz
Ri Rayons d'angle de l'appareil
Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe
S Distance minimale entre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

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

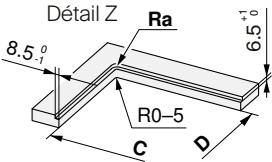
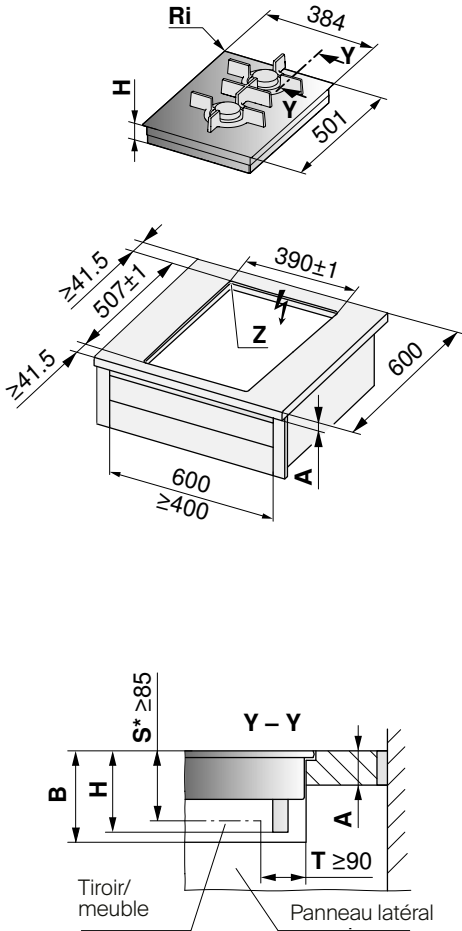


GAS 421GS

Montage à poser avec DualDesign



Montage encastré à fleur avec DualDesign



Pour les références :
3106460215

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

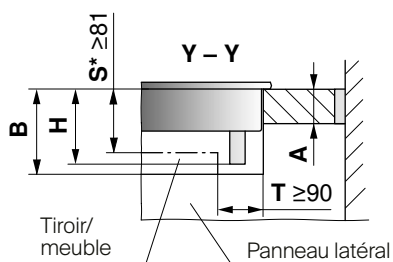
Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GAS 421GSBZ	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	0-5/2 mm
Montage à poser avec DualDesign					
GAS 421GSAZ/GSBZ	≤ 30 mm	≥ 175 mm	373/490 mm	98 mm	5/2 mm
Montage encastré à fleur avec DualDesign					



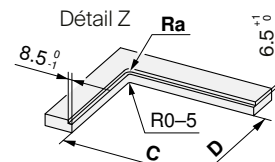
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.

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

Montage à poser avec DualDesign



The top drawing shows the base plate with dimensions: R_i (radius), 384 (width), 501 (length), H (height), and Y (distance from edge to center). The bottom drawing shows the base plate assembly with dimensions: ≥ 415 (width), 507 ± 1 (length), 390 ± 1 (inner width), 600 (outer width), 600 (outer length), ≥ 400 (height), and A (thickness).



31063600115

- | Type | A Au gré du fabricant | B | C/D | H | Rayon d'angle Ra/Ri |
|--|-----------------------|----------|------------|-------|---------------------|
| GAS 421GSBZ
Montage à poser avec DualDesign | ≤ 30 mm | ≥ 95 mm | | 94 mm | 0-5/2 mm |
| GAS 421GSAZ/GSBZ
Montage encastré à fleur avec DualDesign | ≤ 30 mm | ≥ 175 mm | 373/490 mm | 98 mm | 5/2 mm |

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





Hottes aspirantes

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

Des appareils performants, pratiques et esthétiques

Qu'il s'agisse d'une hotte design attirant tous les regards ou d'une hotte intégrée très discrète, les modèles qui composent notre gamme se distinguent par leurs performances et leurs fonctionnalités.

Il n'est pas rare aujourd'hui que la cuisine et la pièce de vie ne fassent qu'une. La tendance est aux cuisines ouvertes, avec leur sensation de grandeur et d'optimisation de l'espace, qui permettent de discuter avec ses convives tout en gardant l'œil sur ce qui mijote. Pour aménager au mieux une cuisine ouverte, il faut des appareils modulables qui apportent un certain cachet à votre cuisine en restant silencieux.

Notre large sélection de hottes répond à toutes les exigences : les hottes de plan de travail et de table de cuisson peuvent être intégrées à votre mobilier, pour devenir pratiquement invisibles et vous offrir une liberté de mouvement sans limites. Les modèles qui proposent une aspiration vers le haut peuvent être visibles ou encastrés. Ils peuvent tout aussi bien être entièrement intégrés à votre table de cuisson. Nos nouvelles tables de cuisson CombiCookTop regroupent deux appareils en un. Elles prennent peu de place, sont faciles à installer et s'intègrent facilement au design de votre cuisine. Elles peuvent être disposées en îlot ouvert sur la pièce de vie ou installées au mur pour gagner de l'espace de rangement.



Découvrez notre gamme de hottes aspirantes.

Des appareils combinés esthétiques et performants

Peu encombrantes et faciles à nettoyer, les nouvelles CombiCookTop vous permettent de vous concentrer pleinement sur ce que vous cuisinez grâce à leurs fonctions automatiques.

La CombiCookTop est disponible en deux niveaux de confort dans la gamme de prix supérieure. La technologie d'induction ZoneFlex de la CombiCookTop V4000 fera le bonheur des amateurs de cuisine exigeants pour qui la flexibilité compte. Le CombiCookTop V2000 est un appareil combiné pratique, idéale pour la cuisine du quotidien. Elle dispose de quatre zones à induction fixes et peut également recycler l'air.

Gain de place

La hotte se trouve directement sur la table de cuisson. Son moteur discret équipé d'un système d'extraction intégré permet de gagner de la place sous la table de cuisson pour y ranger vos casseroles et vos poêles. En mode recyclage de l'air, il n'est pas nécessaire d'empiéter sur les tiroirs, même pour les meubles de cuisine de 60 cm de profondeur.

Facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir

La conduite d'aspiration a été repensée pour que le filtre à graisse métallique et le filtre à charbon actif puissent être retirés rapidement, facilement et en toute sécurité par le haut. Il n'est pas nécessaire d'enlever les façades des placards ni de retirer les tiroirs. La condensation

due à la cuisson et les liquides qui ont débordé sont récupérés dans le réservoir filtrant de 175 ml, suffisant pour les accidents de cuisson et la condensation du quotidien. Le bac collecteur situé sous le réservoir filtrant peut contenir quant à lui 350 ml de plus.

ZoneFlex : fonction bridge automatique

La technologie d'induction ZoneFlex offre une flexibilité inégalée lors de la cuisson avec la CombiCookTop V4000. Les deux zones de cuisson reconnaissent automatiquement la taille et la position des casseroles. Les quatre inducteurs s'unissent en réseau sans aucune intervention manuelle. Les casseroles peuvent être déplacées dans les deux zones de cuisson sans perdre le niveau de puissance préréglé.

Fonctionnement intuitif et fonctions pratiques

La table de cuisson est intuitive grâce au slider unique situé sur l'écran graphique tactile multilingue. L'écran s'éteint automatiquement lorsque vous ne l'utilisez pas. Cuisinez tout ce dont vous avez envie au quotidien avec les fonctions Fondre, Maintien au chaud, Mijoter et Boost automatique. La fonction de ventilation diffuse de l'air pur même si aucune cuisson n'est en cours.

Parti pris esthétique ou discrétion ?

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

Compacité et discrétion assurées

Nos hottes aspirantes encastrables et intégrées trouveront parfaitement leur place dans les éléments hauts de votre cuisine ou dans des caissons spécialement conçus pour l'occasion. Elles s'effacent alors pour créer un ensemble harmonieux avec le reste de votre mobilier. Certains modèles disposent même d'un espace permettant de ranger des épices ou des livres de recettes.

Hottes îlots

Avec leur design élégant, les hottes îlots en mettent plein la vue. La finition en verre miroir noir assure une parfaite harmonie avec les autres appareils encastrables.

Hottes intégrées au plan de travail

Les hottes de tables de cuisson feront le bonheur des adeptes du minimalisme qui souhaitent avoir une vue dégagée sur ce qui mijote. Elles peuvent venir s'intégrer entre deux tables de cuisson, voire entre une table de cuisson et un Teppan Yaki. Vous

avez ainsi la possibilité de combiner ces éléments pour créer un espace à votre mesure. Vous pouvez autrement opter pour une table CombiCookTop, avec sa hotte aspirante intégrée. Avec ses lignes minimalistes, cette table de cuisson trouvera idéalement sa place dans votre cuisine. La fonction OptiLink met en marche et éteint la hotte, tout en ajustant automatiquement la puissance d'aspiration à la cuisson en cours. Ces hottes étant toutes deux placées à proximité des poêles et des casseroles, elles aspirent la vapeur vers le bas. La hotte de plan de travail fonctionne de manière légèrement différente : installée derrière la table de cuisson, elle s'élève au niveau des poêles et des casseroles pendant la cuisson. Elle est particulièrement adaptée aux tables de cuisson panoramiques.

Hottes murales

Les hottes murales sont idéales si votre table de cuisson se trouve contre un mur. Elles auront l'avantage de ne pas bloquer votre champ de vision.



Hotte d'aspiration encastrable



Hotte aspirante intégrée



Hotte de plan de travail



Hotte îlot



Hotte de table de cuisson



Hotte murale



Table de cuisson avec hotte intégrée

Un allié invisible mais très performant

La hotte AiroClearEncastrable V4000 est aussi puissante qu'une hotte coulissante et aussi pratique qu'un modèle intégré. Avec l'innovation OptiLink, la puissance d'aspiration est ajustée automatiquement en fonction des préparations en cours sur la table de cuisson.

Cette hotte aspirante s'efface complètement derrière un meuble haut ou un caisson installé au-dessus de la table de cuisson et s'intègre parfaitement à l'esthétique de votre cuisine. Grâce à ses nombreuses possibilités d'intégration, cette solution comblera tous ceux qui préfèrent dissimuler leur hotte aspirante. De l'espace est prévu de chaque côté pour y ranger des épices ou des livres de cuisine. Silencieuse et écoénergétique, la hotte aspirante intégrée AiroClearEncastrable V4000 purifie l'air efficacement.

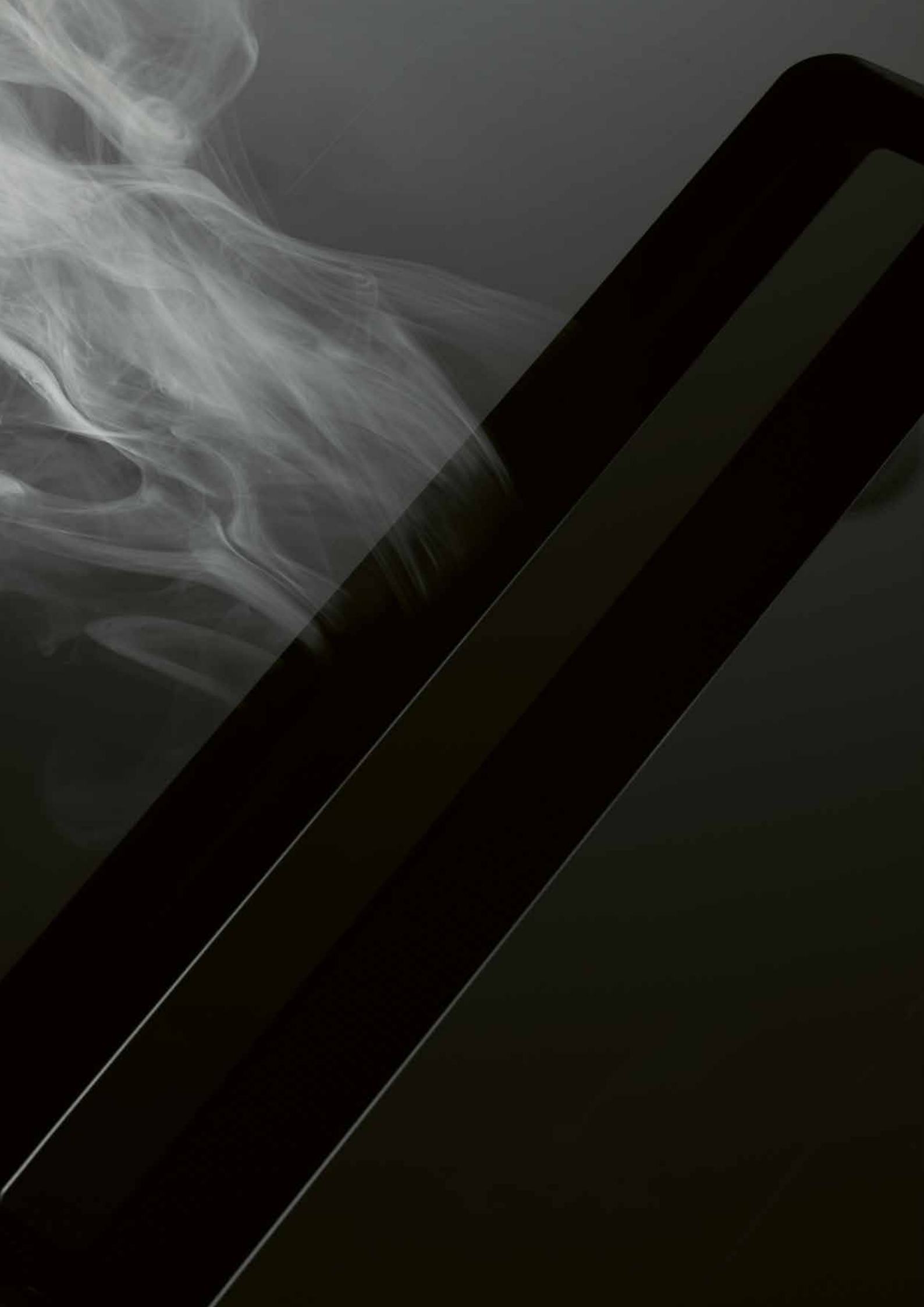
Avec son éclairage LED économe en énergie, la table de cuisson est parfaitement éclairée pendant que vous cuisinez.

Cette solution intégrée aux éléments de cuisine est disponible en deux versions : aspiration ou recyclage de l'air. Ses deux largeurs (56 et 86 cm) lui permettent même de se glisser dans les éléments de cuisine les plus étroits. Les hottes d'aspiration intégrées peuvent être installées rapidement et utilisées dans la foulée. La conduite d'évacuation peut être positionnée en haut de l'appareil ou sur son côté droit pour vous offrir davantage de possibilités en matière de configuration.

OptiLink : régulation automatique de l'aspiration

Nos hottes aspirantes et nos hottes aspirantes intégrées de niveau de confort V4000 et V6000 savent se faire oublier et sont capables de fonctionner en toute autonomie. Elles sont équipées de la fonction OptiLink et communiquent avec la table de cuisson par Bluetooth. Pour bénéficier de tous les avantages de la cuisine connectée, il vous suffit d'opter pour une table de cuisson disposant également de la fonction OptiLink. La hotte se met automatiquement en marche en début de cuisson, puis ajuste la puissance d'aspiration de manière constante et efficace, afin de garantir une qualité de l'air optimale. Le mode fonctionnement automatique en fin de cuisson élimine les odeurs résiduelles et l'humidité présentes dans la cuisine pendant 5 à 20 minutes une fois la cuisson terminée.

La fonction OptiLink optimise le réglage de la hotte selon chaque situation. Vous pouvez ainsi vous consacrer entièrement à la préparation de vos plats. Il est toutefois possible d'intervenir à tout moment sur la hotte de manière manuelle.



Puissance, silence et propreté

SilentPlus, ComfortFix ou FlexLED : nos hottes aspirantes disposent de nombreuses fonctions innovantes et éprouvées.



Fonctionnement extrêmement silencieux grâce à SilentPlus

Avec le système d'isolation acoustique, les bruits du moteur et les vibrations sont réduits. Plus besoin d'élever la voix pour se faire entendre, même lorsque la puissance d'aspiration est maximale.



Éclairage FlexLED

L'éclairage LED est écoénergétique. Sur certains modèles, la couleur des LED peut être adaptée pour se fondre à l'éclairage de la pièce et créer un panorama harmonieux.



Manipulation aisée des filtres à graisse avec ComfortFix

La fixation magnétique des filtres à graisse permet de les retirer en toute sécurité pour les nettoyer et de les repositionner très facilement. Un dispositif maintient le filtre en place lors de son retrait l'empêchant ainsi de tomber et d'endommager la table de cuisson.

Filtre à charbon actif Longlife efficace

Les odeurs de cuisine sont éliminées à l'aide de différents types de filtres à charbon actif. Le filtre à charbon actif Longlife Plus élimine plus de 96 % des odeurs de cuisine et constitue ainsi une solution efficace pour lutter contre les effluves tenaces. D'une durée de vie d'environ 3 ans, il est très facile à utiliser et peut être régénéré via un passage au four pendant 60 minutes à 200°C.



Nettoyage facile et convivialité

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

Filtre à graisse en métal

L'éclairage LED encastré à fleur, ainsi que l'absence de rebords et d'angles sur lesquels la saleté peut s'accumuler facilitent le nettoyage de la hotte aspirante. Même l'intérieur de la hotte se nettoie facilement avec un chiffon humide. Sur certains modèles, les filtres à graisse en métal sont aimantés (ComfortFix) et peuvent être retirés en toute sécurité pour être nettoyés. La plupart des hottes sont équipées d'un témoin de saturation qui s'active lorsque le filtre à graisse doit être nettoyé. Les filtres à graisse en métal peuvent tous être passés au lave-vaisselle.

Filtre à charbon actif

Les filtres à charbon actif peuvent facilement être retirés. Sur certains modèles, il est même possible de les régénérer. C'est le cas du filtre Longlife Plus (le filtre à charbon actif le plus performant) qui se régénère thermiquement au four tous les trois à six mois. Le filtre à charbon actif Longlife peut passer au lave-vaisselle puis être séché au four. Le filtre à charbon actif standard se compose d'un mélange de charbon actif et reste performant de six mois à cinq ans.

Bac collecteur

Les débordements ne sont désormais plus un problème. La hotte de table de cuisson est équipée d'un bac collecteur d'une capacité de 500 ml. Celui-ci se retire simplement de son logement en même temps que le filtre à graisse en métal pour passer au lave-vaisselle.

Nettoyage de la table de cuisson avec hotte aspirante intégrée

Le réservoir du filtre à graisse en métal du CombiCookTop et ses composantes se retirent aisément pour être passés au lave-vaisselle. Le bac collecteur situé sous le réservoir filtrant est facilement accessible par le haut et peut être nettoyé avec une éponge ou une lavette. Le filtre à charbon actif Longlife Plus, efficace et résistant, peut être régénéré au four et se conserve environ trois ans.



Comparatif des hottes de plan de travail, hottes îlots et hottes murales

	DSTS	DSMS	CombiCookTop V4000	CombiCookTop V2000	AiroClearIlot V6000	AiroClearMural V6000
Page du catalogue	149	149	150	150	151	151
Versions						
Verre	●					
Verre miroir noir					●	●
Façade en verre		●				
OptiGlass			●			
Largeur 120 cm					●	●
Largeur 90 cm	●					●
Largeur 80 cm			●	●		
Aspiration	●	●	●	●	●	●
Recyclage de l'air avec filtre à charbon actif standard*	●	●				
Recyclage de l'air par filtre à charbon actif Longlife*	●					
Recyclage de l'air par filtre à charbon actif Longlife Plus*			●	●	●	●
Réglages						
FlexLED réglable 2 700-4 000 kelvins					●	●
Éclairage LED	●				●	●
Température de la couleur (kelvin)	4000				2700-4000	2700-4000
Éclairage avec variateur d'intensité	●					
SilentPlus					●	●
Nombre de filtres à graisse en métal	2	1	2	2	3/4	3/4
ComfortFix					●	●
Fonctionnement automatique en fin de cuisson	●	●	●	●	●	●
Niveau intensif	●	●	●	●	●	●
CleanAir	●		●	●		
Témoin de saturation du filtre à graisse en métal	●	●	●	●	●	●
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air			●	●	●	●
Moteur BLDC efficace	●	●	●	●	●	●
Commande et affichage						
Écran graphique tactile			●	●		
Commande tactile	●	●			●	●
Commande à distance*					●	●
OptiLink			●	●	●	●
Niveaux de puissance	4	4	10	10	4	4
Affichage de la puissance de ventilation	●	●	●	●	●	●

● Disponible | ○ Non disponible | * Supplément de prix | Accessoires à la page 156



DSTS

Fonctions



Caractéristiques

- Débit d'air évacuation d'air niveau max. 440 m³/h
- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 720 m³/h
- Niveaux de puissance 3 + i
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau max. 57 dB(A)
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau intensif 68 dB(A)
- Diamètre conduites d'évacuation d'air (moyen) 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre de sources d'éclairage 1
- Eclairage avec variateur d'intensité 2 niveaux
- Niveau intensif avec retour automatique
- Fonction Clean-Air
- TouchControl

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 650 x 880 x 120 mm
Hauteur de sortie 400 mm

Raccordement 220-240V~ 276 W 10 A



Finition

Norme largeur 90 cm
 Verre

Numéro d'article

6401500001

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif, autonomie d'env. 2 ans 1157470
 ou filtre à charbon actif Longlife 1012163

Supplément pour variante avec moteur à distance kit de montage

1012164



DSMS

(Dominos de cuisson non inclus)

Fonctions



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 110 x 501 mm/R2

Raccordement 220-240V~ 145 W 10 A



Finition

Verre

Numéro d'article

6400560005

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Boîtier de recyclage d'air pour socle avec filtre à charbon actif standard, sans entretien pendant env. 2 ans 1157470

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



CombiCookTop V4000 i804

Fonctions de la table de cuisson



Fonctions de la hotte



Caractéristiques

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- **ZoneFlex avec Bridge automatique**
- Zones de cuisson : 4
- **Détection automatique du récipient** à partir de 11 cm
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9 + i
- Ecran tactile graphique en couleur
- Slider simple
- OptiLink
- Raccordement pour contacteur de fenêtre
- Capacité d'absorption de liquide de la cassette filtrante à filtres métalliques à graisse : 175 ml
- Bac collecteur avec capacité d'absorption de liquide : 350 ml
- Cassette filtrante à filtres métalliques à graisse lavable en machine
- Débit d'air / niveau maximum : 526 / 605 m³/h
- Niveau sonore en mode évacuation: 34 à 67 dB(A) - 70 en intensif
- Niveau sonore en mode recyclage: De 32 à 61dB(A) - 66 en intensif

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	761 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Finition

Norme largeur 80 cm, OptiGlass

DualDesign 3109600001

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus 1155757

Accessoires spéciaux pour le mode de recyclage d'air non guidé

Raccordement télescopique court 1157471

Raccordement télescopique long 1157472

Autres accessoires page 156 et 165



CombiCookTop V2000 i804

Fonctions de la table de cuisson



Fonctions de la hotte



Caractéristiques

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- 2 x 3000 W, 1 x 3500 W, 1 x 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- Détection de récipient à partir de 11 cm
- BlackDesign
- Niveaux de puissance : 9 + i
- Ecran tactile graphique en couleur
- Slider simple
- OptiLink
- Raccordement pour contacteur de fenêtre
- Capacité d'absorption de liquide de la cassette filtrante à filtres métalliques à graisse : 175 ml
- Bac collecteur avec capacité d'absorption de liquide : 350 ml
- Cassette filtrante à filtres métalliques à graisse lavable en machine
- Débit d'air / niveau maximum : 526 / 605 m³/h
- Niveau sonore en mode évacuation: 34 à 67 dB(A) - 70 en intensif
- Niveau sonore en mode recyclage: De 32 à 61dB(A) - 66 en intensif

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	761 x 501 mm/R2		
Raccordement	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Finition

Norme largeur 80 cm

DualDesign 3109500001

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus 1155757

Accessoires spéciaux pour le mode de recyclage d'air non guidé

Raccordement télescopique court 1157471

Raccordement télescopique long 1157472

Autres accessoires page 156 et 165



AiroClearIlot V6000

Fonctions



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article
Norme largeur 120 cm	
Miroir, évacuation courte	6302000006
Miroir, évacuation longue	6302000007

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus avec déflecteur, kit de démarrage
1046969



AiroClearMural V6000

Fonctions



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	55 x 898 x 550 mm
Evacuation d'air	460 – 660/875 mm
Recyclage d'air	570 – 770/995 mm
Raccordement	220-240 V~ 134 W 10 A



Finition	Numéro d'article
Norme largeur 90 cm	
Miroir, évacuation courte	6202800006
Miroir, évacuation longue	6202800007
Norme largeur 120 cm	
Miroir, évacuation courte	6202900006
Miroir, évacuation longue	6202900007

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus avec déflecteur, kit de démarrage
1046969

Comparatif des hottes encastrables

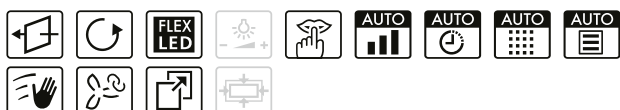
	AiroClearEncastrable V4000	AiroClearEncastrable V6000	DFSG
Page du catalogue	153	153	154
Versions			
ChromeClass	●		●
Verre miroir noir		●	
Avec visière en verre			●
Encastrement visible partiellement visible		● ○	● ●
Encastrement intégré	●		
Largeur 90 cm	●	●	●
Largeur 60 cm	●	●	●
Hotte aspirante	●	●	●
Recyclage de l'air par filtre à charbon actif Longlife			●
Recyclage de l'air par filtre à charbon actif Longlife Plus	●	●	●
Réglages			
FlexLED réglable 2 700-4 000 kelvins	●	●	
Éclairage LED	●	●	●
Température de la couleur (kelvin)	2700-4000	2700-4000	3000
SilentPlus	●	●	
Nombre de filtres à graisse en métal	1/2	2	1
ComfortFix	●	●	
Fonctionnement automatique en fin de cuisson	●	●	●
Témoin de saturation du filtre à graisse en métal	●	●	●
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air	●	●	
Moteur BLDC efficace		●	
Commande et affichage			
Touches à effleurement	●		
Commande tactile		●	●
Sélection du niveau de ventilation sur la visière de verre/le protège-vapeur		●	
Commande à distance*	●	●	
OptiLink	●	●	
Niveaux de puissance	4	4	4
Affichage de la puissance de ventilation	●	●	●
Démarrage rapide		●	●

● Disponible | ○ Non disponible | * Supplément de prix | Accessoires à la page 156



AiroClearEncastrable V6000

Fonctions



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	a: 25 x 598 x 303 mm		
	b: 25 x 898 x 303 mm		
Raccordement	220-240 V~	134 W	10 A



Finition	Numéro d'article
Norme largeur 60 cm	
Miroir ^{a)}	6105800006
Norme largeur 90 cm	
Miroir ^{b)}	6106000006

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus	1046970
--------------------------------------	---------

AiroClearEncastrable V4000

Fonctions



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	a: 458 x 560 x 320 mm		
	b: 458 x 860 x 320 mm		
Raccordement	220-240 V~	269 W	10 A



Finition	Numéro d'article
Norme largeur 60 cm	
ChromeClass ^{a)}	6400900001
Norme largeur 90 cm	
ChromeClass ^{b)}	6401000001

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus	1046970
--------------------------------------	---------



DFSG

Fonctions



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) a: 46 x 598 x 280 mm
b: 46 x 898 x 280 mm

Raccordement 220-240 V~ 207 W 10 A



Finition	Numéro d'article
Norme largeur 60 cm	
ChromeClass ^{a)}	6103160003
Norme largeur 90 cm	
ChromeClass ^{b)}	6103360003

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife	1029584
Filtre à charbon actif Longlife Plus	1029585



Accessoires – Hottes

	Description	Référence
	Commande à distance (radio)	1046973
	Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif standard, sans entretien pendant env. 2 ans Utilisable pour convertir les hottes de plan de travail et de table de cuisson en mode Recyclage de l'air	1157470
	Filtre à charbon actif Longlife Plus AiroClearEncastrable / AiroClearIlot / AiroClearMural	1046970
	Filtre à charbon actif Longlife Plus pour CombiCookTop V4000/V2000	1155757
	Cache frontal, hauteur 410-790 mm, ChromeClass, standard pour AiroClearEncastrable V6000 DFPQ/DFPQSL	1046971
	Cache frontal, 791-1 150 mm, AiroClearEncastrable V6000/DFPQ/DFPQSL	1046972
	Kit de recyclage de l'air – Panneau pour éléments hauts avec protection isolante, pour les éléments muraux sans panneau	H42630
	Set de montage pour fixation moteur externe DSTS, portée 4 m	1012164
	Set d'association pour combinaisons de tables de cuisson (x 2)	H63789
	Caisson télescopique pour recyclage de l'air, sans guidage, court	1157471
	Caisson télescopique pour recyclage de l'air, sans guidage, long	1157472

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

	Description	Référence
	Prime connecteur universel pour conduit plat, longueur 85 mm	1284698
	Prime conduit plat, longueur 1000 mm x L 222 x H 89	1284699
	Prime barre de support pour conduit plat, charge jusqu'à 100 kg	1284700
	Prime conduit plat flexible, déviation et rotation jusqu'à 90°, L 222 x H 89 x P 250 - 550 mm	1284706
	Prime pièce de transition de plat à rond, embout ø 150 mm, longueur 165 mm	1284701
	Prime pièce de déviation à 90°, vertical de plat à rond, embout ø 150 mm, longueur 200 mm	1284707
	Prime coude de conduit plat à 90°, horizontal pour conduit plat, L 222 x H 89 x P 289 mm	1284702
	Prime coude de conduit plat à 30°, horizontal pour conduit plat, L 222 x H 89	1284703
	Prime coude de conduit plat à 90°, vertical pour conduit plat, L 222 x H 89 x P 157 mm	1284704
	Prime coude étroit de conduit plat à 90°, vertical pour conduit plat, L 222 x H 89 x P 92 mm	1284705
	Prime support de montage, acier inoxydable pour conduit plat, L 222 x H 93 mm	1284708

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

	Description	Référence
	Prime connecteur universel pour tuyau rond, embout ø 150 mm, P 85 mm	1284709
	Prime tuyau rond, embout ø 150 mm, longueur 1000 mm	1284710
	Prime coude de tuyau à 90°, embout ø 150 mm	1284711
	Prime support de montage pour tuyau rond, ø 150 mm	1284712
	Prime boîte murale ronde, ø 150 mm, incluant grille de protection contre les intempéries en acier inoxydable et clapet anti-retour	1284713
	Prime boîte murale de plat à rond, ø 150 mm, incluant grille de protection contre les intempéries en acier inoxydable et clapet anti-retour	1284714
	Prime pièce de transition étroite de rond à plat, ø 150 mm	1284715
	Prime grille de protection contre les intempéries turbo, ronde, acier inoxydable sans clapet anti-retour, ø 150 mm	1284716
	Prime grille de ventilation de socle, couleur acier inoxydable, adaptée pour une hauteur de socle de 100 - 150 mm (réductible)	1284717
	Grille de protection contre les intempéries, ronde, acier inoxydable, avec clapet anti-retour, ø 150 mm	1284718
	Grille de protection contre les intempéries verticale, acier inoxydable avec clapet anti-retour, pour raccordement à conduit plat L 222 x H 89 x P 120 mm	1284719
	Grille pare-pluie, acier inox avec clapet anti-retour, 290 x 160 mm, pour raccordement à une gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm)	1030590

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

	Description	Référence
	Gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 500 mm	1046627
	Gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 1 000 mm	1046628
	Nervure de renfort pour conduit en métal plat (largeur 222 mm/hauteur 89 mm/longueur 300 mm) pour béton (capacité max. 100 kg)	1077495
	Gaine flexible plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 500 mm	1046629
	Gaine flexible plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 1000 mm	1046635
	Raccord en métal pour gaine droite plate, longueur 100 mm	1046636
	Pièce de transition 90 °, gaine verticale à plate, d = 150 mm, longueur 205 mm	1046638
	Coude horizontal 90 ° pour gaine rigide plate (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 288 mm	1046639
	Coude vertical 90 ° pour gaine rigide plate (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 174 mm	1046643
	Raccord de rond à plat, embout d = 150 mm, longueur 190 mm	1046644
	Embout de déport de conduit d'air, d = 150 mm	1046649
	Set pour conduit d'air pour hotte aspirante	1046650
	Collier de serrage fileté, d = 150 mm	H42050

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Filtres de recyclage d'air



Filtre à charbon actif Longlife Plus

Ce filtre à charbon innovant présente une résistance mécanique élevée associée à une grande efficacité en absorbant jusqu'à 96 % des odeurs. Il peut être nettoyé tous les trois à six mois par régénération thermique en le plaçant au four pendant 60 minutes à 200 °C. Le filtre anti-odeurs doit être remplacé au bout de trois ans. L'efficacité de ce filtre est plus élevée que celle du filtre à charbon actif Longlife.

Description	Référence
Filtre à charbon actif Longlife Plus pour DFSG	1029585
Filtre à charbon actif Longlife Plus pour AiroClearEncastrable / AiroClearIlot/AiroClearMural	1046970
Filtre à charbon actif Longlife Plus pour CombCooktop V4000 et V2000	1155757

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent



Filtre à charbon actif Longlife

Ce filtre peut être régénéré et a une durée de vie maximale de trois ans. Passez-le au lave-vaisselle tous les 2 à 3 mois ou lavez-le avec un mélange d'eau chaude et de nettoyant doux, puis faites-le sécher au four à 100 °C.

Description	Référence
Filtre à charbon actif Longlife pour DFSG	1029584
Filtre à charbon actif Longlife Plus pour DSTS	1012163

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent



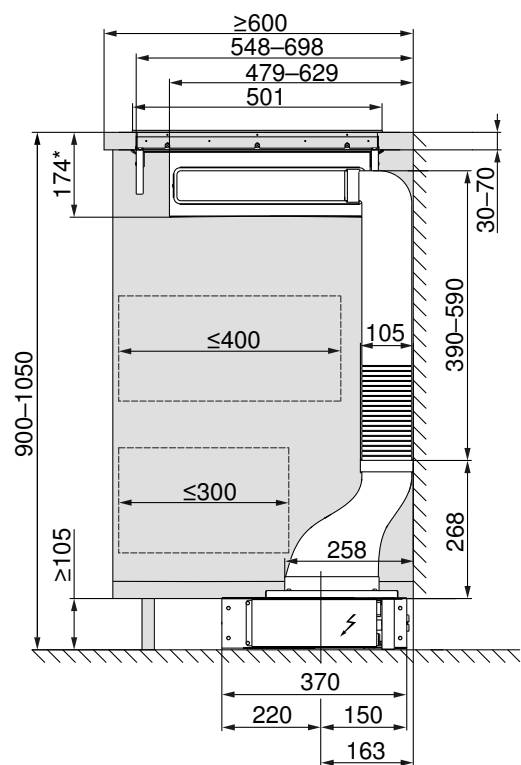
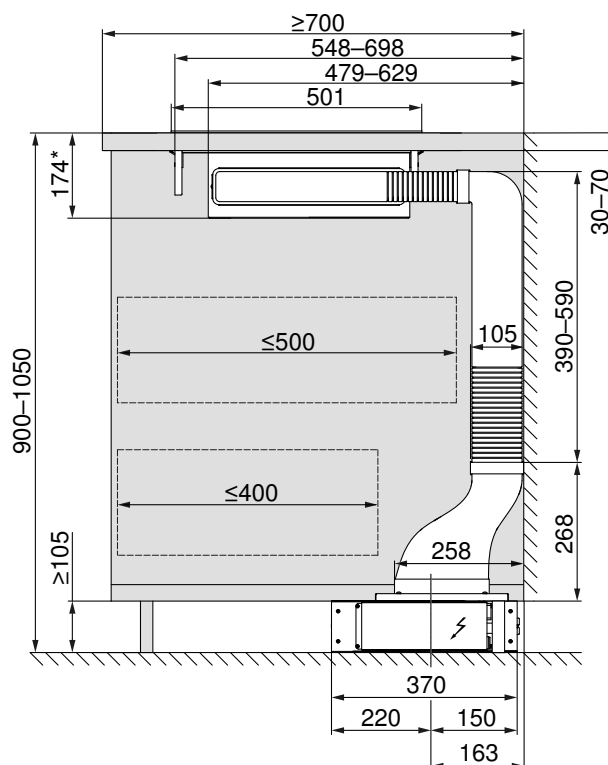
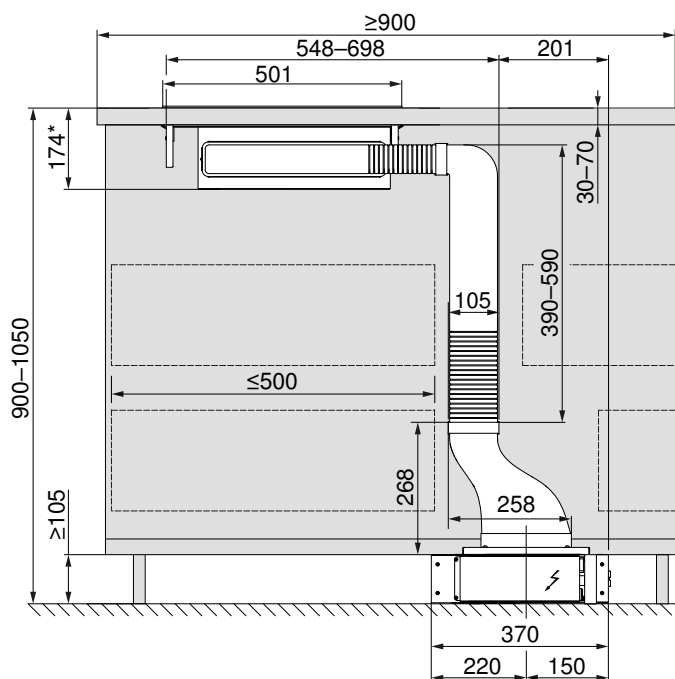
Filtre à charbon actif standard

Ce filtre anti-odeurs, composé d'un mélange exclusif de charbon actif, a une durée de vie comprise entre six mois et cinq ans (en fonction des dimensions, du poids et du nombre de filtres installés). Ce filtre ne se régénère pas et doit être remplacé conformément aux intervalles indiqués.

Description	Référence
Boîtier de recirculation d'air au charbon actif, derrière le socle. Sans entretien jusqu'à 2 ans. Pour convertir le plan de travail et l'extracteur de la table de cuisson en mode recyclage d'air (DSTS / DSMS / Fusion)	1157470

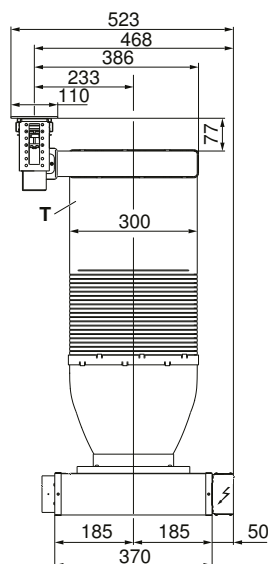
* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent



Montage mural, profondeur ≥ 600 mmMontage mural/îlot, profondeur ≥ 700 mmMontage îlot, profondeur ≥ 900 mm

Pour les références :

6400560005
 1157470
 (pour la recirculation,
 voir p 162)

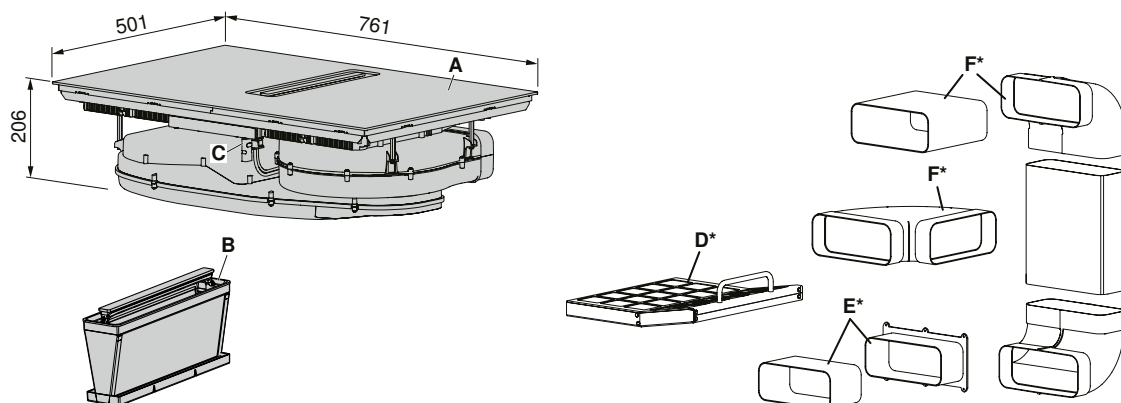


T Le raccordement à l'extracteur de la table de cuisson se trouve à gauche si possible à droite, le drain T peut être ajusté à la situation en la raccourcissant

* Montage encastré à fleur. Montage à poser : 170 mm.



CombiCookTop V4000 I804, CombiCookTop V2000 I804

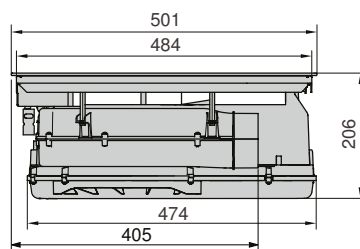
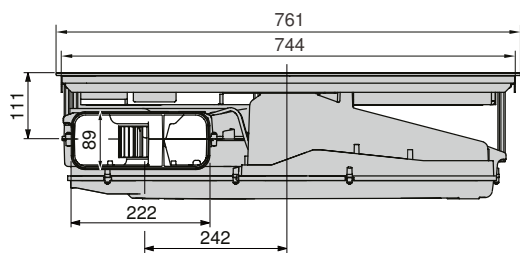


Compris dans la livraison :

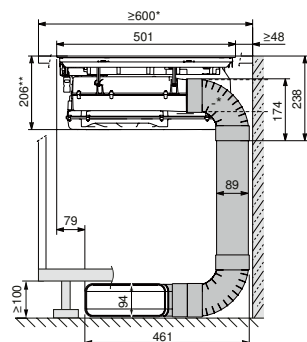
- A Table de cuisson
- B Réservoir du filtre à graisse en métal
- C Contact d'interrupteur (interrupteur tactile)

Disponibles en accessoires p 156 et 165:

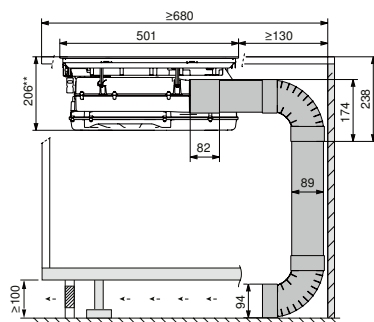
- D* Filtre à charbon actif (pour le recyclage de l'air uniquement)
- E* Caisson télescopique pour recyclage de l'air, sans guidage
- F* Gaines rigides plates ou courbées et raccords



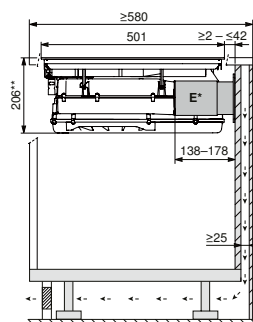
Mode aspiration ou recyclage de l'air avec gaine rigide plate



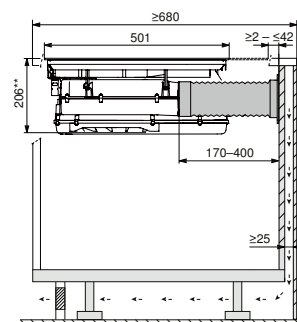
Mode aspiration ou recyclage de l'air avec gaine rigide plate, très profond



Recyclage de l'air, sans guidage, avec caisson télescopique court (E*)



Recyclage de l'air, sans guidage, avec caisson télescopique long



- * = Autres dimensions minimales avec conduit d'air métallique de 90 °
- ** = Montage encastré à fleur (montage à poser : 202 mm)

Assurer une ventilation suffisante à partir de la base (> 500 cm²)

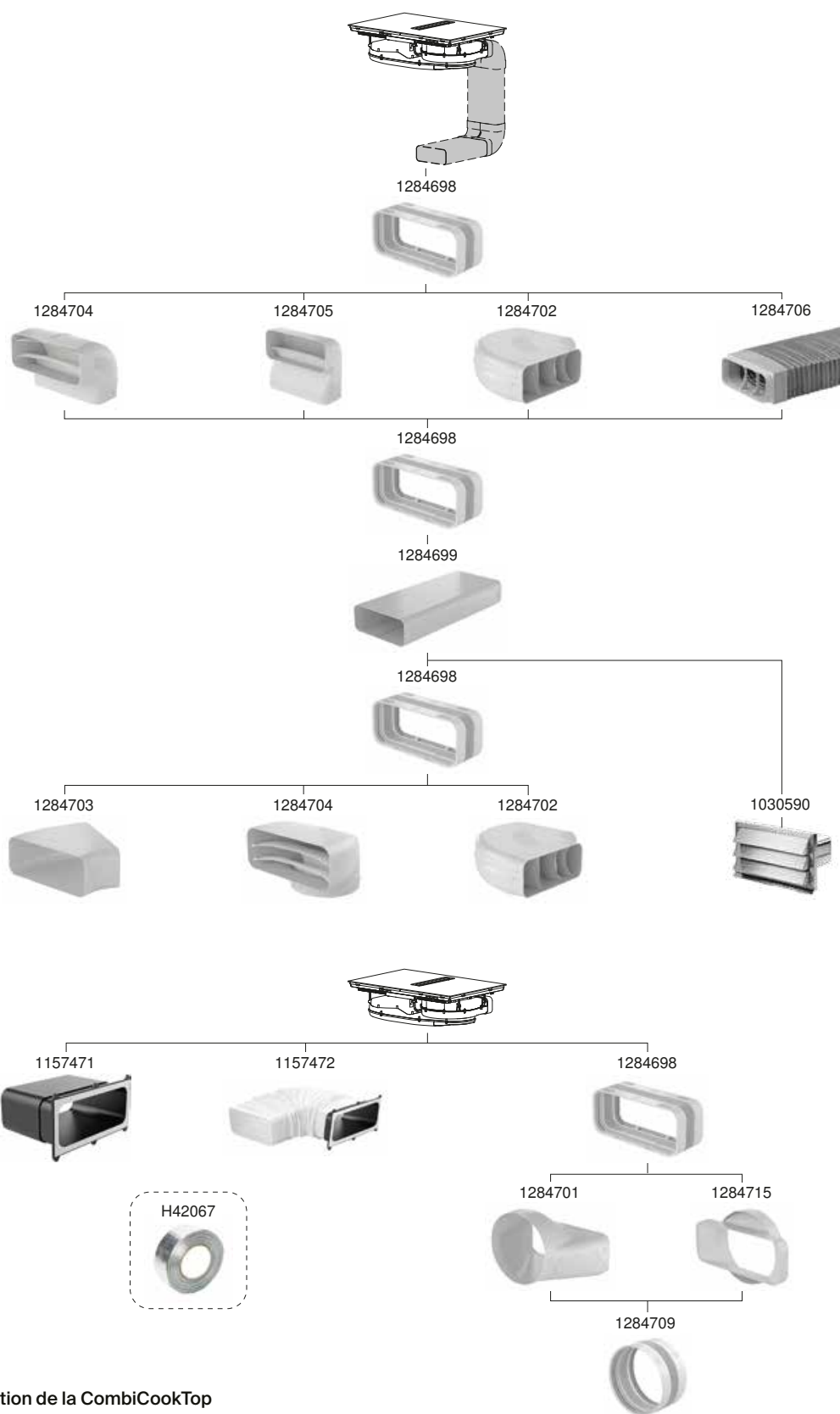
Pour les références :

3109600001

3109500001



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



En mode recirculation de la CombiCookTop

Assurer une ventilation suffisante à partir de la base (> 500 cm²).

Régalez votre hotte aspirante sur la recirculation de l'air et utilisez toujours la fonction run-on lorsque vous terminez une session de cuisson.

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



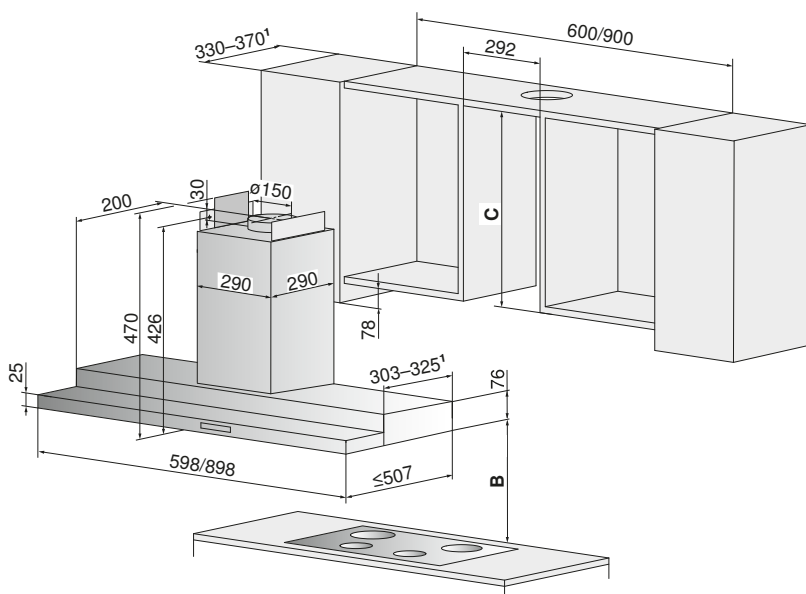
AiroClearEncastrable V6000

Pour les références :

6105800006

6106000006

1046970

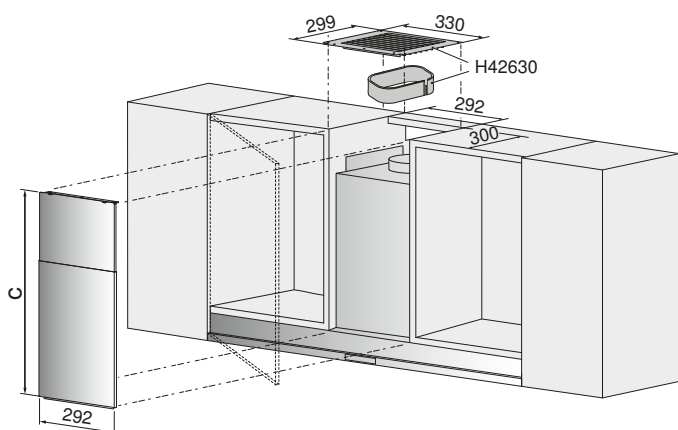


- 1 Profil de finition requis
pour tout élément mural
de profondeur 351-370 mm
- B Distance min. au-dessus de la table de cuisson :
Table de cuisson électrique : 500 mm
Table de cuisson au gaz : 750 mm

Profil de finition inclus :

Disponible en option :

Largeur	Profondeur de l'élément mural	Largeur	Profondeur de l'élément mural	Référence
598 mm	330-350 mm	598 mm	351-370 mm	1046979
898 mm	330-350 mm	898 mm	351-370 mm	1046980



Façade en option :

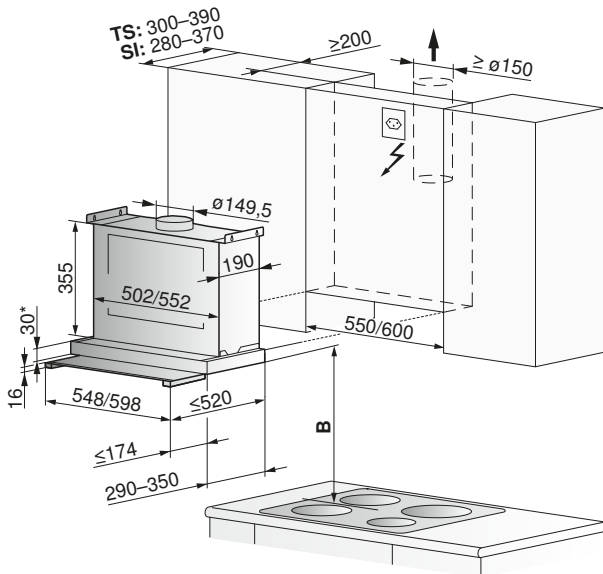
Kit de recyclage de l'air pour éléments muraux sans panneau disponible en option, compatible avec les modèles 1046971 et 1046972

Matériau	Hauteur C	Référence	Matériau	Référence
ChromeClass	410-790 mm	1046971	ChromeClass	H42630
ChromeClass	791-1150 mm	1046972		

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



DFSG



Pour les références :

6103160003

1029584

1029585

B Distance min. au-dessus de la table de cuisson :

Table de cuisson électrique : 430 mm

Table de cuisson au gaz : 750 mm

Conduite de sortie d'air Ø min. 150 mm

Version encastrable :

partiellement visible (TS), visible (SI)

* Lorsqu'une hotte est encastrée au niveau de la partie inférieure d'un élément mural, il faut prévoir 2 mm de plus pour le cache d'évacuation supérieur.



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





Lave-vaisselle

Peu gourmands en énergie, nos lave-vaisselle lavent impeccablement votre vaisselle avec le plus grand soin. Pour une vaisselle étincelante à chaque lavage.

Les nouveaux lave-vaisselle – pour un lavage confortable et intelligent

Épurés, contemporains, intelligents

Les lave-vaisselle Adora sont le fruit d'un vaste processus de développement et de conception. Leurs lignes épurées témoignent de l'esthétique minimaliste et élégante de V-ZUG. L'intérieur bien pensé et conçu avec soin, dispose de paniers en métal argenté de haute qualité, qui offrent un confort d'utilisation et une flexibilité jusqu'ici inégalés. Une expérience de premier ordre, à la fois sur le plan visuel et tactile.

Chargement optimal de la vaisselle fragile

Conçus pour offrir un maximum de confort, les paniers permettent de ranger les assiettes, les casseroles et les tasses en toute sécurité. Les couverts délicats disposent de leur propre tiroir amovible, tandis que les verres à vin plus précieux sont sécurisés par de grandes grilles multifonctions. Les rails coulissants à billes SoftSlide et le système d'amortissement exclusif Softclose, renforcent cette expérience haut de gamme, sublimée par un éclairage intérieur offrant une visibilité parfaite.

Conçus pour plus de durabilité et des résultats impressionnants

Depuis des décennies, V-ZUG s'engage à développer des produits non seulement conçus pour durer, mais aussi à la pointe en matière de consommation d'énergie et d'eau. Les lave-vaisselle Adora constituent une référence: ils offrent des résultats irréprochables grâce à leur ingénierie précise et à leurs programmes soignés peu gourmands en énergie.



Découvrir la gamme de lave-vaisselle.



Confort d'utilisation et esthétique soignée

Nos nouveaux lave-vaisselle Adora sont le résultat d'un processus complet de développement et de design. L'intérieur est astucieusement organisé et équipé de paniers confortables et flexibles, déclinés dans un coloris argent métallisé moderne. Pour un lavage éclatant et des résultats durables.

L'incarnation de l'excellence en matière de lavage au lave-vaisselle

Les paniers de haute qualité sont conçus pour offrir un maximum de flexibilité et optimiser l'espace. Les modèles AdoraVaisselle V6000 sont également équipés de rails coulissants extrêmement robustes. Les nouveaux rails coulissants offrent un confort exceptionnel et un mouvement de glissement fluide permettant d'extraire et de replacer les paniers facilement, tout en protégeant les verres fragiles et en rendant plus confortable chaque lavage.

Entretien délicat des verres fragiles

Le contrôle de la dureté de l'eau, les programmes spéciaux tels que « Verres à vin », « Dégustation de vin » ou encore « SteamFinish », ainsi que les paniers pratiques et flexibles, sont le gage que toute la vaisselle en verre, y compris la plus précieuse, sera nettoyée avec le soin qui lui est dû : en douceur, mais de manière parfaite. Pour des verres impeccables, d'une propreté éclatante à la sortie du lave-vaisselle.

Puissant, rapide et exceptionnellement silencieux

L'AdoraVaisselle V6000 est doté de puissants programmes brevetés qui vont au-delà des besoins du quotidien – notamment neuf nouveaux programmes adaptés à différents types de verres ou ustensiles difficiles à nettoyer. Conçu pour ceux qui aiment recevoir, il peut chauffer les assiettes, laver la vaisselle de la soirée en 11 minutes et éliminer les aliments tenaces qui ont brûlé au fond des ustensiles de cuisson. Le programme Silence – idéal pour les cuisines ouvertes.

Paniers ergonomiques réglables en hauteur

Les lave-vaisselle V-ZUG se distinguent par leur design à la fois élégant et ergonomique. Le système de charnière unique permet de l'intégrer parfaitement dans l'élément de cuisine, quelle que soit sa hauteur. Il permet également d'ajouter des façades décoratives, y compris celles en pierre pesant jusqu'à 14 kg. Les modèles dotés de la fonction « OptiLift » offrent également aux utilisateurs la possibilité de relever le panier inférieur à hauteur de hanche, ce qui soulage le dos lors du chargement ou du déchargement du lave-vaisselle.



Espace de rangement généreux et flexibilité maximale

Nos lave-vaisselle offrent une flexibilité maximale lors du chargement et du déchargement. Des paniers confortables et intelligemment conçus offrent un grand espace de rangement tout en protégeant la vaisselle.

Panier inférieur réglable en hauteur avec OptiLift

Le panier inférieur est amené à hauteur des hanches grâce à un mécanisme de relèvement lorsqu'on le tire – idéal pour placer et retirer la vaisselle en préservant son dos.

Manipulation en douceur des paniers

Les rails d'extraction sur roulements à billes SoftSlide, composés de profilés très robustes, permettent de faire glisser tout en douceur les paniers et le tiroir à couverts.

Système d'amortissement

Grâce à SoftClose, la course des paniers à vaisselle est amortie lorsqu'on les remet en place. Pour une vaisselle préservée et un confort d'utilisation maximal.

Tiroir à couverts avec système d'encliquetage

Manipulation confortable grâce aux rails coulissants SoftSlide avec poignée haut de gamme. Pour gagner de la place en hauteur dans le panier supérieur ou pour vider plus facilement les couverts, le tiroir à couverts peut être retiré très simplement grâce au système d'encliquetage.

Gain de place dans le panier supérieur

Une rangée de verres supplémentaire rabattable à gauche, jusqu'à quatre tiges rabattables à droite et jusqu'à quatre supports à tasses multifonctions avec capitonnage offrent la place et la sécurité nécessaires pour les verres à vin les plus délicats. Le panier supérieur peut être réglé en hauteur sur le côté.



OptiLift



SoftSlide

Flexibilité maximale pour le panier inférieur

Les supports à tasses multifonctions réglables en hauteur, de même qu'une rangée de verres supplémentaire du côté gauche, permettent de positionner en toute sécurité bols et verres à vin. Chacune des quatre rangées de tiges des deux côtés du panier peut être facilement rabattue pour créer une zone MultiFlex – pour une flexibilité maximale permettant de ranger poêles et plats de grandes dimensions.

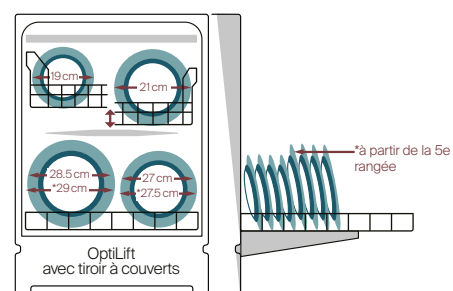
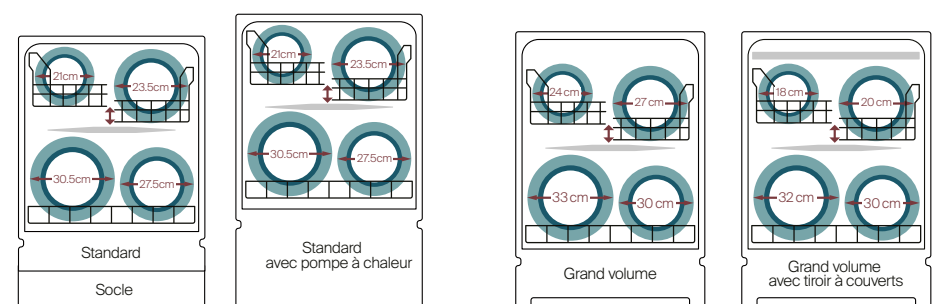
Extension de tiges Easy

Grâce aux extensions de tiges amovibles Easy en matière plastique, les pointes du panier s'allongent pour maintenir parfaitement en place carafes et grands verres.

Supports à tasses multifonctions : protection et flexibilité

Avec leurs éléments en silicone souple, les supports à tasses multifonctions flexibles des paniers inférieur et supérieur maintiennent les verres à vin en place en toute sécurité. La plus grande surface de rangement permet de ranger des bols. Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les supports peuvent être rabattus pour dégager plus d'espace.

Aperçu des tailles d'assiettes



Des lave-vaisselle sans compromis

Qu'il s'agisse de laver la vaisselle en un temps record un soir de fête ou de venir à bout des résidus brûlés dans une poêle : les lave-vaisselle Adora répondent à chaque besoin par un programme ingénieux.



Fête

Ce programme n'a besoin que de onze minutes par cycle. Idéal pour les soirées où les invités sont nombreux.



SteamFinish

Ce programme breveté utilise la vapeur pour donner aux verres un brillant étincelant, sans taches d'eau.



Quotidien court

Avec le programme Quotidien court, la vaisselle et les casseroles normalement sales ressortent propres en seulement 47 minutes.



Silence

Le programme Silence s'entend à peine – idéal pour les cuisines ouvertes.



Sprint

Des verres propres en seulement 20 minutes. Idéal pour déguster plusieurs vins différents lorsque les verres à vin viennent à manquer.



Fondue/Raclette

Ce programme breveté vient à bout des résidus brûlés grâce à une phase de trempage à température réduite. Pour les caquelons à fondue, poêlons à raclette et plats à gratin.



Programme automatique

L'appareil repère le degré de salissure de l'eau et n'utilise de l'eau que lorsque c'est nécessaire.



Programme jouet

Soins en douceur pour une hygiène maximale ! Grâce à une phase de trempage intensive à une température élevée, les jouets en plastique sont nettoyés en douceur et de manière hygiénique. La pression des jets est adaptée, afin d'empêcher les jouets légers de basculer pendant le rinçage.



Programme Plastique

Le programme conçu pour optimiser le séchage de la vaisselle en plastique. Grâce à un processus spécial utilisant une température plus élevée au moment du rinçage et une phase de séchage prolongée - avec ouverture automatique de la porte à la fin du programme - le résultat du séchage est nettement amélioré.



Programme Chauffe-assiettes

Pas de tiroir chauffant ? Aucun problème. Grâce à ce programme spécial, vous pouvez chauffer vos assiettes à 50°C dans le lave-vaisselle en seulement 20 minutes.



Programme IntensifPlus

Ce programme est particulièrement adapté à la saleté consécutive à des brûlures, comme des résidus sur des poêles ou des plats à gratin et permet de nettoyer parfaitement les ustensiles de cuisine. Ce qui rend ce programme si spécial : Une phase de trempage courte ainsi qu'une phase de nettoyage prolongée avec une température de bain plus élevée.



Dégustation de vins / Verres à vin

Pour les amateurs de vin, il existe deux nouveaux programmes uniques.

Avec le programme "Verres à vin", vous êtes toujours sûr d'avoir des verres étincelants qui n'ont pas besoin d'être relustrés, grâce à la fonction SteamFinish.

Le programme "Dégustation de vin", quant à lui, veille à ce que vos verres soient débarrassés des odeurs gênantes (par exemple, lorsqu'ils sont restés dans l'armoire pendant un certain temps) afin que vous puissiez profiter au mieux d'une soirée de dégustation de vin.



Programme Filtre à graisse

Le programme exclusif pour le nettoyage efficace des filtres à graisse des hottes aspirantes. Le processus de rinçage est conçu de manière à permettre un nettoyage en douceur, mais néanmoins optimal, des différentes couches d'aluminium tressé se trouvant à l'intérieur des filtres. La durée de vie des filtres à graisse s'en trouve ainsi prolongée !



Programme Verres à bière

Idéal pour tous les amateurs de bière ! Avec ce programme de 30 minutes, aucun produit de rinçage n'est utilisé durant le nettoyage, de sorte que les verres à bière conservent une mousse parfaite.



Programme Pre-rinsePlus

Le programme exclusif qui garantit que votre vaisselle est non seulement débarrassée de la saleté, mais aussi des odeurs. Il empêche le développement des mauvaises odeurs dans le lave-vaisselle lorsqu'on reporte le démarrage du programme. Vous pouvez ainsi laisser votre vaisselle pendant la semaine, sans avoir à lancer un programme de lavage avec du détergent. Le programme dure 20 minutes.

Des lave-vaisselle connectés

Nos lave-vaisselle ont d'ores et déjà un pied dans le futur. Ils sont pilotables depuis l'application V-ZUG-Home et donnent de nombreuses informations, notamment sur l'état du programme en cours.

Des appareils en liaison permanente

Les lave-vaisselle peuvent être connectés au réseau Internet sans fil et à l'application V-Zug Home, via un smartphone ou une tablette. Vous pouvez ainsi être informé de la fin de votre programme, ou encore du moment où le programme Fête est prêt à commencer. Des notifications peuvent également être envoyées à votre smartphone pour vous rappeler, par exemple, de rajouter du sel régénérant.

Des paramètres simples à configurer

Les paramètres utilisateur tels que la langue, les alertes ou le format d'affichage, peuvent être configurés simplement depuis votre tablette, et non exclusivement depuis l'appareil.

Un contrôle à distance depuis l'application V-ZUG

Vous pouvez communiquer avec votre lave-vaisselle sans forcément être chez vous. Consultez l'état du programme de votre lave-vaisselle sur votre smartphone où que vous soyez.



Affichage de l'état de l'appareil indiquant le programme sélectionné et le temps restant.

Comparatif des lave-vaisselle

	Page du catalogue	AdoraVaisselle V6000 Pompe à chaleur	AdoraVaisselle V6000 OptiLift	AdoraVaisselle V6000 Tiroir à couverts	AdoraVaisselle V6000 Standard / Grand Volume	AdoraVaisselle V4000 Tiroir à couvert	AdoraVaisselle V4000 Standard
Versions							
Version grand volume			●	●	●	●	
Intégration totale		●	●	●	●	●	●
Standard					●		●
Équipements							
Classe d'efficacité énergétique		A	B	A	A	A	A
Pompe à chaleur		●					
Tiroir à couverts			●	●		●	●
Éclairage intérieur à LED		●	●	●	●	●	●
Mécanisme d'ouverture de porte		●	●	●	●	●	●
Exclusivités V-ZUG							
Programme Sprint Programme Fête (min)		18/11	20/11	20/11	20/11	20/--	
Fonction spéciale raccord eau chaude		●	●	●	●	●	●
SteamFinish		●	●	●	●	●	
Programme court quotidien		●	●	●	●		
Smart Glass Protection (Protection intelligente du verre)		●	●	●	●	●	
Glass Protection (Protection du verre)							●
V-ZUG-Home		Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
Réglages							
Nombre de couverts standard		13	13	14	13	14	13
Montage aisé en meuble haut		●	●	●	●	●	●
Nombre de programmes		21	21	21	21	9	9
Option « tout-en-un »		●	●	●	●	●	●
Programme Hygiène		●	●	●	●	●	●
EcoManagement		●	●	●	●	●	●
Commande et affichage							
Démarrage différé		●	●	●	●	●	●
Écran LCD avec affichage du texte en clair		●	●	●	●	●	●
Commande tactile		●	●	●	●	●	●
Hauteur de l'appareil							
Standard (mm)		867-907			780-896		780-896
Grand volume (mm)			845-961	845-961	845-961	845-961	



Le premier modèle avec technologie de pompe à chaleur



AdoraVaisselle V6000 Pompe à chaleur

Fonctions



Caractéristiques

- Ecran LCD avec TouchControl
- AutoOpen (ouverture automatique de la porte en fin de programme)
- FunctionLight et éclairage intérieur LED
- 13 Couverts
- Détecteur de turbidité
- Dosage automatique du produit de rinçage
- Smart Glass Protection : Régulation permanente dureté de l'eau
- Panier à couverts, panier à cuillères, **Support-couverts Vario**
- Programme Sprint (18 minutes)
- SteamFinish
- **Silent** (programme silencieux de 37 dB(A))
- **Court Quotidien** (47 minutes)
- **Fête** (11 minutes)
- **9 programmes supplémentaires exclusifs**
- Tiroir supérieur extractible : **SoftSlide avec SoftClose**
- **Réservoir d'eau de rinçages**
- **Avec pompe à chaleur pour des économies d'énergie**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 867 x 596 x 550 mm
Raccordement 220-240 V~ 3200 W 16 A



De 5 l/0.39 kWh/42.0 dB(A)

Finition

Standard (attention, hauteur de niche > 870 mm, socle > 105 mm)
Entièrement intégrable

Numéro d'article

4117300005



Lavevaisselle avec OptiLift



AdoraVaisselle V6000 OptiLift

Fonctions



Caractéristiques

- Ecran LCD avec TouchControl
- AutoOpen (ouverture automatique de la porte en fin de programme)
- FunctionLight et éclairage intérieur LED
- 13 Couverts
- Détecteur de turbidité
- Dosage automatique du produit de rinçage
- Smart Glass Protection : Régulation permanente dureté de l'eau
- **Tiroir à couverts avec SoftSlide**, panier à cuillères
- Programme Sprint (20 minutes)
- SteamFinish
- **Silent** (programme silencieux de 37 dB(A))
- **Court quotidien** (47 minutes)
- **Party** (11 minutes)
- **9 programmes supplémentaires exclusifs**
- Tiroir supérieur extractible : **SoftSlide avec SoftClose**
- **Réservoir d'eau de rinçage**
- Tiroir inférieur extractible **OptiLift avec SoftClose**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 845 x 596 x 550 mm
Raccordement 220-240 V~ 3200 W 16 A



De 5 l/0.56 kWh/38.0 dB(A)

Finition

Grand volume
Entièrement intégrable

Numéro d'article

4117700006

Hauteur standard, poids des panneaux de porte jusqu'à 8,5 kg. Pour les panneaux plus lourds, il existe **2 jeux de ressorts renforcés**

- Article 1206327 (jeu de ressorts - coloris jaune) pour les panneaux de porte de 7,5 à 12,5 kg
- Article 1206328 (jeu de ressorts - coloris vert) pour les panneaux de porte de 12,5 à 17 kg

Appareils grand volume, poids des panneaux de porte jusqu'à 8,5 kg. Pour les panneaux plus lourds, il existe **2 jeux de ressorts renforcés** :

- Article 1206328 (jeu de ressorts - coloris vert) pour les panneaux de porte de 8,5 à 12,5 kg
- Article 1206329 (jeu de ressorts - coloris rouge) pour les panneaux de porte de 12,5 à 16 kg

Installation en hauteur : commander la plaque du bas (gratuite, article W84789) lors de la commande du lave-vaisselle.



AdoraVaisselle V6000 Tiroir à couverts

Fonctions



Caractéristiques

- Ecran LCD avec TouchControl
- AutoOpen (ouverture automatique de la porte en fin de programme)
- FunctionLight et éclairage intérieur LED
- 14 Couverts
- Détecteur de turbidité
- Dosage automatique du produit de rinçage
- Smart Glass Protection : Contrôle permanent dureté de l'eau
- **Tiroir à couverts avec SoftSlide**, panier à cuillère
- Programme Sprint (20 minutes)
- SteamFinish
- **Silent** (programme silencieux de 37 dB(A))
- **Court quotidien** (47 minutes)
- **Party** (11 minutes)
- **9 programmes supplémentaires exclusifs** (voir p 179)
- Panier supérieur coulissant : **SoftSlide** et **SoftClose**
- **Réservoir d'eau de rinçage**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 845 x 596 x 550 mm
Raccordement 220-240 V~ 3200 W 16 A



De 5 l/0.53 kWh/38.0 dB(A)

Finition	Numéro d'article
Grand volume Entièrement intégrable	4114700008



AdoraVaisselle V6000 Standard / Grand Volume

Fonctions



Caractéristiques

- Ecran LCD avec TouchControl
- AutoOpen (ouverture automatique de la porte en fin de programme)
- FunctionLight et éclairage intérieur LED
- 13 couverts
- Détecteur de turbidité
- Dosage automatique du produit de rinçage
- Smart Glass Protection : Contrôle permanent dureté de l'eau
- Panier à couverts, panier à cuillères, **Support-couvert Vario**
- Programme Sprint (20 minutes)
- SteamFinish
- **Silent** (programme silencieux de 37 dB(A))
- **Court quotidien** (47 minutes)
- **Party** (11 minutes)
- **9 programmes supplémentaires exclusifs** (voir p 179)
- Tiroir supérieur extractible : **SoftSlide avec SoftClose**
- **Réservoir d'eau de rinçage**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780/845 x 596 x 550 mm
Raccordement 220-240 V~ 3200 W 16 A



De 5 l/0.51 kWh/38.0 dB(A)

Finition	Numéro d'article
Standard Entièrement intégrable	4117100009
Grand volume Entièrement intégrable	4117200006

Hauteur standard, poids des panneaux de porte jusqu'à 8,5 kg. Pour les panneaux plus lourds, il existe **2 jeux de ressorts renforcés**

- Article 1206327 (jeu de ressorts - coloris jaune) pour les panneaux de porte de 7,5 à 12,5 kg

- Article 1206328 (jeu de ressorts - coloris vert) pour les panneaux de porte de 12,5 à 17 kg

Appareils grand volume, poids des panneaux de porte jusqu'à 8,5 kg. Pour les panneaux plus lourds, il existe **2 jeux de ressorts renforcés** :

- Article 1206328 (jeu de ressorts - coloris vert) pour les panneaux de porte de 8,5 à 12,5 kg

- Article 1206329 (jeu de ressorts - coloris rouge) pour les panneaux de porte de 12,5 à 16 kg

Installation en hauteur : commander la plaque du bas (gratuite, article W84789) lors de la commande du lave-vaisselle.



AdoraVaisselle V4000 Tiroir à couvert

Fonctions



Caractéristiques

- Ecran LCD avec TouchControl
- AutoOpen (ouverture automatique de la porte en fin de programme)
- FunctionLight et éclairage intérieur LED
- 14 Couverts
- Détecteur de turbidité
- Dosage automatique du produit de rinçage
- **Smart Glass Protection** : régulation permanente dureté de l'eau
- **Tiroir à couverts avec SoftSlide**, panier à cuillères
- **Programme Sprint** (20 minutes)
- **SteamFinish**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 845 x 596 x 550 mm
Raccordement 220-240 V~ 3200 W 16 A



De 8 l/0.54 kWh/38.0 dB(A)

Finition

Grand volume

Entièrement intégrable

Numéro d'article

4116800006



AdoraVaisselle V4000 Standard

Fonctions



Caractéristiques

- Ecran LCD avec TouchControl
- AutoOpen (ouverture automatique de la porte en fin de programme)
- FunctionLight et éclairage intérieur LED
- 13 Couverts
- Détecteur de turbidité
- Dosage automatique du produit de rinçage
- **Glass Protection** : Optimisation dureté de l'eau
- Panier à couverts, panier à cuillères
- Programme court (30 minutes)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780 x 596 x 550 mm
Raccordement 220-240 V~ 2200 W 10 A



De 8 l/0.53 kWh/42.0 dB(A)

Finition

Standard

Entièrement intégrable

Numéro d'article

4116600008

Hauteur standard, poids des panneaux de porte jusqu'à 8,5 kg. Pour les panneaux plus lourds, il existe **2 jeux de ressorts renforcés**

- Article 1206327 (jeu de ressorts - coloris jaune) pour les panneaux de porte de 7,5 à 12,5 kg
- Article 1206328 (jeu de ressorts - coloris vert) pour les panneaux de porte de 12,5 à 17 kg

Appareils grand volume, poids des panneaux de porte jusqu'à 8,5 kg. Pour les panneaux plus lourds, il existe **2 jeux de ressorts renforcés** :

- Article 1206328 (jeu de ressorts - coloris vert) pour les panneaux de porte de 8,5 à 12,5 kg
- Article 1206329 (jeu de ressorts - coloris rouge) pour les panneaux de porte de 12,5 à 16 kg

Installation en hauteur : commander la plaque du bas (gratuite, article W84789) lors de la commande du lave-vaisselle.

Accessoires

Description	Référence	AdoraVaisselle V6000 Pompe à chaleur	AdoraVaisselle V6000 OptiLift	AdoraVaisselle V6000 Tiroir à couverts	AdoraVaisselle V6000 Grand Volume (sans tiroir à couverts)	AdoraVaisselle V6000 Standard	AdoraVaisselle V4000 Tiroir à couvert	AdoraVaisselle V4000 Standard
 Support à couverts vario (coulissant sur la poignée du panier supérieur)	1235251	■			■	■		●
 Support pour 2 tasses ou verres à vin, panier inférieur à droite	1209230	●	●	●	●	●	●	●
 Support pour 3 tasses ou verres à vin, panier inférieur à droite	1209231	●	●	●	●	●	●	●
 Jeu de tiges Easy (4 pièces)	1207055	■	■	■	■	■	■	■
 Jeu de ressorts renforcés pour les panneaux décor lourds – hauteur standard, de 7,5 à 12,5 kg – coloris jaune (Des informations détaillées sont disponibles dans l'aide à la planification.)	1206327	●				●		●
 Jeu de ressorts renforcés pour les panneaux décor lourds – hauteur standard, de 12,5 à 17 kg / grand volume, de 8,5 à 12,5 kg – coloris vert (Des informations détaillées sont disponibles dans l'aide à la planification.)	1206328	●	●	●	●	●	●	●
 Jeu de ressorts renforcés pour les panneaux décor lourds – hauteur grand volume, de 12,5 à 16 kg – coloris rouge (Des informations détaillées sont disponibles dans l'aide à la planification.)	1206329		●	●	●		●	
 Jeu de conteneurs pour petites pièces – uniquement pour panier supérieur (4 pièces)	1248021	■	■	■	■	■	●	●
 Plaque de fond pour installation en hauteur	W84789		●	●	●	●	●	●
Panier à couverts	1190582	■	●	●	■	■	●	■
Réhausse pour encastrement dans une niche plus haute	W82930		■	■	■	■	■	■

■ Compris dans la livraison | ● Compatible avec l'appareil

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Schémas techniques

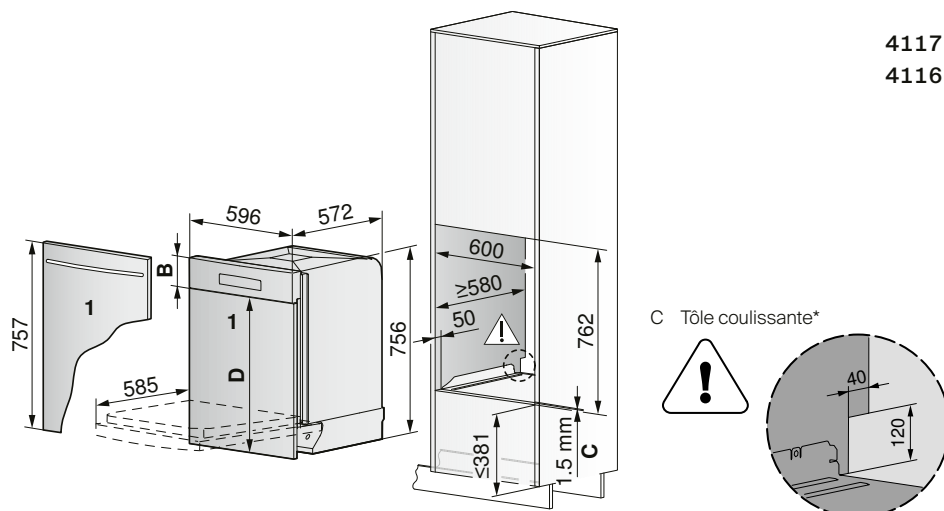
AdoraVaisselle V6000, AdoraVaisselle V4000

Montage « standard » en meuble haut

Pour les références :

4117100009

4116600008



C La plaque de base (article W84789) pour encastrement en hauteur est gratuite, à préciser lors de la commande du lave-vaisselle.

AdoraVaisselle V6000, AdoraVaisselle V4000

Montage « grand volume » en meuble haut

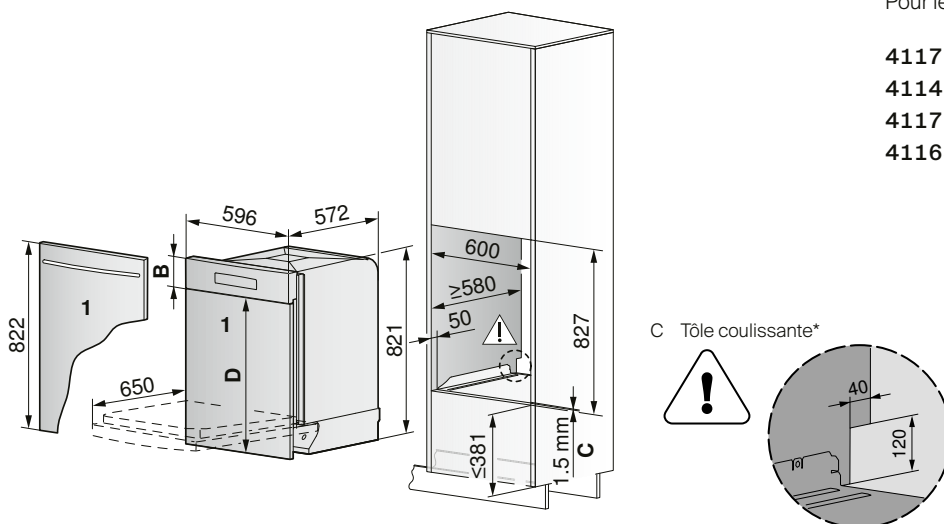
Pour les références :

4117700006

4114700008

4117200006

4116800006



C La plaque de base (article W84789) pour encastrement en hauteur est gratuite, à préciser lors de la commande du lave-vaisselle.



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

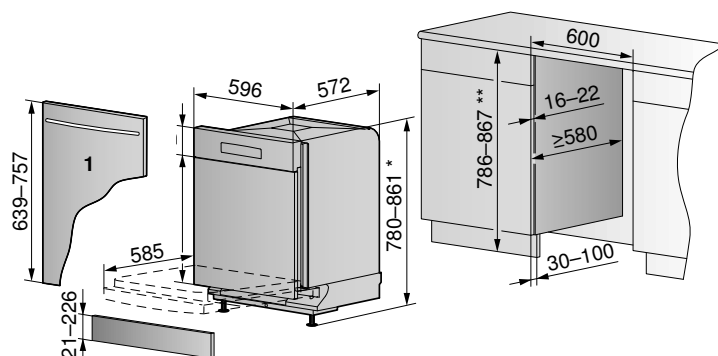
AdoraVaisselle V6000, AdoraVaisselle V4000

Montage « standard » sous plan de travail

Pour les références :

4117100009

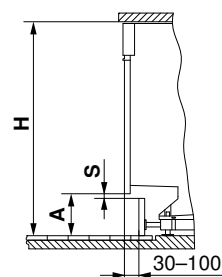
4116600008



* De 861 à max. 896, possibilité de commander un 2^e cadre inférieur, réf. W82930

** De 867 à max. 902, possibilité de commander un 2^e cadre inférieur, réf. W82930

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



AdoraVaisselle V6000, AdoraVaisselle V4000

Montage « grand volume » sous plan de travail

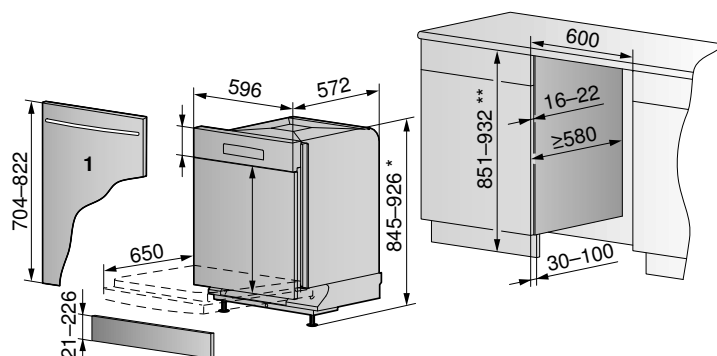
Pour les références :

4117700006

4114700008

4117200006

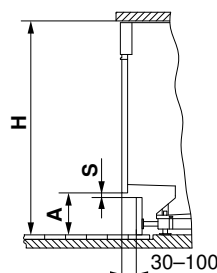
4116800006



* De 926 à max. 961, possibilité de commander un 2^e cadre inférieur, réf. W82930

** De 932 à max. 967, possibilité de commander un 2^e cadre inférieur, réf. W82930

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



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



Installation pour tous les lave-vaisselle avec décor surdimensionné

Encastrement décor surdimensionné

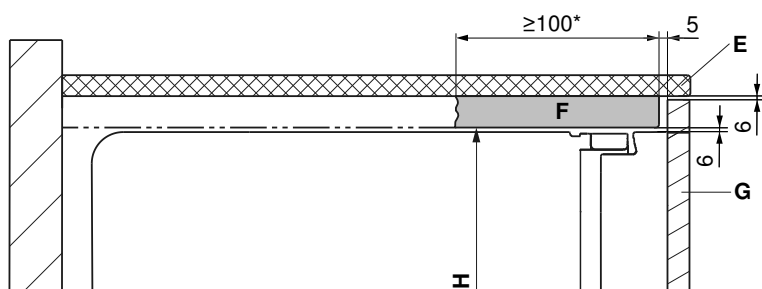
Pour les références :

4117700006

4114700008

4117200006

4116800006



* Une sous-surface est recommandée, avec une profondeur minimale de 100 mm, l'air évacué, qui commence juste avant l'ouverture automatique de la porte, fonctionnera de manière optimale.

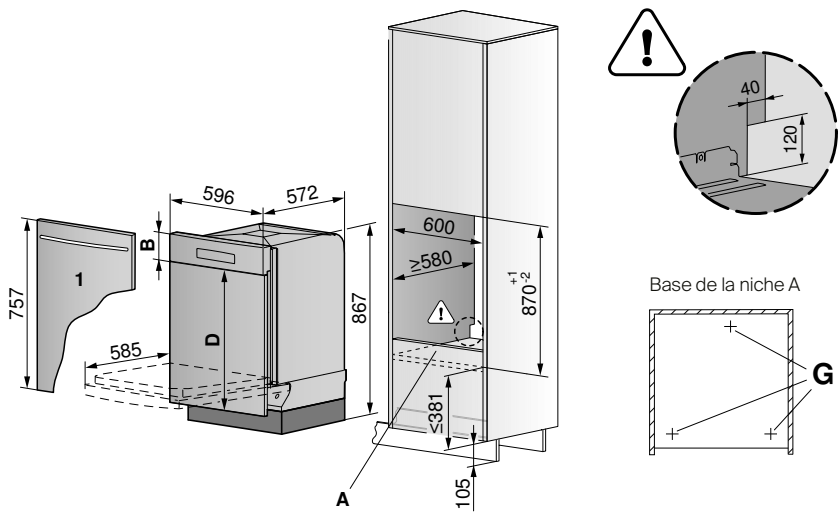
- E Plan de travail
- F Sous-face
- G Décor
- H Hauteur de niche



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

AdoraVaisselle V6000 avec pompe à chaleur

Montage en meuble haut



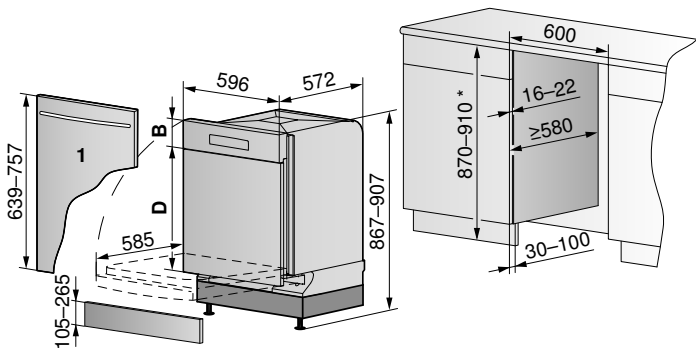
Pour les références :

4117300005

- * Capacité de charge de la base de la niche A : 100 kg
- ** Avec une charge de 75 kg sur chaque pied de l'appareil G, la base de la niche A ne doit pas plier de plus de 1 mm maximum.

AdoraVaisselle V6000 avec pompe à chaleur

Installation sous plan de travail

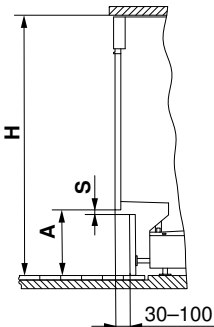


Pour les références :

4117300005

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

	Hauteur de la niche H, en mm					S min. en mm
	870	880	890	900	910	
Dimension A en mm	107	117	127	137	147	2
	117	127	137	147	157	2
	127	137	147	157	167	2
	137	147	157	167	177	2
	147	157	167	177	187	2
	157	167	177	187	197	2
	167	177	187	197	207	2
	177	187	197	207	217	2
	187	197	207	217	227	5
	197	207	217	227	237	10
	207	217	227	237	247	15
max.	217	227	237	247	257	23
	225	235	245	255	265	30



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





Réfrigérateurs, congélateurs et WineCoolers

Grands volumes, matériaux premium et performances irréprochables :
voilà ce qui caractérise nos réfrigérateurs, congélateurs et WineCoolers.

Gamme Supreme Line : Une nouvelle dimension de la réfrigération

La réussite d'un repas repose sur la qualité et la fraîcheur de ses ingrédients. Avec la Supreme Line de V-ZUG, la conservation des aliments atteint l'excellence, alliant esthétique raffinée, espace généreux et matériaux haut de gamme. Symbole de préservation optimale, cette gamme ouvre de nouvelles perspectives pour l'art de recevoir.

Design intemporel

Des matériaux haut de gamme comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le verre confèrent à la Supreme Line une dimension sensorielle unique. À la fois captivants visuellement et agréables au toucher, ces appareils incarnent une véritable signature design.

Espace généreux

Grâce aux étagères InfinityShelf ajustables et aux tiroirs à extension totale, chaque détail a été pensé pour offrir une flexibilité optimale. Ainsi, tous les formats d'aliments se rangent et s'accèdent en toute simplicité.

Des combinaisons infinies

La Supreme Line offre une flexibilité inégalée grâce à des configurations Side by side adaptées à chaque besoin culinaire et art de recevoir. Quelle que soit l'association choisie, chaque combinaison allie confort absolu et design d'exception.



CombiCooler V6000 Supreme

La polyvalence à son apogée

Du système InfinityShelf aux tiroirs à extension totale, chaque détail a été conçu pour offrir un confort et une flexibilité absolus. Quelle que soit la taille des aliments, ils se rangent et se récupèrent en toute simplicité.

CombiCooler V6000 Supreme,

Cooler V6000 Supreme

Un espace généreux et une flexibilité optimale

Le système InfinityShelf permet d'adapter facilement l'aménagement intérieur du réfrigérateur à chaque besoin. Les étagères réglables en hauteur libèrent de l'espace pour les aliments volumineux, tandis que les tiroirs à coulisses télescopiques souples s'ouvrent entièrement pour un accès facile aux produits stockés.

WineCooler V6000 Supreme

Élégance et raffinement

Luxueux tant par ses dimensions que par son design, le WineCooler V6000 Supreme associe harmonieusement acier inoxydable, verre et bois de hêtre. Chaque interaction devient une expérience sensorielle unique, alliant esthétisme et plaisir tactile.

CombiCooler V6000 Supreme

Une touche d'élégance et de raffinement

Luxueux tant par ses dimensions que par son design, le CombiCooler V6000 Supreme met en valeur des matériaux nobles tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le verre. Chaque utilisation devient une expérience sensorielle, alliant esthétisme et plaisir tactile.

Freezer V6000 Supreme

Fini le dégivrage

Grâce à la technologie NoFrost, la formation de givre appartient au passé. Plus besoin de dégivrer manuellement : les tiroirs s'ouvrent et se ferment sans effort, offrant un confort d'utilisation optimal.



Comparatif des appareils de la gamme Supreme Line

	Page du catalogue	CombiCooler V6000 90 Supreme	Cooler V6000 90 Supreme	CombiCooler V6000 75 Supreme	Cooler V6000 75 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
		195	195	196	196	197	197
Versions							
Hauteur d'encastrement (cm)		206,4	206,4	206,4	206,4	206,4	206,4
1 porte			●		●	●	●
2 portes		●		●			
Intégration totale		●	●	●	●	●	●
Capacité utile totale (l)		556	619	440	479	348	352
Compartiment de congélation (l)		131		105		348	
Classe d'efficacité énergétique		E	E	E	E	E	G
Exclusivités V-ZUG							
MonoFridge		●	●	●	●	●	●
ClimateControl		●	●	●	●		
InfinityShelf		●	●	●	●		
Réglages							
Éclairage LED		●	●	●	●	●	●
NoFrost		●		●		●	
Réfrigération et/ou congélation rapide		●	●	●	●	●	
Fonction Vacances		●		●			
Mode Shabbat		●	●	●	●	●	●
IceMaker		●		●		●	
Commande et affichage							
Réglage individuel de la température		●		●			●
Écran numérique/écran graphique		●	●	●	●	●	●
Commande tactile		●	●	●	●	●	●

* Accessoires à la page 212



Raccord
à l'eau
courante



CombiCooler V6000 90 Supreme

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 556 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 425 l
- Capacité utile de la partie surgélation 131 l
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Fonction Vacances
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Filtre à eau
- Émissions de bruit aérien 41 dB(A)
- **IceMaker**
- **MonoFridge**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	2050 x 887 x 610 mm
Raccordement	220-240 V~ 360 W 10 A



273 kWh/a

Finition	Numéro d'article
----------	------------------

Entièrement intégrable

Charnière droite	5113300002
Charnière gauche	5113300003

Option présentée : Jeu de doubles portes en acier chromé voir équipements et accessoires appareils de réfrigération page 212



Cooler V6000 90 Supreme

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 619 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 619 l
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Fonction Vacances
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 41 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	2050 x 887 x 615 mm
Raccordement	220-240 V~ 345 W 10 A



149 kWh/a

Finition	Numéro d'article
----------	------------------

Entièrement intégrable

Charnière droite	5113400000
Charnière gauche	5113400001

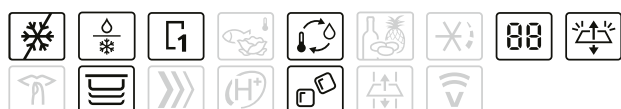
Option : Porte en acier chromé voir équipements et accessoires appareils de réfrigération page 212

Raccord
à l'eau
courante



CombiCooler V6000 75 Supreme

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 440 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 335 l
- Capacité utile de la partie surgélation 105 l
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Fonction Vacances
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Filtre à eau
- Émissions de bruit aérien 42 dB(A)
- **IceMaker**
- **MonoFridge**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 2050 x 737 x 610 mm
Raccordement 220-240 V~ 10 A



271 kWh/a

Finition	Numéro d'article
----------	------------------

Entièrement intégrable

Charnière droite	5111500010
Charnière gauche	5111500011

Option présentée : Jeu de doubles portes en acier chromé voir équipements et accessoires appareils de réfrigération page 212



Cooler V6000 75 Supreme

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 479 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 479 l
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 2050 x 737 x 615 mm
Raccordement 220-240 V~ 10 A



128 kWh/a

Finition	Numéro d'article
----------	------------------

Entièrement intégrable

Charnière droite	5111600010
Charnière gauche	5111600011

Option : Portes en acier chromé voir équipements et accessoires appareils de réfrigération page 212

Raccord
à l'eau
courante



Freezer V6000 Supreme

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 348 l
- Capacité utile de la partie surgélation 348 l
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 41 dB(A)
- **IceMaker**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	2050 x 587 x 615 mm
Raccordement	220-240 V~ 360 W 10 A



271 kWh/a

Finition

Entièrement intégrable

Charnière droite

Charnière gauche

Numéro d'article

5300600000

5300600001

Option : Porte en acier chromé voir équipements et accessoires appareils de réfrigération page 212



WineCooler V6000 Supreme

Fonctions



Caractéristiques

- 2 zones de température
- Volume utile total 352 l
- Capacité pour les bouteilles de vin 72
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Contrôle de l'humidité
- Émissions de bruit aérien 41 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	2050 x 587 x 615 mm
Raccordement	220-240 V~ 168 W 10 A



143 kWh/a

Finition

Entièrement intégrable

Charnière droite

Charnière gauche

Numéro d'article

5115400004

5115400005

Option : Cadre en acier chromé voir équipements et accessoires appareils de réfrigération page 212

Cooler V6000 90 Supreme

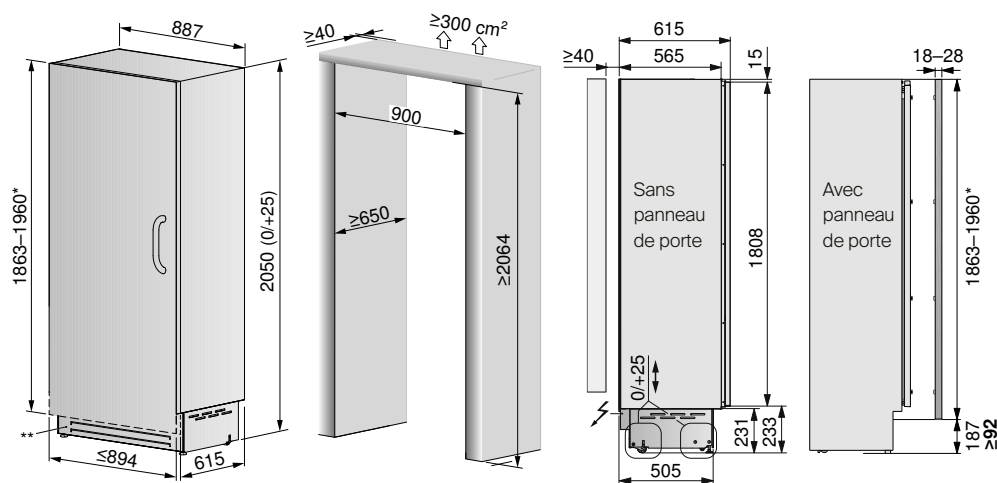
Poids: 189 kg

Max. poids du panneau de porte: 34 kg

Pour les références :

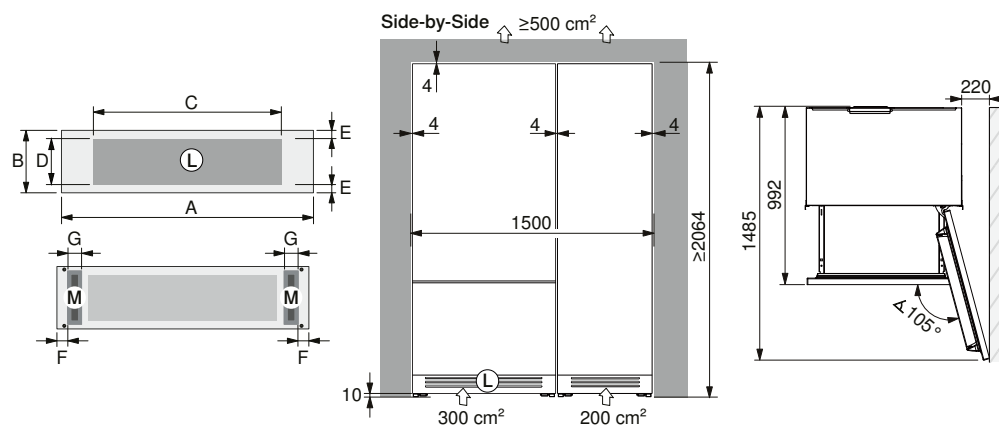
5113400000

5113400001



* Pour une hauteur de niche > 2,064 m, la hauteur de la porte doit être ajustée

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



L Entrée d'air (ouverte à au moins 50 %), M Aimant pour le montage.

Dimensions de la grille d'aération et position de l'aimant pour l'appareil de 90 cm de large :

A = 894, B = 215, C = 700, D = 200, E = env. 10, F = 60, G = 15-30

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



Cooler V6000 75 Supreme

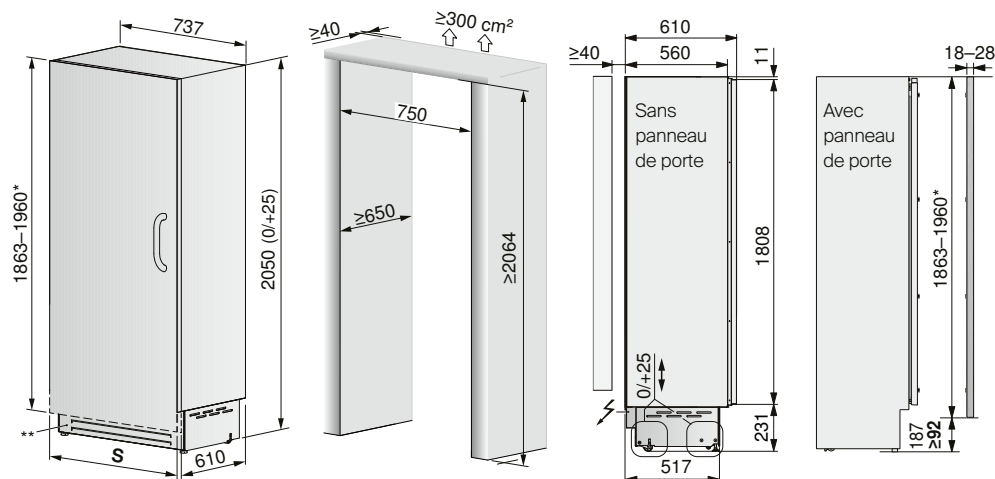
Poids: 189 kg

Max. poids du panneau de porte: 34 kg

Pour les références :

5111600010

5111600011



Freezer V6000 Supreme

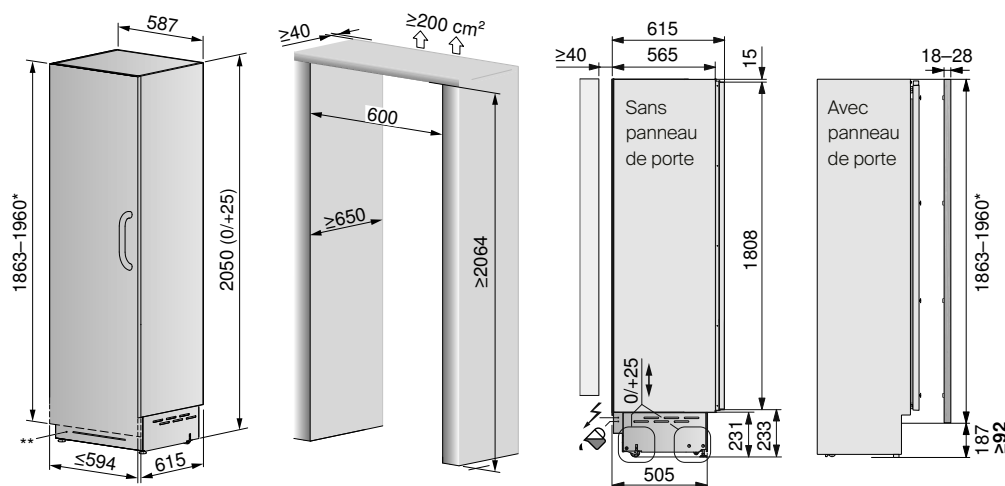
Poids: 153 kg

Max. poids du panneau de porte: 34 kg

Pour les références :

5300600000

5300600001



* Pour une hauteur de niche > 2,064 m, la hauteur de la porte doit être ajustée

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

⚡ Raccordement à l'arrivée d'eau : longueur 2,5 m, évacuation d'eau et Aquastop non requis.

⚡ Vue sans façade (OT)



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

WineCooler V6000 Supreme

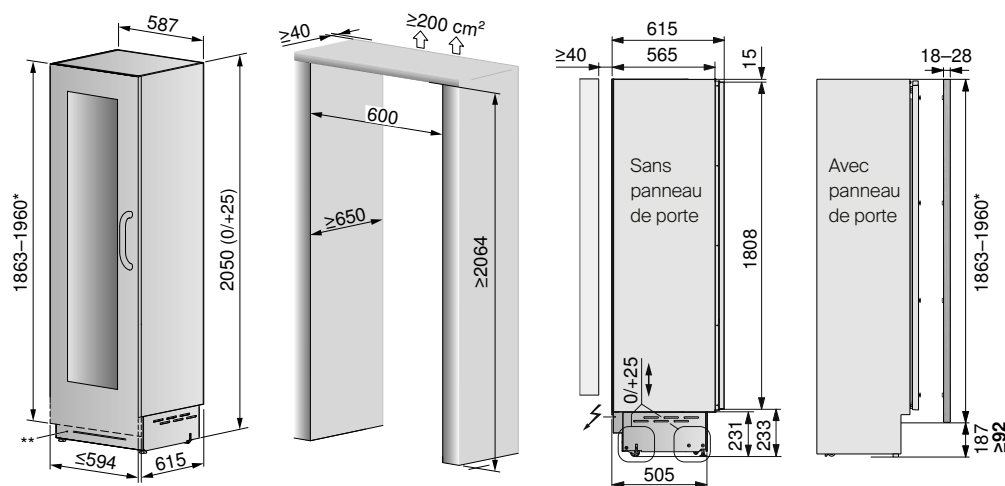
Poids: 153 kg

Max. poids du panneau de porte: 34 kg

Pour les références :

5109700014

5109700015



* Pour une hauteur de niche > 2,064 m, la hauteur de la porte doit être ajustée

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

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



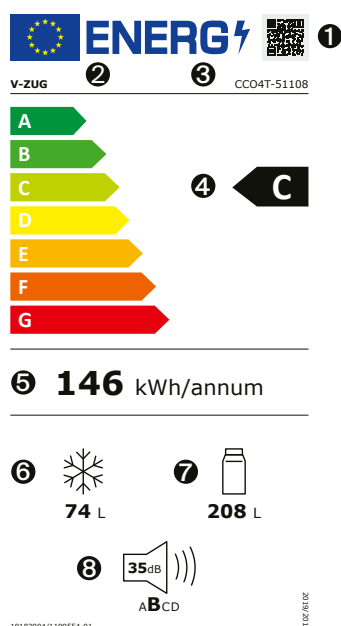
Un système de refroidissement écoénergétique

Le respect de l'environnement est au cœur de notre culture d'entreprise. Nous sommes le seul fabricant à assurer la conception et la fabrication de nos réfrigérateurs sur notre propre site basé en Suisse. C'est ici que nous mettons au point des produits de qualité irréprochable, durables et économes en énergie.

Un réfrigérateur ou un congélateur représentent une part importante de la consommation énergétique d'un foyer. Nous nous efforçons à ce titre de développer des modèles peu gourmands en énergie et qui auront un impact positif sur l'environnement. Ces dernières années, l'efficacité

énergétique des appareils s'est nettement améliorée et l'étiquette-énergie a atteint ses limites sous sa forme actuelle. C'est pourquoi depuis le 1er mars 2021, les réfrigérateurs et congélateurs arborent une nouvelle étiquette.

La nouvelle étiquette-énergie permet d'identifier plus facilement les appareils les moins gourmands en énergie, et les écarts d'efficacité énergétique entre les appareils sont plus clairs. Dans la nouvelle classification, les réfrigérateurs et les congélateurs disposent d'une classification allant de A à F tandis que les caves à vin sont classées de A à G.



Aspect de la nouvelle étiquette-énergie pour les réfrigérateurs et les congélateurs :

1. **QR code**
permettant d'obtenir davantage d'informations sur l'appareil
2. **Nom ou marque du fournisseur**
3. **Modèle**
4. **La nouvelle échelle d'efficacité énergétique de A à G**
5. **Consommation d'énergie annuelle**
6. **Volume du compartiment de congélation**
7. **Volume du compartiment de réfrigération**
8. **Niveau sonore et classe de niveau sonore (de A à D)**



CombiCooler : un système de refroidissement basse consommation

Avec la mise en place des nouvelles étiquettes-énergie, nos réfrigérateurs monoporte autrefois classés A+++ sont maintenant classés E pour la plupart. Nos autres appareils classés A++ sont maintenant classés F. Dorénavant classés C, nos CombiCooler sont nos réfrigérateurs les plus écoénergétiques. Grâce à leur excellente durabilité, vous êtes sûrs d'en profiter pendant de nombreuses années.

La réfrigération nouvelle génération

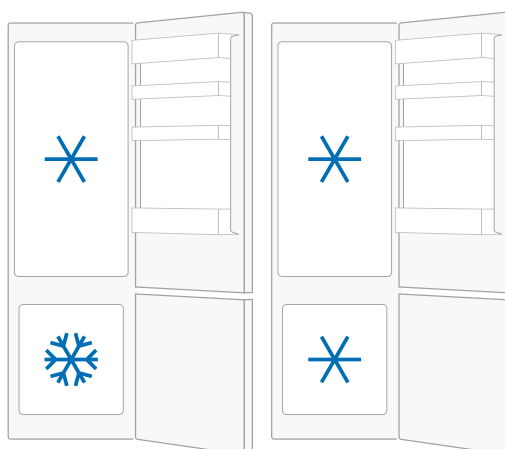
Fabriqués en Suisse et dotés de la technologie innovante PureCool, nos CombiCooler offrent un maximum de volume tout en garantissant une parfaite conservation de vos aliments.

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

Grâce à l'innovation PureCool, le CombiCooler V4000 est classé C, ce qui en fait les réfrigérateurs les plus écoénergétiques du marché.



Un circuit de refroidissement innovant



Mode combiné normal

Mode MonoFridge



MonoFridge : transformez votre appareil selon vos besoins

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



CombiCooler V6000: l'élégance suisse au service du froid

Le CombiCooler V6000 séduit par son équipement haut de gamme et son design innovant, avec un concept de couleurs Pearl et un éclairage doux et chaleureux. Une grande praticité: l'espace de congélation peut facilement être transformé en espace de réfrigération supplémentaire

Un intérieur haut de gamme pour un confort maximal

grâce à la fonction MonoFridge. D'un simple bouton, le compartiment de congélation se convertit en espace de réfrigération supplémentaire, idéal lorsque davantage d'espace est nécessaire pour stocker des aliments frais, par exemple lors d'une fête. Dans le compartiment de réfrigération, le tiroir à fond amovible facilite le nettoyage, et le système ClickShelf permet d'ajuster la hauteur des grilles selon les besoins.

Un aspect et un toucher impressionnants

L'intérieur repensé convainc par ses grilles au revêtement Pearl, son panneau de commande en verre noir, ainsi que ses éléments en verre et aluminium. Un nouveau concept d'éclairage LED met en valeur les plats et sublime l'intérieur chaleureux de couleur Pearl, tandis que des tiroirs et des récipients de haute qualité apportent des touches d'élégance.

Made in Switzerland

Conçu, développé et fabriqué à Sulgen, cet appareil incarne la perfection «Swiss made». Réalisé avec une précision et un souci du détail absolus, il est le reflet de la haute qualité et du savoir-faire artisanal exceptionnels qui font la renommée des produits suisses.



Une grande praticité à tous les étages

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



ClimateControl :

absence de givre et fraîcheur optimale des produits

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



Compartiment ColdFresh

Des aliments conservés à une température légèrement supérieure à 0 °C et à un niveau d'humidité optimal préservent leurs nutriments, vitamines, couleurs et saveurs jusqu'à trois fois plus longtemps que dans un compartiment de réfrigération traditionnel. Les tiroirs de la zone FreshControl sont pourvus d'un régulateur d'humidité adaptant le niveau d'humidité aux aliments. Celui-ci sera moindre pour vos poissons et pièces de viande afin de les garder frais plus longtemps, mais plus élevé en la présence de légumes, de fines herbes et de fruits.



NoFrost

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



Un fonctionnement silencieux grâce à SilentPlus

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



Une propreté impeccable avec HygienePlus

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



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

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



Chaque chose à sa place avec FlexBox

La FlexBox vous aide à organiser votre réfrigérateur. Une fois placée à l'endroit souhaité, elle vous permet de ranger les petits aliments, les produits emballés, les tubes de sauce et les pots en verre.



Une visibilité optimale avec SoftTelescope

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



Une organisation flexible avec ClickShelf

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



Des appareils conçus pour communiquer

Grâce à leur module Wi-Fi, les CombiCooler peuvent communiquer avec l'application V-ZUG-Home et vous faire profiter de nombreux avantages exclusifs. Lorsque vous mettez en marche votre CombiCooler pour la première fois, un guide interactif vous donne de précieux conseils et vous permet de configurer facilement les paramètres initiaux sur votre smartphone ou tablette.

L'application vous accompagne au quotidien et vous permet de sélectionner des fonctions spéciales telles que SilentPlus, ou d'activer et de désactiver le refroidissement rapide. Elle va même jusqu'à vous avertir si la porte du réfrigérateur est mal fermée.

Un éclairage moderne pour plus de visibilité

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



Comparatif

	CombiCooler V6000 178NI	CombiCooler V4000 178NI	CombiCooler V4000 178KNI	Cooler V4000 178K	Cooler V4000 178KG	Freezer V4000 178N
Page du catalogue	209	209	210	210	211	211
Versions						
Hauteur d'encastrement (cm)	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8
1 porte				●	●	●
2 portes	●	●	●			
Intégration totale	●	●	●	●	●	●
Capacité utile totale (l)	281	282	268	296	276	213
Compartiment de congélation (l)	74	74	74		27	213
Classe d'efficacité énergétique	C	C	C	C	C	D
Exclusivités V-ZUG						
ColdFresh			●	●	●	
MonoFridge	●	●	●			
ClimateControl	●	●	●			
SilentPlus	●	●	●			
ClickShelf	●	●	●			
InfinityShelf						
HygienePlus	●	●	●			
V-ZUG-Home	●	●	●			
Réglages						
Éclairage LED	●	●	●	●	●	●
Clayettes divisibles ou courtes	●	●	●	●	●	
NoFrost	●	●	●			●
Réfrigération et/ou congélation rapide	●	●	●	●	●	●
Fonction Vacances	●	●	●			
Mode Shabbat	●	●	●			
Commande et affichage						
Réglage individuel de la température	●	●	●			
Écran numérique	●	●	●	●	●	●
Commande tactile	●	●	●	●	●	●
SoftClose/SoftClosePlus	●	●	●	●	●	●

* Accessoires à la page 212

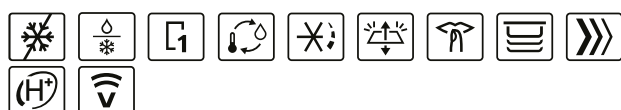
Disponible
en août
2025

Avec
technologie
PureCool



CombiCooler V6000 178NI

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 281 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 208 l
- Capacité utile de la partie surgélation 74 l
- Demi-grilles
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Fonction Vacances
- Mode Sabbath
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 31 dB(A)
- **MonoFridge**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1777 x 548 x 545 mm
Raccordement 220-240 V~ 10 A



146 kWh/a

Finition

Entièrement intégrable

Charnière droite
Charnière gauche

Numéro d'article

5114800002
5114800005

CombiCooler V4000 178NI

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 282 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 209 l
- Capacité utile de la partie surgélation 74 l
- Tablette divisible
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Fonction Vacances
- Mode Sabbath
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 35 dB(A)
- **MonoFridge**

Informations sur l'appareil

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



146 kWh/a

Finition

Entièrement intégrable

Charnière droite
(réversible)

Numéro d'article

5110800002

PureCool
technologie
ColdFresh



CombiCooler V4000 178KNI

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 268 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 134 l
- Capacité utile de la partie surgélation 74 l
- Volume utile compartiment **ColdFresh** 61 l
- Tablette divisible
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Fonction Vacances
- Mode Sabbat
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 35 dB(A)
- **MonoFridge**

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 220-240 V~ 57 W 10 A



162 kWh/a

Finition

Entièrement intégrable
 Charnière droite
 (réversible)

Numéro d'article

5111400002

ColdFresh



Cooler V4000 178K

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 296 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 198 l
- Volume utile compartiment **ColdFresh** 98 l
- Tablette divisible
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Fonction Vacances
- Mode Sabbat
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Filtre à charbon actif
- Émissions de bruit aérien 32 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1770 x 559 x 546 mm
Raccordement 220-240 V~



100 kWh/a

Finition

Entièrement intégrable
 Charnière droite
 (Réversible)

Numéro d'article

5113900002

ColdFresh



Cooler V4000 178KG

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 276 l
- Capacité utile de la partie réfrigération 151 l
- Capacité utile de la partie surgélation 27 l
- Volume utile compartiment **ColdFresh** 98 l
- Tablette divisible
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Fonction Vacances
- Mode Sabbat
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Filtre à charbon actif
- Émissions de bruit aérien 33 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1770 x 559 x 546 mm
Raccordement 220-240 V~



131 kWh/a

Finition

Entièrement intégrable
Charnière droite
(Réversible)

Numéro d'article

5114300002



Freezer V4000 178N

Fonctions



Caractéristiques

- Capacité utile de la partie surgélation 213 l
- Congélation rapide
- Mode Sabbat
- Afficheur numérique
- Émissions de bruit aérien 33 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1770 x 559 x 546 mm
Raccordement 220-240 V~ 186 W 10 A



190 kWh/a

Finition

Entièrement intégrable
Charnière gauche
(Réversible)

Numéro d'article

5300800002

Accessoires

Description	Référence	CombiCooler V6000 178NI	CombiCooler V4000 178NI	Cooler V4000 178K	Cooler V4000 178KG	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	Winecooler UC SL	CombiCooler V6000 90 Supreme	WineCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 90 Supreme	Freezer V6000 Supreme	CombiCooler V6000 75 Supreme	Cooler V6000 75 Supreme
 Multifunctional box	1253916	●	●	●	●									
 KeepFresh box	1255056	●	●	●	●									
 Filtre à charbon actif	1228784			●	●									
 Rayon à bouteilles	1079178		●											
 Set d'accessoires de rangement	1038479		●						●					
 Filtre à charbon actif	1034054					■ (1)		■ (1)						
 Filtre à eau	1088601								■ (1)			●		
 Poignée design noire GRAND / SUPREME (horizontale) 760 mm	1234973													
 Poignée design Platinum GRAND / SUPREME (horizontale) 760 mm	1234974													
 Poignée design Pearl GRAND / SUPREME (horizontale) 760 mm	1234975													

■ (Quantité) compris dans la livraison | ● Compatible avec l'appareil | ** Consultez le guide d'aide à la planification pour plus d'informations
 * Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Description	Référence	CombiCooler V6000 178NI	CombiCooler V4000 178NI	Cooler V4000 178K	Cooler V4000 178KG	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	Winecooler UC SL	CombiCooler V6000 90 Supreme	WineCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 90 Supreme	Freezer V6000 Supreme	CombiCooler V6000 75 Supreme	Cooler V6000 75 Supreme
 Poignée design noire SUPREME (verticale) 1060 mm	1249038													
 Poignée design Platinum SUPREME (verticale) 1060 mm	1249040													
 Poignée design Pearl SUPREME (verticale) 1060 mm	1249039													
 Façades acier inoxydable CombiCooler 90 (H x L: 1320 x 897 et 581 x 897 mm) avec poignées (2), pour charnière droite **	1087155								●					
 Façades acier inoxydable CombiCooler 90 (H x L: 1320 x 897 et 581 x 897 mm) avec poignées (2), pour charnière gauche **	1090119								●					
 Façade acier inoxydable avec poignées (2) porte CombiCooler 75 charnière droite	1281228												●	
 Façade acier inoxydable avec poignées (2) porte CombiCooler 75 charnière gauche	1281229												●	

■ (Quantité) compris dans la livraison | ● Compatible avec l'appareil | ** Consultez le guide d'aide à la planification pour plus d'informations

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Description		Référence	CombiCooler V6000 178NI	CombiCooler V4000 178NI	Cooler V4000 178K	Cooler V4000 178KG	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	Winecooler UC SL	CombiCooler V6000 90 Supreme	WineCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 90 Supreme	Freezer V6000 Supreme	CombiCooler V6000 75 Supreme	Cooler V6000 75 Supreme
	Façade acier inoxydable Cooler 90 (H x L : 1904 x 897 mm) avec poignée, pour charnière droite**	1087157										●			
	Façade acier inoxydable Cooler 90 (H x L : 1904 x 897 mm) avec poignée, pour charnière à gauche**	1090120										●			
	Façade acier inoxydable avec poignée porte Cooler 75, charnière droite	1281230													●
	Façade acier inoxydable avec poignée porte Cooler 75, charnière gauche	1281231													●

■ (Quantité) compris dans la livraison | ● Compatible avec l'appareil | ** Consultez le guide d'aide à la planification pour plus d'informations

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Description		Référence	CombiCooler V6000 178NI	CombiCooler V4000 178NI	Cooler V4000 178K	Cooler V4000 178KG	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	Winecooler UC SL	CombiCooler V6000 90 Supreme	WineCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 90 Supreme	Freezer V6000 Supreme	CombiCooler V6000 75 Supreme	Cooler V6000 75 Supreme
	Façade acier inoxydable (Cadre H x L: 1904 x 597 mm) avec poignée, pour charnière droite **	1087156									●				
	Façade acier inoxydable (Cadre H x L: 1904 x 597 mm) avec poignée, pour charnière gauche **	1090121									●				
	Façade acier inoxydable (H x L : 1904 x 597 mm) avec poignée, pour charnière droite**	1090125											●		
	Façade acier inoxydable (H x L : 1904 x 597 mm) avec poignée, pour charnière à gauche**	1090126											●		
Profil de rembourrage		1062627							●						

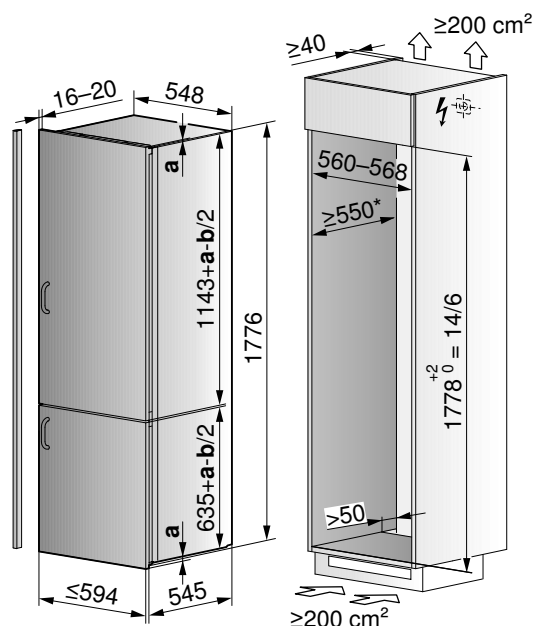
■ (Quantité) compris dans la livraison | ● Compatible avec l'appareil | ** Consultez le guide d'aide à la planification pour plus d'informations

* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent

Schémas techniques

CombiCooler V6000 178NI / CombiCooler V4000 178NI / CombiCooler V4000 178KNI

Poids max. adm. de la double porte: 17,5 kg (en haut)/12 kg (en bas)



Pour les références :

5110800002

* = Recommandation : 560 mm

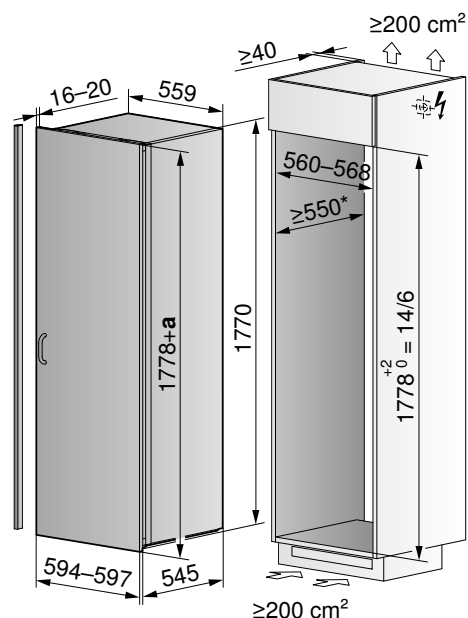
5111400002

a Chevauchement

b Écart (≥ 4 mm)

Cooler V4000 178K / Cooler V4000 178KG

Poids max. adm. de la double porte 26 kg



Pour les références :

5113900002

5114300002

* = Recommandation : 560 mm

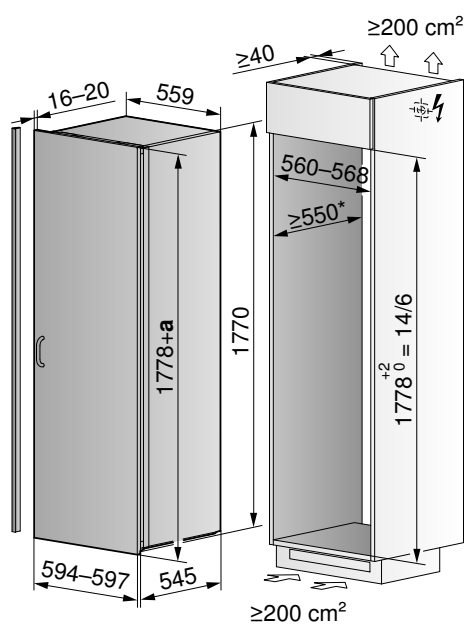
a Chevauchement



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

Freezer V4000 178N

Poids max. adm. de la double porte 26 kg



Pour les références :

5300800002

* = Recommandation : 560 mm

a Chevauchement

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



Un écriin exceptionnel au service de vos vins

Nos caves à vin encastrables portent le vin à la température idéale et mettent en valeur vos bouteilles.

La température de service d'un grand cru doit être scrupuleusement respectée, afin de pouvoir le déguster dans des conditions optimales. Nos caves à vin encastrables proposent deux zones de température pour le vin rouge et le vin blanc, réglables entre 5 °C et 20 °C. Fabriquées en Suisse pour la plupart, nos caves à vin encastrables présentent une esthétique exclusive et harmonieuse qui s'intégrera parfaitement dans votre cuisine.

Conserver et présenter le vin comme un caviste

Avec son élégance et ses équipements « plaisir », cette nouvelle cave à vin fabriquée dans le canton de Sulgen fera sensation dans votre maison. Le WineCooler V4000 90 peut en effet accueillir jusqu'à 38 bouteilles. Le vin est refroidi à la perfection et décanté à température optimale. Sa cavité de couleur sombre et ses clayettes ajustables en bois de hêtre issu de forêts écoresponsables suisses contribuent au minimalisme de l'appareil.

La fonction SilentPlus est très appréciée dans les cuisines ouvertes. Elle permet en effet de réduire le bruit, en contrepartie d'une légère augmentation de la consommation électrique.

Swiss Made, avec la passion du détail

Le nouveau WineCooler V4000 45, d'une capacité de 17 bouteilles, maintient une température de service de 5 à 20 °C. La porte à triple vitrage protège le vin des rayonnements UV. Dépourvue de poignée, elle s'ouvre par simple effleurement grâce à la fonction TouchOpen. La structure interne est réduite à l'essentiel. Les clayettes s'extraient pour saisir une bouteille de vin et peuvent également s'incliner en mode présentation. Les bouteilles ouvertes et les vins carafés peuvent être replacés dans le WineCooler pour être maintenus à température. Cette cave à vin encastrable de fabrication suisse se combine parfaitement avec d'autres appareils de notre gamme.





Il vous permet d'accueillir un grand nombre de bouteilles et d'exposer vos grands crus. Il peut même contenir des magnums en position inclinée. Grâce aux clayettes ajustables, vous pouvez replacer les bouteilles ouvertes et les vins décantés dans la cave à vin afin de les maintenir à bonne température. Vous pouvez également vous procurer un plateau à décanter pour aérer votre vin en toute sécurité.

Le WineCooler V4000 90 est conçu pour s'intégrer harmonieusement avec les autres appareils de la gamme Excellence Line. Avec son impressionnante façade en verre miroir noir ou

platinum, cette cave à vin trouvera sa place dans toutes les cuisines et s'harmonise à merveille avec nos fours, fours vapeur et Coffee-Centers.

WineCooler V6000 : le compagnon idéal d'un autre appareil en pose « side-by-side »

D'une hauteur de 178 cm, le WineCooler V6000 peut accueillir jusqu'à 83 bouteilles, tandis que ses fonctions TouchOpen et SoftClose, son éclairage LED et ses clayettes en bois extractibles le rendent très simple d'emploi. C'est l'objet élégant et de grande capacité idéal pour conserver et présenter vos grands vins.



Comparatif des caves à vin

	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	WineCooler V4000 45	WineCooler UCSL 60
Page du catalogue	222	222	223	223
Versions				
Noir Platinum Pearl	● ○ ○	● ● ●	● ● ●	● ○ ○
Hauteur d'encastrement (cm)	177,8	90,6	45,0	82-87
1 porte	●	●	●	●
Intégration totale				
Capacité utile totale (l)	271	131	47	94
Classe d'efficacité énergétique	G	D	D	G
Exclusivités V-ZUG				
SilentPlus		●	●	
HygienePlus		●	●	
Réglages				
Éclairage LED	●	●	●	●
Réfrigération et/ou congélation rapide		●	●	
Mode Shabbat		●	●	
Commande et affichage				
Réglage individuel de la température	●	●		●
Écran numérique/écran graphique	●	●	●	●
Commande tactile	●	●	●	●
SoftClose	●	●	●	●
TouchOpen	●	●	●	●

* Accessoires à la page 212



Miroir Noir



Miroir Platinum



Miroir Pearl



WineCooler V6000

Fonctions



Caractéristiques

- 2 zones de température
- Volume utile total 271 l
- Capacité pour les bouteilles de vin 83
- Coulissants télescopiques solides
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Filtre à charbon actif
- Émissions de bruit aérien 32 dB(A)

Informations sur l'appareil

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



162 kWh/a

Finition

Numéro d'article

Miroir noir, TouchOpen (sans poignée de porte)

Charnière droite (réversible)	5113500001
-------------------------------	------------

Fonctions



Caractéristiques

- 2 zones de température
- Volume utile total 131 l
- Capacité pour les bouteilles de vin 38
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 34 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	903 x 596 x 566 mm		
Raccordement	220-240 V~	55 W	10 A



69 kWh/a

Finition

Numéro d'article

Miroir noir, TouchOpen (sans poignée de porte)

Charnière gauche	5110200024
Charnière droite	5110200023

Miroir Platinum, TouchOpen (sans poignée de porte)

Charnière gauche	5110200026
Charnière droite	5110200025

Miroir Pearl, TouchOpen (sans poignée de porte)

Charnière gauche	5110200044
Charnière droite	5110200043



Miroir Noir



Miroir Platinum



Miroir Pearl



WineCooler V4000 45

Fonctions



Caractéristiques

- Volume utile total 47 l
- Capacité pour les bouteilles de vin 17
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 34 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 447 x 596 x 566 mm
Raccordement 220-240 V~ 43 W 10 A



53 kWh/a

Finition

Miroir noir, TouchOpen (sans poignée de porte)

Charnière gauche **5111300007**
 Charnière droite **5111300006**

Miroir Platinum, TouchOpen (sans poignée de porte)

Charnière gauche **5111300009**
 Charnière droite **5111300008**

Miroir Pearl, TouchOpen (sans poignée de porte)

Charnière gauche **5111300043**
 Charnière droite **5111300042**



WineCooler UCSL 60

Fonctions



Caractéristiques

- 2 zones de température
- Volume utile total 94 l
- Capacité pour les bouteilles de vin (type bordeaux 0.75 l) 34
- Coulissants télescopiques solides
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Filtre à charbon actif
- Émissions de bruit aérien 35 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 816 x 597 x 571 mm
Raccordement 220-240 V~ 360 W 10 A



138 kWh/a

Finition

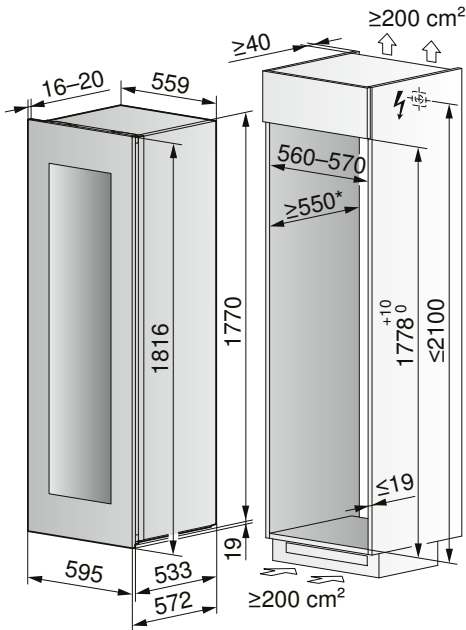
Miroir noir, TouchOpen (sans poignée de porte)

Charnière droite **5113600002**
 (réversible)

Le séparateur de mousse doit être installé entre la plinthe et l'appareil, sinon la durée de vie de l'appareil sera réduite. Si la plinthe de ventilation est installée au ras de la façade, il faut commander un séparateur supplémentaire (article n° 1084539).

Schémas techniques

WineCooler V6000

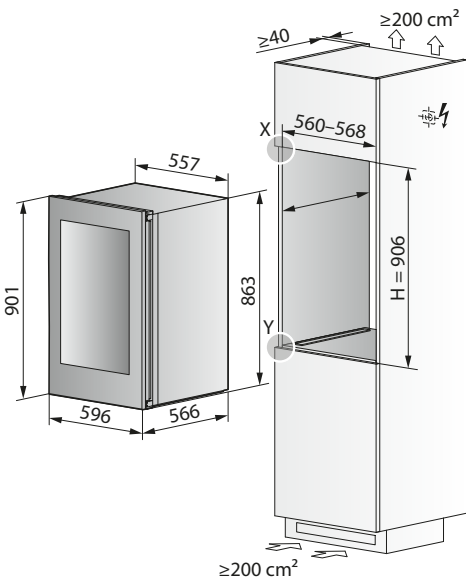


* = Recommandation : 560 mm

Pour les références :

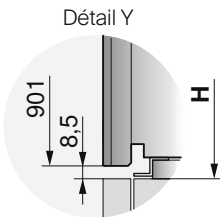
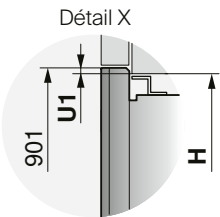
5113500001

WineCooler V4000 90



Pour les références :

- 5110200024
- 5110200023
- 5110200026
- 5110200025



Hauteur d'encastrement H	Chevauchement U1
906	3,5 mm

La combinaison avec un appareil à pyrolyse - à gauche et à droite du WineCooler - n'est pas recommandée, car la température réglée dans le WineCooler ne peut plus être garantie pendant le fonctionnement de la pyrolyse. Les vins stockés dans le WineCooler peuvent subir des variations de température.



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



Lave-linge

Avec les lave-linge durables de qualité supérieure de V-ZUG, la lessive est simple et efficace. Les lave-linge fiables, adaptés à un usage domestique ou dans les immeubles collectifs, répondent à toutes les exigences.

Une technique de pointe au service de la simplicité d'utilisation

Simple d'utilisation, les lave-linge Adora offrent des résultats parfaits grâce à leurs multiples fonctions.

Dosage précis de la lessive

L'AdoraLavage équipé de la fonction OptiDos propose deux tiroirs pour la lessive liquide et l'assouplissant. Avant le début du cycle, l'appareil calcule automatiquement la quantité de lessive nécessaire selon le programme sélectionné, le volume de linge et le degré de salissure. La quantité de lessive est toujours parfaitement adaptée. Le tiroir à lessive classique reste disponible pour un dosage manuel de tout autre type de lessive.

Grand confort d'utilisation

L'écran tactile pivotant et réglable permet une sélection rapide et intuitive du programme de lavage idéal. L'éclairage LED éclaire le tambour pour une visibilité optimale.

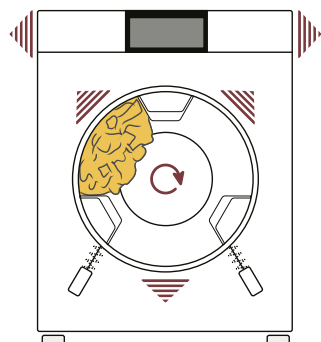
Entretien en douceur des tissus délicats

Le tambour douceur V-ZUG traite les textiles avec délicatesse, prolongeant ainsi leur durée de vie. Les programmes sont en outre conçus pour offrir le soin optimal à votre linge afin qu'il reste comme neuf plus longtemps. Parmi eux, WetClean: le programme V-ZUG le plus délicat et une innovation sans précédent.

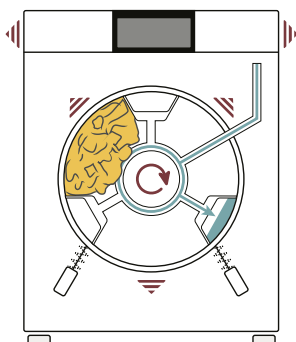
En silence et en douceur

Exclusivité V-ZUG, le système d'absorption des vibrations compense le balourd et réduit le bruit et les vibrations, même pendant les cycles d'essorage. Ce système réduit également l'usure de l'appareil et prolonge sa durée de vie.

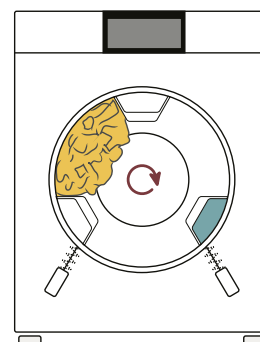
Système d'absorption des vibrations



En s'accumulant d'un seul côté, le linge provoque un balourd et des vibrations.



Les capteurs mesurent le balourd et le compensent avec de l'eau.



Le tambour est ainsi recentré et tourne à nouveau en silence.

Des programmes variés pour tous les types de linge

Les programmes Adora lavent parfaitement et tout en douceur.

Des programmes spéciaux tels que Anti-acariens ou Défroissage vapeur apportent un confort supplémentaire.



Sprint

Grâce au programme supplémentaire Sprint, le linge est séché en un temps record.



AquaPlus

Deux cycles de rinçage supplémentaires avec un niveau d'eau plus élevé dans le tambour permettent de protéger les personnes allergiques et les peaux sensibles contre les irritations.



Défroissage vapeur

Cette option rend le repassage superflu, même pour des vêtements en lin. Elle peut être sélectionnée en complément de pratiquement tous les programmes.



Degré de salissure/Anti-acariens

Le programme Anti-acariens élimine jusqu'à 100% des allergènes responsables de problèmes respiratoires. La fonction Anti-acariens peut-être sélectionnée pour les programmes à 60 °C et 95 °C.



Hygiène de l'appareil

Lorsque les lavages à 60 °C ou plus sont rares, l'appareil affiche une recommandation d'entretien. Un cycle à vide permet de préserver l'hygiène de l'appareil.



OptiTime

Lorsque l'on dispose de temps, les fonctions d'économie d'énergie et OptiTime constituent une alternative plus économe en ressources.



Favoris

Cette fonction permet de sauvegarder ses programmes préférés, pour un démarrage rapide par simple pression d'une touche.



Économie d'énergie

La consommation d'énergie est réduite par un léger rallongement de la durée du programme. Le résultat reste le même.

Effet réducteur de plis grâce au défroissage vapeur, testé et approuvé par:



Fonction Anti-acariens en collaboration avec aha – CENTRE SUISSE DES ALLERGIES



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Consommation d'énergie maîtrisée

Grâce à leur technologie unique, les lave-linge Adora sont extrêmement économes – ils atteignent tous la classe d'efficacité énergétique A.

EcoManagement

Avant le lancement du programme, la fonction affiche la consommation d'eau et d'énergie à l'avance, sous forme de pronostic. Une fois le programme terminé, l'appareil indique la consommation effective.

Système e-Hybrid

L'AdoraLavage V6000 est équipé d'une pompe à chaleur et d'un système de chauffage de l'eau conventionnel. Il atteint la classe A en efficacité énergétique et en efficacité d'essorage.

OptiTime

La fonction de démarrage différé OptiTime utilise le temps disponible de façon optimale. La durée prolongée permet de moins chauffer l'eau et ainsi d'économiser de l'énergie.

Réduction automatique de la consommation en chargement partiel

Cette fonction standard des lave-linge Adora optimise la consommation d'eau à chaque cycle, en utilisant précisément la quantité d'eau nécessaire en fonction du volume de linge à laver.



Comparatif des lave-linge

	AdoraLavage V6000	AdoraLavage V4000
Page du catalogue	232	232
Finitions		
Efficacité énergétique	A	A
Classe d'efficacité d'essorage	A	A
Vitesse d'essorage maximale (U/min)	1600	1600
Capacité nominale (kg)	8	8
Charnière	droite gauche	droite gauche
Appareil sur pied, pouvant être raccordé à une colonne	●	●
Design porte	ChromeClass	ChromeClass
Technologie Pompe à chaleur Conventionnel	● ○	○ ●
Aquastop	●	●
Éclairage du tambour	●	●
Puissance acoustique pendant la phase d'essorage (dB(A))	71	71
Applications		
OptiDos	○	●
Vibration Absorbing System (VAS)	●	●
Procédé économique automatique pour chargement partiel	●	●
V-ZUG-Home	WIFI	WIFI
Sécurité enfants	●	●
Détecteur de turbidité	●	●
Circulation de bain	●	●
Défroissage vapeur Défroissage vapeurPlus	● ●	● ○
Programme Sprint	●	●
Favoris	●	●
Programmes textiles	●	●
Programmes extra	●	●
Conseil d'hygiène	●	●
Hygiène de l'appareil	●	●
Stop acariens	●	●
Degré de salissure	●	●
Économie d'énergie	●	●
EcoManagement	●	●
OptiTime	●	●
WetClean	●	○
Commande et affichage		
Panneau de commande orientable	●	●
TouchControl	●	●
Affichage graphique en couleurs	●	●
Nombre de langues sur l'affichage	en, de, fr, it, es, ru, uk, tr, zh, nl	en, de, fr, it, es, ru, uk, tr, zh, nl
Affichage de la durée restante	●	●
Démarrage différé (h)	●	●
Pays d'origine	CH	CH

● disponible | ○ non disponible | * en option



AdoraLavage V6000

Fonctions



Facilité

- Panneau de commande orientable
- TouchControl
- Affichage graphique en couleurs
- Ouverture automatique de la porte
- Ouverture de remplissage 35 cm
- Angle d'ouverture de la porte 180°
- Indépendant ou en colonne
- Plaque d'installation
- Éclairage du tambour

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 850 x 595 x 625 mm
Raccordement 220-240 V~ 3500 W 16 A



Finition

Charnière gauche
 Charnière droite

Numéro d'article

1104300002
1104300003



AdoraLavage V4000

Fonctions



Facilité

- Panneau de commande orientable
- TouchControl
- Affichage graphique en couleurs
- Ouverture automatique de la porte
- Ouverture de remplissage 35 cm
- Angle d'ouverture de la porte 180°
- Indépendant ou en colonne
- Plaque d'installation
- Éclairage du tambour
- **OptiDos** : 2 réservoirs, avec dosage automatique du détergent

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 850 x 595 x 625 mm
Raccordement 220-240 V~ 3500 W 16 A



Finition

Charnière gauche
 Charnière droite

Numéro d'article

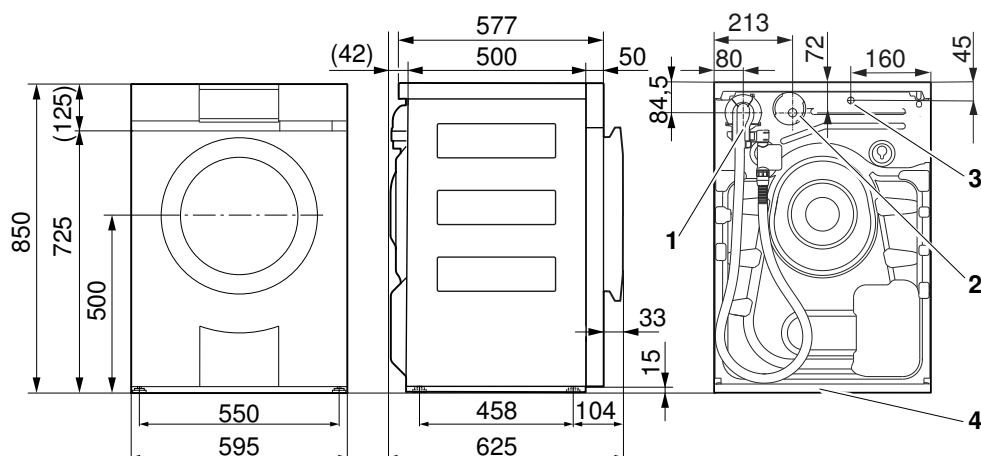
1104200021
1104200022

Schémas techniques

AdoraLavage V6000, V4000

Pour les références :

1104300002
1104300003
1104200021
1104200022



- 1 Raccordement eau froide; tuyau d'alimentation avec Aquastop, longueur: 1,25 m, filetage 3/4"
- 2 Raccordement du tuyau d'écoulement avec coude, longueur: 1,5 m, hauteur de refoulement de la pompe: 1,2 m
- 3 Sortie du câble de raccordement électrique, longueur: 1,8 m, avec fiche
- 4 Plaque d'installation

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





Sèche-linge

Le sèche-linge durable de V-ZUG pour la maison facilite le séchage du linge.

L'art du séchage doux et efficace

L'esprit tranquille à chaque utilisation

Indispensables dans une buanderie, le sèche-linge Adora de V-ZUG fait gagner du temps et vous simplifie la vie, tout en gardant vos vêtements comme neufs. Il traite le linge même le plus délicat avec une extrême délicatesse.

Sprint ou Eco – Rapide ou économe

Grâce au programme complémentaire Sprint, le linge est séché en un temps record. Lorsqu'on dispose de plus de temps, le programme Eco constitue un choix plus économe en ressources.

Types de textiles – A chaque textile son mode d'entretien

Cette touche permet de sélectionner le soin optimal pour chaque pièce de linge : pour la soie, les jeans, le linge de lit, le linge éponge et bien plus encore.

Intelligent et durable

Le sèche-linge Adora est une solution peu gourmande en énergie pour sécher votre linge chez vous. Ce sèche-linge associe une technologie avancée de pompe à chaleur à la fonction intelligente EcoManagement. Cette dernière détaille la consommation d'énergie de l'appareil et vous indique même la consommation prévue avant le lancement d'un programme.

Programme panier – Le séchage en douceur et sans mouvement

Un panier spécial très pratique permet de placer chaussures, gants, peluches ou autres textiles délicats sans mouvement dans le tambour, pour un séchage en douceur. On évite ainsi, par exemple, que les lacets de baskets ne s'emmêlent. Le panier à utiliser avec le programme est disponible dans la gamme d'accessoires.

Défroissage – Pour faciliter le repassage

Le programme défroissage est idéal pour les chemisiers, les chemises, les T-shirts et les pantalons en coton. A l'issue d'un cycle de 20 minutes à basse température, le linge peut être suspendu sur un cintre pour finir de sécher.



Découvrir les sèche-linge.

Large choix de programmes de séchage

Le sèche-linge Adora offre le programme idéal pour chaque textile et chaque besoin.



Sprint

Grâce au programme supplémentaire Sprint, le linge est séché en un temps record.



Programmes textiles

Le soin optimal pour chaque pièce de linge: soie, jeans, linge de lit, tissu éponge et plus encore.



Économie d'énergie

La consommation d'énergie est réduite par un léger rallongement de la durée du programme. Le résultat reste le même.



Laine

Ce programme sèche tout en douceur, grâce aux mouvements délicats du tambour et aux basses températures.

Plumes et duvets

Le programme pour sécher les textiles comprenant des plumes et duvets naturels ou artificiels, signalés par un symbole sur l'étiquette. Idéal pour les édredons, les oreillers et les vestes en duvet.

Layette

Un cycle de température plus long pour protéger la peau de bébé contre les irritations et les allergies.



Défroissage

Après un programme de 20 minutes, les chemises, chemisiers et pantalons de cotons finissent de sécher sur un cintre.



Extra doux

Pour les textiles les plus délicats, des températures basses et un temps de séchage court sont indispensables.



Favoris

Cette fonction permet de sauvegarder ses programmes préférés, pour un démarrage rapide par simple pression d'une touche.

Molleton

Rapide, pour une efficacité maximale: les textiles retrouvent leur moelleux du premier jour.

Le traitement en douceur du programme Plumes et duvets a été testé et approuvé par le laboratoire suisse d'analyse textile TESTEX.



L'efficacité du programme Layette a été confirmée par les analyses microbiologiques du laboratoire Veritas.



Comparatif des lave-linge

AdoraSéchage V6000

Page du catalogue 239

Finitions

Efficacité énergétique	B
Classe d'efficacité de la condensation	A
Capacité nominale (kg)	7
Charnière	droite gauche
Appareil sur pied, pouvant être raccordé à une colonne	●
Éclairage du tambour	●
Tuyau d'écoulement (m)	2.5
Puissance acoustique (dB(A))	62
Technologie Pompe à chaleur	●

Applications

Programme Panier	●
Sécurité enfants	●
V-ZUG-Home	WIFI
Séchage en armoire fort	●
Séchage en armoire	●
Humide normal	●
Humide, prêt à repasser	●
Programme Sprint	●
Défroisser	●
Délicat	●
Douceur plus	●
Lainages	●
InverserPlus	●
Favoris	●
Programmes textiles	●
Économie d'énergie	●
EcoManagement	●
SilentPlus	●
Antifroissage	●
Temps de séchage	●

Commande et affichage

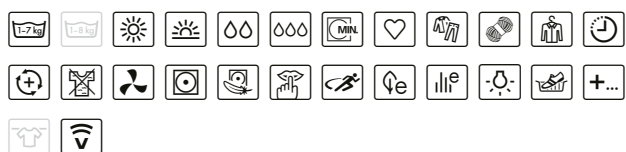
Ouverture de porte automatique	●
Panneau de commande orientable	●
Design panneau	Verre acrylique
TouchControl	●
Affichage graphique en couleurs	●
Nombre de langues sur l'affichage	en, de, fr, it, es, ru, uk, tr, zh, nl
Démarrage différé (h)	●
Pays d'origine	CH

● disponible | ○ non disponible



AdoraSéchage V6000

Fonctions



Commande et affichage

- Panneau de commande orientable
- TouchControl
- Affichage graphique en couleurs tactile
- Capteur d'humidité résiduelle
- Ouverture de remplissage 42 cm
- Angle d'ouverture de la porte 180°
- Indépendant ou en colonne
- Plaque d'installation
- Evacuation directe de l'eau de condensation
- Éclairage du tambour

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P)	850 x 595 x 600 mm
Raccordement	220-240V~ 1050 W 10 A



Finition	Numéro d'article
Charnière gauche	1203300003
Charnière droite	1203300002

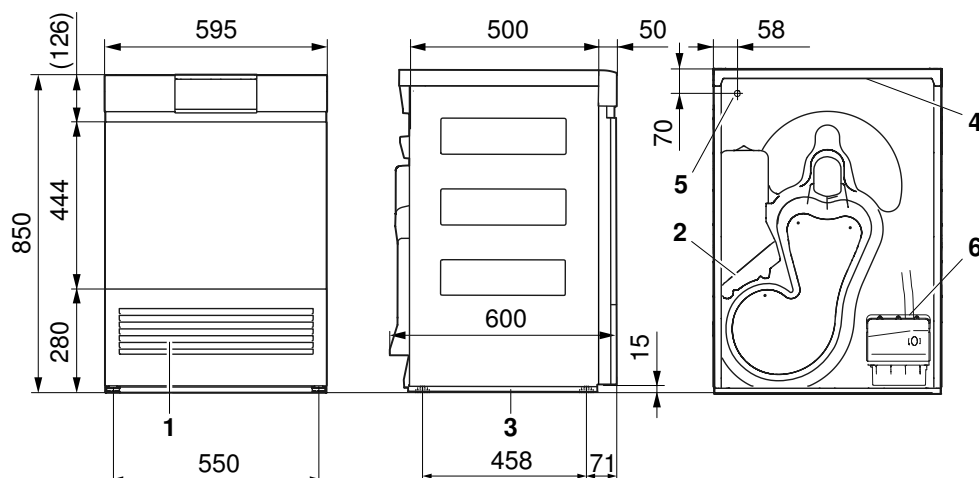
Schémas techniques

AdoraSéchage V6000

Pour les références :

1203300003

1203300002



- 1 Entrée de l'air de refroidissement
- 2 Sortie de l'air de refroidissement
- 3 Plaque d'installation
- 4 Cache de colonne
- 5 Sortie du câble de raccordement électrique, longueur: 1,8 m, avec fiche
- 6 Tubulure d'écoulement de l'eau de condensation: $\varnothing$ 10,5 mm, hauteur de refoulement de la pompe: 1,2 m, longueur du kit d'écoulement de l'eau de condensation: 2 m



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



RefreshButler

Des vêtements toujours propres et frais grâce à des programmes exclusifs pour les textiles particulièrement délicats.

Pour rafraîchir et hygiéniser vos vêtements sans les laver

Les costumes portés sont rafraîchis et les plis disparaissent. Le RefreshButler élimine jusqu'à 99,99 % des germes et des bactéries. Les vêtements de sport et les baskets peuvent être rapidement séchés dans le RefreshButler. Accrochez simplement vos manteaux et vos textiles délicats sur les cintres de l'appareil. Le RefreshButler se commande au moyen d'un écran tactile intuitif. Avec l'éclairage LED qui reproduit la lumière du jour, il est facile de voir l'intérieur de ses présentoirs à vêtements rabattables, ses cintres luxueux et son panier pour petits vêtements.

Le RefreshButler peut être installé en pose libre ou intégré. Les instructions d'installation sont disponibles sur le site vzug.com.

Des programmes exclusifs pour les textiles délicats

Les programmes Rafraîchir, Défroisser, Sécher et Hygiéniser prennent le plus grand soin de vos vêtements les plus délicats.

Rafraîchir

Ce programme neutralise les odeurs telles que les vapeurs de cuisson et la fumée de cigarette sans utiliser de produits chimiques. La technologie de photocatalyse associée à la vapeur viennent éliminer et dissiper les molécules d'odeur incrustées dans les tissus. La fonction Défroisser réduit considérablement les plis et les froissures au niveau des coudes, de l'entrejambe et des genoux de vos costumes, par exemple. Ce programme n'est pas recommandé pour la fourrure ou le cuir.



Validé par



Hygiéniser

Le programme Hygiéniser élimine jusqu'à 99,99 % des germes et des bactéries. Ce programme n'est pas recommandé pour la fourrure ou le cuir.



Validé par



Sécher

L'air chaud sèche rapidement les textiles et les chaussures, sans aucune action mécanique.



Validé par





Inox charnière gauche

RefreshButler V6000

Fonctions



Facilité

- Eclairage LED
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Tringle pliable
- 5 cintres de haute qualité
- 1 panier pour petits textiles
- Réservoir d'eau fraîche
- Réservoir d'eau condensée

Informations sur l'appareil

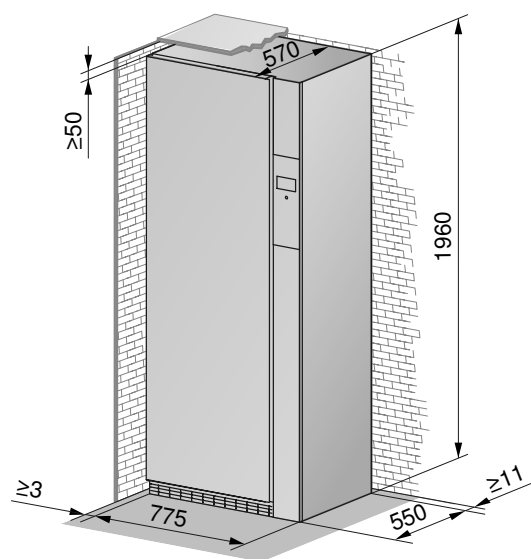
Dimensions (H x L x P) 1960 x 775 x 570 mm
Raccordement 230 V~ 1200 W 10 A

Finition	Numéro d'article
Pose libre ou intégrable	
Noir, charnière à gauche	1400360000
Acier inoxydable, charnière gauche	1400360003



Schémas techniques

RefreshButler V6000



Pour les références :

1400360003
1400360000

Dans les cas où le RefreshButler est installé en pose libre, un espace d'au moins 3 mm doit être maintenu entre l'appareil et les murs à gauche et à droite.



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



Vue d'ensemble des fonctions et applications

Fours vapeur et fours vapeur combinés CombiSteamer et CombairSteamer et PowerSteamer

	Cuisson à la vapeur Idéal pour cuire en douceur toutes sortes d'aliments frais.		Chaleur de sole Idéal pour parfaire la cuisson des pizzas, des fonds de tarte et les réductions.		CuissonMatic avec CCS Détection de la taille et de la forme de l'aliment à cuire pour adapter le temps et la température de cuisson.
	PowerVapeur Préparation rapide et douce à la vapeur et au micro-ondes.		Gril Pour toaster et faire griller des aliments plats ou les gratiner.		EasyCook Des pré-réglages pratiques permettant d'obtenir un résultat optimal pour une sélection d'aliments et de plats.
	Air chaud Parfait pour cuire de petites pâtisseries sur plusieurs niveaux.		Gril chaleur tournante Pour rôtir de grosses pièces de viande.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.
	Air chaud humide Idéal pour la pâtisserie, les plats mijotés, les viandes à rôtir : l'humidité de l'aliment est conservée.		Micro-ondes Pour réchauffer et décongeler des plats.		Recettes Des recettes préprogrammées tirées de nos livres de recettes.
	Air chaud avec vapeur Cuisson uniforme et plus rapide du plat, qui reste juteux.		Régénération Pour réchauffer en douceur des plats cuisinés.		Recettes personnelles Sauvegardez vos propres recettes, avec un maximum de 10 étapes différentes.
	Power air chaud avec vapeur Cuisson rapide avec vapeur et micro-ondes.		Régénération automatique Pour réchauffer automatiquement des plats cuisinés sans réglage de température ni de durée.		Hygiène Pour stériliser les récipients, les biberons et les bouchons.
	Power air chaud Cuisson rapide avec air chaud et micro-ondes.		Power régénération La combinaison optimale pour réchauffer des plats cuisinés.		Bien-être Pour préparer des serviettes rafraîchissantes ou des compresses chaudes, ou chauffer des pierres de massage.
	Air chaud éco Mode à économie d'énergie pour gratins et plats mijotés.		Décongélation Décongélation en douceur des aliments.		Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.
	PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.		Rôtissage doux Pour préparer en douceur des pièces de viande de première qualité.		Nettoyage Programmes de nettoyage automatique avec ou sans produits de nettoyage.
	Chaleur voûte et sole Cuisson traditionnelle des pâtisseries et des aliments.		Vacuisine Cuisson douce à basse température des plats sous vide.		Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver L'horloge passe automatiquement à l'heure d'été ou à l'heure d'hiver.
	Chaleur voûte et sole humide L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.		Cuisiner Pro Cuisson des pains comme chez le boulanger par un mécanisme précis avec ajout de vapeur automatique.		Shabbat Permet un fonctionnement jusqu'à 78 heures.
	Chaleur voûte et sole éco Mode à économie d'énergie, idéal pour gratins et plats mijotés.		Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.		V-ZUG-Home L'appareil peut se connecter au réseau.

Fours

	Air chaud Parfait pour cuire de petites pâtisseries sur plusieurs niveaux.		Chaleur de sole Idéal pour parfaire la cuisson des pizzas, des fonds de tarte et les réductions.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.
	Air chaud humide Idéal pour la pâtisserie, les plats mijotés, les viandes à rôtir : l'humidité de l'aliment est conservée.		Gril Pour toaster et faire griller des aliments plats ou les gratiner.		Recettes Des recettes préprogrammées tirées de nos livres de recettes.
	Air chaud éco Mode à économie d'énergie pour gratins et plats mijotés.		Gril chaleur tournante Pour rôtir de grosses pièces de viande.		Recettes personnelles Sauvegardez vos propres recettes, avec un maximum de 10 étapes différentes.
	PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.		Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.		Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.
	Chaleur voûte et sole Cuisson traditionnelle des pâtisseries et des aliments.		CuissonMatic avec CCS Détection de la taille et de la forme de l'aliment à cuire pour adapter le temps et la température de cuisson.		Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver L'horloge passe automatiquement à l'heure d'été ou à l'heure d'hiver.
	Chaleur voûte et sole humide L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.		Rôtissage doux Pour préparer en douceur des pièces de viande de première qualité.		Shabbat Permet un fonctionnement jusqu'à 78 heures.
	Chaleur voûte et sole éco Mode à économie d'énergie, idéal pour gratins et plats mijotés.		EasyCook Des pré-réglages pratiques permettant d'obtenir un résultat optimal pour une sélection d'aliments et de plats.		V-ZUG-Home L'appareil peut se connecter au réseau.

Micro-ondes

	Micro-ondes Pour réchauffer et décongeler des plats.		Gril air chaud avec micro-ondes Trois fonctions en une – pour un résultat rapide et savoureux.		Décongélation Pour décongeler rapidement des plats.
	Air chaud Idéal pour la pâtisserie et les rôtis.		mode combiné grill/air chaud avec micro-ondes Trois fonctions en une, pour un résultat rapide et savoureux.		EasyCook Aide à la sélection des réglages optimaux. Les conseils de réglages optimaux sont enregistrés pour de nombreux aliments et plats.
	Gril Pour toaster et faire griller des aliments plats.		PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.		Bien-être Pour préparer des serviettes rafraîchissantes ou des compresses chaudes, ou chauffer des pierres de massage, etc.
	Gril avec micro-ondes L'idéal pour la cuisson rapide des aliments à griller plats ou pour faire gratiner des plats.		PizzaPlus avec micro-ondes L'idéal pour la cuisson rapide des tartes et autres plats au fond croustillant et à la garniture humide.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.
	Gril chaleur tournante Pour rôtir de grosses pièces de viande.		Réchauffage Pour réchauffer des aliments et des boissons.		

Tiroirs chauffants

	Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.		Éclairage intérieur Technologie LED assurant un parfait éclairage de l'intérieur		Shabbat Permet un fonctionnement jusqu'à 72 heures – l'éclairage est désactivé.
	Chauffe-tasses Idéal pour réchauffer les tasses et les verres.		Cuisson basse température Idéal pour braiser et mijoter les pièces de viande de petite et moyenne taille.		Rail à extension totale Chargement et déchargement facilités grâce à l'ouverture intégrale du tiroir.
	Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.		Levage de la pâte Pour faire lever des pâtes comme un vrai boulanger.		Grille Pour positionner des aliments ou de la vaisselle sur deux niveaux.
	Yaourts Le mode de préparation idéal pour les yaourts.		Minuterie S'éteint automatiquement une fois la durée programmée écoulée.		
	Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.		Arrêt de sécurité Extinction automatiquement au bout de 12 heures.		

Tiroirs de mise sous vide

	Fermeture de sachet Pour déposer et sceller vos sacs sous vide en toute sécurité, sans risque d'écoulement.		Mise sous vide externe Idéal pour mettre les bouteilles sous vide depuis l'extérieur.		Verrouillage du tiroir Système de sécurité qui bloque le tiroir en position entièrement ouvert.
	Niveaux de mise sous vide Quatre niveaux de mise sous vide en douceur.		Support pour sachet Facilite la manipulation des petits sachets sous vide.		
	Niveaux d'étanchéité Trois niveaux d'étanchéité.		Rail à extension totale Chargement et déchargement facilités grâce à l'ouverture intégrale du tiroir.		

Coffee-Centers

	Café La version internationale de l'espresso italien.		Cappuccino Le plaisir intense du café associé à une mousse de lait.		Eau chaude Optimal pour préparer un thé.
	Espresso Café court au goût intense.		Latte macchiato Un espresso simple avec du lait chaud et une généreuse mousse de lait.		Intensité du café Cinq niveaux différents d'intensité disponibles.
	2 tasses Double quantité – à préparer dans une ou deux tasses.		Café au lait Un espresso simple avec du lait chaud, recouvert d'une fine couche de mousse.		Volume de tasse Cinq volumes de tasse différents disponibles.

Tables de cuisson

	AutoPowerPlus Mode automatique : puissance maximale au niveau de la zone de cuisson jusqu'au point d'ébullition.		Fonction bridge automatique Association automatique de plusieurs foyers d'induction.		OptiClean Recouvrir la surface de cuisson d'eau et laisser agir 10 minutes à 70 °C.
	PowerPlus Puissance maximale au niveau de la zone de cuisson jusqu'au point d'ébullition.		Fonction Fondre Pour faire fondre délicatement du beurre, du chocolat ou du miel, à environ 40 °C.		Mode Professionnel Permet de modifier la puissance de cuisson par simple déplacement de l'ustensile sur la table de cuisson.
	Touche Pause Réglage temporaire des zones de cuisson au niveau 1 pendant 10 minutes maximum.		Fonction Eau frémissante Pour la cuisson des saucisses ou des quenelles dans une eau frémissante, en dessous du point d'ébullition.		Fonction Mémoire Pour reprendre automatiquement les réglages d'une zone de cuisson lorsque l'ustensile est déplacé vers une autre.
	Maintien au chaud Maintien des plats au chaud après leur cuisson, à environ 65 °C.		Optimal pour la viande Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour la viande.		Fonction Teppan Yaki Détection automatique de la plaque Teppan Yaki.
	Booster automatique Puissance maximale temporaire, puis retour au niveau précédemment sélectionné.		Optimal pour les légumes Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour les légumes.		OptiLink La hotte d'aspiration se règle automatiquement en échangeant des données avec la table de cuisson.
	Minuterie sonore Peut être utilisée à tout moment, indépendamment de toutes les autres fonctions.		Optimal pour le poisson Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour le poisson.		Détection des casseroles Détection des casseroles et des poêles de 10 à 22 cm de diamètre.
	Durée de fonctionnement avec fonction d'arrêt Permet d'éteindre automatiquement la zone de cuisson après une durée déterminée.		Commande par slider Un glissement de doigt suffit – simple et ergonomique.		Détection automatique des casseroles Les inducteurs détectent automatiquement la présence d'une casserole.
	Fonction bridge Associer et régler simultanément deux zones de cuisson individuelles situées l'une derrière l'autre.		Réglage du signal sonore des touches Modifier le volume du signal sonore des touches ou le désactiver.		V-ZUG-Home L'appareil peut se connecter au réseau.

Hottes d'aspiration

	Aspiration La vapeur est éliminée vers l'extérieur par un conduit d'évacuation.		Niveau intensif Pour une brève aspiration intensive des vapeurs et fumées, p. ex. lorsque vous saisissez un aliment.		OptiLink La hotte d'aspiration se règle automatiquement en échangeant des données avec la table de cuisson.
	Recyclage de l'air La vapeur est aspirée à travers un filtre à charbon actif, et l'air purifié est rejeté dans la pièce.		Fonctionnement auto fin de cuisson Pour continuer à éliminer les odeurs persistantes pendant 5 à 20 minutes.		ComfortFix Pour retirer facilement les filtres à graisse aimantés en toute sécurité.
	FlexLED LED à couleur réglable pour un éclairage harmonieux.		Nettoyage des filtres à graisse en métal Témoin de nettoyage des filtres à graisse métalliques.		Aspiration périphérique Les vapeurs sont évacuées à grande vitesse grâce à un périmètre d'aspiration.
	Fonction variateur L'intensité des LED peut être modifiée.		Saturation du filtre à charbon Témoin de saturation du filtre à charbon.		
	SilentPlus Un fonctionnement particulièrement silencieux grâce à une isolation spéciale de la hotte.		Protection pour le nettoyage Désactive brièvement le panneau de commande pour permettre le nettoyage des éléments.		

Lave-vaisselle

	Automatique Des capteurs intelligents permettent d'économiser l'eau et l'énergie.		Intensif Programme pour une vaisselle très sale, y compris les poêles.		EcoManagement Informe sur la consommation d'eau et d'énergie des programmes.
	Verres à vin Programme douceur avec SteamFinish – parfait pour les verres à vin.		Fondue/Raclette Pour nettoyer parfaitement les caquelons et les poêlons à raclette.		Verres à bière Nettoyage sans rince-éclat – pour un col de mousse parfait.
	Dégustation de vin Pour neutraliser les arômes dans les verres à vin.		Hygiène Pour les objets particulièrement sensibles, comme les planches à découper et les biberons.		Jouets Nettoyage hygiénique grâce à une phase de trempage et une haute température.
	SteamFinish Après le séchage, de la vapeur pure assure un fini impeccable.		Prélavage Empêche les résidus de sécher lorsqu'on reporte le démarrage du programme.		Matières plastiques Programme spécial pour un séchage efficace de la vaisselle en plastique.
	Silence Ce programme est tellement silencieux qu'on l'entend à peine.		Entretien de l'appareil Dégrippe et nettoie l'intérieur et les composants de l'appareil.		Filtre à graisse Pour le nettoyage des filtres à graisse métalliques de votre hotte d'aspiration.
	Quotidien court Programme rapide pour une vaisselle normalement sale, y compris les poêles.		Chargement partiel Pour économiser de l'eau et de l'énergie lorsque le lave-vaisselle n'est pas complètement plein.		PrélavagePlus Empêche les mauvaises odeurs de se développer dans le lave-vaisselle lorsqu'on reporte le démarrage du programme.
	Court Programme rapide pour une vaisselle à apéritif peu sale.		Eco Privilégie l'économie d'énergie plutôt que la rapidité du programme.		IntensifPlus Programme spécial pour une vaisselle très sale, y compris les poêles.
	Programme Fête Une vaisselle propre en 11 minutes seulement.		Economie d'énergie Programme supplémentaire – réduit la température pour économiser de l'énergie.		Ch chauffe-assiettes Programme spécial pour préchauffer de la vaisselle au lave-vaisselle.
	Sprint Programme ultra-rapide pour une vaisselle à apéritif peu sale.		Démarrage différé Démarrage automatique différé jusqu'à 24 h.		V-ZUG-Home Appareil connectable en réseau.
	Verre Programme douceur – parfait pour les verres.		OptiStart Démarrage automatique différé jusqu'à 24 h, avec aspersion de la vaisselle.		

Réfrigérateurs et congélateurs

	NoFrost Avec la technologie avancée NoFrost, le dégivrage est désormais inutile.		Écran graphique Augmente le confort d'utilisation des appareils.		FlexBox Peut se placer à l'endroit de votre choix pour accueillir les aliments les plus petits.
	Réglage individuel de la température Réglage individuel et indépendant de la température dans les compartiments de réfrigération et de congélation.		ClickShelf Réglage simple et pratique de la hauteur des clayettes, d'une seule main.		IceMachine Remplissage automatique du distributeur de glaçons intégré.
	MonoFridge En quelques heures, le compartiment de congélation se transforme en compartiment de réfrigération.		SilentPlus Minimise les bruits de fonctionnement contre une légère augmentation de la consommation d'électricité.		InfinityShelf Les clayettes fixées sur rails peuvent être positionnées librement à la hauteur désirée.
	Zone ColdFresh Les aliments conservent plus longtemps leur fraîcheur, à environ 0 °C et à un taux idéal d'humidité de l'air.		SoftTelescope Les tiroirs peuvent être extraits en intégralité et disposent d'une fermeture automatique avec amortisseur.		TouchOpen La porte entièrement vitrée, sans poignée, s'ouvre d'une simple pression.
	ClimateControl Minimise les différences de température et évite la formation de cristaux de glace sur la paroi du fond.		SoftClose Freine le mouvement, pour une fermeture de la porte en douceur et sans bruit.		Commande tactile Pour un contrôle simple et pratique des appareils.
	PartyCooling Puissance de réfrigération accrue en cas d'ouvertures fréquentes de la porte et de chargement d'aliments chauds.		SoftClosePlus Fermeture en douceur même lorsque l'intérieur de la porte est complètement chargé.		Clayettes de présentation Clayettes extensibles permettant de présenter des bouteilles de vin en position inclinée.
			HygienePlus Empêche la prolifération des micro-organismes indésirables sur les surfaces.		V-ZUG-Home L'appareil peut se connecter au réseau.

Lave-linge Adora

	Capacité de charge Jusqu'à 8 kg de linge.		Programmes textiles Sélection des programmes pour les différents types de textiles.		Analyse de l'eau Mesure du degré de salissure du bain de lavage, pour une consommation d'eau réduite.
	Température de lavage Températures pour tous les types de textiles.		Degré de salissure Réglage de «peu sale» à «anti-acariens».		Eco Programme supplémentaire pour un lavage économe en énergie.
	Vitesse d'essorage Réglable, de 400 à 1400 tours par minute.		Délicat Niveau d'eau plus élevé, réduction des mouvements de lavage et de la vitesse d'essorage.		EcoManagement Statistiques et pronostics sur la consommation d'eau et d'énergie.
	Vitesse d'essorage Réglable, de 400 à 1600 tours par minute.		Prélavage Fonction supplémentaire pour le linge très sale.		Eclairage du tambour Eclairage intérieur du tambour pour une visibilité optimale.
	Linge couleur 20 °C Programme économe en énergie pour les textiles peu sales.		Défroissage vapeur Réduction du froissement grâce à la vapeur. Linge humide prêt à repasser à la sortie.		OptiDos Dosage automatique de la lessive liquide et/ou de l'assouplissant.
	Sprint Programme supplémentaire de lavage rapide.		Défroissage vapeur Plus Défroissage vapeur prolongé – idéal pour le lin.		Hygiène de l'appareil Notification et programme de nettoyage de l'appareil.
	Laine Lavage en douceur des lainages et des textiles délicats.		Programmes extra Sélection d'options supplémentaires.		Imperméabilisation Programme supplémentaire pour une imperméabilisation en douceur.
	Lavage à la main Lavage très doux pour les textiles à laver à la main.		Démarrage différé Démarrage automatique différé jusqu'à 24 h.		V-ZUG-Home Appareil pouvant être connecté au réseau Wi-Fi.
	WetClean Protection maximale des textiles lavables.		OptiTime Fonction de démarrage différé intelligent, pour un temps de lavage optimisé.		
	Favoris Mémorisation des programmes préférés pour un accès rapide.		AquaPlus Réduction des risques d'irritation cutanée grâce à un rinçage supplémentaire.		

Sèche-linge à pompe à chaleur Adora

	Capacité de charge Jusqu'à 7 kg de linge.		Programme défroissage standard Réduit le froissement des textiles humides.		Eco Programme supplémentaire pour un séchage économe en énergie.
	Séchage fort Pour un séchage complet des textiles épais et multicouches.		Démarrage différé Démarrage automatique différé jusqu'à 24 h.		EcoManagement Statistiques et pronostics sur la consommation d'énergie.
	Séchage normal Pour un séchage complet de pièces de linge de même type (t-shirts, sous-vêtements).		InverserPlus Assure un séchage uniforme et limite la formation de boules de linge (linge de lit).		Eclairage du tambour Eclairage intérieur du tambour pour une visibilité optimale.
	Humide prêt à repasser Pour un linge avec humidité résiduelle pour repassage au fer.		Anti-froissage Mouvements inversés automatiques après la fin du programme pour éviter la formation de plis.		Programme panier Programme pour le séchage de linge et de chaussures de sport propres dans un panier spécial.
	Humide repassage Programme automatique pour traitement ultérieur à la repasseuse (linge de table).		Aération Programme de rafraîchissement des textiles secs, sans air chaud.		Programmes extra Sélection d'options supplémentaires.
	Séchage avec minuterie Séchage du linge selon la durée choisie.		Délicat Fonction supplémentaire pour le séchage de textiles en fibres mélangées.		Programme de régulation de l'humidité Régulation automatique de l'humidité d'une pièce pendant 7 jours max.
	Favoris Mémorisation des programmes préférés pour un accès rapide.		Extra doux Fonction supplémentaire pour le séchage de textiles délicats à température réduite.		V-ZUG-Home Appareil pouvant être connecté au réseau Wi-Fi.
	Programmes textiles Sélection des programmes pour les différents types de textiles.		SilentPlus Fonction supplémentaire pour un fonctionnement encore plus silencieux.		
	Laine Séchage en douceur des lainages à basse température.		Sprint Fonction supplémentaire pour un séchage ultra-rapide.		

RefreshButler

	Raviver Neutralise les odeurs et ravive les vêtements.
	Hygiène Élimine jusqu'à 99,99 % des germes et des bactéries.
	Sécher Sèche jusqu'à 5 kg de linge sans action physique.
	Démarrage différé Possibilité de différer le démarrage automatique du programme jusqu'à 24 heures.
	Programmes extra Sélection d'options supplémentaires.

Notes



Information garantie V-ZUG Europe (Belux)

V-ZUG est le seul fabricant à offrir une garantie commerciale de 8 ans en plus des 2 ans réglementaires.

Garantie de 10 ans

Vous bénéficiez d'une garantie légale de deux ans et d'une extension de garantie commerciale de huit ans sur chaque nouveau produit V-ZUG à compter de la date d'achat.

Qu'est-ce qui est pris en charge ?

La garantie couvre les défauts de matériel et de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique. Pendant la période de garantie, les défauts sont réparés gratuitement. Les frais de main-d'œuvre et de déplacement ainsi que les matériaux de remplacement sont inclus dans la garantie. V-ZUG peut, à sa seule discrétion, décider de réparer ou de remplacer le produit par un produit équivalent ou, dans des circonstances exceptionnelles, de rembourser partiellement le prix d'achat. Toute autre revendication est exclue.

Où la garantie est-elle valable ?

La garantie n'est valable que dans le pays où le produit V-ZUG a été acheté auprès d'un partenaire agréé V-ZUG et introduit sur le marché (pays) par V-ZUG, et où V-ZUG elle-même ou un prestataire de services agréé V-ZUG, offre des services dans le pays concerné. Si les appareils sont expédiés dans d'autres pays, les conditions techniques (p. ex. tension du réseau, fréquence) ou les conditions climatiques et environnementales du pays concerné peuvent poser des problèmes. Par conséquent, nous nous réservons le droit de refuser la garantie pour les appareils qui ne sont pas certifiés pour le pays concerné.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert ?

La garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, la manipulation, le stockage ou l'installation de l'appareil contrairement aux spécifications, une utilisation inappropriée, un entretien insuffisant (par exemple, les rayures sur les parties esthétiques telles que le verre de la porte,

le verre de la table de cuisson et les parties émaillées), les influences extérieures, les dommages consécutifs et indirects résultant d'un dysfonctionnement de l'appareil, les cas de force majeure et les raisons indépendantes de la volonté de V-ZUG. Toute intervention effectuée par un prestataire de services non agréé par V-ZUG, ainsi que l'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces d'origine de V-ZUG, annulent les obligations de garantie. En outre, les restrictions suivantes s'appliquent pendant la garantie commerciale étendue :

- Remplacement des pièces d'usure telles que les ampoules, les filtres, les joints de porte, les fusibles ou similaires.
- Remplacement des pièces esthétiques telles que le verre de la porte, le verre de la table de cuisson, les pièces émaillées ou similaires en raison de changements naturels de couleur dus à l'utilisation.
- Le remplacement d'accessoires tels que les plaques et les grilles, les sondes alimentaires ou similaires.

Les droits contractuels ou légaux à l'encontre du vendeur du produit ne sont pas concernés par cette garantie.

Valable à partir du 01/05/2023.

Pour plus d'informations, contactez-nous ou consultez notre site web vzug.com

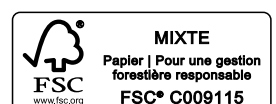
Enregistrez vos appareils dès maintenant sur vzug.com

Prix

Tous nos prix sont des prix indicatifs de vente en euros, TVA comprise (TTC), valables en Belgique et au Luxembourg. Ces prix comprennent également la taxe de recyclage (Recupel / Ecotrel). Sous toute réserve de modifications de modèles et de prix et/ ou d'erreurs d'impression. Tous les prix sont mentionnés à titre indicatif, nos partenaires revendeurs sont libres de fixer leurs prix.



Vous pouvez retrouver la déclaration de marchandises sur notre site web vzug.com



Pour de plus amples informations

V-ZUG Europe BV

Evolis 102
8530 Harelbeke (Courtrai)
Belgique
(Uniquement sur rendez-vous)

Service revendeurs

Tel.: +32 56 61 60 00
info.be@vzug.com

Service Consommateurs

Tel.: 00800 850 850 00
service.be@vzug.com
service.lu@vzug.com
gourmetacademy.be@vzug.com
vzug.com

V-ZUG Studio Harelbeke

Evolis 102
8530 Harelbeke (Courtrai)
Belgique

Contact

vzug.studio.harelbeke@vzug.com
Tel.: +32 56 61 60 00
vzug.com

L'essentiel de V-ZUG en un seul lien

https://linktr.ee/vzug_belgium



Uniquement sur rendez-vous, prenez rendez-vous sur vzug.com

Les produits V-ZUG sont distribués dans les pays suivants

Suisse, Allemagne, Australie, L'Autriche, Belgique, Chine, Danemark, Espagne, France, Irlande, Israël, Italie, Liban, Luxembourg, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Singapour, Thaïlande, Turquie, Ukraine et Vietnam. Pour découvrir la liste des produits disponibles dans votre pays, merci de vous référer à la collection correspondante.