



La perfection suisse à la maison



Des perspectives fascinantes pour la maison

Cuisine 2019





Plongez dans l'univers numérique de V-ZUG

Informations détaillées, vidéos et photos: chaque code QR permet d'accéder à des informations très intéressantes. Vous pourrez en apprendre plus sur votre produit préféré, étudier les toutes dernières fonctions et lire des articles complémentaires. Pour en profiter, scannez le code QR avec l'appareil photo de votre smartphone et accédez à de passionnants contenus.

Table des matières

4 V-ZUG SA

- 12 Le futur c'est maintenant
- 14 Chez V-ZUG, le design ne se résume pas à l'esthétique
- 18 Nous rebaptisons nos produits

26 Fours à vapeur

- 39 Fours à vapeur combinés et fours à vapeur 60
- 44 Fours à vapeur combinés et fours à vapeur 55
- 48 Equipements et accessoires 60/55

52 Fours et cuisinières

- 61 Fours 60
- 70 Equipements et accessoires 60
- 72 Fours 55
- 80 Equipements et accessoires 55
- 82 Cuisinières 60
- 85 Equipements et accessoires 60
- 86 Cuisinières 55
- 89 Equipements et accessoires 55

90 Tiroirs sous vide, tiroirs chauffants et tiroirs système

- 93 Tiroir sous vide et tiroirs système 60
- 96 Tiroirs chauffants 55
- 97 Equipements et accessoires 60/55

98 Micro-ondes

- 99 Micro-ondes 60
- 102 Micro-ondes 55

104 Coffee-Center

- 106 Coffee-Center 60
- 107 Coffee-Center 55

108 Plans de cuisson

- 118 Induction
- 120 Induction, FullFlex, Fusion
- 122 Teppan Yaki, wok
- 131 Plans de cuisson à induction pour le marché de remplacement
- 132 Toptronic
- 136 Plans de cuisson Toptronic pour le marché de remplacement
- 137 Quicklight
- 143 Coffrets de commande à encastrer et sélecteurs individuels
- 144 Accessoires

146 Hottes d'aspiration

- 156 Hottes de plafond, hottes de plan de travail, hottes îlots et hottes murales
- 164 Hottes d'aspiration à encastrer et hottes d'aspiration intégrées
- 173 Accessoires

174 Lave-vaisselle

- 186 Lave-vaisselle 60
- 194 Accessoires 60
- 196 Lave-vaisselle 55
- 204 Accessoires 55

206 Réfrigérateurs et congélateurs

- 218 Combinés réfrigérateur-congélateur 60
- 225 Réfrigérateurs 60
- 228 Congélateurs 60
- 232 Winecooler 60
- 234 Equipements et accessoires 60
- 236 Combinés réfrigérateur-congélateur 55
- 243 Réfrigérateurs 55
- 247 Winecooler 55
- 248 Equipements et accessoires 55
- 250 FoodCenter



La perfection suisse à la maison

V-ZUG est la marque d'appareils électroménagers leader sur le marché suisse. Depuis plus d'un siècle, nous développons et produisons au cœur de la Suisse des appareils électroménagers qui ne facilitent pas seulement le quotidien de nos clients, mais les inspirent et les enthousiasment aussi, durant toute une vie.



La capacité d'innovation suisse
à la conquête du monde.

Il y a plus d'un siècle, nous nous sommes fixé pour objectif de faciliter le quotidien de nos clients en mettant à leur disposition des appareils électroménagers à la fois novateurs et de qualité irréprochable. Que ce soit pour laver, sécher ou entretenir leurs textiles, les clients qui recherchent des appareils hors pair trouveront leur bonheur chez nous. En tant que leader du marché helvétique, nous incarnons les valeurs suisses et les rendons accessibles au monde entier à travers des solutions aussi simples que personnalisées, qui inspirent et enthousiasment durant toute une vie. C'est ce que nous appelons «la perfection suisse à la maison».

V-ZUG a grandi en Suisse

La Suisse est la nation des inventeurs, le pays des montres de précision et la patrie du célèbre chocolat. En son centre se situe la région économique animée et prospère de Zoug. C'est ici, en plein cœur de la Suisse, que plongent nos racines. Non seulement du point de vue géographique, mais aussi idéologique: au cours de notre histoire séculaire, les symboles de notre pays ont fusionné avec les valeurs que représente notre entreprise. Nous portons la fierté de notre origine dans le nom de notre entreprise: le «V» représente l'histoire de notre atelier de galvanisation (Verzinkerei en allemand) et «ZUG» symbolise notre engagement en faveur de la région de Zoug (Zug en allemand) et de la place économique suisse.

V-ZUG est chez elle partout dans le monde

Aujourd'hui, le monde entier apprécie la force d'innovation typique de la Suisse, de même que la haute précision et la qualité irréprochable de nos produits. Il y a dix ans, nous avons décidé de dépasser les frontières nationales et de proposer nos appareils ménagers de qualité supérieure au monde entier. Nous nous sommes depuis lors établis sur des marchés choisis, où nous satisfaisons la demande d'une clientèle exigeante en lui proposant une gamme exclusive d'appareils premium et un service d'excellence.

Nous construisons pour l'avenir

La Suisse reste notre port d'attache: pour être en mesure de poursuivre avec succès nos activités de recherche, de développement et de production, nous préparons notre site industriel pour l'avenir. D'ici à 2033 y sortira de terre un tout nouveau quartier qui renforcera notre entreprise, le site industriel de Zoug et le pôle de production en Suisse. En 2016, l'inauguration de notre nouvelle halle de production Mistral a marqué une étape importante. D'autres nouveaux bâtiments sont en cours de construction et le site est en constante évolution.

L'innovation est notre élixir de vie

Depuis 1913, nous nous efforçons de proposer des appareils électroménagers toujours plus performants, plus économes et plus inspirants.

Désormais, grâce au V-ZUG Lab, nous disposons d'une entité dédiée aux idées, aux innovations et aux prestations pionnières dans le domaine du numérique.

En tant que fabricant de qualité supérieure à taille humaine, nous tirons parti de notre flexibilité et de notre proximité avec le marché pour anticiper les besoins de nos clients et poursuivre le développement de nos produits de manière cohérente. Forts de la qualité de l'ingénierie suisse et d'un flair certain pour les tendances, nos chercheurs et concepteurs savent aussi bien créer de nouveaux appareils ou fonctions que perfectionner les appareils existants.

Préparer l'avenir

Dans le cadre du passage au numérique, nous travaillons activement à la mise en réseau de nos appareils. Pour traiter ce sujet et d'autres innovations de façon cohérente, nous unissons désormais nos efforts au sein du V-ZUG Lab. Ce dernier réunit les conditions stratégiques requises et approfondit les idées ayant une vision numérique. «La création du Lab nous permet de travailler de façon ciblée sur les futurs produits et services», explique Christoph Walch, initiateur du projet V-ZUG Lab.



Nos clients au centre

Le Lab analyse chaque idée à la lumière de trois questions fondamentales: Que rechercheront nos clients à l'avenir? L'idée est-elle rentable? Et est-elle techniquement réalisable? Chaque idée est évaluée et enregistrée comme projet Lab si elle est validée. Christoph Walch explique: «Pour chaque projet, nous développons des prototypes, que nous testons immédiatement avec des clients sélectionnés. Cela nous aide à déterminer au plus tôt si le produit suscite l'enthousiasme des clients.» De plus, l'implication des clients dans le développement d'un produit est toujours enrichissante, à la fois pour les clients et pour nous.

Travail interdisciplinaire

Dès le début, l'idée est développée par des équipes de projet interdisciplinaires regroupant des collaborateurs du Lab et de l'organisation classique. Les équipes peuvent ainsi tirer profit des compétences techniques de l'organisation classique pour assurer la transition en douceur du projet du Lab vers l'organisation. «Grâce à l'interdisciplinarité poussée des équipes de projet, chaque idée est examinée et développée selon les perspectives les plus variées. Cette approche nous permet d'élaborer des produits parfaitement adaptés aux besoins des clients», poursuit Christoph Walch.



Notre contribution pour l'avenir

Acteur responsable, nous nous engageons en faveur du développement durable dans les secteurs économiques, sociaux et écologiques, aussi bien localement qu'à l'international.

L'électroménager représente une part considérable de la consommation quotidienne en eau et en énergie. Il n'est donc pas surprenant que l'efficacité énergétique joue aujourd'hui un rôle essentiel dans les décisions d'achat. En investissant dans l'un de nos appareils ultra-modernes, vous économisez quotidiennement de précieuses ressources, tout en ménageant votre portefeuille. Nous soutenons les clients désireux d'adopter un mode de vie responsable: Nous sommes par exemple la première entreprise du monde à équiper ses lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge d'une pompe à chaleur. Nos appareils définissent ainsi de nouveaux standards en termes de consommation d'énergie.

En tant que membre actif de l'Association suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques (FEA) et seul Leading Partner de l'association Minergie issu du secteur électroménager, nous nous engageons en faveur d'un habitat et de postes de travail respectueux des ressources.



Assumer ses responsabilités

Nous souhaitons vous inciter à adopter un comportement écologique, jour après jour. L'EcoManagement regroupe une foule de fonctions qui vous permettent de contrôler directement la consommation en eau et en électricité de vos appareils et de choisir des programmes plus économes. Les lave-linge et les sèche-linge indiquent par exemple la consommation d'eau et d'énergie prévue d'un programme et vous informent de la consommation effective à la fin du programme. Bon nombre d'entre eux sont équipés d'une touche Eco qui peut être sélectionnée en plus du programme: la durée du programme est alors allongée mais la consommation d'énergie est réduite.

Développement durable

Notre engagement commence très tôt, dès le stade de la production. Sur notre pôle industriel de Zoug, nous poursuivons un objectif ambitieux. D'ici à 2020, nous voulons atteindre un bilan CO₂ entièrement neutre. Et nous sommes sur la bonne voie: aujourd'hui déjà, le courant électrique utilisé pour notre production est issu de sources d'énergie hydrauliques 100 % renouvelables. De plus, dans le centre logistique ZUGgate, nous exploitons l'une des plus grandes installations photovoltaïques privées du canton qui, combinée à d'autres mesures de réduction de la consommation énergétique, fait de ce bâtiment l'un des centres logistiques les plus autonomes en matière d'énergie.



Se sentir en sécurité chez soi

De nos jours, il n'est pas toujours facile de concilier vie professionnelle, famille et tâches ménagères. C'est pourquoi nous souhaitons enrichir votre quotidien grâce à des solutions simples pour que vous vous sentiez bien chez vous.

Depuis toujours, notre ambition est d'embellir le quotidien de nos clients et de simplifier les tâches ménagères. C'est la raison pour laquelle, à une époque où les exigences sont toujours plus grandes et la vie toujours plus complexe dans tous les domaines, nous nous engageons encore plus activement en faveur de votre satisfaction et de votre bien-être. Notre objectif? Que vous vous sentiez bien chez vous grâce à nos appareils – afin que vous puissiez vous concentrer sur les choses vraiment importantes.

Qu'est-ce qui vous donne le sentiment d'être chez vous?

L'odeur du linge fraîchement lavé, le design élégant de vos équipements ou le fumet de plats délicieux qui s'échappe de la cuisine? Les besoins diffèrent selon les personnes et chacun puise son bien-être dans les sources les plus variées. Nous sommes convaincus qu'un environnement agréable et des appareils électroménagers qui offrent une valeur ajoutée contribuent à ce que vous vous sentiez bien chez vous.

Un lieu d'inspiration

Avec la mode des cuisines ouvertes, on a pris l'habitude de s'attarder dans la cuisine, qui est devenue un lieu de créativité et de sociabilité. Que vous soyez un foodie, une femme au foyer, un pro de la pâtisserie ou un homme d'affaires, nos appareils de cuisine vous offrent une solution adaptée à tous les styles de vie. Si vous êtes un amateur de café, vous apprécierez notre nouveau Coffee-Center et, si vous êtes un fan de design, notre gamme exclusive Pureness saura vous combler. Nos appareils enthousiasment autant les amoureux de design que les passionnés de technologie qui apprécient les appareils offrant une technique de pointe.



La complexité au service de la simplicité

La simplicité est l'un de nos domaines d'innovation. Nous souhaitons que nos appareils soient faciles à utiliser pour que vous puissiez profiter de leur complexité en quelques gestes simples. Notre vie quotidienne est agitée et exigeante. Aussi voulons-nous que vous vous sentiez bien lorsque vous rentrez à la maison et que vous preniez plaisir à cuisiner grâce à la simplicité de nos appareils.

Le temps, un bien précieux

Le temps est devenu un bien précieux. Aussi, nous essayons d'en gagner dès que nous le pouvons. Avec nos programmes courts et automatiques, nous voulons faciliter vos tâches ménagères afin que vous ayez plus de temps pour votre famille, vos amis et vous-même. Vacuisine vous permet par exemple de passer la soirée auprès de vos invités et le programme Fête vous épargne de fastidieuses séances de vaisselle en cuisine. Nous concevons nos solutions pour vous – pour votre bien-être et pour que vous vous sentiez bien chez vous.



Le futur c'est maintenant

Avec la mise en réseau de vos appareils électroménagers, vous investissez dans l'innovation et la modernité: les tâches ménagères deviennent toujours plus agréables, plus efficaces et plus inspirantes.

Imaginez que vous êtes confortablement assis sur le canapé et que vous recevez un message sur votre smartphone vous indiquant que votre viande est cuite à point. Ou que, pendant que vous travaillez dans le jardin, vous pouvez vérifier sur votre tablette dans combien de temps votre programme de lavage sera terminé. Grâce à V-ZUG-Home, certains appareils peuvent communiquer et être mis en réseau en toute simplicité, afin de rendre les tâches ménagères toujours plus agréables.

Les avantages

Un appareil connecté est un appareil à jour. Dès qu'une mise à jour logicielle est disponible, vous pouvez mettre à jour vos appareils sur simple pression d'une touche et accéder ainsi aux nouvelles fonctions. Mais les avantages de la mise en réseau ne s'arrêtent pas là: V-ZUG-Home vous assure d'être toujours parfaitement informé, la fonction OptiLink régule automatiquement votre hotte d'aspiration et, grâce à GuidedCooking, l'utilisation du plan de cuisson est encore plus simple.

Une appli pour gérer vos tâches ménagères

Vous êtes à la recherche d'une idée originale ou souhaitez tester une nouvelle recette? L'appli V-ZUG met à votre disposition de nombreuses recettes qui vous inspireront. Les programmes correspondants peuvent d'ailleurs être transférés aisément vers votre appareil. Les avantages commencent dès les courses: un clic suffit pour transférer sur votre smartphone la liste des ingrédients nécessaires pour réaliser la recette sélectionnée. Où que vous soyez pendant la préparation, dans la maison, dans le jardin ou au sous-sol: vos appareils vous envoient des notifications push sur votre smartphone pour vous informer de l'état d'avancement. GuidedCooking vous offre en outre de toutes nouvelles possibilités en cuisine: grâce à l'appli, vous bénéficiez d'un processus de cuisine guidé sur votre plan de cuisson communiquant.



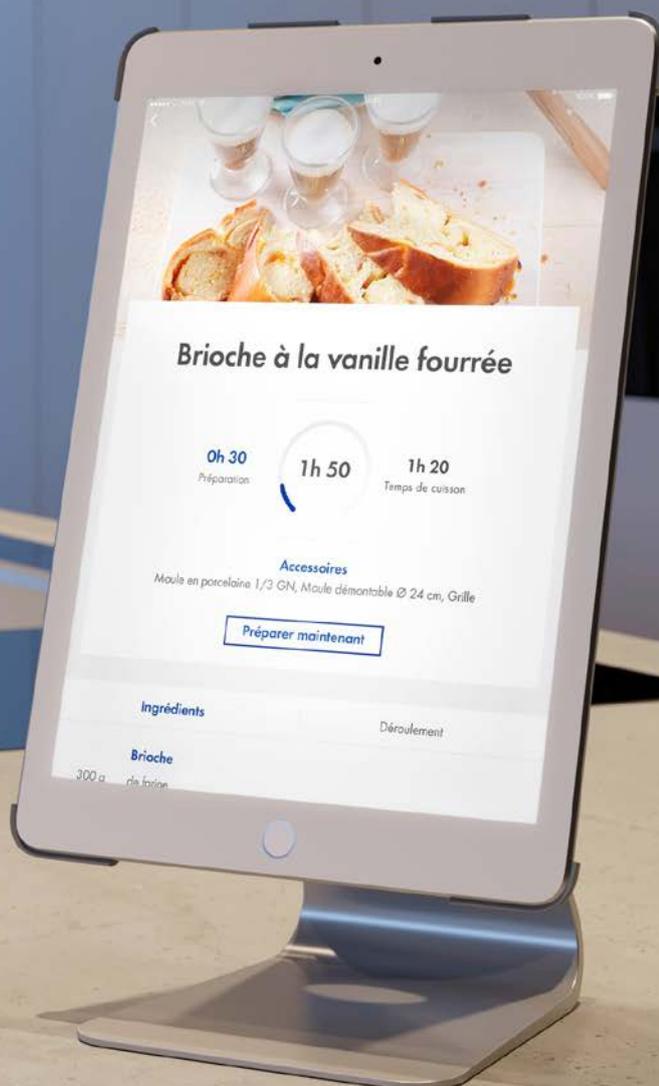
L'appareil est connectable en réseau et vous bénéficiez des avantages de V-ZUG-Home.

Paré pour la mise en réseau

Un certain nombre de fours à vapeur combinés, de fours, de lave-vaisselle, de réfrigérateurs et de plans de cuisson sont désormais équipés en série d'un module Wi-Fi. Quelques étapes suffisent ainsi pour préparer votre appareil à utiliser les fonctions de V-ZUG-Home. Consultez dès à présent notre site Internet home.vzug.com pour vérifier si votre appareil dispose déjà d'un module Wi-Fi ou s'il peut être mis à niveau. Plongez-vous dans l'univers de V-ZUG-Home et apprenez-en davantage sur les fantastiques fonctionnalités de cette appli. Retrouvez aussi des informations complémentaires et des conseils utiles concernant V-ZUG-Home sur notre site web home.vzug.com.



Comment V-ZUG-Home rend les tâches ménagères encore plus confortables.



En conjuguant les savoir-faire et en faisant preuve d'imagination, notre équipe de design crée pour vous des produits fonctionnels et émotionnels, qui sont source d'enthousiasme et d'inspiration.



Chez V-ZUG, le **design** ne se résume pas à l'esthétique

Les membres de l'équipe de design explorent des concepts visionnaires et débattent de questions quasi-philosophiques sur le développement de notre société. Ils se donnent des objectifs ambitieux: «Nos appareils doivent procurer à nos clients une expérience hors du commun sur le plan émotionnel», explique Martin von Freeden, responsable de l'équipe de design.

Générer une expérience

Le design, c'est l'art d'allier fonction et esthétique afin de générer une expérience d'utilisation positive. «Nous concevons toujours nos produits dans l'idée de faciliter le quotidien des utilisateurs, de susciter leur enthousiasme et de les inciter à profiter de leurs loisirs», précise Julia Borger, designer d'expérience utilisateur. L'interaction avec nos appareils est naturelle et intuitive: quelques clics suffisent pour accéder au réglage souhaité. «Nous voulons que nos appareils forment une unité naturelle avec l'espace de vie des utilisateurs», complète Gloria Cutura, designer d'expérience utilisateur.

Un langage propre

Notre design se distingue par sa grande qualité, son élégance, son intemporalité, sa suissitude et son intégration. En d'autres termes, nous veillons clairement à nous démarquer. Nos produits sont synonymes de qualité et de longévité. Le design doit par conséquent rester en vogue et convaincre durablement. Pour Julia Borger, le défi réside dans l'élaboration d'un langage: «Nos considérations de design visent davantage à définir un langage propre à nos appareils qu'à suivre une tendance.» Ce langage se doit d'être emblématique, comme

l'explique le designer industriel Andreas Arabiano: «Nous avons pour ambition de rendre les appareils de notre marque identifiables au premier coup d'œil, même s'il n'y avait pas de logo visible.» C'est tout l'art de se démarquer.

Concilier les contraintes

Cette volonté de design emblématique est confrontée au défi de la personnalisation: «Les utilisateurs veulent des solutions toujours plus personnalisées, tant dans l'apparence que dans la fonctionnalité des appareils», explique Gloria Cutura. La mission de l'équipe de design est précisément de concilier ces deux exigences dans un même concept. Malgré la volonté de personnalisation, il y a des revendications que tous les utilisateurs partagent: «Les appareils doivent susciter davantage d'émotions et proposer des fonctions qui offrent une réelle valeur ajoutée – les modes de vie actuels doivent être mieux pris en compte», tous les designers s'accordent sur ce point.

Martin von Freeden, responsable de l'équipe de design





Gloria Cutura, designer d'expérience utilisateur

unique. «Le marché nous a renvoyé des signaux très positifs au sujet de notre gamme Pureness. Cela nous conforte dans notre démarche audacieuse visant à proposer des gammes toujours plus exclusives, qui séduisent par leur design», se félicite Martin von Freeden. La poignée des appareils en aluminium anodisé évoquant l'ardoise impressionne tout particulièrement. L'élégante gravure au dos de la poignée donne à l'appareil un aspect design tout particulier.

Les fours de la gamme Advanced Line

Avec les nouveaux fours de la gamme Advanced Line, nous vous offrons un premier aperçu de la future évolution de notre langage formel. La nouvelle poignée est plus élancée et plus ergonomique: sa légère encoche offre une prise en main agréable et permet un grand confort d'ouverture et de fermeture de la porte.

Les appareils de cette gamme sont désormais aussi disponibles en blanc intégral: «Dans les logements locatifs notamment, les équipements de cuisine sont généralement blancs. Cette nouvelle teinte nous permet d'offrir une intégration parfaite», explique Andreas Arabiano. Martin von Freeden précise:

L'harmonisation des couleurs, des formes et des matériaux est une tâche essentielle.

Simplicité d'utilisation

Un design réussi implique aussi un appareil simple à utiliser. A cet égard, nous adhérons au principe de «simplicité»: «L'interface de l'appareil doit nécessiter un minimum d'interventions de la part de l'utilisateur. Dans le cas idéal, elle doit même pouvoir se piloter par des gestes naturels et des actions intuitives», expose Gloria Cutura. Cette approche a par exemple guidé les designers lors de la conception de notre plan de cuisson FullFlex: il suffit de déplacer la casserole pour que la zone de cuisson s'adapte automatiquement. Le concepteur spécialiste des interactions articule par conséquent toujours son travail autour de l'analyse des comportements de la personne qui cuisine. Il passe ensuite le relais à Kevin Perlinger, qui s'occupe de la conception des écrans et joue le rôle d'interface pour le développement des logiciels: «Je conçois et spécifie les éléments avec lesquels l'utilisateur pourra interagir via l'écran.»

Formes, couleurs et matériaux

Les couleurs et les formes sont le quotidien d'Andreas Arabiano: «Lors du choix des formes et des couleurs, nous veillons à harmoniser nos produits et à adopter un langage visuel commun.» Il en va de même pour le choix des matériaux: là encore, nous veillons à respecter les critères d'excellence et de qualité en employant exclusivement des matériaux authentiques tels que le bois, le métal, le verre ou l'aluminium anodisé.

Pureness: concilier les exigences

Personnalisable, intemporelle, élégante, épurée, simple d'utilisation et réalisée avec des matériaux de première qualité, la gamme exclusive Pureness concilie toutes les exigences et séduit par son design





Julia Borger, designer d'expérience utilisateur
Kevin Perlinger, designer d'interface utilisateur
Andreas Arabiano, designer industriel

«Bien sûr, les plus audacieux auront toujours la possibilité de se démarquer en optant pour un appareil noir ou chromé.» Le nouveau panneau de commande satisfait lui aussi aux nouvelles exigences de longévité et d'intemporalité: une technologie particulièrement complexe et robuste rend ces panneaux de commande encore moins sensibles aux salissures et aux rayures. «En plus, ils ont un look génial», se réjouit Julia Borger. L'association d'éléments mats et brillants leur donne un aspect très élégant.

Une équipe visionnaire

Notre équipe de design se préoccupe beaucoup de l'avenir de notre société. Cela exige des approches modernes, une certaine ouverture au changement et la capacité à anticiper son propre comportement: «Le marché subit actuellement de fortes mutations. Autrefois, l'usage était dicté par la machine. Aujourd'hui, ce sont les utilisateurs qui décident de ce qui les intéresse et des fonctionnalités qu'ils souhaitent», analyse Kevin Perlinger. Il n'y a cependant pas que le comportement des utilisateurs qui évolue. Le travail d'équipe deviendra toujours plus interdisciplinaire à l'avenir. «Nous voulons contribuer activement à façonner l'expérience client et nous œuvrons tous ensemble en ce sens», souligne Gloria Cutura.

Opposition radicale

Consciente que notre société continuera d'évoluer de plus en plus rapidement à l'avenir, l'équipe de design est constamment prête à s'adapter et à se remettre en question. «Souplesse et personnalisation sont des mots-clés essentiels pour nous», relève Martin von Freeden. L'évolution des espaces de

vie joue un rôle important à cet égard: l'un des principaux défis consistera à proposer une qualité de vie maximum dans un espace minimum. Les stratégies d'utilisation divergentes des différents groupes cibles constitueront également un aspect aussi intéressant que délicat dans un futur proche. Gloria Cutura détaille: «Nous aurons d'un côté les passionnés, pour qui il n'y aura jamais assez de numérique, et de l'autre les écœurés qui souhaitent prendre leurs distances vis-à-vis du numérique et cherchent à retrouver un mode de vie plus original. Cette situation s'annonce passionnante, mais implique également des défis de taille.» Pour Andreas Arabiano, cette division en deux groupes cibles radicalement opposés se reflétera également dans l'apparence visuelle des appareils. «Les uns voudront un appareil quasiment invisible, tandis que les autres exigeront des équipements qui s'affichent de façon ostensible.»

Anticiper l'avenir

Qu'ils soient passionnés de numérique, célibataires, chefs de famille, individualistes ou fans de design, une exigence ne change jamais: les utilisateurs de nos appareils doivent se sentir bien chez eux. «Nous faisons tout notre possible dans ce but», souligne Julia Borger. «A l'avenir, nos clients peuvent s'attendre à des produits encore plus esthétiques et fonctionnels, qui sont bien pensés et qui leur procureront beaucoup de satisfaction», poursuit-elle. Pour Martin von Freeden, c'est aussi là que réside l'essence du design: «Nous élaborons des produits irréprochables, qui sont faciles à utiliser et permettent d'obtenir d'excellents résultats – cela restera toujours notre cœur de métier.»



Nous rebaptisons nos produits

Le nouveau système de dénomination comble les lacunes, garantit l'homogénéité et veille à une dénomination des produits logique et compréhensible.

Ces dernières années, nous avons régulièrement constaté que notre système de dénomination atteignait ses limites: il était temps d'agir. Le nouveau système de dénomination clarifie la segmentation de la gamme et permet d'identifier du premier coup d'œil l'offre adaptée aux besoins de chacun.

Qu'est-ce que cela signifie concrètement?

Les produits qui n'avaient pas de nom jusqu'à présent, par exemple les hottes d'aspiration, en auront désormais un. Les hottes d'aspiration se nomment désormais AiroClear. Les dénominations manquant de clarté, par exemple celles des plans de cuisson, appartiennent également au passé: la gamme se nomme désormais CookTop. Et nos réfrigérateurs, qui portaient jusque-là des noms uniques, répondent désormais à l'appellation claire et concise de Cooler.



Le schéma suivant illustre la structure du nouveau système de dénomination

Combair	V200	
Adora Lavage	V4000	
CombiCooler	V2000	
CombiCookTop Induction	V4000	Fusion
CombiSteamer	V6000	
Nom du produit Fonction	Segment	Complément
Nom de produit existant ou adapté ou nouveau nom de produit. Dans le cas des combinaisons de produits, la mention Combi est placée devant.	Advanced Line V200 V400 V600	Utilisé afin de mettre en lumière une innovation phare
La fonction du produit constitue un élément descriptif supplémentaire, traduit en D, F, I et E.	Excellence Line V2000 V4000 V6000	P. ex. Fusion, FullFlex

Segmentation selon différents niveaux de confort

Nous raisonnons désormais selon deux segments: en tant que fournisseur d'une gamme complète, nous proposons aussi bien une entrée de gamme de qualité (**Advanced Line**) qu'un segment haut de gamme (**Excellence Line**).

Simple, robuste, plaisant, éprouvé et moderne – tels sont les adjectifs qui caractérisent les produits de notre gamme **Advanced Line**. Grâce à leur qualité élevée, à la simplicité de leurs fonctionnalités et à leur longévité, ils sont particulièrement adaptés aux logements en location. D'apparence douce et harmonieuse, la gamme Advanced Line constitue un bon moyen de découvrir notre univers de produits, synonyme de qualité et de fiabilité.

La gamme **Excellence Line** s'adresse aux clients particulièrement exigeants en termes de design et de fonctionnalités. Les produits de cette gamme sont innovants, épurés, précis, fiables et originaux. Ils se caractérisent par des matériaux de qualité élevée, qui s'intègrent parfaitement au design de la cuisine, et des lignes séduisantes. Les

appareils de la gamme Excellence Line se distinguent par leur aspect épuré et haut de gamme. Les clients ayant des exigences particulières de fonctions, de performances, d'efficacité énergétique et de simplicité d'utilisation opteront pour un produit de cette gamme.

La deuxième partie de la dénomination d'un produit indique le niveau de confort. Les appareils de la gamme Advanced Line sont suivis d'un nombre à trois chiffres (V200/V400/V600) tandis que ceux de la gamme Excellence Line comportent quatre chiffres (V2000/V4000/V6000). La lettre V signifie V-ZUG. L'étendue des fonctions et le prix varient en fonction du niveau de confort.

Complément

Pour distinguer un produit faisant figure d'innovation exceptionnelle, son nom est doté d'une mention complémentaire. Par exemple, le plan de cuisson avec hotte d'aspiration intégrée est une nouveauté qui mérite un complément de nom et a été baptisée Fusion.

Transition

Des changements importants sont prévus dans notre gamme en 2019 et 2020. L'occasion idéale pour mettre en œuvre le nouveau système de dénomination. Une partie de la gamme adoptera les nouvelles dénominations dès 2019. Une seconde tranche suivra en 2020 pour étendre la transition vers le nouveau système de dénomination à l'ensemble des gammes de produits.

Accompagnement optimal, inspiration multiple

Les valeurs qui font la force de nos produits, nous les appliquons également à l'ensemble de nos prestations: une qualité qui enthousiasme durant toute une vie.

Plus d'un tiers de nos effectifs se consacre exclusivement au conseil et au bien-être de nos clients, aussi bien avant que pendant et après l'achat de nos appareils. Que ce soit en ligne ou hors ligne, que ce soit dans le domaine culinaire ou technique, nos collaborateurs sont à l'écoute. Mais en matière de service à la clientèle, nous ne nous contentons pas de la perfection: aux côtés des grands cuisiniers avec lesquels nous travaillons en étroite collaboration, nous inspirons nos clients en leur proposant des idées de recettes, mais aussi des astuces et conseils ingénieux pour leur permettre de concocter des délices culinaires.

Avant-goûts et aides à la décision avant l'achat

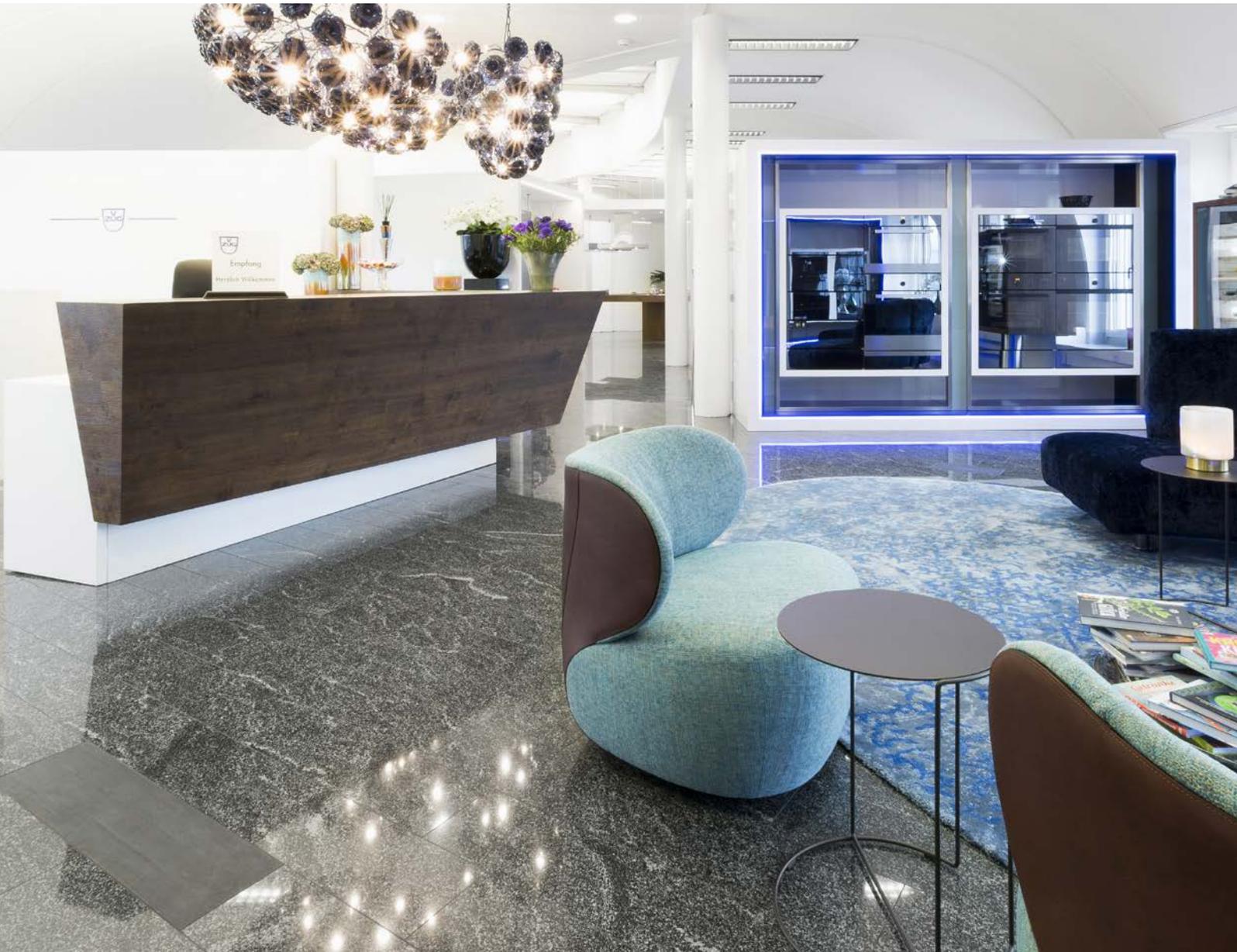
Dans nos dix centres d'exposition et de conseil régionaux répartis dans toute la Suisse et baptisés ZUGORAMA, vous avez la possibilité de vous faire conseiller par des experts qualifiés, à proximité de chez vous. Vous y trouverez une sélection de produits de notre gamme actuelle pour la cuisine et l'entretien des textiles. Des produits à voir et à toucher. Si vous vous intéressez à un four à vapeur combiné ou simple, nous vous proposerons également une démonstration gratuite pour vous aider à vous décider. Vous découvrirez en direct comment utiliser ces appareils et pourrez déguster des plats fraîchement cuits à la vapeur.

Service après-vente

Notre objectif est que vous vous sentiez bien chez vous avec votre nouvel appareil. Si vous le désirez, l'un de nos experts peut vous rendre visite après votre achat afin de vous présenter personnellement les multiples possibilités de votre nouvel appareil V-ZUG. Si vous avez par la suite des questions concernant la cuisine, la lessive ou le séchage du linge, nos conseillers en cuisine et entretien du linge restent à votre écoute sur Facebook, par e-mail et par téléphone. En cas de défaillance technique, n'hésitez pas à faire appel aux collaborateurs de notre service clientèle qui, présents dans toute la Suisse, se feront un plaisir de vous assister.

Encore plus d'inspiration

Et si vous souhaitez améliorer vos connaissances et techniques culinaires, vous trouverez chez nous les inspirations qu'il vous faut: notre site Internet met à votre disposition une base de données contenant des recettes qui raviront tous les palais. Vous avez d'autres questions? Les cours de cuisine et présentations des fours à vapeur organisés dans toute la Suisse répondront à vos questions et vous permettront de rencontrer des personnes animées de la même passion. A Zoug et Zurich, des manifestations sont même proposées en langue anglaise. Enfin, les jeunes amateurs de cuisine ne sont pas en reste: des cours de cuisine dédiés aux enfants sont organisés quatre fois par an à Zoug, Zurich et Bâle.



A votre service

Avec nos appareils, vous faites le choix de la meilleure qualité suisse et d'un service complet - rapide et compétent.

Nos appareils se distinguent par leur qualité supérieure, leur robustesse et leur longévité. Tout appareil nécessite cependant un certain entretien et des réparations occasionnelles ne peuvent être totalement exclues. Pour ce cas, 300 professionnels parfaitement formés sont quotidiennement à votre service, dans votre région. Depuis nos 22 sites régionaux, nous vous conseillons et, le cas échéant, un technicien de service se déplace chez vous.

La meilleure assurance

Avec un contrat de service, vous offrez à votre appareil une protection complète. Choisissez le meilleur service du secteur et profitez de conseils téléphoniques gratuits et d'une assurance tous risques unique couvrant les erreurs de manipulation et leurs conséquences. En outre, le coût des pièces de rechange, de la main-d'œuvre et du déplacement, ainsi que la mesure de sécurité requise par la loi sont inclus.



Pour en savoir plus sur les avantages de nos contrats de service et collectifs.





Grands moments culinaires

Des recettes, des conseils et des anecdotes passionnantes: nos ambassadeurs vous régaleront avec des dégustations hors du commun et vous laisseront jeter un coup d'œil dans les coulisses de la haute gastronomie.



Plongée dans
l'univers Lifestyle.



Récompensés par le Guide GaultMillau ou étoilés dans le Guide Michelin, nos grands chefs montrent comment ils utilisent nos fours à vapeur combinés dans leurs restaurants pour sublimer leur art culinaire. Notre site Internet Lifestyle by V-ZUG (lifestyle.vzug.com) vous propose des anecdotes passionnantes sur les maîtres queux et leur quotidien. D'innombrables recettes, conseils et informations utiles vous permettront également de découvrir le grand chef qui sommeille en vous.

L'univers de Vacuisine

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

chefs, nous faisons entrer la cuisson sous vide (Vacuisine) dans votre foyer. La simplicité de Vacuisine et les excellents résultats que cette technologie permet d'obtenir convainquent même les professionnels les plus expérimentés. Dans notre magazine exclusif, nos grands chefs parlent de l'essor de cette technique de cuisson de génie et font le bonheur des cuisiniers amateurs en révélant quelques-unes de leurs recettes.

Haute gastronomie mobile

A bord de notre food truck V-ZUG, une caravane Airstream d'origine, nos ambassadeurs sillonnent le pays. Dans cette cuisine roulante, des professionnels comme Tanja Grandits ou Andreas Caminada élaborent de savoureux mets de leur création. Notre food truck tendance est présent sur des manifestations sélectionnées, des salons et des événements clients.



Suivez-nous sur Instagram:
lifestylebyvzug.

Next Generation: jeunes talents de la cuisine

Malgré leur jeune âge, ils se sont déjà distingués par leur cuisine de haut niveau: Fabian Fuchs, Markus Arnold, Silvio Germann et Marcel Skibba sont les quatre jeunes talents de V-ZUG. Ils se sont formés aux côtés des meilleurs, ont d'ores et déjà décroché des étoiles Michelin et des points GaultMillau et séduisent désormais l'univers de la gastronomie suisse avec des concepts innovants. Les quatre jeunes chefs complètent l'équipe des ambassadeurs de notre marque, qui comprend déjà Tanja Grandits, Andreas Caminada, Franck Giovannini et Walter Klose.

Lifestyle s'internationalise

Avec Ryan Clift (Tippling Club, Singapour), notre marque a su convaincre un ambassadeur qui séduit le tout Singapour par une incomparable alchimie d'inventivité et de bon goût. Avec sa personnalité hors norme et sa cuisine avant-gardiste, il a parfaitement sa place dans notre équipe de grands chefs. Après Anton Schmaus (Restaurant Storstad, Ratisbonne), Ryan Clift est notre deuxième ambassadeur en dehors de la Suisse. Grâce à un réseau d'ambassadeurs internationaux, nous souhaitons rendre V-ZUG accessible au monde entier.



Andreas Caminada

Schloss Schauenstein, Fürstenu
19 points GaultMillau,
3 étoiles Michelin



Tanja Grandits

Restaurant Stucki, Bâle
18 points GaultMillau,
2 étoiles Michelin



Franck Giovannini

Restaurant L'Hôtel de Ville, Crissier
19 points GaultMillau,
3 étoiles Michelin



Walter Klose

Restaurant Gupf, Rehetobel
18 points GaultMillau,
1 étoile Michelin



Fabian Fuchs

EquiTable, Zurich
17 points GaultMillau
1 étoile Michelin



Markus Arnold

Steinhalle, Berne
16 points GaultMillau



Silvio Germann

IGNIV, Bad Ragaz
17 points GaultMillau
1 étoile Michelin



Marcel Skibba

IGNIV Saint-Moritz
17 points GaultMillau
1 étoile Michelin

FOURS À VAPEUR

Savourer la vie et gagner du temps - avec
une cuisine saine et appétissante

Leur recette préférée? Impossible pour eux de répondre à cette question. Car en fait, ils aiment cuisiner, quelle que soit la préparation. Tartes salées, saumon, œufs en cocotte – les quatre chefs de la Gourmet Academy sont unanimes: «Nous parlons plus volontiers d'application préférée que de recette préférée.» Si les propos de ce quatuor laissent planer un certain mystère, ils sont également une source d'inspiration. Sous la direction de Chris Lacroix, Raffaella Neussinger, Reto Stefania et Roberto Kopp forment la Gourmet Academy Suisse. Chaque chef a son caractère et apporte sa touche personnelle – ensemble, ils offrent un mélange de saveurs qui laisse une forte impression et une délicieuse tenue en bouche.

«Je passe environ la moitié de mon temps de travail en cuisine, l'autre moitié à mon bureau ou en déplacement», déclare Roberto Kopp. De la mise au point de nouvelles recettes à l'organisation de projets et d'événements spéciaux, la Gourmet Academy diffuse l'expérience culinaire V-ZUG dans le monde entier: «Forts d'un siècle de tradition, nous présentons des produits innovants partout dans le monde», explique Chris Lacroix. Au cours des six dernières années, la jeune équipe a conçu des idées, élaboré des concepts et mené de nombreuses expériences. «A présent, le temps est venu de structurer notre équipe, afin que chaque membre prenne en charge son propre domaine de responsabilité», poursuit Chris.

Car chacun a son domaine de compétences: Raffaella Neussinger est responsable des marchés Suisse et Allemagne, Reto Stefania organise des événements, et Roberto Kopp se consacre à des projets spéciaux tels que les salons ou la réalisation de vidéos. En tant qu'équipe, ils souhaitent progresser et concrétiser ensemble leurs visions. Leur chef Chris Lacroix les épaulé autant que possible dans cet objectif: «Je soutiens mon équipe chaque fois que je le peux, j'apporte mon aide lors d'événements,



«Nous parlons plus volontiers d'application préférée que de recette préférée.»

La Gourmet Academy, de fortes personnalités pour des visions fortes

et intervient partout où on a besoin de moi. Il est important pour moi que mon équipe puisse s'épanouir». Le bien-être de ses collaborateurs lui tient à cœur. A 41 ans, ce chef d'équipe sait combien le quotidien professionnel peut être exigeant et éprouvant. En particulier du fait des nombreux voyages pour convaincre des clients du monde entier des résultats optimaux de nos appareils de cuisine.

«Entre deux déplacements, j'aime passer un peu de temps à la salle d'escalade, pour refaire le plein d'énergie», nous confie Roberto Kopp, 35 ans. Reto Stefania n'a pas besoin de beaucoup plus pour se sentir bien: «Me relaxer dans mon fauteuil Stressless et passer du temps en famille: ça me suffit pour rester en forme». Pour Chris Lacroix, être chez soi signifie être en famille: «Lorsque les enfants sont heureux et que la journée s'est bien déroulée, mon épouse et moi pouvons reprendre notre respiration et déconnecter en toute sérénité».



Raffaela Neussinger, Roberto Kopp, Chris Lacroix et Reto Stefania: une équipe pleine d'ambition.



Roberto Kopp présente avec passion les fonctions géniales des appareils de cuisine.

Même si leur quotidien professionnel se déroule beaucoup en cuisine, tous les membres de l'équipe aiment aussi cuisiner chez eux. «Déguster un bon dîner entre amis ou en famille, émaillé de discussions intéressantes, c'est ça le bonheur pour moi», nous confie Raffaella Neussinger. Et Chris Lacroix apprécie lui aussi ces moments où toutes les conditions sont réunies: «Pour vraiment apprécier un repas, aussi parfait soit-il, il faut être en bonne compagnie».

Quand l'ambiance est bonne, il ne manque plus qu'une délicieuse recette, ou l'application qui convient pour préparer un repas sain et délicieux au four à vapeur. Cependant, les quatre chefs ne parviennent pas à se mettre d'accord sur une application qui surpasserait toutes les autres. Raffaella Neussinger, 32 ans, la femme de tête de l'équipe, est particulièrement fan de trois programmes: «La cuisson à la vapeur à température contrôlée, la fonction Cuisiner pro, et naturellement la fonction Vacuisine». Les hommes de l'équipe lui donnent raison, et complètent la liste avec leur «chouchou» absolu: la fonction Air chaud avec vapeur. «Cette application est tout simplement géniale. La cuisson à la vapeur permet d'obtenir des résultats à la fois plus rapides, plus sains et plus savoureux», explique

Reto Stefania, 45 ans. Tous les avis convergent sur un point: la diversité de la gamme de fours à vapeur comble tous les souhaits. «Pour chaque besoin, nous avons le bon appareil», confirme Raffaella. S'il est difficile dans ces conditions de donner un ordre de préférence, le Comhair-Steam SL est toutefois bien placé.

Lorsqu'ils parlent de leurs applications favorites, leurs yeux brillent, et on les sent animés par leur mission. Une mission qui consiste à incarner la marque V-ZUG et à démontrer tout ce que ces appareils peuvent réaliser, afin de séduire les clients. Pour eux, ce pouvoir de séduction réside non seulement dans les produits, mais aussi dans les personnes qui se cachent derrière: «Nos appareils de cuisine sont géniaux, car les gens qui les conçoivent, les produisent, les vendent et les présentent sont géniaux eux aussi», explique Roberto. En tant qu'équipe, ils donnent leur meilleur d'eux-mêmes pour transmettre ces émotions. Quels que soient la distance à parcourir et les efforts à fournir: «Nous sommes très impliqués dans le projet. Mais à la fin d'une journée, ce qui nous en reste est l'essentiel: un sourire sur le visage des membres de mon équipe et des clients satisfaits», conclut Chris Lacroix.

Air chaud avec vapeur: l'application préférée de Reto Stefania.



Cuisine à la vapeur pour un mode de vie sain

Pour conjuguer alimentation saine et plaisir culinaire, la vapeur est le mode de cuisson optimal, qui préserve idéalement les qualités des aliments.

La manière dont vous vous nourrissez exerce une influence capitale sur votre vitalité, votre dynamisme et votre bien-être. Vous attachez une grande importance à la santé, mais ne voulez pas renoncer au plaisir? Alors la cuisson à la vapeur est faite pour vous. Que vous optiez pour un four à vapeur combiné simple ou pour un appareil du niveau de confort le plus élevé, vous avez tout en un: nos fours à vapeur combinés et fours à vapeur sont les partenaires idéals pour accompagner un mode de vie sain et moderne.

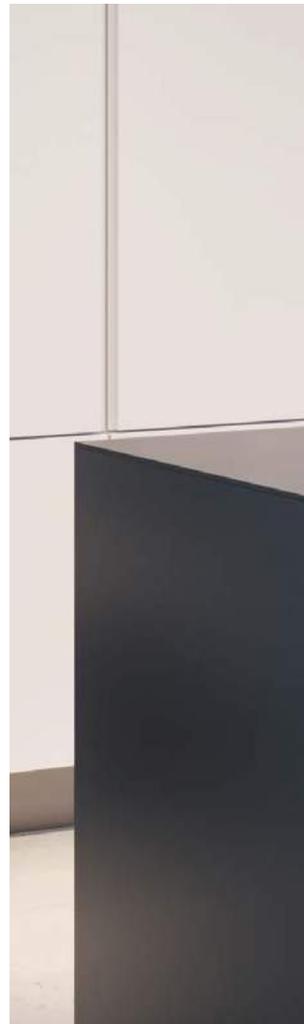
La vapeur dans sa forme la plus efficace

Pourquoi la préparation dans un four à vapeur est-elle aussi saine? Tout simplement parce que la vapeur à basse pression est le mode de cuisson le plus délicat et le plus respectueux des aliments. Les vitamines, les minéraux, les oligo-éléments, la couleur et la saveur des plats sont très largement préservés. Avec un four à vapeur, vous avez toutes les cartes en main pour cuisiner de manière saine et équilibrée.

Préparation douce

Nos appareils possèdent de multiples applications pour garantir une préparation saine des aliments. Lors d'une cuisson douce à la vapeur, par exemple, l'appareil ne produit pas plus de vapeur que ce que l'aliment peut absorber - idéal pour cuire des légumes en préservant leur fraîcheur. De plus, l'application Régénération réchauffe délicatement l'aliment, sans le dessécher.

Comment le
four à vapeur
combiné produit
de la vapeur.



«Power» et vitalité

Après une longue journée de travail, vous souhaitez préparer un repas simple et sain? Alors le Combi-Steam MSLQ est fait pour vous. Cet appareil haut de gamme combine les trois modes de cuisson – chaleur conventionnelle, vapeur et micro-ondes, ce qui en fait un appareil unique au monde. PowerRégénération réduit le temps de réchauffage d'environ 25 % tout en améliorant la qualité des aliments. Le mode PowerVapeur préserve même jusqu'à 30 % de minéraux et de vitamine C en plus.

La Haute école de Weihenstephan-Triesdorf le confirme: «Le Combi-Steam MSLQ permet non seulement une cuisson rapide et douce grâce à la fonction PowerVapeur, mais également un réchauffage rapide grâce à la fonction PowerRégénération».



Gagner du temps grâce à la vapeur

Simples, rapides, multitâches: grâce à leurs applications simples, nos fours à vapeur et fours à vapeur combinés renforcent non seulement le plaisir de la préparation, mais aussi celui de la dégustation.

Simple

Votre four à vapeur combiné est très simple à piloter: des programmes intelligents vous assistent dans la préparation et vous font gagner du temps. Avec EasyCook, vous trouvez le réglage optimal sur simple pression d'une touche. La fonction GourmetGuide exécute automatiquement des processus de cuisson complexes, et la fonction CuissonMatic travaille même entièrement seule! Elle contient 15 programmes pour les pâtisseries et le pain, qui sont préenregistrés et ne requièrent aucune saisie manuelle.



CuissonMatic – la simplicité absolue.

Rapide

Lorsque vous manquez de temps, vous pouvez accélérer le processus de cuisson, par exemple grâce à la fonction Air chaud avec vapeur. Votre plat est cuit uniformément, plus rapidement, et sans se dessécher. Et si le temps est votre bien le plus précieux, vous apprécierez la fonction PowerPlus du Combi-Steam MSLQ: tous les modes de cuisson peuvent être combinés avec le micro-ondes, ce qui permet de réduire les temps de cuisson de 30 à 75 % – un précieux gain de temps.

Multitâches

De l'air chaud au gril avec chaleur tournante en passant par la vapeur ou le rôtissage doux: nos fours à vapeur combinés offrent le mode de cuisson idéal pour chacun de vos besoins. De plus, ces appareils ont la particularité appréciable de ne jamais surcuire ou brûler les aliments. C'est pourquoi vous pouvez préparer simultanément différents aliments dans le même espace de cuisson.



Comment la fonction Air chaud avec vapeur cuit uniformément et plus rapidement.



Inspiration en cuisine

Pour ravir votre famille, épater vos invités et tester de nouvelles recettes: transformez votre cuisine en laboratoire créatif grâce à un four à vapeur combiné.



Devenez le pro
de la cuisson au four.



Cuisiner pro – pour bien commencer la journée

Vous voulez surprendre votre famille avec une brioche toute fraîche au petit déjeuner? Pas de problème – avec la fonction Cuisiner pro, vous réussirez vos pains et brioches d'une simple pression de touche. La vapeur empêche l'aliment de sécher. Ainsi, cette application convient parfaitement aux viennoiseries et pâtes feuilletées.

Une viande parfaite
du bout du doigt.



Rôtissage doux – pour une viande parfaite

Les amateurs de viandes apprécieront la fonction Rôtissage doux. La sonde de température interne, associée à une préparation intelligente, fera de vous un chef étoilé. Sans aucune intervention, vous obtenez une viande cuite à la perfection, à l'heure souhaitée.

De nombreuses recettes pour vos prouesses culinaires

Les nombreuses recettes publiées sur notre site Internet illustrent les multiples possibilités d'utilisation de nos fours à vapeur combinés. Testez également les recettes QueenSteam, conçues exclusivement pour le Combi-Steam MSLQ, pour enchanter ceux que vous aimez.

Vacuisine – la cuisine étoilée chez vous

Vous avez l'âme d'un gourmet et aimez surprendre vos invités avec des plats qui sortent de l'ordinaire? Alors vous devez absolument tester Vacuisine. Il s'agit d'une méthode de cuisson lente, à la vapeur basse température, d'aliments placés dans des sachets scellés sous vide. Ainsi, vous ravirez vos invités avec une cuisine haut de gamme, mais sans la complexité ni le stress. Vous pouvez par exemple placer votre viande des heures à l'avance dans le four à vapeur combiné et profiter sereinement de votre début de soirée.



Des recettes pour trouver
l'inspiration.



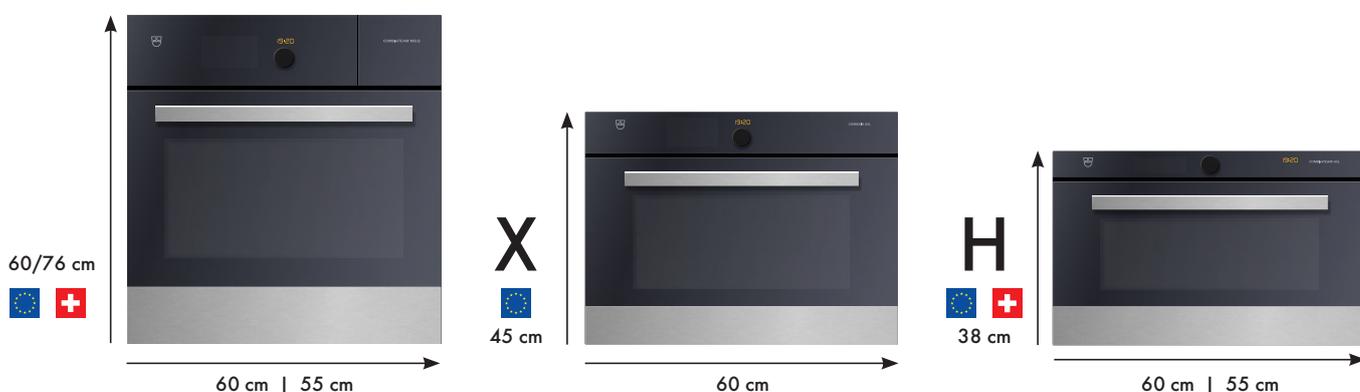
Des appareils de toutes les tailles pour toutes les cuisines

Disponibles dans les largeurs standard 55 cm (CH) et 60 cm (UE), nos appareils s'intègrent parfaitement dans toutes les cuisines. Vous avez le choix des hauteurs et pouvez combiner vos appareils de manière flexible.

Vous souhaitez n'avoir qu'un seul appareil multi-fonctions ou vous préférez disposer de deux espaces de cuisson pour plus de flexibilité? Nous vous conseillons volontiers et vous renseignons sur les combinaisons les plus utilisées. Vous souhaitez une variante totalement inédite? Pas de problème! Nous serons ravis de vous conseiller dans l'un de nos ZUGORAMA.

 Gamme 60 (largeur standard UE de 60 cm)

 Gamme 55 (largeur standard CH de 55 cm)



Les tailles standard sont disponibles pour les catégories d'appareils suivantes: Combi-Steam MSLQ, Combi-Steam et fours.

Les modèles de la classe compacte sont disponibles pour les catégories d'appareils suivantes: fours à vapeur combinés, fours, micro-ondes et coffee-centers.

Les modèles de la classe mini sont disponibles pour les catégories d'appareils suivantes: fours à vapeur combinés et fours à vapeur, fours, micro-ondes et coffee-centers.

Une commande personnalisée et confortable

Modes de cuisson

- Des réglages pour cuisiner selon vos envies
- Modes de cuisson conventionnels et fonctions supplémentaires (selon le modèle)

 Cuisson à la vapeur	 Chaleur voûte et sole humide
 PowerVapeur	 Chaleur de sole
 Air chaud	 Gril
 Air chaud humide	 Régénération
 Air chaud avec vapeur	 PowerRégénération
 PizzaPlus	 Gril/chaueur tournante
 Chaleur voûte et sole	 Micro-ondes

Affichage

- Navigation dans le menu
- Vue d'ensemble des principaux réglages
- Affichage du mode de cuisson en cours
- Multilingue
- Commande tactile intégrale (MSLQ)

Bouton de réglage central

- Pour allumer et commander l'appareil
- Commande confortable permettant un réglage précis
- Réagit lorsque le bouton est tourné ou pressé

GourmetGuide

- Une préparation simple grâce aux programmes automatiques
- Des résultats fantastiques sans stress ni précipitation
- Des réglages adaptés pour se faire aider

 Vacuisine
 Cuisiner pro
 CuissonMatic
 Rôtissage doux
 Régénération automatique
 Décongélation
 Recettes
 Recettes personnelles
 Maintien au chaud
 Hygiène
 Bien-être
 PowerRégénération

EasyCook

- Conseils de réglage vous proposant le mode de cuisson le mieux adapté
- Idéal pour les novices
- Plus de 100 pré-réglages utiles



Confort accru et nettoyage facile

Nos fours à vapeur combinés sont faciles à nettoyer.
Et dans le modèle avec raccord d'eau fixe, la procédure
est encore simplifiée.

Propres en un tournemain

L'entretien de nos appareils est un jeu d'enfant. Ils produisent de la vapeur dans un générateur de vapeur externe. Ainsi, la vapeur amenée vers l'espace de cuisson est absolument pure, ce qui prévient la formation de taches de calcaire. L'appareil vous avertit lorsque le générateur de vapeur doit être détartré. Par ailleurs, une sonde d'atmosphère contrôle le taux d'humidité pendant la cuisson à la vapeur afin qu'il n'y ait pratiquement plus d'eau résiduelle à la fin de la cuisson. Un simple coup de chiffon sur les surfaces lisses de l'appareil, et votre four à vapeur est déjà prêt à reprendre du service.

Avantages du raccord d'eau fixe

Grâce aux raccords d'arrivée et d'écoulement d'eau fixes, vous disposez constamment d'eau fraîche pour la production de vapeur. Une brève pression sur la touche Evacuation de la vapeur vous permet d'évacuer manuellement la vapeur de l'espace de cuisson en quelques secondes, par exemple pour y ajouter un aliment. A la fin de la cuisson, cette fonction se met automatiquement en route. Il ne vous reste plus qu'à retirer les aliments du four à vapeur combiné. Plus besoin de remplir le réservoir d'eau: il est utilisé uniquement pour le nettoyage automatique (détartrage).



Comparatif de produits Fours à vapeur combinés et fours à vapeur 60

	Combi-Stream MSLQ 60	Combi-Stream XSL 60	Combi-Stream XSL 60 Raccord d'eau fixe	Combi-Stream HSL 60	Steam HSE 60	Combi-Stream SL 60	Combi-Stream SE 60
Page de la brochure	40	40	40	41	41	42	43
FINITIONS							
Miroir	■	■	■	■	■	■	■
Miroir avec poignée escamotable		■*	■*			■*	
ChromeClass	■	■	■	■	■	■	■
Gamme design Pureness		■*					
Eclairage halogène/automatique avec la porte	■/■	■/■	■/■	■/■		■/■	■/■
Volume de l'espace de cuisson (l)	55	51	51	34	36	55	55
Espace de cuisson en acier inoxydable		■	■	■	■		
Espace de cuisson en DualEmail	■					■	■
Hauteur de l'appareil (cm)	60	45	45	38	38	60	60
Tiroir intégré						■*	■*
Classe d'efficacité énergétique	A	A+	A+	A+		A	A
EXCLUSIVITÉS V-ZUG							
Vacuisine/réglage au degré près	■/■	■/■	■/■	■/■	□/■	■/■	□/■
GourmetVapeur	■**	■**	■**	■**		■**	
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	■	■	■	■		■	
Rôtissage doux des viandes saisies/avec vapeur	■/■	■/■	■/■	■/■		■/■	
Régénération automatique	■	■	■	■		■	
Régénération/PowerRégénération	■/■	■/□	■/□	■/□		■/□	■/□
Cuisiner pro	■	■	■	■		■	■
Sonde de température interne	■	■	■	■		■	
Electronic Steam System (ESS)	■	■	■	■	■	■	■
Surface parfaitement plane du plancher du four	■	■		■	■	■	■
Recettes intégrées	■	■	■	■		■	■**
V-ZUG-Home	LAN*	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi		Wi-Fi	
APPLICATIONS							
Vapeur/PowerVapeur	■/■	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□
Chaleur voûte et sole	■					■	■
Air chaud/air chaud avec vapeur	■/■	■/■	■/■	■/■		■/■	■/■
PizzaPlus	■					■	■
Air chaud humide	■	■	■	■		■	■
Gril/gril avec chaleur tournante	■/■					■/■	■/■
Micro-ondes	■						
Bien-être	■	■	■	■		■	■
Hygiène	■	■	■	■		■	■
Maintien au chaud	■	■	■	■		■	■
COMMANDE ET AFFICHAGE							
Commande électronique intégrale	■	■	■	■	■	■	■
Touches à effleurement	■	■	■	■	■	■	■
Ecran graphique en couleur/tactile (6 langues)	■/■	■/□	■/□			■/□	
Ecran graphique (6 langues)				■	■		■
Fonction évacuation de la vapeur			■				
Programme de détartrage	■	■	■	■	■	■	■
Passage automatique heure d'été/d'hiver	■	■	■	■		■	

■ = disponible, □ = non disponible

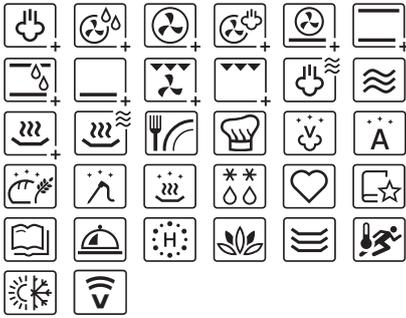
* en option ** Les recettes peuvent être activées après l'achat d'un livre de recettes.



Combi-Steam MSLQ 60

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

Equipement



Commande et affichage

- Ecran tactile graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Nettoyage facile DualEmail
- Livre de recettes «Cuisson rapide à la vapeur»
- Démonstration gratuite à domicile
- Interface LAN

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 568.1 mm
Raccordement 400 V 2N~/5700 W
Fusible 16 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2301513001	8030.-
Poignée design Chrome	2301513004	8250.-
Poignée-barre Chrome	2301513005	8250.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2301510003	8270.-
Poignée-barre Chrome	2301510013	8490.-
TAR		11.97



Combi-Steam XSL 60

Cuisson vapeur et conventionnelle dans un seul appareil - le four à vapeur combiné le plus apprécié de la gamme.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Espace de cuisson acier inoxydable haut de gamme
- Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596.7 x 567 mm
Raccordement 400 V 2N~/3800 W
Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2306510002	5790.-
Poignée design Chrome	2306513004	6010.-
Poignée-barre Chrome	2306513005	6010.-
Poignée escamotable	2306610022	6540.-
Miroir, Pureness		
Poignée design Pureness	2306200905	6110.-
Pack de bienvenue	2306200005	7060.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2306510003	5910.-
Poignée-barre Chrome	2306510013	6130.-
TAR		11.97



Combi-Steam XSL 60

Pratique: avec le raccord d'eau fixe, il n'est pas nécessaire de remplir le réservoir d'eau.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Espace de cuisson haut de gamme en acier inoxydable
- Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»
- Démonstration gratuite à domicile
- Raccord d'eau fixe

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596.7 x 567 mm
Raccordement 400 V 2N~/3700 W
Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir, raccord d'eau fixe		
Poignée design Nero	2306710302	6320.-
Poignée design Chrome	2306713004	6540.-
Poignée-barre Chrome	2306713005	6540.-
Poignée escamotable	2306810322	7070.-
ChromeClass, raccord d'eau fixe		
Poignée design Chrome	2306710303	6440.-
Poignée-barre Chrome	2306710313	6660.-
TAR		11.97



Combi-Steam HSL 60

Cuisson conventionnelle et à la vapeur haute performance pour un encombrement réduit.

Équipement



Commande et affichage

- Écran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Espace de cuisson haut de gamme en acier inoxydable
- Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H×L×P) 378×596,7×567,4 mm

Raccordement 400 V 2N~/3500 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir

Poignée design Nero 2306910002 **5320.-**

Poignée design Chrome 2306913004 **5540.-**

Poignée-barre Chrome 2306913005 **5540.-**

ChromeClass

Poignée design Chrome 2306910003 **5440.-**

Poignée-barre Chrome 2306910013 **5660.-**

TAR **11.97**



Steam HSE 60

Le four à vapeur, complément idéal à votre four, pour une cuisine variée et détendue.

Équipement



Commande et affichage

- Écran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Espace de cuisson haut de gamme en acier inoxydable

Informations sur l'appareil

Dimensions (H×L×P) 378×596,7×567,4 mm

Raccordement 230 V 2N~/2200 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir

Poignée design Nero 2300200002 **3350.-**

ChromeClass

Poignée design Chrome 2300200003 **3470.-**

Poignée-barre Chrome 2300200013 **3690.-**

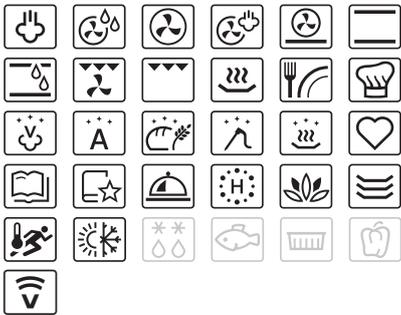
TAR **5.99**



Comhair-Steam SL 60

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

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Nettoyage facile DualEmail
- Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 568.1 mm

Raccordement 400 V 2N~/4700 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir

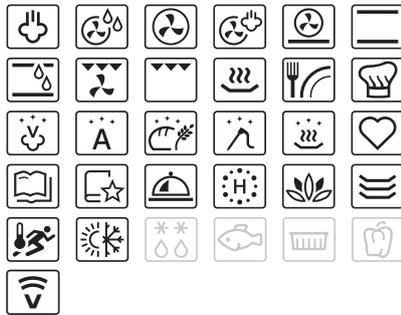
Poignée design Nero	2307010002	5990.-
Poignée design Chrome	2307013007	6210.-
Poignée-barre Chrome	2307013008	6210.-
Poignée escamotable	2307110022	6740.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2307010003	6230.-
Poignée-barre Chrome	2307010013	6450.-
TAR		11.97



Comhair-Steam SL 60

Un tiroir intégré chauffant complète cet appareil combiné de qualité, idéal pour la cuisson conventionnelle et à la vapeur.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Nettoyage facile DualEmail
- Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 596 x 568.1 mm

Raccordement 400 V 2N~/4700 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir,

tiroir intégré chauffant

Poignée design Nero	2307010102	6290.-
Poignée design Chrome	2307013009	6510.-
Poignée-barre Chrome	2307013010	6510.-
ChromeClass,		
tiroir intégré chauffant		
Poignée design Chrome	2307010103	6530.-
Poignée-barre Chrome	2307010113	6750.-
TAR		11.97



Combair-Steam SE 60

Cet appareil combiné procure les avantages de la cuisson à la vapeur - idéal pour un remplacement en toute simplicité.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Nettoyage facile DualEmail

Informations sur l'appareil

Dimensions (H×L×P) 598×596,7×568,1 mm

Raccordement 400 V 2N~/4700 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2301000002	4990.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2301000003	5230.-
Poignée-barre Chrome	2301000013	5450.-
TAR		11.97



Combair-Steam SE 60

Un tiroir intégré chauffant complète cet appareil combiné de qualité, idéal pour la cuisson à la vapeur.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues

Informations sur l'appareil

Dimensions (H×L×P) 759×599,7×568,1 mm

Raccordement 400 V 2N~/4700 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir,		
tiroir intégré chauffant		
Poignée design Nero	2301000102	5290.-
ChromeClass,		
tiroir intégré chauffant		
Poignée design Chrome	2301000103	5530.-
Poignée-barre Chrome	2301000113	5750.-
TAR		11.97

Comparatif de produits Fours à vapeur combinés et fours à vapeur 55

	Combi-Steam MSLQ	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
Page de la brochure	45	45	45	46	47
FINITIONS					
Miroir	■	■	■	■	■
Miroir avec poignée escamotable				■*	
ChromeClass	■	■	■	■	■
Gamme design Pureness					
Eclairage halogène/automatique avec la porte	■/■	■/■		■/■	■/■
Volume de l'espace de cuisson (l)	55	34	36	55	55
Espace de cuisson en acier inoxydable		■	■		
Espace de cuisson en DualEmail	■			■	■
Hauteur de l'appareil (cm)	60	38	38	60	60
Tiroir intégré				■*	■*
Classe d'efficacité énergétique	A	A+		A	A
EXCLUSIVITÉS V-ZUG					
Vacuisine/réglage au degré près	■/■	■/■	□/■	■/■	□/■
GourmetVapeur	■**	■**		■**	
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	■	■		■	
Rôtissage doux des viandes saisies/avec vapeur	■/■	■/■		■/■	
Régénération automatique	■	■		■	
Régénération/PowerRégénération	■/■	■/□		■/□	■/□
Cuisiner pro	■	■		■	■
Sonde de température interne	■	■		■	
Electronic Steam System (ESS)	■	■	■	■	■
Surface parfaitement plane du plancher du four	■	■	■	■	■
Recettes intégrées					■**
V-ZUG-Home	LAN*	Wi-Fi		Wi-Fi	
APPLICATIONS					
Vapeur/PowerVapeur	■/■	■/□	■/□	■/□	■/□
Chaleur voûte et sole	■			■	■
Air chaud/air chaud avec vapeur	■/■	■/■		■/■	■/■
PizzaPlus	■			■	■
Air chaud humide	■	■		■	■
Gril/gril avec chaleur tournante	■/■			■/■	■/■
Micro-ondes	■				
Bien-être	■	■		■	■
Hygiène	■	■		■	■
Maintien au chaud	■	■		■	■
COMMANDE ET AFFICHAGE					
Commande électronique intégrale	■	■	■	■	■
Touches à effleurement	■	■	■	■	■
Ecran graphique en couleur/tactile (6 langues)	■/■			■/□	
Ecran graphique (6 langues)		■	■		■
Fonction évacuation de la vapeur					
Programme de détartrage	■	■	■	■	■
Passage automatique heure d'été/d'hiver	■	■		■	

■ = disponible, □ = non disponible

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



Combi-Steam MSLQ

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

Equipement



Commande et affichage

- Ecran tactile graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Nettoyage facile DualEmail
- Livre de recettes «Cuisson rapide à la vapeur»
- Démonstration gratuite à domicile
- Interface LAN

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 548 x 568.1 mm
Raccordement 400 V 2N~/5700 W
Fusible 16 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir,

tiroir intégré chauffant

Poignée design Nero 2301410102 **8030.-**
 Poignée design Chrome 2301413004 **8250.-**
 Poignée-barre Chrome 2301413005 **8250.-**

ChromeClass,

tiroir intégré chauffant

Poignée design Chrome 2301410103 **8270.-**
 Poignée-barre Chrome 2301410113 **8490.-**

TAR

11.97



Combi-Steam HSL

Cuisson conventionnelle et à la vapeur haute performance, avec encombrement réduit.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Espace de cuisson haut de gamme en acier inoxydable
- Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 549.2 x 567.4 mm
Raccordement 400 V 2N~/3500 W
Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir

Poignée design Nero 2306310002 **5320.-**
 Poignée design Chrome 2306313004 **5540.-**
 Poignée-barre Chrome 2306313005 **5540.-**

ChromeClass

Poignée design Chrome 2306310003 **5440.-**
 Poignée-barre Chrome 2306310013 **5660.-**

TAR

11.97



Steam HSE

Le four à vapeur, complément idéal à votre four. Pour une cuisine variée et détendue.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Espace de cuisson haut de gamme en acier inoxydable

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 549.2 x 567.4 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200 W
Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir

Poignée design Nero 2300100002 **3350.-**
ChromeClass
 Poignée design Chrome 2300100003 **3470.-**
 Poignée-barre Chrome 2300100013 **3690.-**

TAR

5.99



Comhair-Steam SL

Un tiroir intégré chauffant complète cet appareil combiné de qualité, idéal pour la cuisson conventionnelle et à la vapeur.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Nettoyage facile DualEmail
- Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 548 x 568.1 mm

Raccordement 400 V 2N~/4700 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir,

tiroir intégré chauffant

Poignée design Nero 2306410102 **5990.-**

Poignée design Chrome 2306413007 **6210.-**

Poignée-barre Chrome 2306413008 **6210.-**

ChromeClass,

tiroir intégré chauffant

Poignée design Chrome 2306410103 **6230.-**

Poignée-barre Chrome 2306410113 **6450.-**

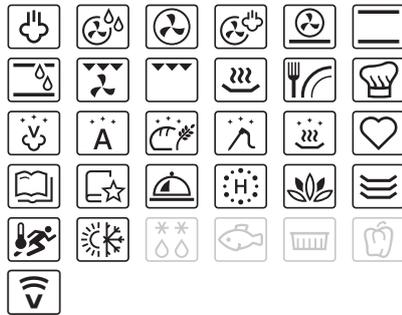
TAR **11.97**



Comhair-Steam SL

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

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Nettoyage facile DualEmail
- Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 548 x 568.1 mm

Raccordement 400 V 2N~/4700 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir, modèle court

Poignée design Nero 2306410202 **5990.-**

Poignée design Chrome 2306413009 **6210.-**

Poignée-barre Chrome 2306413010 **6210.-**

ChromeClass, modèle court

Poignée design Chrome 2306410203 **6230.-**

Poignée-barre Chrome 2306410213 **6450.-**

TAR **11.97**



Combair-Steam SE

Un tiroir intégré chauffant complète cet appareil combiné de qualité, idéal pour la cuisson à la vapeur.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Nettoyage facile DualEmail

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 759 × 549,7 × 568,1 mm

Raccordement 400 V 2N~/4700 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir, tiroir intégré chauffant	
Poignée design Nero	2300900002 4990.-
Miroir, tiroir intégré chauffant	
Poignée design Nero	2300900102 5140.-
ChromeClass, tiroir intégré chauffant	
Poignée design Chrome	2300900003 5230.-
Poignée-barre Chrome	2300900013 5450.-
ChromeClass, tiroir intégré chauffant	
Poignée design Chrome	2300900103 5380.-
Poignée-barre Chrome	2300900113 5600.-
TAR	11.97



Combair-Steam SE

Cet appareil combiné procure les avantages de la cuisson à la vapeur - idéal pour un remplacement en toute simplicité.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Minuterie électronique
- Affichage en 6 langues
- Nettoyage facile DualEmail

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 598 × 549,2 × 568,1 mm

Raccordement 400 V 2N~/4700 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

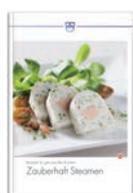
Miroir, modèle court	
Poignée design Nero	2300900202 4990.-
ChromeClass, modèle court	
Poignée design Chrome	2300900203 5230.-
Poignée-barre Chrome	2300900213 5450.-
TAR	11.97

Equipements et accessoires

Fours à vapeur combinés et fours à vapeur 60/55



1



2



3



4



5



6



7



8



9/10



11



12



13



14/15/16

DESCRIPTION		N° D'ARTICLE	PRIX	Combi-Stream MSLQ* (60)	Combi-Stream XSL 60	Combi-Stream HSL (60)	Stream HSE (60)	Combi-Stream SL (60)	Combi-Stream SE (60)
1	Livre de recettes «Cuisson rapide à la vapeur»	J23014.014	39.-	▲ (1)					
2	Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»	J23003.014	39.-		▲ (1)	▲ (1)		▲ (1)	■
3	Livre de recettes «GourmetVapeur»	J23005.014	39.-	■	■	■		■	
4	Livre de recettes «Cuissons variées»	J21021.014	39.-	■				■	■
5	Brochure Vacuisine - Recettes inspirantes de grands chefs et tout ce qu'il faut savoir sur Vacuisine (cuisson sous vide)	1029752	37.-	■	■	■		■	
6	«A la vapeur... naturellement!» de Stefan Meier	J677018	61.-	■	■	■		■	■
7	Plat en verre trempé, L×P×H: 430×345×25 mm	K22503	46.-	▲ (1)				■	■
8	Grille en acier chrome-nickel, 2/3 GN	K43206	53.-			▲ (2)	▲ (1)		
9	Grille en acier chrome-nickel, L×P: 453×380 mm	K44122	64.-		▲ (1)				
10	Grille en acier chrome-nickel, L×P: 430×370 mm	K44120	64.-	▲ (1)				▲ (1)	▲ (1)
11	Moule en porcelaine blanc, 2/3 GN, hauteur 65 mm	K27621	106.-	■	■	■	■	■	■
12	Moule en porcelaine blanc, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K27622	86.-	■	■	■	■	■	■
13	Moule en porcelaine blanc, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27626	64.-	■	■	■	■	■	■
14	Insert à vapeur en acier inox pour moule en porcelaine 2/3 GN	K21254	41.-						
15	Insert à vapeur en acier inox pour moule en porcelaine 1/2 GN	K21243	37.-						
16	Insert à vapeur en acier inox pour moule en porcelaine 1/3 GN	K21252	31.-						

▲ (quantité) comprise dans la livraison

■ compatible avec l'appareil

■ position sur la grille



21/22

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Combi-Steam MSLQ* (60)	Combi-Steam XSL 60	Combi-Steam HSL (60)	Stream HSE (60)	Combi-Steam SL (60)	Combi-Steam SE (60)
1 Bac de cuisson non perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm	K42365	64.-	■	■	■	■	■	■
2 Bac de cuisson non perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm, avec bec verseur	K42366	74.-	■	■	■	■	■	■
3 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	K50319	55.-	■	■	■	■	■	■
4 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K50320	66.-	■	■	■	■	■	■
5 Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 40 mm	K23223	53.-	■	■	■	■	■	■
6 Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27358	64.-	■	■	■	■	■	■
7 Bac de cuisson non perforé, 1/3 GN, hauteur 100 mm	K27359	75.-	■	■	■	■	■	■
8 Bac de cuisson perforé, 2/3 GN, hauteur 40 mm	K42363	74.-	■	■	▲ (1)	▲ (1)	■	■
9 Bac de cuisson perforé, 2/3 GN, hauteur 65 mm	K42367	86.-	■	■	■	■	■	■
10 Bac de cuisson perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	K50327	66.-	■	■	■	■	■	■
11 Bac de cuisson perforé, 1/3 GN, hauteur 40 mm	K23208	64.-	■	■	■	■	■	■
12 Bac de cuisson perforé, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27357	74.-	■	■	■	■	■	■
13 Bac de cuisson perforé, L×P×H: 452×380×28 mm	K40008	85.-		▲ (1)				
14 Bac de cuisson perforé, L×P×H: 430×370×25 mm	K40011	85.-	■				▲ (1)	▲ (1)
15 Bac de cuisson en plastique perforé, 1/3 GN, hauteur 52 mm	K40199	45.-	▲ (1)	■	■	■	■	■
16 Plaque en acier inox non perforée, 2/3 GN, hauteur 20 mm	K42362	53.-	■	■	▲ (1)	▲ (1)	■	■
17 Plaque en acier inox non perforée, 1/3 GN, hauteur 20 mm	K23224	43.-	■	■	■	■	■	■
18 Plaque en acier inox non perforée, L×P×H: 452×380×28 mm	K40007	64.-		▲ (1)				
19 Plaque en acier inox non perforée, L×P×H: 430×370×25 mm	K40010	64.-	▲ (1)				▲ (1)	■
20 Plaque à gâteaux émaillée, 2/3 GN, hauteur 20 mm	K43211	74.-			■			
21 Plaque à gâteaux TopClean, L×P×H: 452×380×28 mm	K44005	48.-		▲ (1)				
22 Plaque à gâteaux DualEmail, L×P×H: 430×370×25 mm	K44077	85.-	▲ (1)				▲ (1)	▲ (1)

▲ (quantité) comprise dans la livraison

■ compatible avec l'appareil

■ position sur la grille

Equipements et accessoires

Fours à vapeur combinés et fours à vapeur 60/55



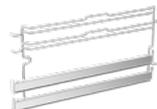
1/2/3



4



5



6/7



8



9



10



11



12



13



14

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Combi-Steam MSLQ* (60)	Combi-Steam XSL 60	Combi-Steam HSL (60)	Steam HSE (60)	Combi-Steam SL (60)	Combi-Steam SE (60)
1 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	44.-	■	■	■		■	■
2 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	55.-	■	■	■		■	■
3 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	60.-	■	■	■		■	■
4 Moule à terrine en acier inox, semi-circulaire, 60×60×300 mm	K27623	74.-	■	■	■	■	■	■
5 Moule à terrine en acier inox, triangulaire, 55×55×300 mm	K27624	74.-	■	■	■	■	■	■
6 Support coulissant à sortie totale, 2 niveaux	K40210	266.-			■	■		
7 Support coulissant à sortie totale, 2 niveaux	K40211	266.-		■				
8 Support coulissant à sortie totale, 3 niveaux	1045108	374.-					■	■
9 ThermoBox pour 1/3 GN, hauteur max. 65 mm	K37234	80.-	■	■	■	■	■	■
10 Pelle à sushi, avec instructions du fabricant	K50895	49.-	■	■	■	■	■	■
11 Serviettes rafraîchissantes oshibori, lot de 6 pièces	1029704	18.-	■	■	■	■	■	■
12 Couvercle du réservoir d'eau	1008625	7.-			■	■		
13 Tampons d'étanchéité pour Vacuinsse avec sonde de température, 1 rouleau de 100 cm	1029496	24.-	■	■	■		■	
14 Détartrant Durgol	B28005	17.-	▲	▲	▲	▲	▲	▲

▲ compris dans la livraison ■ compatible avec l'appareil (■) position sur la grille

Légende des dimensions GN (norme gastro)

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

Autres accessoires sur vzug.com/accessoires

* Accessoires métalliques jamais en mode micro-ondes



FOURS ET CUISINIÈRES

Des appareils fiables et des fonctions
qui inspirent le luxe au quotidien



«Quand je développe une recette,
c'est toujours pour les gens.»

Janine Brun, nature enjouée et créatrice de recettes



Janine Brun adore créer de nouvelles recettes.

Au lycée, pendant les petites et grandes vacances, elle se trouvait toujours un job dans le domaine des techniques d'application chez V-ZUG. Onze ans plus tard, elle en a fait son métier. Il lui a fallu du courage pour lâcher sa carrière d'architecte. La décision a été difficile, mais elle ne regrette rien: «L'architecture me plaisait beaucoup, mais me laissait trop peu de temps pour ma passion, la cuisine. Je ne voulais plus remettre mes rêves à plus tard - il fallait que je me lance», se souvient Janine.

Depuis un an, cette Lucernoise de naissance est conceptrice et testeuse de recettes pour les fours V-ZUG. Il suffit de voir ses yeux briller lorsqu'elle parle de son travail pour comprendre qu'elle a pris la bonne décision. Elle cuisine corps et âme. Au travail, pour tester la nouvelle génération de fours, ou chez elle, pour régaler sa famille et ses amis, elle adore créer de nouvelles recettes - en particulier de tartes et de pâtisseries. Son équipe est la deuxième famille de Janine Brun: ici, à Zoug, elle se sent dans son élément, car elle peut déployer sa créativité avec des gens qui partagent sa passion.

Sa journée de travail commence très tôt: elle est souvent la première arrivée au bureau pour préparer les tests de la journée. Les préparatifs prennent beaucoup de temps: tout doit être planifié dans les moindres détails, les ingrédients pour confectionner les plats doivent être prêts, et les automates du labo paramétrés. Janine reproduit la même recette dans différents fours - toujours à la recherche du réglage parfait. Et bien entendu, les qualités gustatives du résultat sont ensuite évaluées par toute l'équipe.

Du haut de ses 26 ans, elle avance dans la vie avec détermination et sait exactement ce qu'elle veut. Janine Brun aime les discussions passionnées, et en cuisine, elle développe sa créativité. Après avoir étudié l'architecture et travaillé dans ce domaine pendant un an, elle a démissionné pour réaliser son rêve: «Aussi loin que remontent mes souvenirs, la vie de famille se déroulait dans la cuisine - cuisiner est ma passion depuis l'enfance».

Ses deux parents ont toujours aimé cuisiner, et Janine Brun a grandi au milieu des appareils V-ZUG. «Chez nous, on ne servait jamais de plats industriels. Nous faisons le marché puis nous préparons un délicieux repas ensemble», raconte-t-elle.





Janine Brun teste les nouveaux fours de la gamme Advanced Line.

Quand l'odeur d'une viennoiserie se répand dans le labo, Janine Brun se sent comme à la maison. C'est pour cela qu'elle est aussi à l'aise au travail que chez elle, dans son appartement aménagé avec beaucoup de soin et de goût. De nombreux objets décorent son intérieur, et dans sa cuisine, on trouve tous les ustensiles possibles et imaginables. Les nouveaux accessoires, comme la pierre à pizza ou la plaque perforée, ne risquent pas de rester dans les placards: «La pâtisserie est mon péché mignon», avoue-t-elle.

Et la technologie est son partenaire. Cette pâtissière amateur est fascinée par les possibilités qu'offrent les nouveaux appareils: «C'est presque comme dans une pâtisserie professionnelle». Si les nouveaux fours de la gamme Advanced Line séduisent Janine par leurs fonctionnalités, son œil d'architecte sait également apprécier leur design épuré et harmonieux. Après tout, l'architecture et la cuisine ne sont peut-être pas si éloignées qu'on pourrait le penser: il suffit pour s'en convaincre de regarder les dressages réalisés par Janine. «Dresser une assiette, c'est un peu comme fabriquer une maquette: il faut de la patience, une main sûre et un sens aigu du détail.»

A la maison ou au laboratoire de test des recettes, c'est toujours pour les gens que Janine Brun cuisine. Pendant ses loisirs, elle enchante ses invités avec de nouvelles créations – et au travail, elle dispose de toute la technologie existante pour mettre au point ses recettes. Et c'est toujours à l'utilisateur qu'elle pense, à ses envies en cuisine et aux réglages qui peuvent l'aider à obtenir un résultat parfait. Son objectif est ambitieux: «Je veux que nos clients aient le même plaisir que moi à cuisiner».

Tous les tests sont planifiés dans les moindres détails.



Perfectionnez vos compétences

Les nombreuses fonctions de nos fours et cuisinières vous aident à adopter un mode de vie sain tout en variant les plaisirs.

Vous vous demandez peut-être si un four conventionnel est encore utile à l'ère des fours à vapeur combinés. Notre réponse est oui, sans hésitation. Si vous souhaitez manger sainement et appréciez la rapidité de préparation, un four aura certainement sa place dans votre cuisine, par exemple en association avec un four à vapeur combiné.

Le mode de cuisson idéal pour chacun de vos besoins

De l'air chaud au gril avec chaleur tournante, en passant par la chaleur voûte et sole: quand on connaît parfaitement les modes de cuisson qui conviennent et qu'on sait les utiliser dans les règles de l'art, on peut réaliser des prouesses avec un four. Par exemple, EasyCook comprend des préréglages qui vous permettent de trouver le paramétrage optimal en appuyant simplement sur une touche. L'option GourmetGuide exécute automatiquement des processus de cuisson complexes – en un mot: génial!

Des résultats croustillants

Doré et cuit à point: pour un fond de pizza croustillant, une focaccia italienne ou un pain pita oriental, il y a le programme PizzaPlus.



Comment utiliser la fonction
PizzaPlus.

Cuisson parfaite au four

Avec CuissonMatic, réussissez vos amuse-gueules, gratins, gâteaux et tartes salées et sucrées par simple pression d'une touche. Les capteurs détectent le degré de cuisson et sélectionnent automatiquement le réglage qui convient – pour un résultat parfait.

De savoureux plats braisés

Avec la fonction Air chaud humide, l'humidité de l'aliment est conservée de façon optimale: parfait pour les ragoûts, cassolettes et ratatouilles.

Des viandes tendres à souhait

La fonction Rôtissage doux permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité, pour un résultat parfait. Et sans avoir à vous en occuper: tous les réglages sont automatiques. Le rôtissage doux est disponible avec les combinaisons suivantes: gril, broche tournante, sonde de température.



Le four et la cuisinière réinventés

Fonctionnels, robustes et sympathiques: les nouveaux fours de la gamme Advanced Line séduisent par leur qualité hors pair et leur design moderne.

Pour vous, nous avons entièrement réinventé nos fours et nos cuisinières. La nouvelle gamme, qui allie qualité, clarté et fabrication suisse – dans nos ateliers de Zoug, vous offre des appareils simples et fiables, convaincants sur toute la ligne. Grâce à une redéfinition complète, nous avons encore amélioré la qualité et équipé nos appareils d'une technologie moderne. La gamme de fours Advanced Line couvre tous les besoins et toutes les envies – pour encore plus de perfection en cuisine.

Trois niveaux de confort au choix

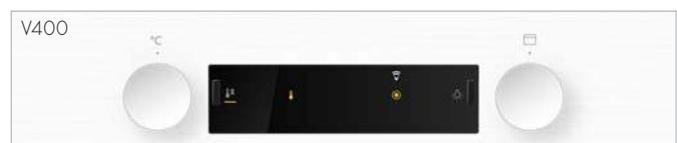
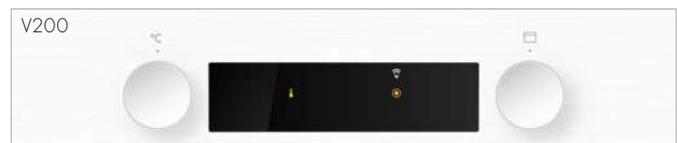
Les appareils Advanced Line se déclinent en trois niveaux de confort: V200, V400 et V600. En fonction de vos besoins, nous vous proposons le Combaïr V200 en entrée de gamme ou le Combaïr V600 pour la finition supérieure. Les différents niveaux se distinguent surtout par le nombre de fonctions disponibles. Mais tous les appareils ont une chose en commun: leur design moderne. Et grâce à une technologie de pointe, nous avons réalisé un immense progrès en termes de qualité. Pour vous, cela signifie encore davantage de plaisir à cuisiner et une précision de cuisson encore affinée.

Une commande simple et agréable

Le système de commande de la nouvelle gamme est simple, intuitif et ergonomique. La nouvelle forme du commutateur rotatif vous permet un maniement encore plus agréable de vos appareils. Équipez votre four de supports coulissants à sortie totale: proposés en option, ils peuvent être entièrement extraits, pour une utilisation plus ergonomique.

L'esthétique par la sobriété

Serein, harmonieux et intemporel – voilà ce qui définit le nouveau design de la gamme Advanced Line. Grâce à un langage visuel réduit à l'essentiel, nos produits adoptent une apparence moderne. La discrète interaction entre les surfaces brillantes et mates renforce l'esthétique harmonieuse de ces appareils. De plus, le nouveau design se décline en trois coloris: noir, blanc et chromé. Grâce à cette nouvelle palette de couleurs, les fours s'ajustent harmonieusement dans votre cuisine. Pour une intégration encore plus poussée, nous avons également différencié les hauteurs de panneau pour l'encastrement inférieur et supérieur, afin qu'ils s'adaptent parfaitement aux autres éléments de la cuisine.



Cuisson écologique

Vous attachez de l'importance aux économies d'énergie, sans pour autant vouloir faire de concessions sur la qualité? C'est possible, avec les nouvelles applications Air chaud eco et Chaleur voûte et sole eco du Comhair V600, qui conviennent tout particulièrement aux plats braisés. Ainsi, vous économisez de l'énergie tout en ayant l'assurance d'un résultat parfait.

Connectés à l'avenir

La mise en réseau de série des appareils vous fait bénéficier de nombreux avantages. Vous voulez par exemple savoir si votre appareil est allumé ou éteint? Ou vous avez paramétré un démarrage différé, et voulez consulter le temps restant et l'heure de fin de cuisson? Vous pouvez recevoir toutes ces informations par notifications dans une appli, directement sur votre smartphone.



Confort et facilité d'entretien

Nos fours sont conçus pour que chaque geste soit un jeu d'enfant. Grâce à leur équipement et aux matériaux nobles utilisés, le plaisir de cuisiner n'est plus altéré par la corvée du nettoyage.

Un équipement qui garantit la simplicité d'emploi

Les grilles de guidage sont très pratiques et vous apportent un surcroît de sécurité lors de l'insertion et du retrait des plaques à gâteaux et des grilles. Grâce à leur forme optimisée, votre plat ne risque plus de se renverser ni de glisser. En option, vous pouvez équiper votre four de supports coulissants supplémentaires à sortie totale, qui vous permettent d'extraire intégralement les plats et les pâtisseries de l'espace de cuisson, en toute sécurité.

Nettoyage sans effort

La pyrolyse nettoie votre four automatiquement: elle chauffe l'espace de cuisson jusqu'à réduire les résidus en cendres. Il suffit ensuite de passer un chiffon humide pour nettoyer les parois sans effort. Mais nos fours sans pyrolyse se nettoient aussi très facilement, grâce à un revêtement résistant appelé BrillantEmail. Et sur certains appareils, un revêtement supplémentaire high-tech baptisé TopClean limite l'adhérence des résidus à l'espace de cuisson ou à la plaque à gâteaux. Vous pouvez même démonter la porte pour un nettoyage encore plus pratique.



Comparatif de produits Fours 60

	Comhair SLP 60	Comhair SL 60	Comhair SEP 60	Comhair SE 60	Comhair XSLP 60	Comhair XSL 60	Comhair XSEP 60	Comhair XSE 60	Comhair HSE 60	Comhair V600	Comhair V400	Comhair V200
Page de la brochure	62	63	64	65	66	66	67	67	67	68	69	69
FINITIONS												
Miroir	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Miroir avec poignée escamotable		■*				■*						
ChromeClass	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Gamme design Pureness		■*				■*						
Nero/blanc/ChromeClass										■/■/■	■/■/■	■/■/□
Eclairage halogène/automatique avec la porte	■/■	■/■	■/■	■/□	■/■	■/□	■/■	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□
Volume de l'espace de cuisson (l)	68	68	68	68	50	50	50	50	39	69	69	69
Four compact					■	■	■	■				
Minifour									■			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Autonettoyage par pyrolyse	■		■		■		■					
TopClean		■		■		■		■	■	■*	■*	■*
EXCLUSIVITÉS V-ZUG												
CuissonMatic avec CCS	■	■			■	■						
Sonde d'atmosphère	■	■			■	■						
Rôtissage doux	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Sonde de température interne	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Recettes intégrées	■	■	■**	■**	■	■	■**	■**	■**			
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi			Wi-Fi	Wi-Fi				Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
APPLICATIONS												
Chaleur voûte et sole	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Air chaud	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
PizzaPlus	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Gril/gril avec chaleur tournante	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	
Préchauffage rapide	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Chauffe-plats	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
Maintien au chaud	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Conçu pour broche tournante	■***	■***										
COMMANDE ET AFFICHAGE												
Commande électronique intégrale	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Touches à effleurement	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
Ecran graphique en couleur (6 langues)	■	■			■	■						
Ecran graphique (6 langues)			■	■			■	■	■			
Panneau de commande avec affichage LED										■		
Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED											■	
Indicateur de fonctionnement visuel (LED)												■
Affichage de l'heure/minuterie	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■		
Passage automatique heure d'été/d'hiver	■	■			■	■						

■ = disponible, □ = non disponible

* en option ** Les recettes peuvent être activées après l'achat du livre de recettes «Cuissons variées».

*** La broche tournante n'est pas comprise dans la livraison, mais peut être commandée gratuitement.



Comhair SLP 60

Le four idéal pour les inconditionnels de la viande - autonettoyant et doté d'un écran graphique en couleur.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes «Cuissons variées»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

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

Raccordement 400 V 2N~/3400 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir

Poignée design Nero 2109600002 **4750.-**

Poignée design Chrome 2109603007 **4970.-**

Poignée-barre Chrome 2109603008 **4970.-**

ChromeClass

Poignée design Chrome 2109600003 **4990.-**

Poignée-barre Chrome 2109600013 **5210.-**

TAR **11.97**



Comhair SLP 60

La combinaison parfaite: un four qui comble tous les désirs, avec tiroir intégré chauffant.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes «Cuissons variées»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 596 x 569 mm

Raccordement 400 V 2N~/3400 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir,

tiroir intégré chauffant

Poignée design Nero 2109600102 **5050.-**

Poignée design Chrome 2109603009 **5270.-**

Poignée-barre Chrome 2109603010 **5270.-**

ChromeClass,

tiroir intégré chauffant

Poignée design Chrome 2109600103 **5290.-**

Poignée-barre Chrome 2109600113 **5510.-**

TAR **11.97**



Combair SL 60

Un appareil de qualité, équipé d'un écran graphique en couleur - pour l'inspiration au quotidien.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes «Cuissons variées»
- TopClean
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2109700002	4150.-
Poignée design Chrome	2109703007	4370.-
Poignée-barre Chrome	2109703008	4370.-
Poignée escamotable	2109800042	4900.-
Miroir, Pureness		
Poignée design Pureness	2109200905	4470.-
Pack de bienvenue	2109200005	5420.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2109700003	4390.-
Poignée-barre Chrome	2109700013	4610.-
TAR		11.97



Combair SL 60

Un appareil de qualité, combiné à un tiroir intégré chauffant.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes «Cuissons variées»
- TopClean
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 596 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir,		
tiroir intégré chauffant		
Poignée design Nero	2109700102	4450.-
Poignée design Chrome	2109703009	4670.-
Poignée-barre Chrome	2109703010	4670.-
ChromeClass,		
tiroir intégré chauffant		
Poignée design Chrome	2109700103	4690.-
Poignée-barre Chrome	2109700113	4910.-
TAR		11.97



Comhair SEP 60

Un modèle très apprécié, qui se nettoie pratiquement tout seul - idéal en complément d'un four à vapeur combiné.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes disponible en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir*
 Poignée design Nero 210190002 **3830.-**
ChromeClass*
 Poignée design Chrome 210190003 **4070.-**
 Poignée-barre Chrome 210190013 **4290.-**
 TAR **11.97**



Comhair SEP 60

Un modèle très apprécié, qui se nettoie pratiquement tout seul, combiné à un tiroir intégré chauffant.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes disponible en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 596 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir,
tiroir intégré chauffant
 Poignée design Nero 2101900102 **4130.-**
ChromeClass,
tiroir intégré chauffant
 Poignée design Chrome 2101900103 **4370.-**
 Poignée-barre Chrome 2101900113 **4590.-**
 TAR **11.97**

*Egalement disponible avec hotte d'aspiration intégrée. Voir liste des prix Cuisine et entretien des textiles 2019.



Combair SE 60

Le four le plus apprécié de notre gamme – seul ou en complément d'un four à vapeur combiné.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- TopClean
- Livre de recettes disponible en option
-

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 596 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2101600002	3230.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2101600003	3470.-
Poignée-barre Chrome	2101600013	3690.-
TAR		11.97



Combair SE 60

Le four le plus apprécié de notre gamme, en combinaison avec un tiroir intégré chauffant.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- TopClean
- Livre de recettes disponible en option
-

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 596 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

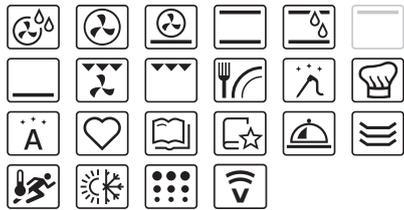
Miroir,		
tiroir intégré chauffant		
Poignée design Nero	2101600102	3530.-
ChromeClass,		
tiroir intégré chauffant		
Poignée design Chrome	2101600103	3770.-
Poignée-barre Chrome	2101600113	3990.-
TAR		11.97



Combair XSLP 60

Le complément idéal à un four à vapeur combiné - autonettoyant et compact.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes «Cuissons variées»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3300 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2109900002	4570.-
Poignée design Chrome	2109903004	4790.-
Poignée-barre Chrome	2109903005	4790.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2109900003	4690.-
Poignée-barre Chrome	2109900013	4910.-
TAR		11.97



Combair XSL 60

Idéal pour les amateurs de viande, cet appareil compact complète à la perfection un four à vapeur combiné.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes «Cuissons variées»
- TopClean
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3300 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2110000002	3970.-
Poignée design Chrome	2110003004	4190.-
Poignée-barre Chrome	2110003005	4190.-
Poignée escamotable	2110100042	4720.-
Miroir, Pureness		
Poignée design Pureness	2109300905	4290.-
Pack de bienvenue	2109300005	5240.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2110000003	4090.-
Poignée-barre Chrome	2110000013	4310.-
TAR		11.97



Combair XSEP 60

Compact et autonettoyant: un modèle très apprécié, par exemple en complément d'un four à vapeur combiné.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes disponible en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 454 × 596 × 569 mm

Raccordement 400 V 2N~/3300 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir

Poignée design Nero 2102700002 **3700.-**

ChromeClass

Poignée design Chrome 2102700003 **3820.-**

Poignée-barre Chrome 2102700013 **4040.-**

TAR **11.97**



Combair XSE 60

Le four le plus apprécié, autonettoyant, permettant un gain de place en hauteur.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes disponible en option
- TopClean

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 454 × 596 × 569 mm

Raccordement 400 V 2N~/3300 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir

Poignée design Nero 2101700002 **3100.-**

ChromeClass

Poignée design Chrome 2101700003 **3220.-**

Poignée-barre Chrome 2101700013 **3440.-**

TAR **11.97**



Combair HSE 60

Haute performance et faible encombrement: le best-seller des minifours.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes disponible en option
- TopClean

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 378 × 596 × 569 mm

Raccordement 400 V 2N~/3100 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir

Poignée design Nero 2100400002 **3160.-**

Poignée design Chrome 2100403001 **3380.-**

Poignée-barre Chrome 2100403002 **3380.-**

ChromeClass

Poignée design Chrome 2100400003 **3280.-**

Poignée-barre Chrome 2100400013 **3500.-**

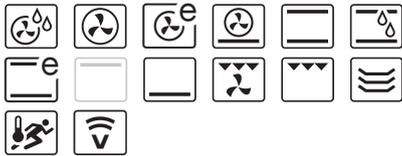
TAR **11.97**



Comhair V600

Un modèle apprécié avec affichage de commande LED, fonctions de base et affichage de l'heure.

Equipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 594 x 569 mm
Raccordement 400V 2N 2~/3300 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

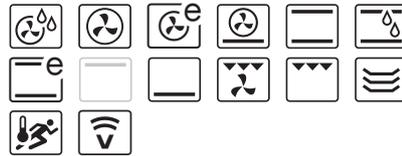
Nero	2104100004	2590.-
Blanc	2104100003	2590.-
ChromeClass	2104100005	2590.-
TopClean		
Nero	2104100007	2770.-
Blanc	2104100006	2770.-
ChromeClass	2104100008	2770.-
TAR		11.97



Comhair V600

Parfait pour l'encastrement supérieur: le nouveau four en combinaison avec un tiroir intégré.

Equipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 594 x 569 mm
Raccordement 400V 2N 2~/3700 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

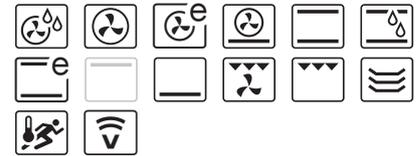
Tiroir intégré chauffant		
Nero	2104100010	2740.-
Blanc	2104100009	2740.-
ChromeClass	2104100011	2740.-
Tiroir intégré chauffant, TopClean		
Nero	2104100013	2920.-
Blanc	2104100012	2920.-
ChromeClass	2104100014	2920.-
TAR		11.97



Comhair V600

Parfait pour l'encastrement inférieur en combinaison avec un plan de cuisson.

Equipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 594 x 569 mm
Raccordement 400V 2N 2~/3700 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Encastrement inférieur, tiroir intégré chauffant		
Nero	2108400003	2740.-
Blanc	2108400001	2740.-
ChromeClass	2108400005	2740.-
Encastrement inférieur, tiroir intégré chauffant, TopClean		
Nero	2108400004	2920.-
Blanc	2108400002	2920.-
ChromeClass	2108400006	2920.-
TAR		11.97

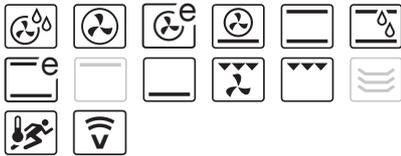
Pour le montage en encastrement inférieur, en combinaison avec un plan de cuisson, vous avez besoin de l'accessoire d'installation «Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur», voir page 71.



Combair V400

Un appareil fiable - équipé de toutes les fonctions de base pour bien cuisiner.

Equipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED
- Commutateur rotatif

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 594 x 569 mm
Raccordement 400V 2N 2~/3300 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Nero	2103900003	2290.-
Blanc	2103900002	2290.-
ChromeClass	2103900004	2290.-
TopClean		
Nero	2103900006	2470.-
Blanc	2103900005	2470.-
ChromeClass	2103900007	2470.-
TAR		11.97

Pour le montage en encastrement inférieur, en combinaison avec un plan de cuisson, vous avez besoin de l'accessoire d'installation «Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur», voir page 71.



Combair V200

Le modèle d'entrée de gamme de qualité éprouvée, doté d'un grand espace de cuisson.

Equipement



Commande et affichage

- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commutateur rotatif

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 594 x 569 mm
Raccordement 400V 2N 2~/2300 W
Fusible 6 A
Energie



Numéro d'article / prix

Nero	2103700003	1890.-
Blanc	2103700002	1890.-
TopClean		
Nero	2103700005	2070.-
Blanc	2103700004	2070.-
TAR		11.97

Pour le montage en encastrement inférieur, en combinaison avec un plan de cuisson, vous avez besoin de l'accessoire d'installation «Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur», voir page 71.

Equipements et accessoires

Fours 60



1



2/3/4



5/6



7/8/9



10



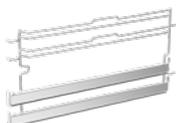
11



12



13/14/15



16



17



18

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Comhair SLP 60	Comhair SL 60	Comhair SEP 60	Comhair SE 60	Comhair XSLP 60	Comhair XSL 60	Comhair XSEP 60	Comhair XSE 60	Comhair HSE 60	Comhair V600	Comhair V400	Comhair V200
1 Livre de recettes «Cuissons variées»	J21021.014	39.-	▲ (1)	▲ (1)	■	■	▲ (1)	▲ (1)	■	■	■			
2 Plaque à gâteaux BrillantEmail	K44006	38.-										▲ (2)	▲ (2)	▲ (1)
3 Plaque à gâteaux avec TopClean	K54000	48.-										▲ (2)*	▲ (2)*	▲ (1)*
4 Plaque à gâteaux avec TopClean	K44005	48.-	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (1)			
5 Grille	K44119	22.-										▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
6 Grille	K44102	22.-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)			
7 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	44.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
8 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	55.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
9 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	60.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
10 Moule en porcelaine blanc, 2/3 GN, hauteur 65 mm	K27621	106.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
11 Moule en porcelaine blanc, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K27622	86.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
12 Moule en porcelaine blanc, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27626	64.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
13 Support coulissant à sortie totale, 3 niveaux	K40207	374.-	■	■	■	■								
14 Support coulissant à sortie totale, 3 niveaux	K40208	374.-					■	■	■	■				
15 Support coulissant à sortie totale, 3 niveaux	1060456	374.-										■	■	■
16 Support coulissant à sortie totale, 2 niveaux	K40209	266.-									■			
17 Capteur de panier porte rôti	K34563	235.-	■	■										
18 Broche tournante sur cadre de support	K54009	0.-	◆	◆										
19 Films adaptés aux non-voyants	1067231	0.-											■	■

▲ (quantité) comprise dans la livraison

■ compatible avec l'appareil

◆ disponible gratuitement (avec le bon de commande joint à l'appareil)

* En option pour les appareils avec TopClean

Accessoires d'installation pour l'encastrement inférieur

Si vous prévoyez d'installer un four avec un panneau de commande de 80 mm sous le plan de travail en combinaison avec un plan de cuisson, vous devez commander une plaque de recouvrement de la couleur souhaitée.



Pour plus de détails, consultez l'aide à la planification 2019.



3

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Comhair SLP 60	Comhair SL 60	Comhair SEP 60	Comhair SE 60	Comhair XSL 60	Comhair XSEP 60	Comhair XSE 60	Comhair HSE 60	Comhair V600	Comhair V400	Comhair V200
1 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/Nero, 35 mm	1064720	86.-									■	■	■
2 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/blanc, 35 mm	1064722	86.-									■	■	■
3 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/ChromeClass, 35 mm	1064723	86.-									■	■	■

■ compatible avec l'appareil

Comparatif de produits Fours 55

	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair HSE	Comhair V600	Comhair V400	Comhair V200
Page de la brochure	73	74	75	76	76	77	78	79
FINITIONS								
Miroir	■	■	■	■	■			
Miroir avec poignée escamotable		■*						
ChromeClass	■	■	■	■	■			
Gamme design Pureness		■						
Nero/blanc/ChromeClass						■/■/■	■/■/■	■/■/□
Eclairage halogène/automatique avec la porte	■/■	■/■	■/■	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□
Volume de l'espace de cuisson (l)	68	68	68	68	39	69	69	69
Minifour					■			
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A	A	A	A	A
Autonettoyage par pyrolyse	■		■					
TopClean		■		■	■	■*	■*	■*
EXCLUSIVITÉS V-ZUG								
CuissonMatic avec CCS	■	■						
Sonde d'atmosphère	■	■						
Rôtissage doux	■	■	■	■	■			
Sonde de température interne	■	■	■	■	■			
Recettes intégrées	■	■	■**	■**	■**			
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi				Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
APPLICATIONS								
Chaleur voûte et sole	■	■	■	■	■	■	■	■
Air chaud	■	■	■	■	■	■	■	
PizzaPlus	■	■	■	■	■	■	■	
Gril/gril avec chaleur tournante	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	
Préchauffage rapide	■	■	■	■	■	■	■	
Chauffe-plats	■	■	■	■	■	■		
Maintien au chaud	■	■	■	■	■			
Conçu pour broche tournante	■***	■***						
COMMANDE ET AFFICHAGE								
Commande électronique intégrale	■	■	■	■	■			
Touches à effleurement	■	■	■	■	■			
Ecran graphique en couleur (6 langues)	■	■						
Ecran graphique (6 langues)			■	■	■			
Panneau de commande avec affichage LED						■		
Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED							■	
Indicateur de fonctionnement visuel (LED)								■
Affichage de l'heure/minuterie	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■		
Passage automatique heure d'été/d'hiver	■	■						

■ = disponible, □ = non disponible

* en option ** Les recettes peuvent être activées après l'achat du livre de recettes «Cuissons variées».

*** La broche tournante n'est pas comprise dans la livraison, mais peut être commandée gratuitement.



Comhair SLP

La combinaison parfaite: un four qui comble tous les désirs, avec tiroir intégré chauffant.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes «Cuissons variées»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 548 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir,		
tiroir intégré chauffant		
Poignée design Nero 2109400102	4830.-	
Poignée design Chrome 2109403007	5050.-	
Poignée-barre Chrome 2109403008	5050.-	
ChromeClass,		
tiroir intégré chauffant		
Poignée design Chrome 2109400103	5070.-	
Poignée-barre Chrome 2109400113	5290.-	
TAR	11.97	



Comhair SLP

Le four idéal pour les inconditionnels de la viande - autonettoyant et doté d'un écran graphique en couleur.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes «Cuissons variées»
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 548 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir, modèle court		
Poignée design Nero 2109400202	4830.-	
Poignée design Chrome 2109403009	5050.-	
Poignée-barre Chrome 2109403010	5050.-	
ChromeClass, modèle court		
Poignée design Chrome 2109400203	5070.-	
Poignée-barre Chrome 2109400213	5290.-	
TAR	11.97	



Comhair SL

Un appareil de qualité, combiné à un tiroir intégré chauffant.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes «Cuissons variées»
- TopClean
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 548 x 569 mm

Raccordement 400 V 2N~/3400 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir,

tiroir intégré chauffant

Poignée design Nero 2109500102 **4230.-**

Poignée design Chrome 2109503007 **4450.-**

Poignée-barre Chrome 2109503008 **4450.-**

ChromeClass,

tiroir intégré chauffant

Poignée design Chrome 2109500103 **4470.-**

Poignée-barre Chrome 2109500113 **4690.-**

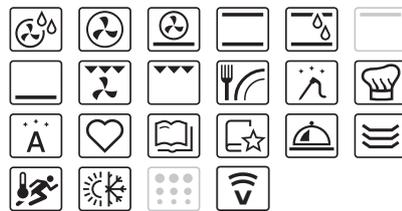
TAR **11.97**



Comhair SL

Un appareil de qualité, équipé d'un écran graphique en couleur - pour l'inspiration au quotidien.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique en couleur
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes «Cuissons variées»
- TopClean
- Démonstration gratuite à domicile

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 548 x 569 mm

Raccordement 400 V 2N~/3400 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir, modèle court

Poignée design Nero 2109500202 **4230.-**

Poignée design Chrome 2109503009 **4450.-**

Poignée-barre Chrome 2109503010 **4450.-**

ChromeClass, modèle court

Poignée design Chrome 2109500203 **4470.-**

Poignée-barre Chrome 2109500213 **4690.-**

TAR **11.97**



Comhair SEP

Un modèle très apprécié, qui se nettoie pratiquement tout seul, combiné à un tiroir intégré chauffant.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes disponible en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 548 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir, tiroir intégré*	
Poignée design Nero 2101800002	3910.-
Miroir, tiroir intégré chauffant*	
Poignée design Nero 2101800102	4060.-
ChromeClass, tiroir intégré*	
Poignée design Chrome 2101800003	4150.-
Poignée-barre Chrome 2101800013	4370.-
ChromeClass, tiroir intégré chauffant*	
Poignée design Chrome 2101800103	4300.-
Poignée-barre Chrome 2101800113	4520.-
TAR	11.97



Comhair SEP

Un modèle très apprécié, qui se nettoie pratiquement tout seul - idéal en complément d'un four à vapeur combiné.

Equipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- Livre de recettes disponible en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 548 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir, modèle court	
Poignée design Nero 2101800202	3910.-
ChromeClass, modèle court	
Poignée design Chrome 2101800203	4150.-
Poignée-barre Chrome 2101800213	4370.-
TAR	11.97

*Egalement disponible avec hotte d'aspiration intégrée. Voir liste des prix Cuisine et entretien des textiles 2019.



ComPAIR SE

Le four le plus apprécié de notre gamme, en combinaison avec un tiroir intégré.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- TopClean
- Livre de recettes disponible en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 548 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir, tiroir intégré*		
Poignée design Nero	2101500002	3310.-
Miroir, tiroir intégré chauffant*		
Poignée design Nero	2101500102	3460.-
ChromeClass, tiroir intégré*		
Poignée design Chrome	2101500003	3550.-
Poignée-barre Chrome	2101500013	3770.-
ChromeClass, tiroir intégré chauffant*		
Poignée design Chrome	2101500103	3700.-
Poignée-barre Chrome	2101500113	3920.-
TAR		11.97



ComPAIR SE

Le four le plus apprécié de notre gamme - seul ou en complément d'un four à vapeur combiné.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- TopClean
- Livre de recettes disponible en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 548 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3400 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir, modèle court*		
Poignée design Nero	2101500202	3310.-
ChromeClass, modèle court*		
Poignée design Chrome	2101500203	3550.-
Poignée-barre Chrome	2101500213	3770.-
TAR		11.97



ComPAIR HSE

Haute performance et faible encombrement: le best-seller des minifours.

Équipement



Commande et affichage

- Ecran graphique
- TouchControl et bouton de réglage
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Affichage en 6 langues
- TopClean
- Livre de recettes disponible en option

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 548 x 569 mm
Raccordement 400 V 2N~/3100 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2100300002	3160.-
Poignée design Chrome	2100303001	3380.-
Poignée-barre Chrome	2100303002	3380.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2100300003	3280.-
Poignée-barre Chrome	2100300013	3500.-
TAR		11.97

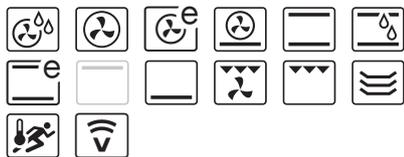
*Egalement disponible avec hotte d'aspiration intégrée. Voir liste des prix Cuisine et entretien des textiles 2019.



Comhair V600

Parfait pour l'encastrement supérieur: le nouveau four en combinaison avec un tiroir intégré.

Équipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm

Raccordement 400V 2N 2~/3300 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Tiroir intégré

Nero	2104000010	2670.-
Blanc	2104000009	2670.-
ChromeClass	2104000011	2670.-

tiroir intégré chauffant

Nero	2104000003	2820.-
Blanc	2104000005	2820.-
ChromeClass	2104000006	2820.-

Tiroir intégré, TopClean

Nero	2104000016	2850.-
Blanc	2104000015	2850.-
ChromeClass	2104000017	2850.-

Tiroir intégré chauffant, TopClean

Nero	2104000008	3000.-
Blanc	2104000007	3000.-
ChromeClass	2104000004	3000.-

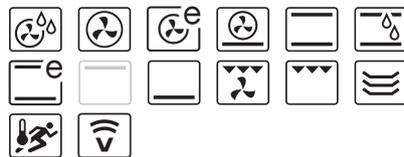
TAR **11.97**



Comhair V600

Un modèle apprécié avec affichage de commande LED, fonctions de base et affichage de l'heure.

Équipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 544 x 569 mm

Raccordement 400V 2N 2~/3300 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Modèle court

Nero	2104000013	2670.-
Blanc	2104000012	2670.-
ChromeClass	2104000014	2670.-

Modèle court, TopClean

Nero	2104000019	2850.-
Blanc	2104000018	2850.-
ChromeClass	2104000020	2850.-

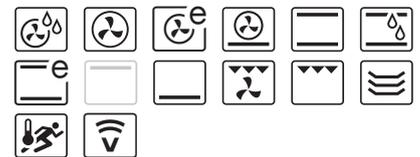
TAR **11.97**



Comhair V600

Parfait pour l'encastrement inférieur en combinaison avec un plan de cuisson.

Équipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm

Raccordement 400V 2N 2~/3300 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Encastrement inférieur, tiroir intégré

Nero	2107600008	2670.-
Blanc	2107600007	2670.-
ChromeClass	2107600009	2670.-

Encastrement inférieur, tiroir chauffant intégré

Nero	2107600006	2820.-
Blanc	2107600005	2820.-
ChromeClass	2107600001	2820.-

Encastrement inférieur, tiroir intégré, TopClean

Nero	2107600002	2850.-
Blanc	2107600003	2850.-
ChromeClass	2107600004	2850.-

Encastrement inférieur, tiroir intégré chauffant, TopClean

Nero	2107600011	3000.-
Blanc	2107600010	3000.-
ChromeClass	2107600012	3000.-

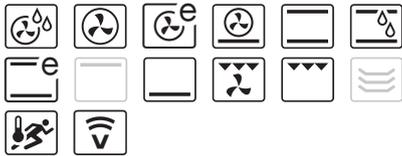
TAR **11.97**



Comhair V400

Parfait pour l'encastrement inférieur: un appareil fiable, équipé de toutes les fonctions de base.

Équipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED
- Commutateur rotatif

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm
Raccordement 400V 2N 2~/3300 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Tiroir intégré

Nero	2103800001	2370.-
Blanc	2103800002	2370.-
ChromeClass	2103800003	2370.-

Tiroir intégré, TopClean

Nero	2103800007	2550.-
Blanc	2103800008	2550.-
ChromeClass	2103800009	2550.-

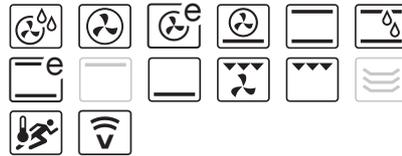
TAR **11.97**



Comhair V400

Un appareil fiable - équipé de toutes les fonctions de base pour bien cuisiner.

Équipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED
- Commutateur rotatif

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 544 x 569 mm
Raccordement 400V 2N 2~/3300 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Modèle court

Nero	2103800004	2370.-
Blanc	2103800005	2370.-
ChromeClass	2103800006	2370.-

Modèle court, TopClean

Nero	2103800010	2550.-
Blanc	2103800011	2550.-
ChromeClass	2103800012	2550.-

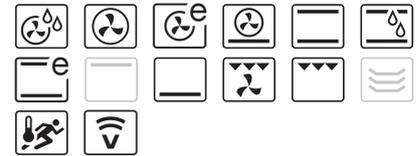
TAR **11.97**



Comhair V400

Parfait pour l'encastrement inférieur en combinaison avec un plan de cuisson.

Équipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED
- Commutateur rotatif

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm
Raccordement 400V 2N 2~/3300 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Encastrement inférieur, tiroir intégré

Nero	2107500002	2370.-
Blanc	2107500003	2370.-
ChromeClass	2107500001	2370.-

Encastrement inférieur, tiroir intégré, TopClean

Nero	2107500005	2550.-
Blanc	2107500006	2550.-
ChromeClass	2107500004	2550.-

TAR **11.97**



Combair V200

Le modèle d'entrée de gamme de qualité éprouvée, doté d'un grand espace de cuisson.

Equipement



Commande et affichage

- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commutateur rotatif

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm

Raccordement 400V 2N 2~/2300 W

Fusible 6 A

Energie



Numéro d'article / prix

Tiroir intégré

Nero 2103600001 **1970.-**
Blanc 2103600002 **1970.-**

Tiroir intégré, TopClean

Nero 2103600003 **2150.-**
Blanc 2103600004 **2150.-**

TAR **11.97**



Combair V200

Parfait pour l'encastrement inférieur en combinaison avec un plan de cuisson.

Equipement



Commande et affichage

- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commutateur rotatif

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm

Raccordement 400V 2N 2~/2300 W

Fusible 6 A

Energie



Numéro d'article / prix

Encastrement inférieur, tiroir intégré

Nero 2107400001 **1970.-**
Blanc 2107400002 **1970.-**

Encastrement inférieur, tiroir intégré, TopClean

Nero 2107400003 **2150.-**
Blanc 2107400004 **2150.-**

TAR **11.97**

Equipements et accessoires Fours 55



1



2/3/4



5/6



7/8/9



10



11



12



13/14



15



16



17

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair HSE	Comhair V600	Comhair V400	Comhair V200
1 Livre de recettes «Cuissons variées»	J21021.014	39.-	▲ (1)	▲ (1)	■	■	■			
2 Plaque à gâteaux BrillantEmail	K44006	38.-						▲ (2)	▲ (2)	▲ (1)
3 Plaque à gâteaux avec TopClean	K54000	48.-						▲ (2)*	▲ (2)*	▲ (1)*
4 Plaque à gâteaux avec TopClean	K44005	48.-	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (1)			
5 Grille	K44119	22.-						▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
6 Grille	K44102	22.-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)			
7 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	44.-	■	■	■	■	■	■	■	■
8 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	55.-	■	■	■	■	■	■	■	■
9 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	60.-	■	■	■	■	■	■	■	■
10 Moule en porcelaine blanc, 2/3 GN, hauteur 65 mm	K27621	106.-	■	■	■	■	■	■	■	■
11 Moule en porcelaine blanc, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K27622	86.-	■	■	■	■	■	■	■	■
12 Moule en porcelaine blanc, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27626	64.-	■	■	■	■	■	■	■	■
13 Support coulissant à sortie totale, 3 niveaux	K40207	374.-	■	■	■	■				
14 Support coulissant à sortie totale, 3 niveaux	1060456	374.-						■	■	■
15 Support coulissant à sortie totale, 2 niveaux	K40209	266.-					■			
16 Capteur de panier porte rôti	K34563	235.-	■	■						
17 Broche tournante sur cadre de support	K54009	0.-	◆	◆						
18 Films adaptés aux non-voyants	1067231	0.-							■	■

▲ (quantité) comprise dans la livraison

■ compatible avec l'appareil

◆ disponible gratuitement (avec le bon de commande joint à l'appareil)

* En option pour les appareils avec TopClean

Accessoires d'installation pour l'encastrement inférieur

Si vous prévoyez d'installer un four avec un panneau de commande de 80 mm sous le plan de travail en combinaison avec un plan de cuisson, vous devez commander une plaque de recouvrement de la couleur souhaitée.



Pour plus de détails, consultez l'aide à la planification 2019.



DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Comhair SLP	Comhair SL	Comhair SEP	Comhair SE	Comhair HSE	Comhair V600	Comhair V400	Comhair V200
1 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/Nero, 35 mm	1064716	75.-						■	■	
2 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/blanc, 35 mm	1064717	75.-						■	■	
3 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/ChromeClass, 35 mm	1064718	75.-						■	■	

■ compatible avec l'appareil

Comparatif de produits

Cuisinières 60

	Comhair V600	Comhair V400	Comhair V200
Page de la brochure	83	84	84
FINITIONS			
Nero	■	■	■
Blanc	■	■	■
ChromeClass	■	■	
Volume de l'espace de cuisson (l)	69	69	69
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
TopClean	■*	■*	■*
Eclairage halogène	2	2	1
ZONES DE CUISSON			
Nombre de plaques chauffantes	4	4	4
APPLICATIONS			
Chaleur voûte et sole	■	■	■
Air chaud	■	■	
PizzaPlus	■	■	
Gril/gril avec chaleur tournante	■/■	■/■	
Préchauffage rapide	■	■	
Chauffe-plats	■		
EXCLUSIVITÉS V-ZUG			
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
COMMANDE ET AFFICHAGE			
Panneau de commande avec affichage LED	■		
Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED		■	
Indicateur de fonctionnement visuel (LED)			■
Affichage de l'heure/minuterie	■/■		

■ = disponible, □ = non disponible

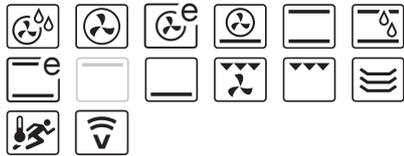
* en option



Comhair V600

Un modèle apprécié avec affichage de commande LED, fonctions de base et affichage de l'heure.

Equipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Commande rotative des zones de cuisson
- Sans tiroir intégré

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 594 x 569 mm
Raccordement 400 V 3~/max. 11300 W
Fusible 16 A
Energie



Numéro d'article / prix

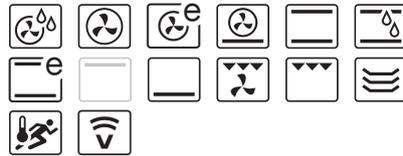
4 zones de cuisson		
Nero	2202200002	2660.-
Blanc	2202200001	2660.-
ChromeClass	2202200003	2660.-
4 zones de cuisson, TopClean		
Nero	2202200005	2840.-
Blanc	2202200004	2840.-
ChromeClass	2202200006	2840.-
TAR		11.97



Comhair V600

La nouvelle cuisinière, en combinaison avec un tiroir intégré chauffant.

Equipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Commande rotative des zones de cuisson
- tiroir intégré chauffant

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 594 x 569 mm
Raccordement 400 V 3~/max. 11700 W
Fusible 16 A
Energie



Numéro d'article / prix

4 zones de cuisson, tiroir intégré chauffant		
Nero	2202600004	2810.-
Blanc	2202600001	2810.-
ChromeClass	2202600002	2810.-
4 zones de cuisson, TopClean, tiroir intégré chauffant		
Nero	2202600005	2990.-
Blanc	2202600003	2990.-
ChromeClass	2202600006	2990.-
TAR		11.97

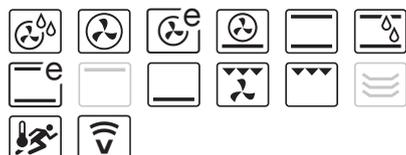
Pour nos cuisinières avec panneau de commande de 80 mm, vous avez également besoin de l'accessoire d'installation «Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur», voir page 85.



Comhair V400

Un appareil fiable - équipé de toutes les fonctions de base pour bien cuisiner.

Equipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED
- Commutateur rotatif
- Commande rotative des zones de cuisson
- Sans tiroir intégré

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 594 x 569 mm

Raccordement 400 V 3~/max. 11300 W

Fusible 16 A

Energie



Numéro d'article / prix

4 zones de cuisson

Nero	2202000001	2360.-
Blanc	2202000003	2360.-
ChromeClass	2202000004	2360.-

4 zones de cuisson, TopClean

Nero	2202000005	2540.-
Blanc	2202000002	2540.-
ChromeClass	2202000006	2540.-

TAR **11.97**



Comhair V200

Le modèle d'entrée de gamme de qualité éprouvée, doté d'un grand espace de cuisson.

Equipement



Commande et affichage

- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commutateur rotatif
- Commande rotative des zones de cuisson
- Sans tiroir intégré

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 594 x 569 mm

Raccordement 400 V 3~/max. 10200 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

4 zones de cuisson

Nero	2201800002	1960.-
Blanc	2201800001	1960.-

4 zones de cuisson, TopClean

Nero	2201800004	2140.-
Blanc	2201800003	2140.-

TAR **11.97**



Comhair V200

Le modèle d'entrée de gamme de qualité éprouvée, doté d'un grand espace de cuisson, pour un raccordement 230 V.

Equipement



Commande et affichage

- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commutateur rotatif
- Commande rotative des zones de cuisson
- Sans tiroir intégré

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 594 x 569 mm

Raccordement 400 V 3N~/max. 9400 W

Fusible 16 A

Energie



Numéro d'article / prix

4 zones de cuisson

Nero	2202400003	1960.-
Blanc	2202400001	1960.-

4 zones de cuisson, TopClean

Nero	2202400004	2140.-
Blanc	2202400002	2140.-

TAR **11.97**

Pour nos cuisinières avec panneau de commande de 80 mm, vous avez également besoin de l'accessoire d'installation «Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur», voir page 85.

Pour nos cuisinières avec panneau de commande de 80 mm, vous avez également besoin de l'accessoire d'installation «Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur», voir page 85.

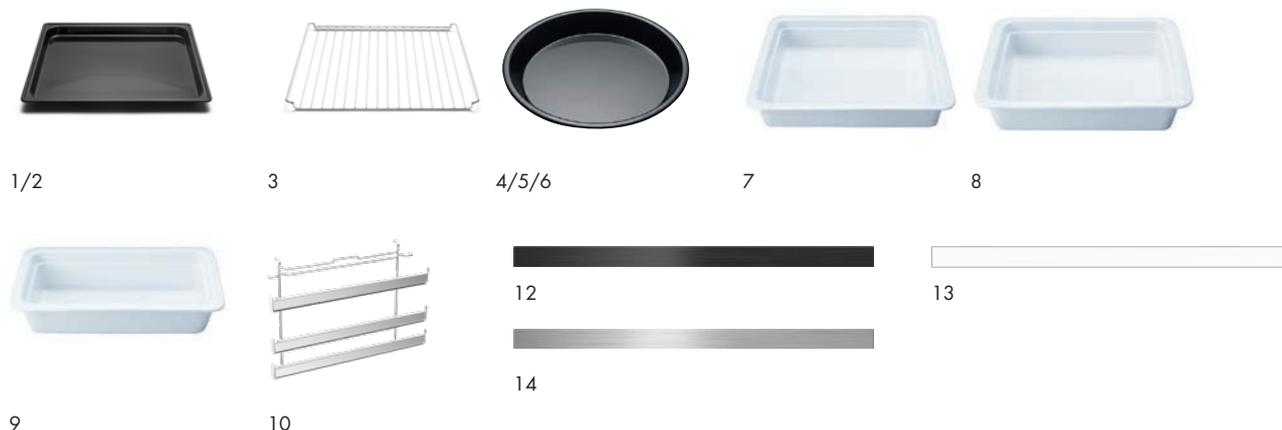
Pour nos cuisinières avec panneau de commande de 80 mm, vous avez également besoin de l'accessoire d'installation «Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur», voir page 85.

Equipements et accessoires Cuisinières 60

Si vous prévoyez d'installer une cuisinière avec panneau de commande de 80 mm, vous devez commander une plaque de recouvrement de la couleur souhaitée.



Pour plus de détails, consultez l'aide à la planification 2019.



DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Combair V600	Combair V400	Combair V200
1 Plaque à gâteaux BrillantEmail	K44006	38.-	▲ (2)	▲ (2)	▲ (1)
2 Plaque à gâteaux avec TopClean	K54000	48.-	▲ (2)*	▲ (2)*	▲ (1)*
3 Grille	K44119	22.-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
4 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	44.-	■	■	■
5 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	55.-	■	■	■
6 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	60.-	■	■	■
7 Moule en porcelaine blanc, 2/3 GN, hauteur 65 mm	K27621	106.-	■	■	■
8 Moule en porcelaine blanc, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K27622	86.-	■	■	■
9 Moule en porcelaine blanc, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27626	64.-	■	■	■
10 Support coulissant à sortie totale, 3 niveaux	1060456	374.-	■	■	■
11 Films adaptés aux non-voyants	1067231	0.-		■	■
ACCESSOIRES D'INSTALLATION POUR L'ENCASTREMENT INFÉRIEUR					
12 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/Nero, 35 mm	1064720	86.-	■	■	■
13 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/blanc, 35 mm	1064722	86.-	■	■	■
14 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/ChromeClass, 35 mm	1064723	86.-	■	■	■

▲ (quantité) comprise dans la livraison ■ compatible avec l'appareil ◆ disponible gratuitement (avec le bon de commande joint à l'appareil) * en option

Autres accessoires sur vzug.com/accessoires

Comparatif de produits

Cuisinières 55

	Comhair V600	Comhair V400	Comhair V200
Page de la brochure	87	88	88
FINITIONS			
Nero	■	■	■
Blanc	■	■	■
ChromeClass	■	■	
Volume de l'espace de cuisson (l)	69	69	69
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A
TopClean	■*	■*	■*
Eclairage halogène	2	2	1
ZONES DE CUISSON			
Nombre de plaques chauffantes	4	2/3/4	2/3/4
APPLICATIONS			
Chaleur voûte et sole	■	■	■
Air chaud	■	■	
PizzaPlus	■	■	
Gril/gril avec chaleur tournante	■/■	■/■	
Préchauffage rapide	■	■	
Chauffe-plats	■		
EXCLUSIVITÉS V-ZUG			
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
COMMANDE ET AFFICHAGE			
Panneau de commande avec affichage LED	■		
Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED		■	
Indicateur de fonctionnement visuel (LED)			■
Affichage de l'heure/minuterie	■/■		

■ = disponible, □ = non disponible

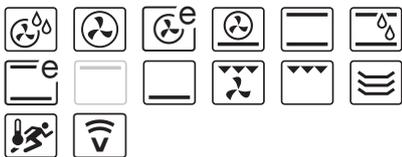
* en option



Combair V600

La nouvelle cuisinière, en combinaison avec un tiroir intégré pratique.

Équipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Commande rotative des zones de cuisson
- Tiroir intégré

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm
Raccordement 400 V 3~/max. 11300 W
Fusible 16 A
Energie



Numéro d'article / prix

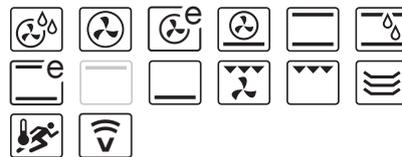
4 zones de cuisson, tiroir intégré		
Nero	2202100001	2740.-
Blanc	2202100006	2740.-
ChromeClass	2202100002	2740.-
4 zones de cuisson, TopClean, tiroir intégré		
Nero	2202100004	2920.-
Blanc	2202100009	2920.-
ChromeClass	2202100010	2920.-
TAR		11.97



Combair V600

La nouvelle cuisinière, en combinaison avec un tiroir intégré chauffant.

Équipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Commande rotative des zones de cuisson
- Tiroir intégré chauffant

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm
Raccordement 400 V 3~/max. 11700 W
Fusible 16 A
Energie



Numéro d'article / prix

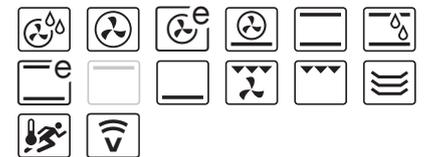
4 zones de cuisson, tiroir intégré chauffant		
Nero	2202100007	2890.-
Blanc	2202100003	2890.-
ChromeClass	2202100008	2890.-
4 zones de cuisson, TopClean, tiroir intégré chauffant		
Nero	2202100005	3070.-
Blanc	2202100011	3070.-
ChromeClass	2202100012	3070.-
TAR		11.97



Combair V600

Un modèle apprécié avec affichage de commande LED, fonctions de base et affichage de l'heure.

Équipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec affichage LED
- Commutateur rotatif
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Commande rotative des zones de cuisson
- Sans tiroir intégré

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 544 x 569 mm
Raccordement 400 V 3~/max. 11700 W
Fusible 16 A
Energie



Numéro d'article / prix

4 zones de cuisson, modèle court		
Nero	2202700002	2740.-
Blanc	2202700001	2740.-
ChromeClass	2202700003	2740.-
4 zones de cuisson, modèle court, TopClean		
Nero	2202700005	2920.-
Blanc	2202700004	2920.-
ChromeClass	2202700006	2920.-
TAR		11.97

Pour nos cuisinières avec panneau de commande de 80 mm, vous avez également besoin de l'accessoire d'installation «Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur», voir page 89.

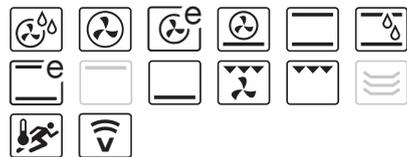
Modèle 230V



Comhair V400

Un appareil fiable - équipé de toutes les fonctions de base pour bien cuisiner.

Equipement



Commande et affichage

- Panneau de commande avec indicateur de fonctionnement LED
- Commutateur rotatif
- Commande rotative des zones de cuisson
- Tiroir intégré

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm
Raccordement 400 V 3~/max. 11300 W
Fusible 16 A
Energie



Numéro d'article / prix

4 zones de cuisson, tiroir intégré*		
Nero	2201900003	2440.-
Blanc	2201900002	2440.-
ChromeClass	2201900010	2440.-
4 zones de cuisson, TopClean, tiroir intégré*		
Nero	2201900017	2620.-
Blanc	2201900016	2620.-
ChromeClass	2201900018	2620.-
TAR		11.97



Comhair V200

Le modèle d'entrée de gamme de qualité éprouvée, doté d'un grand espace de cuisson.

Equipement



Commande et affichage

- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commutateur rotatif
- Commande rotative des zones de cuisson
- Tiroir intégré

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm
Raccordement 400 V 3~/max. 10200 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

4 zones de cuisson, tiroir intégré*		
Nero	2201700403	2040.-
Blanc	2201700402	2040.-
4 zones de cuisson, TopClean, tiroir intégré*		
Nero	2201700413	2220.-
Blanc	2201700412	2220.-
TAR		11.97



Comhair V200

Le modèle d'entrée de gamme de qualité éprouvée, doté d'un grand espace de cuisson, pour un raccordement 230 V.

Equipement



Commande et affichage

- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commutateur rotatif
- Commande rotative des zones de cuisson
- Tiroir intégré

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 759 x 544 x 569 mm
Raccordement 400 V 3N~/max. 9400 W
Fusible 16 A
Energie



Numéro d'article / prix

4 zones de cuisson, tiroir intégré		
Nero	2202300002	2040.-
Blanc	2202300001	2040.-
4 zones de cuisson, TopClean, tiroir intégré		
Nero	2202300004	2220.-
Blanc	2202300003	2220.-
TAR		11.97

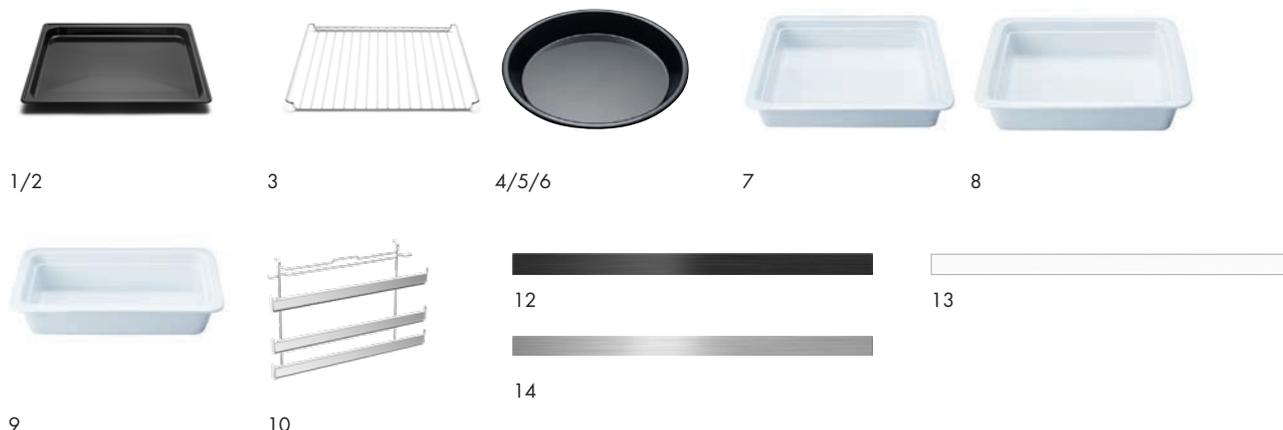
*Egalement disponible pour 3 et 2 zones de cuisson Voir liste des prix Cuisine et entretien des textiles 2019.

Equipements et accessoires Cuisinières 55

Si vous prévoyez d'installer une cuisinière avec panneau de commande de 80 mm, vous devez commander une plaque de recouvrement de la couleur souhaitée.



Pour plus de détails, consultez l'aide à la planification 2019.



DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Combair V600	Combair V400	Combair V200
1 Plaque à gâteaux BrillantEmail	K44006	38.-	▲ (2)	▲ (2)	▲ (1)
2 Plaque à gâteaux avec TopClean	K54000	48.-	▲ (2)*	▲ (2)*	▲ (1)*
3 Grille	K44119	22.-	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
4 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	44.-	■	■	■
5 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	55.-	■	■	■
6 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	60.-	■	■	■
7 Moule en porcelaine blanc, 2/3 GN, hauteur 65 mm	K27621	106.-	■	■	■
8 Moule en porcelaine blanc, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K27622	86.-	■	■	■
9 Moule en porcelaine blanc, 1/3 GN, hauteur 65 mm	K27626	64.-	■	■	■
10 Support coulissant à sortie totale, 3 niveaux	1060456	374.-	■	■	■
11 Films adaptés aux non-voyants	1067231	0.-		■	■
ACCESSOIRES D'INSTALLATION POUR L'ENCASTREMENT INFÉRIEUR					
12 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/Nero, 35 mm	1064720	86.-	■		
13 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/blanc, 35 mm	1064722	86.-	■		
14 Plaque de recouvrement pour l'encastrement inférieur/ChromeClass, 35 mm	1064723	86.-	■		

▲ (quantité) comprise dans la livraison ■ compatible avec l'appareil ◆ disponible gratuitement (avec le bon de commande joint à l'appareil)
* en option

Autres accessoires sur vzug.com/accessoires

Des tiroirs parfaitement intégrés

Complément idéal des fours et des fours à vapeur, ils vous offrent le luxe au quotidien: tiroirs sous vide, tiroirs chauffants et tiroirs système.

Si vous appréciez le confort en cuisine et les petites commodités supplémentaires, nos tiroirs apporteront la touche finale à votre installation. Nous avons même complété notre gamme par un tiroir sous vide et chauffant entièrement intégré: il disparaît derrière la façade de votre cuisine, pour une esthétique parfaite.

La technologie sous vide, chez vous

Avec le tiroir sous vide, vous profitez dans votre propre cuisine d'une innovation de pointe qui vous aidera à accomplir des prouesses culinaires. Les plats sont insérés dans des sachets scellés sous vide, qui permettent de les conserver au réfrigérateur ou de les préparer en mode sous vide. La cuisson sous vide offre de nombreux avantages. La qualité des aliments est préservée jusqu'à cinq fois plus longtemps, avec toutes les vitamines, arômes, minéraux et couleurs.

Au quotidien ou pour recevoir

Le tiroir sous vide vous rend service chaque jour, de multiples façons. Vous pouvez par exemple blanchir ou préparer en soupe les légumes de votre jardin, les mettre sous vide dans les portions voulues et les conserver ainsi plus longtemps sans aucune perte de qualité. Vous pouvez faire de même lorsque vous achetez de la viande en grande quantité. Le tiroir vous permet même de mettre vos bocaux et vos pots à confiture sous vide. Et avec le lot d'accessoires pour récipients externes, vous pouvez également mettre sous vide les aliments fragiles et les bouteilles.

Des fonctions raffinées

Dans notre tiroir sous vide, toute la chambre intérieure est mise sous vide. Cela vous permet de conditionner les denrées alimentaires liquides, comme les soupes ou les sauces, ou les plats à forte composante liquide. Pour la mise sous vide, vous disposez de trois niveaux différents: un niveau léger pour les liquides et les fruits, un niveau moyen pour le poisson et les légumes, et un niveau supérieur pour la viande et les aliments à congeler.

Un tiroir chauffant pour plus de confort

Le concept de chauffage et la commande tactile pratique rendent nos tiroirs chauffants uniques. Ces tiroirs de qualité supérieure sont dotés d'un revêtement intérieur en acier chromé très facile à entretenir et équipés de coulisseaux télescopiques – parfait pour 6 couverts. Et l'éclairage intérieur offre une visibilité parfaite.

Des fonctions géniales au quotidien

Il vous arrive souvent de réchauffer des tortillas ou de décongeler des aliments? Vous pouvez régler individuellement le temps et la température, et enregistrer dans vos favoris les applications que vous utilisez le plus souvent. Si vous êtes un perfectionniste du café, la fonction Chauffe-tasses vous permettra de déguster votre boisson chaude sans aucune fausse note.

L'hôte parfait

Avec notre tiroir chauffant, vous impressionnerez vos invités – et pas seulement grâce aux assiettes préchauffées. Il vous permet également de cuire des viandes succulentes à basse température. Après avoir préalablement saisi la viande à feu vif, vous la placez dans un moule que vous fermez par un couvercle, puis la cuisez à basse température dans le tiroir – une alternative géniale.





La technologie sous vide
dans votre cuisine.



Tiroirs système avec espace de rangement

Notre gamme propose en outre des tiroirs système qui compléteront idéalement votre four ou votre four à vapeur combiné. Ils vous offrent tout l'espace nécessaire pour ranger vos plaques et ustensiles de cuisine.

Combinaisons possibles

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



Hauteur de niche: 1136 mm
Combi-Steam HSL, Comhair SL
avec tiroir chauffant 60 162



Hauteur de niche: 906 mm
Comhair SL
avec tiroir chauffant 60 312



Hauteur de niche: 877 mm
Combi-Steam MSLQ
avec tiroir chauffant 60 283



Hauteur de niche: 594 mm
Combi-Steam XSL
avec tiroir sous vide 60 144



Hauteur de niche: 765 mm
Comhair-Steam SL
avec tiroir chauffant intégré



Hauteur de niche: 450 mm
Coffee-Center Supremo HSL
avec tiroir système 60 76



Hauteur de niche: 594 mm
Combi-Steam HSL
avec tiroir chauffant 60 220

**Tiroir sous vide 60 144**

Complète le Combi-Steam XSL 60 à la perfection et offre trois niveaux de mise sous vide.

Équipement**Commande et affichage**

- Niveaux de mise sous vide: 3
- Niveaux de mise sous vide externe: 3
- Adapté aux liquides
- Coulisseaux télescopiques stables
- Système PushPull
- Commande SoftTouch
- Revêtement intérieur en acier chromé
- Support pour sachet
- Dimensions intérieures (H x L x P):
95 x 350 x 285 mm

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 142 x 596 x 547 mm

Raccordement 220-240 V~/320.0 W

Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir	3600100022	3060.-
ChromeClass	3600100023	3160.-
Entièrement intégrable	3600300025	2960.-
TAR		5.99

**Tiroir système 60 144**

Pratique: les plaques et les ustensiles peuvent être rangés dans le tiroir adapté à l'appareil.

Équipement**Commande et affichage**

- Coulisseaux télescopiques stables
- Système PushPull
- 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

Numéro d'article / prix

Miroir	3500100022	830.-
ChromeClass	3500100023	930.-

**Tiroir système 60 76**

Pratique: les plaques et les ustensiles peuvent être rangés dans ce tiroir de 76 mm de hauteur.

Équipement**Commande et affichage**

- Coulisseaux télescopiques stables
- Système PushPull
- Dimensions intérieures (H x L x P):
62 x 510 x 485 mm

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 74 x 596 x 560 mm

Numéro d'article / prix

Miroir	3500200022	730.-
ChromeClass	3500200023	830.-



Tiroir chauffant 60 312

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

Équipement



Commande et affichage

- Capacité: vaisselle pour 20 personnes
- Capacité de 40 assiettes
- Régulateur électronique de température
- Niveaux de température: 6
- Plage de température: 30-80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre
- Éclairage intérieur
- Mode Sabbat
- Push/Pull
- FunctionLight
- Avec grille

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 310 x 596 x 547 mm

Raccordement 220-240 V~/810.0 W

Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir	3402100022	1790.-
ChromeClass	3402100023	1890.-
TAR		5.99



Tiroir chauffant 60 283

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

Équipement



Commande et affichage

- Capacité: vaisselle pour 20 personnes
- Capacité de 40 assiettes
- Régulateur électronique de température
- Niveaux de température: 6
- Plage de température: 30-80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre
- Éclairage intérieur
- Mode Sabbat
- Push/Pull
- FunctionLight
- Avec grille

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 281 x 596 x 547 mm

Raccordement 220-240 V~/810.0 W

Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir	3402000022	1690.-
ChromeClass	3402000023	1790.-
TAR		5.99



Tiroir chauffant 60 220

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

Équipement



Commande et affichage

- Capacité: vaisselle pour 15 personnes
- Capacité de 30 assiettes
- Régulateur électronique de température
- Niveaux de température: 6
- Plage de température: 30-80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre
- Éclairage intérieur
- Mode Sabbat
- Push/Pull
- FunctionLight

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 218 x 596 x 547 mm

Raccordement 220-240 V~/810.0 W

Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir	3401900022	1630.-
ChromeClass	3401900023	1730.-
TAR		5.99

**Tiroir chauffant 60 162**

Un appareil complémentaire pour maintenir au chaud et chauffer les assiettes, d'une hauteur de 162 mm.

Équipement**Commande et affichage**

- Capacité: vaisselle pour 10 personnes
- Capacité de 20 assiettes
- Régulateur électronique de température
- Niveaux de température: 6
- Plage de température: 30-80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre
- Eclairage intérieur
- Mode Sabbat
- Push/Pull
- FonctionLight

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 160 x 596 x 547 mm

Raccordement 220-240 V~/810.0 W

Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir	3401800022	1530.-
ChromeClass	3401800023	1630.-
TAR		5.99

**Tiroir chauffant 60 144**

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

Équipement**Commande et affichage**

- Capacité: vaisselle pour 6 personnes
- Capacité de 14 assiettes
- Régulateur électronique de température
- Niveaux de température: 6
- Plage de température: 30-80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre
- Eclairage intérieur
- Mode Sabbat
- Push/Pull
- FonctionLight

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 142 x 596 x 547 mm

Raccordement 220-240 V~/810.0 W

Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir	3401700022	1490.-
ChromeClass	3401700023	1590.-
Entièrement intégrable	3402200025	1390.-
TAR		5.99



Tiroir chauffant 55 220

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

Equipement



Commande et affichage

- Capacité: vaisselle pour 15 personnes
- Capacité de 30 assiettes
- Régulateur électronique de température
- Niveaux de température: 6
- Plage de température: 30-80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre
- Eclairage intérieur
- Mode Sabbat
- Push/Pull
- FonctionLight

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 218 x 548 x 547 mm

Raccordement 220-240 V~/810.0 W

Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir	3401600022	1630.-
ChromeClass	3401600023	1730.-
TAR		5.99



Tiroir chauffant 55 162

Un appareil complémentaire pour maintenir au chaud et chauffer les assiettes, d'une hauteur de 162 mm.

Equipement



Commande et affichage

- Capacité: vaisselle pour 10 personnes
- Capacité de 20 assiettes
- Régulateur électronique de température
- Niveaux de température: 6
- Plage de température: 30-80 °C
- Fond avec plateau chauffant en verre
- Eclairage intérieur
- Mode Sabbat
- Push/Pull
- FonctionLight

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 160 x 548 x 547 mm

Raccordement 220-240 V~/810.0 W

Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir	3402300022	1530.-
ChromeClass	3402300023	1630.-
TAR		5.99

Equipements et accessoires

Tiroirs sous vide et tiroirs chauffants



1/2



3



4



5

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Tiroir sous vide 144	Tiroir chauffant 162	Tiroir chauffant 220	Tiroir chauffant 283	Tiroir chauffant 312
1 Sachets de mise sous vide, 50 pièces de 180 × 280 mm	1012506	40.-	▲ (1)				
2 Sachets de mise sous vide, 50 pièces de 240 × 350 mm	1012507	46.-	▲ (1)				
3 Tampons d'étanchéité pour Vacuisine avec sonde de température, 1 rouleau de 100 cm	1029496	24.-					
4 Grille pour tiroir chauffant 283 et 312	1045990	42.-				▲ (1)	▲ (1)
5 Brochure Vacuisine - Recettes inspirantes de grands chefs et tout ce qu'il faut savoir sur Vacuisine (cuisson sous vide)	1029752	37.-	■				

▲(quantité) comprise dans la livraison

■ compatible avec l'appareil

Le compagnon polyvalent pour le quotidien

Cuire des petits pains, réchauffer des pizzas, décongeler des aliments: nos micro-ondes permettent de préparer toutes sortes de plats en préservant les vitamines et sans apport de graisse. Découvrez leurs nombreuses fonctions pratiques.

Touche Favoris – Un gain de temps

Avec la fonction Favoris, vous pouvez lancer votre programme préféré sur simple pression d'une touche.

Air chaud – Pour les petites pâtisseries

Le mode de cuisson Air chaud du four à micro-ondes est très pratique pour cuire en toute simplicité des petits pains et viennoiseries. En mode combiné avec les micro-ondes, la cuisson des plats est beaucoup plus rapide que dans un four traditionnel.

CombiCrunch – Pour croustiller de plaisir

Ce mode de cuisson combine micro-ondes et gril. Grâce à la plaque CombiCrunch, vous obtiendrez le croustillant parfait pour vos pizzas et vos frites au four.

AutomaticPlus – Les programmes automatiques

De nombreux programmes automatiques vous assistent dans la préparation de vos plats. Pour décongeler en respectant chaque aliment spécifique avec la fonction PerfectDefrost, réchauffer, préparer des plats croustillants ou des pâtisseries, mijoter ou faire fondre.

Réchauffage automatique – Sans effort et entièrement automatique

Nos micro-ondes de la gamme 45 possèdent en outre une fonction de réchauffage automatique: le réchauffage de vos assiettes cuisinées fonctionne très simplement, sur simple pression d'une touche.



Comparatif de produits

Micro-ondes 60

	Miwell-Combi XSL 60	Miwell-Combi HSL 60	Miwell HSL 60	Miwell V400
Page de la brochure	100	100	100	101
FINITIONS				
Encastrement en armoire haute	■	■	■	■
Encastrement en armoire suspendue				■
ChromeClass	■	■	■	■
ChromeClass avec poignée-barre	■*	■*	■*	
Miroir	■	■	■	
Nero/blanc				■
Eclairage	■	■	■	■
Volume de l'espace de cuisson (l)	40	31	31	22
Puissance micro-ondes max. (W)	900	1000	1000	750
Gril (W)	1600	800	800	
Plateau tournant en verre (cm)	40	32.5	32.5	25
EXCLUSIVITÉS V-ZUG				
Niveaux de puissance micro-ondes	18	20	20	4
Diffuseur d'ondes	■	■	■	■
Durée de fonctionnement	■	■	■	■
Fin	■	■	■	
APPLICATIONS				
Micro-ondes	■	■	■	■
Gril	■	■	■	
CombiCrunch	■	■	■	
Air chaud	■	■		
Gril et chaleur tournante	■			
Préchauffage rapide	■	■		
Favoris	■	■	■	
PerfectDefrost	■	■	■	■
AutomaticPlus	■	■	■	
AutomaticPlus avec capteur	■			
Réchauffage automatique	■			
COMMANDE ET AFFICHAGE				
Commande électronique intégrale	■	■	■	■
Touches à effleurement	■	■	■	
Minuterie électronique	■	■	■	■
Ecran graphique (14 langues)	■	■	■	
Affichage numérique				■
Espace de cuisson parfaitement lisse et facile à entretenir	■	■	■	■

* En option



Miwell-Combi XSL 60

Un micro-ondes qui peut faire office de four grâce à ses fonctions air chaud et grill.

Equipement



Commande et affichage

- Affichage en 14 langues
- Touches à effleurement et bouton de réglage
- Ecran graphique
- Charnière inférieure
- Puissance nominale micro-ondes 900 W
- Puissance nominale grill 1600 W

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 567 mm
Raccordement 230 V 2N~/2800.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2400900000	3020.-
Poignée design Chrome	2400903001	3240.-
Poignée-barre Chrome	2400903002	3240.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2400900003	3140.-
Poignée-barre Chrome	2400900013	3360.-
TAR		11.97



Miwell-Combi HSL 60

Avec sa fonction supplémentaire air chaud, cet appareil ouvre de toutes nouvelles possibilités.

Equipement



Commande et affichage

- Affichage en 14 langues
- Touches à effleurement et bouton de réglage
- Ecran graphique
- Charnière inférieure
- Puissance nominale micro-ondes 1000 W
- Puissance nominale grill 800 W

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 596 x 516 mm
Raccordement 230 V 2N~/2300.0 W
Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2400800000	2900.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2400800003	3020.-
Poignée-barre Chrome	2400800013	3240.-
TAR		5.99



Miwell HSL 60

Un modèle confort performant, qui offre une multitude d'utilisations.

Equipement



Commande et affichage

- Affichage en 14 langues
- Touches à effleurement et bouton de réglage
- Ecran graphique
- Charnière inférieure
- Puissance nominale micro-ondes 1000 W
- Puissance nominale grill 800 W

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 596 x 470 mm
Raccordement 230 V 2N~/2300.0 W
Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2400600000	2100.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2400600003	2220.-
Poignée-barre Chrome	2400600013	2440.-
TAR		5.99



Miwell V400

Le modèle d'entrée de gamme de qualité éprouvée, avec 4 niveaux de puissance micro-ondes.

Équipement



Commande et affichage

- Touches à pression
- Affichage numérique
- Charnière à gauche
- Puissance nominale micro-ondes 750 W

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 596 x 320 mm

Raccordement 230 V 2N~/1300.0 W

Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Nero	2401100000	1270.-
Blanc	2401100001	1270.-
ChromeClass	2401100003	1390.-
TAR		5.99

Comparatif de produits

Micro-ondes 55

	Miwell-Combi HSL	Miwell HSL	Miwell V400
Page de la brochure	103	103	103
FINITIONS			
Encastrement en armoire haute	■	■	■
Encastrement en armoire suspendue			■
ChromeClass	■	■	■
ChromeClass avec poignée-barre	■*	■*	
Miroir	■	■	
Nero/blanc			■
Eclairage	■	■	■
Volume de l'espace de cuisson (l)	31	31	22
Puissance micro-ondes max. (W)	1000	1000	750
Gril (W)	800	800	
Plateau tournant en verre (cm)	32.5	32.5	25
EXCLUSIVITÉS V-ZUG			
Niveaux de puissance micro-ondes	20	20	4
Diffuseur d'ondes	■	■	■
Durée de fonctionnement	■	■	■
Fin	■	■	
APPLICATIONS			
Micro-ondes	■	■	■
Gril	■	■	
CombiCrunch	■	■	
Air chaud	■		
Préchauffage rapide	■		
Favoris	■	■	
PerfectDefrost	■	■	■
AutomaticPlus	■	■	
COMMANDE ET AFFICHAGE			
Commande électronique intégrale	■	■	■
Touches à effleurement	■	■	
Minuterie électronique	■	■	■
Ecran graphique (14 langues)	■	■	
Affichage numérique			■
Espace de cuisson parfaitement lisse et facile à entretenir	■	■	■

* En option



Miwell-Combi HSL

Avec sa fonction supplémentaire air chaud, cet appareil ouvre de toutes nouvelles possibilités.

Équipement



Commande et affichage

- Affichage en 14 langues
- Touches à effleurement et bouton de réglage
- Écran graphique
- Charnière inférieure
- Puissance nominale micro-ondes 1000 W
- Puissance nominale gril 800 W

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 548 x 516 mm
Raccordement 230 V 2N~/2300.0 W
Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2400700000	2900.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2400700003	3020.-
Poignée-barre Chrome	2400700013	3240.-
TAR		5.99



Miwell HSL

Un modèle confort performant, qui offre une multitude d'utilisations.

Équipement



Commande et affichage

- Affichage en 14 langues
- Touches à effleurement et bouton de réglage
- Écran graphique
- Charnière inférieure
- Puissance nominale micro-ondes 1000 W
- Puissance nominale gril 800 W

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 548 x 470 mm
Raccordement 230 V 2N~/2300.0 W
Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Miroir		
Poignée design Nero	2400500000	2100.-
ChromeClass		
Poignée design Chrome	2400500003	2220.-
Poignée-barre Chrome	2400500013	2440.-
TAR		5.99



Miwell V400

Le modèle d'entrée de gamme de qualité éprouvée, avec 4 niveaux de puissance micro-ondes.

Équipement



Commande et affichage

- Touches à pression
- Affichage numérique
- Charnière à gauche
- Puissance nominale micro-ondes 750 W

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 548 x 320 mm
Raccordement 230 V 2N~/1300.0 W
Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Nero	2401000000	1270.-
Blanc	2401000001	1270.-
ChromeClass	2401000003	1390.-
TAR		5.99

Le plaisir d'un café parfait

Une bonne nouvelle pour les amateurs de café et les baristi passionnés: avec le nouveau Coffee-Center, vous pouvez déguster toutes les spécialités d'un bar à café - chez vous.

Adapté à votre cuisine et à vos envies

L'art de préparer un bon café commence par le choix de la variété des grains, de la torréfaction idéale et d'un mélange qui reflète vos goûts personnels. Les amoureux du café seront séduits par nos nouveaux appareils entièrement automatiques: dans un design sobre, ils prennent en charge toutes les opérations qui font la magie du café, de la mouture à la percolation sous pression. Vous pouvez régler individuellement la température du café sur l'écran graphique intuitif. Cinq intensités de café pré réglables, allant d'extra doux à très corsé, et cinq volumes de tasse au choix vous permettent de réaliser une préparation exactement à votre goût. Vous pouvez même enregistrer jusqu'à six profils utilisateurs et personnaliser votre machine.

Le café décliné selon vos envies

Ces appareils entièrement automatiques combleront tous les désirs: café, ristretto, espresso, espresso macchiato, doppio, cappuccino, flat white, caffè latte, latte macchiato ou long coffee - chaque inconditionnel trouvera son bonheur. Vous avez un faible pour le latte macchiato bien fort? Pas de problème: vous pouvez désormais enregistrer dans les favoris votre préparation préférée, avec la taille et l'intensité désirées.

Une mousse de lait parfaite

A l'aide du mousser automatique intégré, vous aurez le choix entre trois niveaux de mousse onctueuse pour votre cappuccino, latte macchiato ou caffè latte. Et le nouveau thermo-réservoir de lait à double paroi conserve le lait encore plus longtemps. Pratique, il se range également au réfrigérateur.

Facilité d'entretien

Un programme de nettoyage et de détartrage automatique vous libère de la corvée du nettoyage - simple et pratique. Les réservoirs internes du thermo-réservoir de lait se passent simplement au lave-vaisselle. Et il suffit de presser une touche pour que la machine nettoie automatiquement les tubes du mousser à lait.







Supremo XSL 60

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

Equipement



Caractéristiques

- Variantes de cafés supplémentaires:
 - Ristretto
 - Doppio
 - Long
 - Americano
 - Espresso macchiato
 - Flat white
- Ecran tactile graphique couleur
- Commande TouchControl
- Profils utilisateurs: 6
- Rails télescopiques soft closing/opening
- Niveaux de finesse de mouture: 13
- Température de percolation programmable
- Programme de nettoyage intégré
- Réservoir d'eau: 2,3 l
- Capacité du réservoir à café (grains): 350 g
- Capacité du bac de récupération du marc: 14 doses
- Eclairage LED
- Touche de sélection café moulu/grains

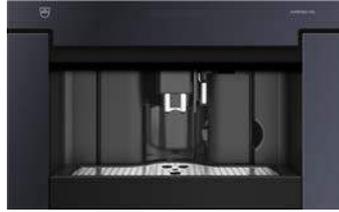
Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 454 x 596 x 480 mm
Raccordement 220-240 V~/1350.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir	2500400002	3790.-
ChromeClass	2500400003	3890.-
TAR		5.99



Supremo HSL 60

Avec sa faible hauteur, ce Coffee-Center s'intègre parfaitement dans la cuisine, pour un plaisir du café intense.

Equipement



Caractéristiques

- Affichage en texte clair
- Commande TouchControl
- Niveaux de finesse de mouture: 13
- Température de percolation programmable
- Programme de nettoyage intégré
- Programme de détartrage automatique
- Réservoir d'eau: 1,8 l
- Capacité du réservoir à café (grains): 200 g
- Capacité du bac de récupération du marc: 14 doses
- Eclairage LED
- Touche de sélection café moulu/grains

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 378 x 596 x 412 mm
Raccordement 220-240 V~/1350.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Miroir	2500200002	3490.-
ChromeClass	2500200003	3590.-
TAR		5.99



Supremo HSL

Avec sa faible hauteur, ce CoffeCenter s'intègre parfaitement dans la cuisine, pour un plaisir du café intense.

Équipement



Caractéristiques

- Affichage en texte clair
- Commande TouchControl
- Niveaux de finesse de mouture: 13
- Température de percolation programmable
- Programme de nettoyage intégré
- Programme de détartrage automatique
- Réservoir d'eau: 1,8 l
- Capacité du réservoir à café (grains): 200 g
- Capacité du bac de récupération du marc: 14 doses
- Éclairage LED
- Touche de sélection café moulu/grains

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 378 × 548 × 412 mm

Raccordement 220-240 V~/1350.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Miroir	2500100002	3490.-
ChromeClass	2500100003	3590.-
TAR		5.99

Accessoires Coffee-Center



1

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Supremo XSL 60	Supremo HSL 60	Supremo HSL
1 Détartrant EcoDecalk Mini, 2 × 100 ml	1058960	21.-	■	■	■

- compatible avec l'appareil





PLANS DE CUISSON



Une technologie ultramoderne pour un plaisir
culinaire absolu - dès la préparation

A la maison, il ne cuisine pas beaucoup – Daniel Christen a bien des talents, mais la cuisine ne fait pas partie de ses hobbies. Toutefois, cela changerait peut-être s’il avait la possibilité d’installer chez lui un plan de cuisson FullFlex: «Avoir chez moi un appareil que j’ai en partie conçu moi-même, ce serait sympa», imagine le responsable du groupe Développement Matériel électronique. Bien qu’il ne passe pas ses journées à préparer des petits plats, sa passion pour les plans de cuisson est grande.

Après ses études à l’EPF de Zurich, cet électro-ingénieur ambitieux de 30 ans visait à l’origine un poste de développeur au secteur fours chez V-ZUG. «Dès les premiers entretiens, on m’a proposé de participer à la conception d’un plan de cuisson», se souvient Daniel. Et ça l’a tout de suite emballé: «Intégrer un tel projet dès la sortie de l’université, c’est le rêve de nombreux étudiants en électronique».

Au cours du processus de développement du plan de cuisson FullFlex, le jeune diplômé a tout d’abord effectué de nombreux travaux de recherche. L’idée d’un plan de cuisson à induction intégral était née – il s’agissait à présent d’élaborer des concepts et de faire des compromis entre les souhaits et les possibilités de mise en œuvre. Et le défi était qu’on devait partir de rien, ce qui rendait ce travail encore plus passionnant pour Daniel Christen: «J’étais motivé par l’envie de développer pour nos clients un produit qui les aide au quotidien et leur offre une expérience de cuisine inoubliable».

Pour lui, l’utilité d’un produit est le moteur d’un développement réussi. C’est pourquoi Daniel Christen s’est immédiatement senti dans son élément chez nous: «Nous développons et fabriquons des produits qui peuvent réellement aider les utilisateurs au quotidien. Tout le monde a un lave-linge à la maison, et tout le monde doit cuisiner». Et il ajoute avec un petit sourire: «Bien sûr, tout le monde n’est pas capable d’élaborer un menu de chef – mais

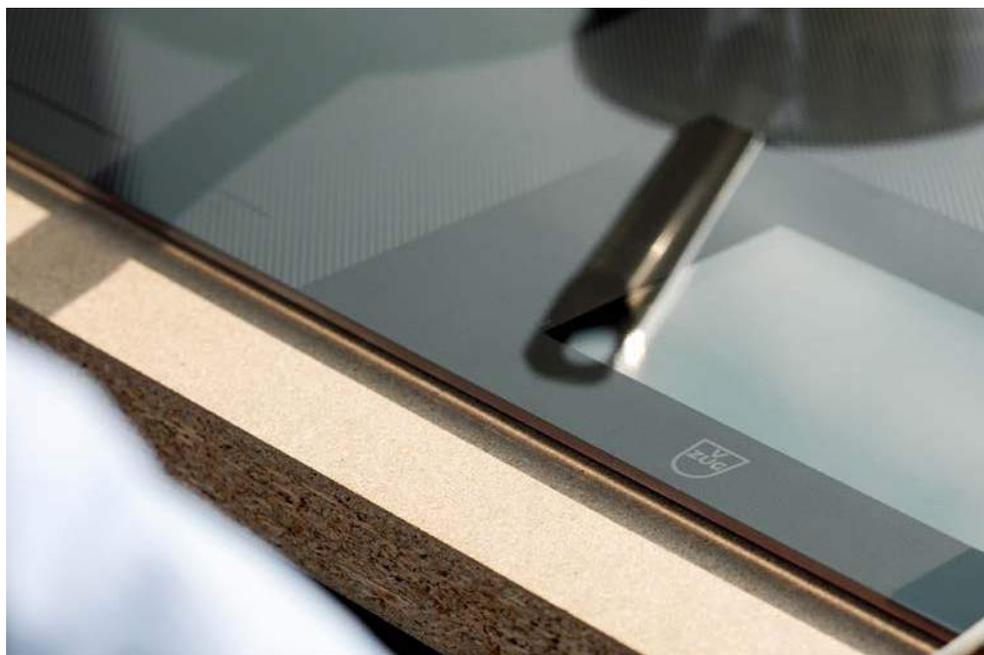
même pour faire cuire des pâtes, il faut un plan de cuisson». La recherche de l’utilité au quotidien est ce qui stimule Daniel Christen chaque jour dans son travail.

La motivation lui vient également de son équipe: «Le développement d’un bon produit est toujours un travail d’équipe», explique-t-il. En solitaire, il ne serait pas possible de venir à bout de toutes les interfaces et tâches de gestion de projet pour créer un appareil de qualité. Mais avec son équipe, il y est parvenu: «Nous voulions développer le meilleur produit possible: un plan de cuisson à induction intégral offrant une telle flexibilité qu’on pourrait littéralement y célébrer la cuisine», raconte Daniel Christen. Le résultat de ce travail passionnant est un plan de cuisson sur lequel on peut placer librement jusqu’à six poêles et casseroles. «Une liberté totale pour cuisiner», explique Daniel.

«Je voulais développer un produit qui permette de célébrer littéralement la cuisine».

Daniel Christen, amateur d’escalade et responsable du groupe Développement électronique

Le plan de cuisson FullFlex en phase de test.





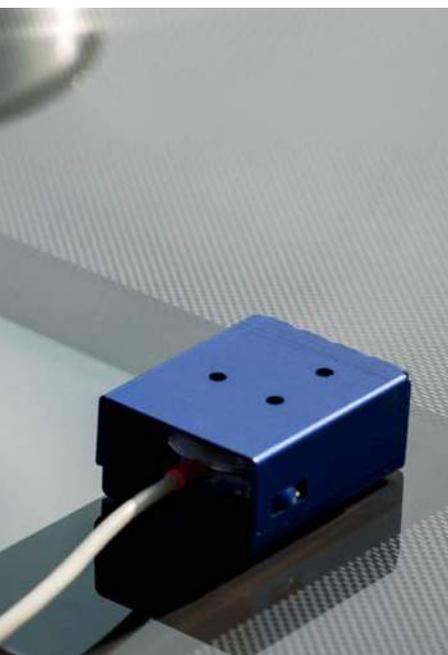
Daniel Christen manipule une électronique délicate.

Mais cette liberté n'a pas été simple à conquérir: «Dans le développement, le défi consiste à toujours trouver la solution optimale pour de nouvelles tâches et problématiques. Lorsqu'on a trouvé la solution, le développement de produit est achevé, et le résultat est prêt à partir en production», explique-t-il. Habituellement, les 80 % du projet se déroulent relativement rapidement. «Ce sont les derniers 20 % qui sont les plus délicats, et requièrent l'engagement total d'une équipe très polyvalente», confie Daniel.

C'est aussi pour ça qu'il aime se rendre au travail, même si le trajet lui semble parfois un peu long: «J'ai grandi dans la région de Bâle, et j'y suis encore très attaché». Pour pouvoir travailler chez V-ZUG, il a fait la moitié du chemin: il vit désormais à Erlinsbach, un compromis pour concilier vie professionnelle et vie privée. «L'ambiance de travail me plaît beaucoup ici, et les gens sont ouverts à la nouveauté», se félicite ce développeur très engagé. Il y a deux ans, Daniel Christen est devenu responsable de groupe – ce qui l'incite encore plus à donner le meilleur de lui-même, même si cela implique aussi des sacrifices.

Pour se vider la tête et pouvoir repartir sur de nouvelles idées à développer, Daniel aime faire du sport, de préférence en pleine nature: VTT, jogging, randonnée, course en haute montagne, mais aussi escalade en salle – rien ne l'arrête. Il aime s'imposer des défis et trouve ainsi un équilibre avec sa vie professionnelle. Un équilibre qui passe également par les voyages vers des contrées lointaines avec sa compagne: «J'aime beaucoup l'Asie. Là-bas, je réalise à quel point nous avons tout chez nous et nous perdons parfois en futilités».

Lorsqu'il revient d'un voyage, il se sent plus lucide sur la réalité de son environnement. Et il aime rentrer chez lui, ce qui, pour Daniel Christen, signifie «là où on se sent bien, où vit notre famille – on n'a besoin de rien de plus». Son intérieur idéal, il l'imagine équipé d'appareils ménagers qui facilitent le quotidien: «Lorsque les appareils m'aident dans les tâches ménagères, c'est un temps précieux de gagné, à passer avec ceux que j'aime». La numérisation recèle selon lui un potentiel important pour développer des fonctionnalités qui nous faciliteront toujours plus l'existence. Il regarde l'avenir avec enthousiasme et motivation: «La mise en réseau nous ouvre des possibilités à exploiter dans l'univers des appareils ménagers».



Flexibilité maximale en cuisine

Lorsque vous cuisinez avec l'induction, vous utilisez une technologie de pointe avec toutes ses commodités – pour un mode de vie ultramoderne.

En matière de rapidité, d'efficacité énergétique et de sécurité, l'induction est très en avance sur les plans de cuisson conventionnels: les plats sont cuits en un temps record, et avec une consommation d'énergie minimale, du fait de la transmission directe de l'énergie au fond de la casserole. Environ deux minutes suffisent pour porter à ébullition un litre d'eau – vous économisez ainsi jusqu'à 30 % d'énergie. Et cette énergie est intégralement exploitée, puisqu'elle génère la chaleur uniquement là où elle est utile – dans le fond de l'ustensile. Le verre autour de la zone de cuisson reste pratiquement froid. Ainsi, rien ne brûle autour de la casserole, et le plan de cuisson peut être nettoyé très facilement avec un chiffon humide.

Détection automatique

Les plans de cuisson MaxiFlex s'illustrent par une technologie raffinée. Grâce à des inducteurs nouvelle génération, il est possible de placer des poêles et des casseroles de tailles différentes sur chaque zone de cuisson. Le système en détecte la taille et adapte automatiquement la zone de cuisson en conséquence. Vous pouvez donc choisir librement la disposition de vos ustensiles sur le plan de cuisson.

Une sensation unique en cuisine avec FullFlex

Vous aimez la flexibilité totale? Le plan de cuisson à induction FullFlex vous l'offre. Il ne comporte en effet aucune zone de cuisson prédéterminée. Grâce à ses 48 inducteurs ultramodernes, il détecte automatiquement la position et la taille de l'ustensile de cuisson. Vous pouvez ainsi placer jusqu'à six poêles ou casseroles sur la surface en vitrocéramique et, grâce à la fonction Memory, vous pouvez même les déplacer. Le plan de cuisson offre en outre un écran graphique couleur haute performance, une commande tactile ergonomique et une présentation claire des informations. Des fonctions comme AutoPowerPlus ou Teppan Yaki facilitent la cuisine, pour une expérience inégalée.

Le plan de cuisson FullFlex est désormais également disponible en largeur de 70 cm. Dans cette dimension, il peut recevoir jusqu'à cinq poêles ou casseroles, et vous offre une liberté totale ainsi que les avantages de la fonction Teppan Yaki.

Les deux plans de cuisson innovants Fusion et FullFlex ont reçu en 2018 un Plus X Award.



Plus X Award FullFlex



Plus X Award Fusion

Une combinaison ingénieuse

Vous appréciez la flexibilité, mais aussi la tranquillité d'esprit? Alors le plan de cuisson Fusion est fait pour vous. Il est équipé d'une hotte d'aspiration intégrée, qui capte les vapeurs de cuisson directement à côté des faitouts et des casseroles et les aspire vers le bas. Le plan de cuisson Fusion vous convaincra également par son design élégant et sobre et par sa fonction OptiLink: le plan de cuisson et la hotte d'aspiration communiquent entre eux, de sorte que l'intensité de l'aspiration est réglée automatiquement.

Pour les exigences particulières

Le wok à induction permet de cuisiner rapidement et tout en douceur. Le Teppan Yaki, qui fonctionne également à induction, est parfaitement adapté pour faire griller la viande, le poisson et les légumes en utilisant très peu de matières grasses. Nous vous proposons la combinaison d'appareils idéale pour cuisiner de manière aussi riche et variée qu'un chef. Le wok, le Teppan Yaki et un plan de cuisson à induction GK26TMS.2F se combinent à la perfection.

Des plans de cuisson éprouvés

Avec Toptronic, vous profitez de plans de cuisson autonomes qui peuvent être commandés aisément via leur surface en vitrocéramique. Combinés à une cuisinière, les plans de cuisson Quicklight offrent beaucoup de place pour cuisiner et sont équipés d'une zone de rôtissage, d'une zone de maintien au chaud et d'une indication de chaleur résiduelle.

Une flexibilité réelle
sur le plan de cuisson.



Le nouveau plan de cuisson FullFlex en dimension 70 cm.

Une nouvelle dimension du plan de cuisson

Cuisiner n'a jamais été aussi facile: la fonction GuidedCooking vous assiste dans la préparation de vos plats et vous ouvre des possibilités inédites dans l'univers des appareils de cuisine connectés.

Il ne leur manque que la parole ... ce qui ne les empêche pas de communiquer: ils échangent des informations avec vous, avec la hotte d'aspiration et avec l'appli. Grâce à OptiLink, la hotte d'aspiration se règle automatiquement et s'adapte au niveau de cuisson en cours - vous n'avez plus qu'à vous concentrer sur votre cuisine (plus d'information page 152).



Un assistant en cuisine

La cuisson de votre riz ne vous semble pas idéale, et vous ne savez pas trop comment cuire du fenouil? GuidedCooking vous assiste désormais dans la préparation de vos plats – pour une cuisine sans stress. Au moyen de l’appli, vous accédez à un processus de cuisson guidé sur votre plan de cuisson connecté.

Adapté à vos besoins

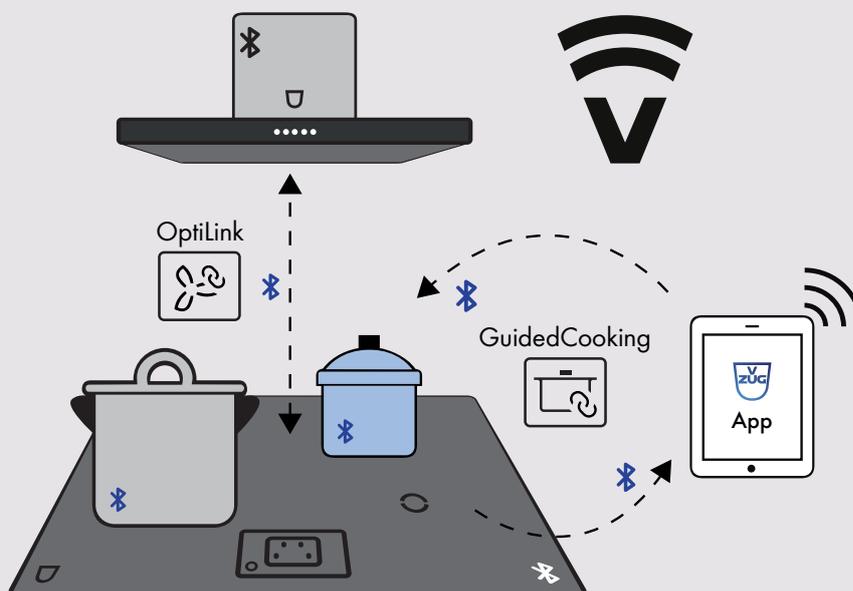
Souhaitez-vous vous laisser entièrement guider, ou préférez-vous apporter votre touche personnelle? Dans l’appli, vous avez le choix entre les recettes et la rubrique EasyCook. Pour une assistance complète, sélectionnez l’une des nombreuses recettes de l’appli. Une fois que vous avez trouvé celle qui vous inspire le plus, il ne vous reste plus qu’à lancer l’application et à vous laisser guider. Si vous avez juste besoin d’un conseil pour un ingrédient spécifique, optez pour EasyCook. Même si vous vous interrompez dans la préparation ou avez un doute sur un mode de préparation – votre plat sera réussi quoiqu’il arrive.

La symbiose absolue

Tout ce dont vous avez besoin pour cette expérience de cuisine géniale et exhaustive est un plan de cuisson avec fonction GuidedCooking, l’appli et les ustensiles de cuisine Bluetooth de notre partenaire Kuhn Rikon. La Hotpan Comfort et le Duromatic Comfort vous permettent de cuisiner en toute sécurité, tout en économisant du temps et de l’énergie, pour réussir toutes les recettes géniales de l’appli.

Cuisez connecté

GuidedCooking et OptiLink vous assistent dans la préparation de vos plats.



Variantes et finitions

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



DualDesign (encastrement en surface)



Cadre en acier chromé



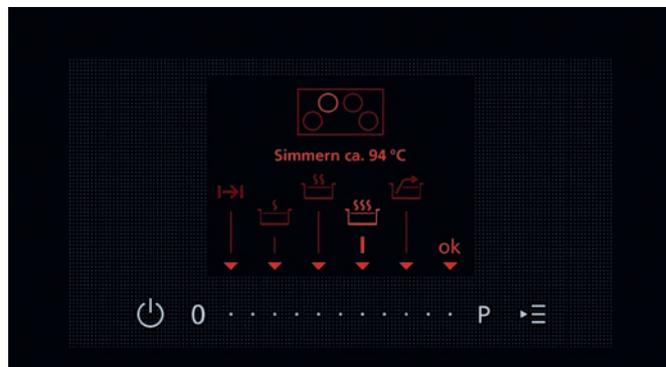
DualDesign (encastrement à fleur)



Cadre surdimensionné



Commande par slider multiple



Commande par slider unique

Concepts de commande: de simple à génial

L'écran graphique multilingue est la variante haut de gamme de nos concepts de commande: grâce au slider, vous accédez simplement et rapidement à la fonction souhaitée. L'écran graphique épuré, clair et élégant vous informe à tout moment de l'état de la préparation. Les plans de cuisson autonomes (induction et Toptronic) sont équipés d'un slider unique ou multiple. Avec le slider unique, vous commandez la zone de cuisson indirectement en la sélectionnant d'abord sur l'écran. Avec le slider multiple, vous disposez d'une commande individuelle pour chaque zone de cuisson. Quel que soit votre choix, vous pouvez toujours être sûr que la commande sera simple et intuitive. Naturellement, nous proposons également des solutions conventionnelles avec coffret de commande externe à boutons.

DualDesign Intégration pratique ou tout en finesse

Certains modèles de plans de cuisson à induction présentent un concept innovant. Les anciens modèles «taille en biseau» et «encastrement à fleur» ont été remplacés par DualDesign. Grâce à ce concept, le même plan de cuisson peut être encastré à fleur de plan ou en surface. Avec son bord en verre, l'encastrement en surface allie finesse et robustesse. La version à fleur, quant à elle, s'intègre dans tous les plans de travail sans créer de rupture. Les dimensions des découpes restent identiques dans les deux cas.

OptiGlass: solidité extrême

Superbe design et grande robustesse: les plans de cuisson OptiGlass réunissent ces deux qualités. Dotés d'un revêtement extrêmement dur, les plans de cuisson résistent mieux aux rayures que les appareils conventionnels et conservent plus longtemps leur éclat initial. Avec leur design miroir, les appareils de cette gamme se marient à merveille avec les autres appareils de cuisine. OptiGlass est disponible sur certains plans de cuisson de la gamme standard.

Comparatif de produits

Induction

	GK11TIFK	GK11TIFKS	GK11TIXFK	GKD46TIMAS	GK16TIWS	GK17TIYS	GK27TIYS	GK26TIMS	GK27TIMS	GK57TIMS	GK46TIMPS	GK46TIMAS	
Page de la brochure	120	120	120	121	122	122	122	123	123	124	124	124	
FINITIONS													
Cadre en acier chromé													■
Encastrement à fleur													
Cadre surdimensionné													
DualDesign (encastrement en surface ou à fleur)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
OptiGlass				■						■		■	
APPLICATIONS													
Nombre de zones de cuisson	6	6	5	4	1	2	2	2	2	5	4	4	
Nombre de zones avec PowerPlus	6	6	5	4	1			2	2	5	4	4	
Association de zones						■	■	■	■	■	■	■	
Zone de rôtissage													
COMMANDE/ENTRETIEN													
Tactile													
Slider multiple/sélection directe					■	■	■	■	■				
Slider unique													
Externe													
Ecran couleur TFT	■	■	■										
Ecran graphique tactile				■									
Ecran graphique										■	■	■	
V-ZUG-Home	LAN	LAN	Wi-Fi										
OptiLink				■									
GuidedCooking													
Minuterie	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Déclenchement automatique	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Touche Pause	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Départ rapide automatique				■				■	■	■	■	■	
Fonction Eau frémissante	■	■	■	■	■			■	■	■	■	■	
Touche de protection pour le nettoyage	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Fonction de restauration	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Large espacement des zones de cuisson				■					■	■	■	■	
Niveau maintien au chaud	■	■	■	■	■			■	■	■	■	■	
Temps de réaction rapide	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Sécurité enfants	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	

1) 90 cm; 2) 70 cm; 3) 60 cm; 4) 80 cm

	GK56TIMS	CookTopInduktion V6000 ¹⁾	GK46TIMXS	CookTopInduktion V4000 ²⁾	GK46TIMS	CookTopInduktion V4000 ³⁾	GK47TIMPS	GK46TIABS	GK47TIMAS	CookTopInduktion V4000 ⁴⁾	GK47TIMXS	GK47TIMS	GK46TIMG	GK46TIG	GK47IMAD	GK46IMXD	GK47IMD
	125	125	126	126	126	127	127	127	128	128	128	129	129	129	130	130	130
	■	■	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■			
															■	■	■
					■	■											
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
	■	■	■	■	■	■				■		■					
	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	■	■	■	■	■	■										■	
								■									
													■	■			
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■							
											■	■					
		■		■		■				■							
		■		■		■				■							
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



GK11TIFK FullFlex

La grande flexibilité de ce plan de cuisson permet de cuisiner avec six ustensiles de cuisson en même temps.

Équipement



Commande et affichage

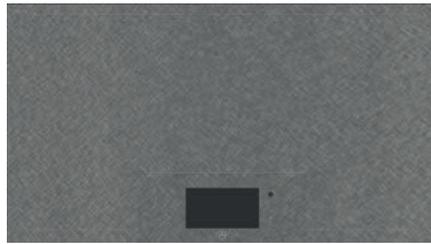
- Puissance max.: 11100 W
- Zones de cuisson: 6
- Niveaux de puissance: 18
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient à partir de 10 cm
- Ecran tactile graphique en couleur
- Interface LAN

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 897 x 501 mm/R1.5
Raccordement 380-415 V 3N~/11100.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm
 DualDesign 3106200002 **7900.-**
 TAR **2.49**



GK11TIFKZS FullFlex Pureness

L'écran TFT ultramoderne et la grande variété de nouvelles fonctions vous font vivre une expérience unique.

Équipement



Commande et affichage

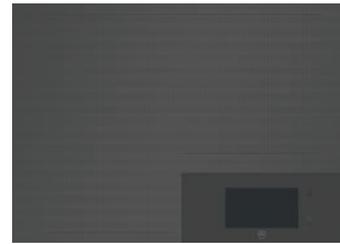
- Puissance max.: 11100 W
- Zones de cuisson: 6
- Niveaux de puissance: 18
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient à partir de 10 cm
- Ecran tactile graphique en couleur
- Interface LAN

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 897 x 501 mm/R1.5
Raccordement 380-415 V 3N~/11100.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm
 DualDesign 3106203005 **7900.-**
 TAR **2.49**



GK11TIXFK FullFlex

La grande flexibilité de ce plan de cuisson permet de cuisiner avec cinq ustensiles de cuisson en même temps.

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max.: 7400 W
- Zones de cuisson: 5
- Niveaux de puissance: 18
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient à partir de 10 cm
- Ecran tactile graphique en couleur
- Interface Wi-Fi

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 691 x 501 mm/R1.5
Raccordement 380-415 V 2N~/7400.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 70 cm
 DualDesign 3109300002 **5800.-**
 TAR **2.49**

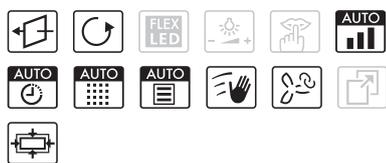
Pour l'achat d'un plan de cuisson à induction FullFlex 90 cm ou 70 cm, nous vous proposons une plaque Teppan Yaki haute qualité au tarif préférentiel de CHF 250.- au lieu de 750.- (bon de commande joint au plan de cuisson).



GKD46TIMAS Fusion

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

Fonctions de la hotte



Fonctions du plan de cuisson



Equipped

- Capacité d'aspiration au niveau intensif: 583 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Bac collecteur amovible de 500 ml avec filtre à graisse intégré, compatible lave-vaisselle
- Ecran graphique tactile en 9 langues
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Puissance du plan de cuisson avec PowerPlus
2 × 3000 W, 1 × 3500 W, 1 × 3700 W

Informations sur l'appareil

Dimensions (L × P)	761 × 501 mm/R1.5
Raccordement	400 V 2N~/7400.0 W
Fusible	16 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 80 cm, OptiGlass	
DualDesign	3109400415 5800.-
TAR	11.97

Suppléments pour mode de recyclage d'air

Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif, autonomie d'env.		
3 ans 1/2	1012161	296.-



GK16TIWS

Un wok à induction pour une cuisine rapide qui respecte les aliments.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 384 x 501 mm/R1.5
Raccordement 230 V 2N~/3000.0 W
Fusible 16 A

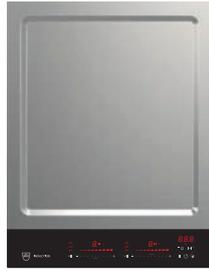
Numéro d'article / prix

Largeur standard 40 cm
 DualDesign 3108800105 **4400.-**
 TAR **2.49**

Gratuit: set wok professionnel

Pour travailler de façon professionnelle avec votre wok à induction, vous avez besoin des bons accessoires:

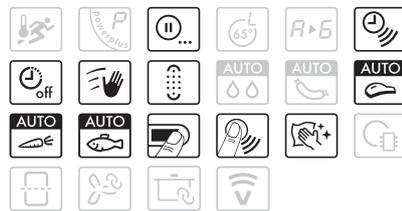
- La poêle wok pour votre sécurité
- Le couvercle pour cuire à l'étuvée
- La grille-égouttoir pour les fritures
- Le support pour le rangement ergonomique de la poêle wok après la cuisson



GK17TIYSZ

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

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 1400 W
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 384 x 501 mm/R1.5
Raccordement 220-240 V~/2800.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 40 cm
 DualDesign 3107600205 **5320.-**
 TAR **2.49**

Gratuit

2 spatules, 1 cloche de cuisson



GK27TIYSZ

Plan de cuisson Teppan Yaki de grande taille: encore plus d'espace pour une cuisine d'inspiration asiatique.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 2800 W
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

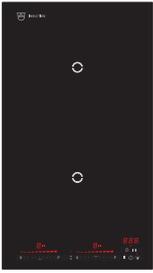
Dimensions (L x P) 571 x 501 mm/R1.5
Raccordement 380-415 V 2N~/5600.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
 DualDesign 3107700205 **6300.-**
 TAR **2.49**

Gratuit

2 spatules, 1 cloche de cuisson



GK26TIMS

Un plan de cuisson à induction compact, avec deux zones de cuisson - idéal à combiner.

Équipement



Commande et affichage

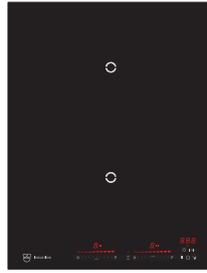
- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 2
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	281 x 501 mm/R1.5
Raccordement	230 V 2N~/3700.0 W
Fusible	16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 30 cm		
DualDesign	3108400205	2080.-
TAR		2.49



GK27TIMS

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

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 2
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	384 x 501 mm/R1.5
Raccordement	230 V 2N~/3700.0 W
Fusible	16 A

Numéro d'article / prix

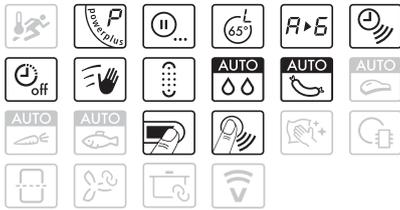
Largeur standard 40 cm		
DualDesign	3108500205	2300.-
TAR		2.49



GK57TIMS

Un plan de cuisson ultra-puissant, offrant un grand confort d'utilisation avec son affichage de texte en clair.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 5
- Avec une zone de cuisson de 28 cm
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Ecran graphique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	897 x 501 mm/R1.5
Raccordement Fusible	400 V 3N~/11100.0 W 16 A
Numéro d'article / prix	
Largeur standard 90 cm	
DualDesign	3108200505 5060.-
Largeur standard 90 cm, OptiGlass	
DualDesign	3108200515 5410.-
TAR	2.49



GK46TIMPS

Le plan de cuisson détecte la taille du récipient et adapte automatiquement la zone de cuisson en conséquence.

Equipement

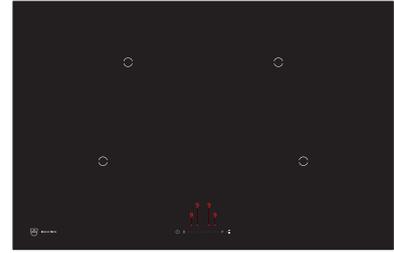


Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Ecran graphique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	880 x 380 mm/R1.5
Raccordement Fusible	400 V 2N~/7400.0 W 16 A
Numéro d'article / prix	
Largeur standard 90 cm	
DualDesign	3108000405 4700.-
TAR	2.49



GK46TIMAS

Ce plan de cuisson est également disponible avec revêtement OptiGlass.

Equipement



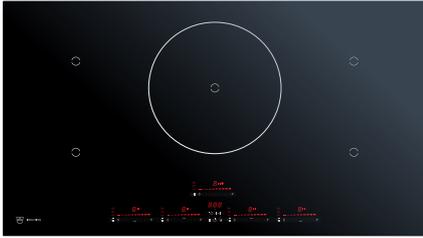
Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Ecran graphique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	a: 774 x 514 mm b: 761 x 514 mm/R1.5
Raccordement Fusible	400 V 2N~/7400.0 W 16 A
Numéro d'article / prix	
Largeur standard 80 cm	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3109100400 4440.-
DualDesign ^{b)}	3109100405 4440.-
Largeur standard 80 cm, OptiGlass	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3109100410 4740.-
DualDesign ^{b)}	3109100415 4740.-
TAR	2.49

Disponible
jusqu'à l'été 2019



GK56TIMS

Un plan de cuisson très puissant, avec commande par sélection directe simple.

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 5
- Avec une zone de cuisson de 28 cm
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

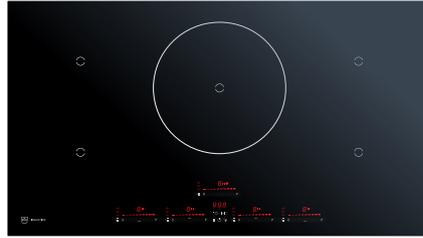
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	a: 910 x 514 mm b: 897 x 501 mm
Raccordement	400 V 3N~/11100.0 W
Fusible	16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm		
Cadre en acier chromé ^{a)}	3108100500	4470.-
DualDesign ^{b)}	3108100505	4470.-
Largeur standard 90 cm, OptiGlass		
Cadre en acier chromé ^{a)}	3108100510	4820.-
DualDesign ^{b)}	3108100515	4820.-
TAR		2.49

Plan de cuisson avec
OptiLink & GuidedCooking
disponible à partir de
l'été 2019



CookTopInduction V6000

Un plan de cuisson très puissant, avec commande par sélection directe simple et fonction innovante de mise en réseau.

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 5
- Avec une zone de cuisson de 28 cm
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique
- Compatible OptiLink
- Compatible GuidedCooking

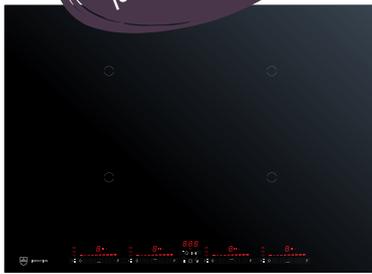
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	a: 910 x 514 mm b: 897 x 501 mm
Raccordement	400 V 3N~/11100.0 W
Fusible	16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm		
Cadre en acier chromé ^{a)}	3111400001	4800.-
DualDesign ^{b)}	3111400003	4800.-
Largeur standard 90 cm, OptiGlass		
Cadre en acier chromé ^{a)}	3111400002	5150.-
DualDesign ^{b)}	3111400004	5150.-
TAR		2.49

Disponible
jusqu'à l'été 2019



GK46TIMXS

Imbattable sur tous les plans: puissance et commande par slider multiple.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	a: 704 x 514 mm b: 691 x 501 mm/R1.5
Raccordement Fusible	400V 2N~/7400.0 W 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 70 cm	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3108700400 3770.-
DualDesign ^{b)}	3108700405 3770.-
Largeur standard 70 cm, OptiGlass	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3108700410 4020.-
DualDesign ^{b)}	3108700415 4020.-
TAR	2.49

Plan de cuisson avec
OptiLink & GuidedCooking
disponible à partir de
l'été 2019



CookTopInduction V4000

Imbattable sur tous les plans: puissance, commande par slider multiple et compatibilité réseau.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique
- Compatible OptiLink
- Compatible GuidedCooking

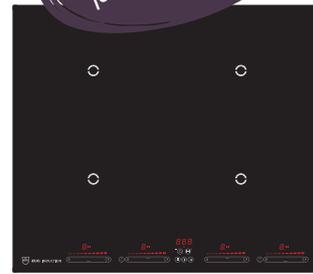
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	a: 704 x 514 mm b: 691 x 501 mm/R1.5
Raccordement Fusible	400V 2N~/7400.0 W 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 70 cm	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3111600001 4100.-
DualDesign ^{b)}	3111600003 4100.-
Largeur standard 70 cm, OptiGlass	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3111600002 4350.-
DualDesign ^{b)}	3111600004 4350.-
TAR	2.49

Disponible
jusqu'à l'été 2019



GK46TIMS

L'appareil performant d'entrée de gamme.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

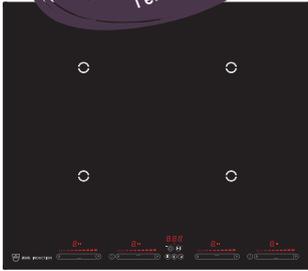
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	a: 584 x 514 mm b: 571 x 501 mm/R1.5 c: 600 x 545 mm
Raccordement Fusible	400V 2N~/7400.0 W 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3108600400 3550.-
DualDesign ^{b)}	3108600405 3550.-
Cadre surdimensionné ^{c)}	3108600401 3730.-
Largeur standard 60 cm, OptiGlass	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3108600410 3750.-
DualDesign ^{b)}	3108600415 3750.-
Cadre surdimensionné ^{c)}	3108600411 3930.-
TAR	2.49

Plan de cuisson avec
OptiLink & GuidedCooking
disponible à partir de
l'été 2019



CookTopInduction V4000

L'entrée de gamme performante dans l'univers des plans de cuisson intelligents.

Équipement



Commande et affichage

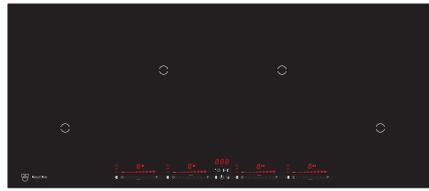
- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Panneau de commande avec affichage LED
- Compatible OptiLink
- Compatible GuidedCooking

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) a: 584 x 514 mm
b: 571 x 501 mm/R1.5
c: 600 x 545 mm
Raccordement 400 V 2N~/7400.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

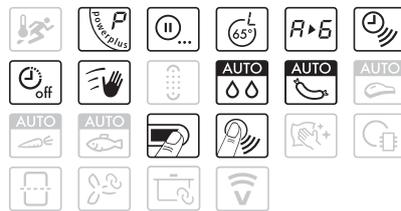
Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 3111500001 **3880.-**
DualDesign^{b)} 3111500005 **3880.-**
Cadre surdimensionné^{c)} 3111500003 **4060.-**
Largeur standard 60 cm, OptiGlass
Cadre en acier chromé^{a)} 3111500002 **4080.-**
DualDesign^{b)} 3111500006 **4080.-**
Cadre surdimensionné^{c)} 3111500004 **4260.-**
TAR **2.49**



GK47TIMPS

Un plan de cuisson panoramique performant avec commande par slider multiple, à la fois pratique et esthétique.

Équipement



Commande et affichage

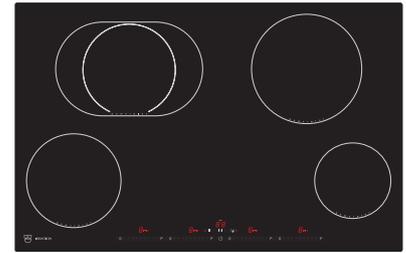
- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 880 x 380 mm/R1.5
Raccordement 400 V 2N~/7400.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

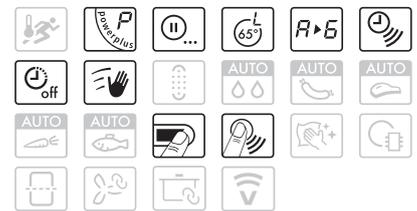
Largeur standard 90 cm
DualDesign 3107900405 **4170.-**
TAR **2.49**



GK46TIABS

Un plan de cuisson aux dimensions pratiques, avec commande directe par slider.

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Affichage numérique

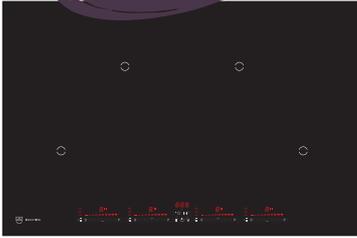
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 761 x 501 mm/R1.5
Raccordement 380-415 V 2N~/7400.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 80 cm
DualDesign 3109700405 **4120.-**
TAR **2.49**

Disponible
jusqu'à l'été 2019



GK47TIMAS

Un plan de cuisson généreux avec commande par slider multiple.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

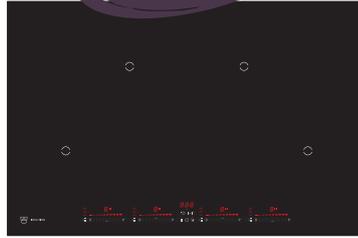
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	a: 774 x 514 mm b: 761 x 501 mm/R1.5
Raccordement Fusible	400 V 2N~/7400.0 W 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 80 cm	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3108300400 3960.-
DualDesign ^{b)}	3108300405 3960.-
TAR	2.49

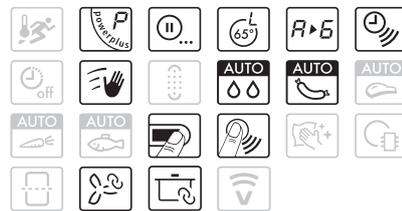
Plan de cuisson avec
OptiLink & GuidedCooking
disponible à partir de
l'été 2019



CookTopInduction V4000

Un plan de cuisson généreux, avec commande par slider multiple et fonction innovante de mise en réseau.

Equipement



Commande et affichage

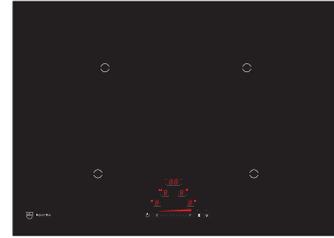
- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique
- Compatible OptiLink
- Compatible GuidedCooking

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	a: 774 x 514 mm b: 761 x 501 mm/R1.5
Raccordement Fusible	400 V 2N~/7400.0 W 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 80 cm	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3111200001 4290.-
DualDesign ^{b)}	3111200003 4290.-
Largeur standard 80 cm, OptiGlass	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3111200002 4590.-
DualDesign ^{b)}	3111200004 4590.-
TAR	2.49



GK47TIMXS

Un plan de cuisson performant, avec une commande par slider compacte.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P)	a: 704 x 514 mm b: 691 x 501 mm/R1.5
Raccordement Fusible	380-415 V 2N~/7400.0 W 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 70 cm	
Cadre en acier chromé ^{a)}	3109800400 3620.-
DualDesign ^{b)}	3109800405 3620.-
TAR	2.49



GK47TIMS

Ce plan de cuisson est également disponible avec revêtement OptiGlass.

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

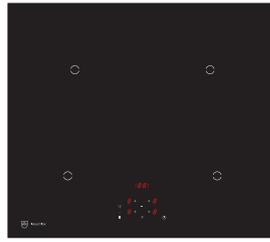
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 571 x 501 mm/R1.5

Raccordement Fusible 380-415 V 2N~/7400.0 W
16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 3109900400 **3340.-**
DualDesign^{b)} 3109900405 **3340.-**
Largeur standard 60 cm, OptiGlass
Cadre en acier chromé^{a)} 3109900410 **3540.-**
DualDesign^{b)} 3109900415 **3540.-**
TAR **2.49**



GK46TIMG

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

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

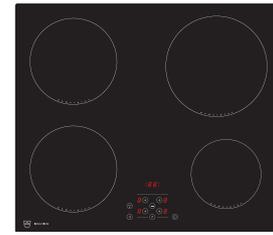
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 571 x 501 mm/R1.5

Raccordement Fusible 400 V 2N~/7400.0 W
16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 3109000400 **2720.-**
DualDesign^{b)} 3109000405 **2720.-**
TAR **2.49**



GK46TIG

L'entrée de gamme performante dans notre univers des plans de cuisson à induction.

Équipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Affichage numérique

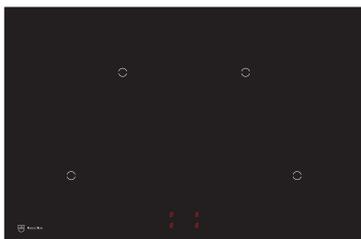
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 571 x 501 mm/R1.5

Raccordement Fusible 400 V 2N~/7400.0 W
16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 3107800400 **2410.-**
DualDesign^{b)} 3107800405 **2410.-**
TAR **2.49**



GK471MAD

Uniquement en combinaison avec coffret de commande à encastrer/boutons ESIS4 ou ESIE4.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

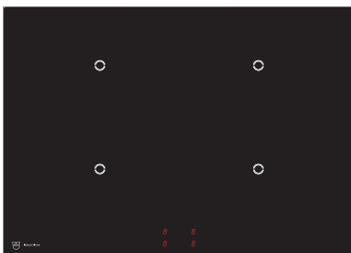
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 761 x 501 mm/R1.5

Raccordement 400 V 2N~/7400.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 80 cm
Encastrement à fleur 3105900402 **3740.-**
TAR **2.49**



GK461MXD

Uniquement en combinaison avec coffret de commande à encastrer/boutons ESIS4 ou ESIE4.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

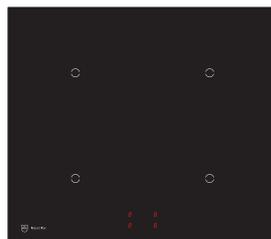
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 691 x 501 mm/R1.5

Raccordement 400 V 2N~/7400.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

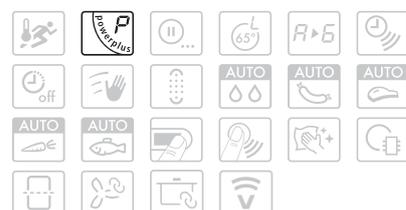
Largeur standard 70 cm
Encastrement à fleur 3100300402 **3260.-**
TAR **2.49**



GK471MD

Uniquement en combinaison avec coffret de commande à encastrer/boutons ESIS4 ou ESIE4.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 571 x 501 mm/R1.5

Raccordement 400 V 2N~/7400.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
Encastrement à fleur 3106000402 **3050.-**
TAR **2.49**



4 boutons de commande ESIE4

ChromeClass 11C400 **730.-**

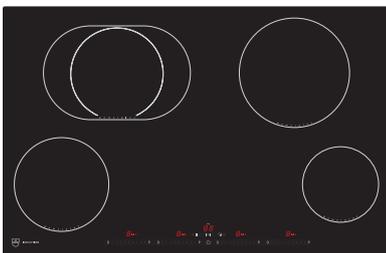


Coffret de commande à encastrer ESIS4

Miroir 92A400 **930.-**

Plans de cuisson pour encastrement à fleur pour le marché de remplacement

Grâce à des angles à grand rayon, ces plans de cuisson s'intègrent parfaitement dans tous les plans de travail. Les repères de centrage imprimés à la surface du verre aident l'utilisateur à positionner les ustensiles.



GK46TIABS

Un plan de cuisson en largeur pratique, avec commande directe par slider.



GK46TIMS

Un plan de cuisson en largeur pratique, avec commande directe par slider.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3000 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 737 x 477 mm/R11
Raccordement 380-415 V 2N~/7400.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 80 cm
 Encastrement à fleur 3109700402 **4120.-**
 TAR **2.49**

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. par zone de cuisson: 3700 W
- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Package de sécurité
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Affichage numérique

Informations sur l'appareil

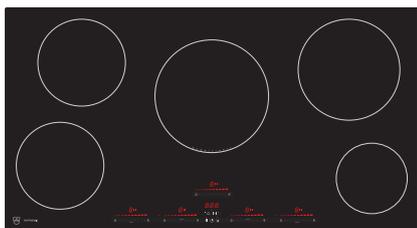
Dimensions (L x P) 547 x 477 mm/R11
Raccordement 400 V 2N~/7400.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
 Encastrement à fleur 88A440 **3620.-**
 TAR **2.49**

Comparatif de produits Toptronic

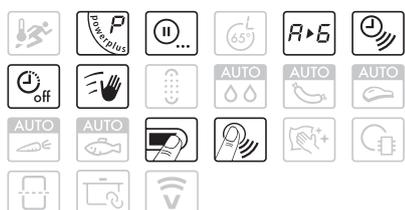
	GK55TES	GK45TEPS	GK45TEAS	GK45TEXS	GK45TEBS	GK45TES	GK45TEG	GK25TE
Page de la brochure	133	133	134	134	134	135	135	135
FINITIONS								
Cadre en acier chromé	■		■	■	■	■	■	
Encastrement à fleur					■			
Cadre surdimensionné			■			■		
DualDesign (encastrement en surface ou à fleur)	■	■	■	■	■	■	■	■
OptiGlass			■	■		■		
APPLICATIONS								
Nombre de zones de cuisson	5	4	4	4	4	4	4	2
Nombre de zones avec PowerTronic	1							
Nombre de zones de cuisson à deux circuits		1	1	1	1	1		1
Nombre de zones de rôtissage		1	1		1			
COMMANDE/ENTRETIEN								
Commande par slider	■	■	■	■	■	■		
Minuterie	■	■	■	■	■	■	■	■
Déclenchement automatique	■	■	■	■	■	■	■	■
Touche Pause	■	■	■	■	■	■	■	
Départ rapide automatique	■	■	■	■	■	■	■	■
Touche de protection pour le nettoyage	■	■	■	■	■	■		
Fonction de restauration	■	■	■	■	■	■	■	
Large espacement des zones de cuisson	■	■	■	■	■			
Sécurité enfants	■	■	■	■	■	■	■	■



GK55TES

Ce plan de cuisson dispose d'une commande confortable sur le verre.

Équipement



Commande et affichage

- Zones de cuisson: 5
- Niveaux de puissance: 9
- Affichage numérique
- Slider multiplie/sélection directe
- Package de sécurité

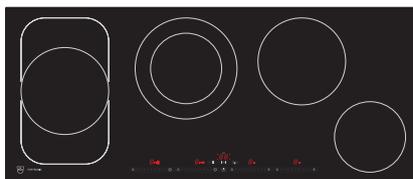
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 910 x 514 mm
b: 897 x 501 mm/R1.5

Raccordement 380-415 V 3N~/10300.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 3110900500 **3560.-**
DualDesign^{b)} 3110900505 **3560.-**
TAR **2.49**



GK45STEPS

Un plan de cuisson panoramique élégant, offrant une largeur généreuse.

Équipement



Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Affichage numérique
- Slider multiplie/sélection multiple
- Package de sécurité

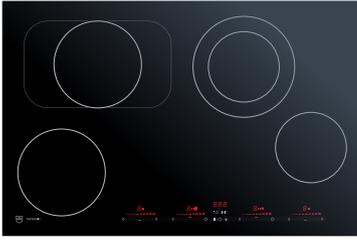
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 880 x 380 mm/R1.5

Raccordement 380-415 V 2N~/7600.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm
DualDesign 3110800405 **3130.-**
TAR **2.49**



GK45TEAS

Ce plan de cuisson est également disponible avec revêtement OptiGlass.

Équipement



Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Affichage numérique
- Slider multiplie/sélection multiple
- Package de sécurité

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 774 x 514 mm
b: 761 x 501 mm/R1.5
c: 790 x 545 mm

Raccordement 380-415 V 2N~/7600.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

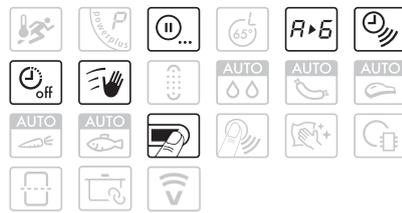
Largeur standard 80 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 3110700400 **3000.-**
DualDesign^{b)} 3110700405 **3000.-**
Cadre surdimensionné^{c)} 3110700401 **3235.-**
Largeur standard 80 cm, OptiGlass
Cadre en acier chromé^{a)} 3110700410 **3300.-**
DualDesign^{b)} 3110700415 **3300.-**
TAR **2.49**



GK45TEXS

Ce plan de cuisson est également disponible avec revêtement OptiGlass.

Équipement



Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Affichage numérique
- Slider unique
- Package de sécurité

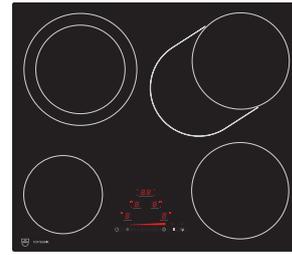
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 704 x 514 mm
b: 691 x 501 mm/R1.5

Raccordement 400 V 2N 2~/7000.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 70 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 3110600400 **2550.-**
DualDesign^{b)} 3110600405 **2550.-**
Largeur standard 70 cm, OptiGlass
Cadre en acier chromé^{a)} 3110600410 **2800.-**
DualDesign^{b)} 3110600415 **2800.-**
TAR **2.49**



GK45TEBS

Un plan de cuisson compact offrant de nombreuses fonctions.

Équipement



Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Affichage numérique
- Slider unique
- Package de sécurité

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 571 x 501 mm/R1.5

Raccordement 400 V 2N 2~/7700.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

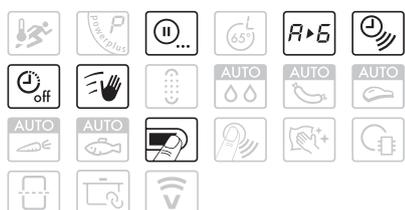
Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 3110300400 **2470.-**
DualDesign^{b)} 3110300405 **2470.-**
TAR **2.49**



GK45TES

Ce plan de cuisson est également disponible avec revêtement OptiGlass.

Équipement



Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Affichage numérique
- Slider unique
- Package de sécurité

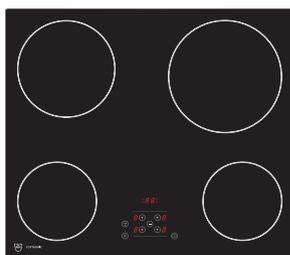
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 571 x 501 mm/R1.5
c: 600 x 545 mm

Raccordement 400 V 2N 2~/6500.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 3110500400 **2380.-**
DualDesign^{b)} 3110500405 **2380.-**
Cadre surdimensionné^{c)} 3110500401 **2595.-**
Largeur standard 60 cm, OptiGlass
Cadre en acier chromé^{a)} 3110500410 **2580.-**
DualDesign^{b)} 3110500415 **2580.-**
Cadre surdimensionné^{c)} 3110500411 **2795.-**
TAR **2.49**



GK45TEG

L'entrée de gamme dans l'univers Toptronic.

Équipement



Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Affichage numérique
- TouchControl
- Package de sécurité

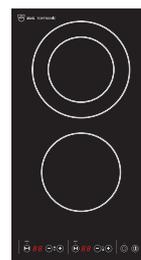
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 571 x 501 mm/R1.5

Raccordement 400 V 2N 2~/6500.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

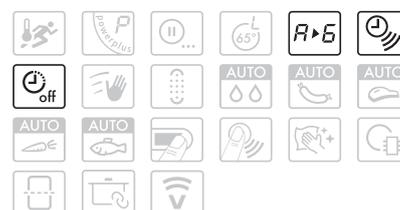
Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 3110400400 **1940.-**
DualDesign^{b)} 3110400405 **1940.-**
TAR **2.49**



GK25TE

Un plan de cuisson à deux zones de cuisson - idéal à combiner ou pour les situations d'encastrement spéciales.

Équipement



Commande et affichage

- Zones de cuisson: 2
- Niveaux de puissance: 9
- Affichage numérique
- TouchControl
- Package de sécurité

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 281 x 501 mm/R1.5

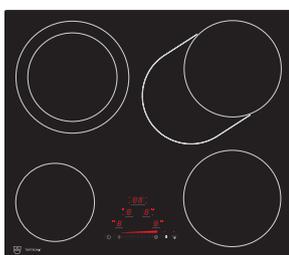
Raccordement 220-240 V~/3000.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 30 cm
DualDesign 3111000205 **1320.-**
TAR **2.49**

Plans de cuisson pour encastrement à fleur pour le marché de remplacement

Grâce à des angles à grand rayon, ces plans de cuisson s'intègrent parfaitement dans tous les plans de travail. Les repères de centrage imprimés à la surface du verre aident l'utilisateur à positionner les ustensiles.



GK45TEBS

Un plan de cuisson compact offrant de nombreuses fonctions.

Équipement



Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- Niveaux de puissance: 9
- Affichage numérique
- Slider unique
- Package de sécurité

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 547 x 477 mm/R11

Raccordement 400 V 2N 2~/7700.0 W

Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

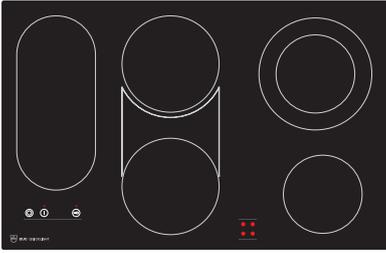
Largeur standard 60 cm

Encastrement à fleur 3110300402 **2470.-**

TAR **2.49**

Comparatif de produits Quicklight

	GK43 BL/BR	GK43.1B	GK43	GK43.3	GK43.2	GK43.1	GK43AU	GK42H	GK42H1	GK32H1	GK22H1
Page de la brochure	138	139	139	139	140	140	141	141	141	142	142
FINITIONS											
Cadre en acier chromé	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
Encastrement à fleur		■	■	■	■	■		■			
Cadre surdimensionné	■		■		■		■	■			
OptiGlass			■								
APPLICATIONS											
Nombre de zones de cuisson	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2
Large espacement des zones de cuisson											
Nombre de zones de cuisson à deux circuits	1	1	1	1			1	1			
Zone de rôtissage	■	■									
Chauffe-plats	■										
SÉCURITÉ											
Indication de chaleur résiduelle	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



GK43BL

Associé à une cuisinière, ce plan de cuisson offre un généreux espace pour cuisiner.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- BlackDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Zone de rôtissage
- Chauffe-plats
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

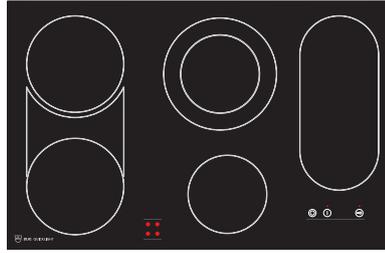
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 774 x 514 mm
b: 790 x 545 mm

Raccordement 400 V 2N 2~/7950.0 W
Fusible 20 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 80 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 532406 **2580.-**
Cadre surdimensionné^{b)} 532436 **2880.-**
TAR **2.49**



GK43BR

Associé à une cuisinière, ce plan de cuisson offre un généreux espace pour cuisiner.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- BlackDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Zone de rôtissage
- Chauffe-plats
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

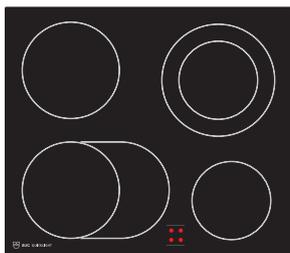
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 774 x 514 mm
b: 790 x 545 mm

Raccordement 400 V 2N 2~/7950.0 W
Fusible 20 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 80 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 531406 **2580.-**
Cadre surdimensionné^{b)} 531436 **2880.-**
TAR **2.49**

**GK43.1B**

Un plan de cuisson pratique, avec zone de rôtissage.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- BlackDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Zone de rôtissage
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm/R8
b: 584 x 514 mm/R8

Raccordement 400 V 2N 2~/7600.0 W
Fusible 20 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 979406 **1880.-**
Encastrement à fleur^{b)} 979440 **1880.-**
TAR **2.49**

**GK43**

Ce plan de cuisson est également disponible avec revêtement OptiGlass.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- BlackDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

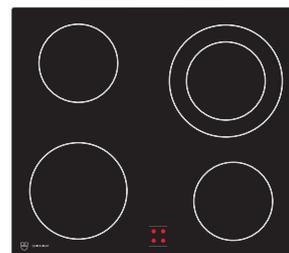
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 600 x 545 mm
c: 547 x 477 mm

Raccordement 400 V 2N 2~/7000.0 W
Fusible 20 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 527406 **1620.-**
Cadre surdimensionné^{b)} 527436 **1920.-**
Encastrement à fleur^{c)} 527440 **1620.-**
Largeur standard 60 cm, OptiGlass
Cadre en acier chromé^{a)} 3109200410 **1820.-**
Cadre surdimensionné^{b)} 3109200411 **2120.-**
Encastrement à fleur^{c)} 3109200412 **1820.-**
TAR **2.49**

**GK43.3**

Un plan de cuisson compact, avec une zone de cuisson à double circuit et deux zones de cuisson plus petites.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- BlackDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

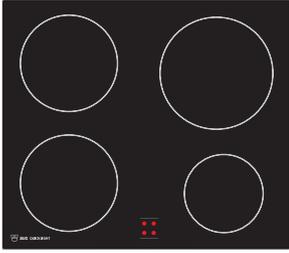
Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 547 x 477 mm/R8

Raccordement 400 V 2N 2~/6400.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé^{a)} 91A406 **1470.-**
Encastrement à fleur^{b)} 91A440 **1470.-**
TAR **2.49**



GK43.2

Un plan de cuisson compact, avec deux grandes et deux petites zones de cuisson.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- BlackDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 600 x 545 mm
c: 547 x 477 mm

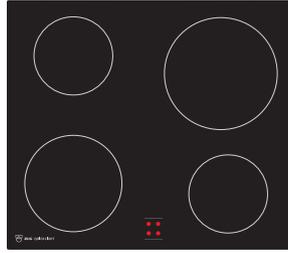
Raccordement 400 V 2N 2~/7100.0 W

Fusible 20 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm

Cadre en acier chromé ^{a)}	978406	1460.-
Cadre surdimensionné ^{b)}	978436	1760.-
Encastrement à fleur ^{c)}	978440	1460.-
TAR		2.49



GK43.1

Un plan de cuisson compact, avec deux petites zones de cuisson.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- BlackDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 547 x 477 mm

Raccordement 400 V 2N 2~/6500.0 W

Fusible 20 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm

Cadre en acier chromé ^{a)}	031406	1430.-
Encastrement à fleur ^{b)}	031440	1430.-
TAR		2.49

**GK43AU**

Le modèle idéal pour l'encastrement ultérieur dans un aménagement existant.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- ClassicDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 790 x 545 mm

Raccordement 400 V 2N 2~/7000.0 W
Fusible 20 A

Numéro d'article / prix**Largeur standard 80 cm**

Cadre surdimensionné 3106900401 **2180.-**
TAR **2.49**

**GK42H**

Un plan de cuisson compact, avec un design classique et des zones de cuisson de différentes tailles.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- ClassicDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) a: 584 x 514 mm
b: 600 x 545 mm
c: 547 x 477 mm

Raccordement 400 V 2N 2~/7000.0 W
Fusible 20 A

Numéro d'article / prix**Largeur standard 60 cm**

Cadre en acier chromé^{a)} 3106500400 **1500.-**
Cadre surdimensionné^{b)} 3106500401 **1800.-**
Encastrement à fleur^{c)} 3106500402 **1500.-**
TAR **2.49**

**GK42H1**

Un plan de cuisson compact avec design classique.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 4
- ClassicDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 584 x 514 mm

Raccordement 400 V 2N 2~/7100.0 W
Fusible 20 A

Numéro d'article / prix**Largeur standard 60 cm**

Cadre en acier chromé 3106700400 **1300.-**
TAR **2.49**



GK32H1

Un plan de cuisson à trois zones de cuisson, en design classique.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 3
- ClassicDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 584 x 514 mm

Raccordement 400 V 2N 2~/5300.0 W
Fusible 16 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
Cadre en acier chromé 3106800300 **1270.-**
TAR **2.49**



GK22H1

Un plan de cuisson à deux zones de cuisson, en design classique.

Commande et affichage

- Zones de cuisson: 2
- ClassicDesign
- Niveaux de puissance: 6
- Indication de chaleur résiduelle
- Indicateur de fonctionnement visuel (LED)
- Commande externe par la cuisinière

Informations sur l'appareil

Dimensions (L x P) 286 x 511 mm

Raccordement 400 V 2N 2~/3000.0 W
Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 30 cm
Cadre en acier chromé 3107000200 **1240.-**
TAR **2.49**

Pour positionner les appareils selon vos souhaits

Les coffrets de commande à encastrer sont compatibles avec tous les plans de cuisson Quicklight: vous pouvez placer les appareils en toute flexibilité dans votre cuisine. Les coffrets de commande à encastrer sont disponibles dans les couleurs Nero, blanc, ChromeClass et miroir.



Coffret de commande à encastrer ES4

- Modèle pour plans de cuisson 4 plaques et plans de cuisson en vitrocéramique
- Commutateurs rotatifs non escamotables

Coffret de commande à encastrer ES4U

- Modèle pour plans de cuisson 4 plaques et plans de cuisson en vitrocéramique
- Commutateurs rotatifs non escamotables
- Pour le remplacement dans des cuisines existantes avec cadre élargi

Sélecteur individuel ES1

- Modèle pour zones de cuisson à double circuit (plaque de cuisson et plan de cuisson en vitrocéramique)
- Commutateurs rotatifs non escamotables

Numéro d'article / prix

Miroir	3301400432	800.-
ChromeClass	3301400433	860.-

Numéro d'article / prix

Nero	3301100430	950.-
Blanc	3301100431	950.-

Numéro d'article / prix

Miroir	3301200222	370.-
--------	------------	--------------

ES4/ES4U/EN2

Pour la commande de zones de cuisson à double circuit

Jeux de plaques de cuisson

4 plaques	340.-
3 plaques	310.-
2 plaques	250.-

Kit de fixation

4/3 plaques	66.-
-------------	-------------

Accessoires Plans de cuisson



1



2



3

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX
1 Kit d'entretoises pour plans de cuisson combinés avec encastrement à fleur	H63789	104.-
2 Planche à découper protège-plaque pour Teppan Yaki étroit	1021462	357.-
3 Plaque Teppan Yaki haut de gamme pour induction FullFlex	1037885	750.-



La qualité irréprochable qui se sent,
se touche et s'entend





HOTTES D'ASPIRATION

Il est toujours heureux de revenir à Zoug, à la source de son argumentaire de vente. Fabrice Plisch sait ce qui rend nos produits si particuliers, et pourquoi une visite à Zoug constitue toujours une révélation pour ses clients: «J'adore guider les visiteurs à travers nos ateliers de production à Zoug. Ils sont toujours très impressionnés de constater que nous gérons ici une manufacture où nos produits de qualité sont fabriqués par des personnes, et pas uniquement par des machines automatisées».

Même si le suivi de la clientèle professionnelle comprend de nombreuses facettes, la manufacture est un argument précieux pour tous les groupes de clients, nous confie ce collaborateur du service externe très engagé. Et cela le rend fier: «Le 'Swissness', voilà ce qui caractérise notre entreprise – c'est la valeur que je mets en avant vis-à-vis des personnes extérieures».

Fabrice Plisch, 33 ans, est chargé de la clientèle de la région de Zurich. Dans son secteur, il offre à ses clients une assistance à la vente, accompagne des expositions, forme de nouveaux collaborateurs et leur présente la gamme de produits. Et pour convaincre, ce vendeur éloquent joint le geste à la parole: «Une fois par mois, je cuisine avec les clients dans le cadre du club de cuisine de notre

ZUGORAMA de Zurich». Cela lui donne l'occasion de présenter nos appareils en action. Le virus de la cuisine touche de plus en plus les hommes, observe Fabrice: «La cuisine est très tendance. De plus en plus d'hommes se mettent aux fourneaux et développent une véritable passion». C'est à ce groupe cible qu'il s'adresse principalement lors de ses démonstrations. Il leur révèle les multiples possibilités et les fonctionnalités géniales de nos appareils.

La diversité des activités et le contact humain, voilà ce que ce jeune père de famille apprécie dans son travail: «Les contacts ne sont pas uniques, mais récurrents. Je construis une véritable relation avec mes clients, et ça me plaît». La fidélisation de la clientèle est au cœur de son activité, et c'est aussi ce qui lui importe le plus: «Le marché a beaucoup évolué ces dernières années: de nouveaux acteurs ont fait leur apparition, et le comportement d'achat a pris une nouvelle dimension, dans tous les secteurs». Fabrice Plisch en est convaincu: une relation stable est la meilleure approche pour aborder ces changements et offrir aux clients la meilleure assistance possible.

«Je suis fier de vendre des produits que j'aimerais acheter moi-même.»

Fabrice Plisch, cuisinier amateur et conseiller de vente au service externe

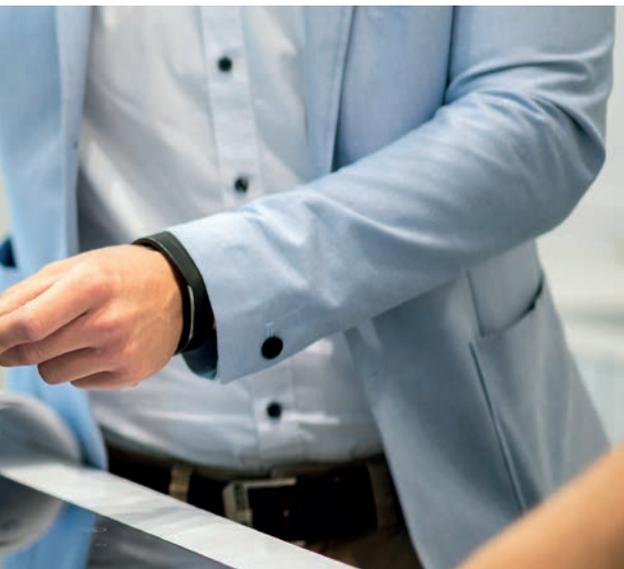
Le bac collecteur peut être retiré pour être passé au lave-vaisselle.



Les attentes des clients ont elles aussi évolué: «Dans le domaine des hottes d'aspiration, la tendance est aux appareils intégrés», observe Fabrice. Les aérateurs de plan de cuisson et le plan de cuisson Fusion sont particulièrement demandés: «Avec une hotte qui aspire les vapeurs vers le bas, on dispose d'une plus grande liberté de mouvement au niveau de la tête - c'est ce que les clients apprécient». A titre personnel, Fabrice Plisch aime beaucoup le design sobre et épuré des appareils.

«J'ai la chance de pouvoir vendre des produits que j'aimerais acheter moi-même», confie Fabrice. Dans son argumentation, il se réfère toujours à son expérience personnelle des produits: «Grâce à OptiLink, on peut se concentrer entièrement sur la cuisine, sans avoir à se préoccuper du réglage de la hotte».

Fabrice Plisch apprécie le contact personnel avec les clients.



Des hottes aspirantes fonctionnelles et esthétiques

Que vous recherchiez une hotte design qui témoigne de votre bon goût ou un appareil à encastrer pour des raisons purement pratiques: chez nous, vous trouverez le produit qui convient exactement à votre cuisine.

Les cuisines ouvertes ont le vent en poupe, et cette tendance a entraîné une mutation parmi les hottes d'aspiration. Les nouvelles hottes, comme les hottes de plan de travail et les aérateurs de plan de cuisson, offrent une grande liberté de mouvement au niveau de la tête et sont entièrement intégrés dans le plan de travail. Peut-être préférez-vous tout de même laisser monter les vapeurs ou appréciez-vous les hottes îlots élégantes ou le côté pratique d'une hotte d'aspiration à encastrer? Le choix est grand, et nous offrons des solutions pour tous les besoins.





L'aérateur de plan de cuisson en combinaison avec deux plans de cuisson.

Liberté

Si vous appréciez la liberté de mouvement lorsque vous cuisinez, vous opterez pour une hotte aspirante intégrée au plan de cuisson ou placée juste à côté. La hotte de plan de travail se conjugue de façon optimale avec un plan de cuisson panoramique. Pour une liberté de mouvement totale au niveau de la tête et un design épuré, rien de tel que l'aérateur de plan de cuisson et le plan de cuisson Fusion. L'aérateur de plan de cuisson s'intègre dans le plan de travail à côté du plan de cuisson ou entre deux zones de cuisson. Quant au plan de cuisson Fusion, il comprend déjà une hotte intégrée. Les deux appareils aspirent les vapeurs par le bas, directement au niveau des poêles et casseroles. Avec une hotte murale droite ou inclinée, vous bénéficiez également de plus de liberté au niveau de la tête. Cette variante est préconisée lorsque votre plan de cuisson est placé contre le mur.

Style et modernité

Vous attachez de l'importance à l'esthétique et avez opté pour un plan de cuisson en îlot? Bien entendu, nous proposons également des solutions pour ce type de configuration: nos hottes îlots et hottes de plafond sont conçues avec une élégance sobre qui complètera idéalement le design de votre cuisine.

Des solutions pratiques

Une hotte d'aspiration à encastrer vous permet d'utiliser de manière optimale l'espace de votre cuisine. Selon le modèle, elle s'intègre presque entièrement dans l'armoire suspendue, en laissant de la place pour les épices et autres accessoires de cuisine. Les hottes d'aspiration intégrées sont elles aussi conçues pour être encastrées dans une armoire suspendue ou un autre élément de la cuisine.

Pour les plus exigeants

La ligne Premira comprend des hottes à encastrer, des hottes îlots et des hottes murales haut de gamme. La hotte îlot illumine votre cuisine grâce à notre design miroir. La hotte murale est munie de verre miroité en façade et sur les côtés. Et les hottes à encastrer sont désormais disponibles dans toutes les tailles en design chrome et miroir. De plus, la FlexLED haute qualité vous fournit un éclairage très large. La température de la lumière peut même être réglée individuellement, pour un concept d'éclairage harmonieux dans la cuisine.



Hotte d'aspiration intégrée



Hotte îlot



Hotte murale

Communication entre les appareils de cuisine

Grâce à OptiLink, concentrez-vous entièrement sur la cuisine, sans avoir à vous préoccuper du réglage de la hotte - il est automatisé.

La hotte est trop bruyante, l'aspiration trop faible ou trop forte, ou vous avez oublié de la mettre en marche: tout à vos marmites, vous ne faites pas attention à l'aération? Pas de problème, vous pouvez l'oublier totalement: avec OptiLink, les zones de cuisson que vous sélectionnez communiquent à votre place avec la hotte d'aspiration.

OptiLink – réglage automatique de la hotte

La hotte d'aspiration et le plan de cuisson échangent des informations et garantissent l'adaptation automatique de la puissance d'aspiration aux activités du plan de cuisson. Vous bénéficiez ainsi d'une qualité de l'air optimale dans la cuisine, sans avoir à manipuler la hotte. Et la consommation d'énergie est parfaitement adaptée aux besoins d'aération.

Confort créatif

Grâce au réglage automatique, vos mains et vos pensées sont entièrement libres pour vous consacrer à la cuisine. Et si vous souhaitez quand même intervenir, vous pouvez bien entendu reprendre le contrôle manuel de la hotte à tout moment. Une fois la cuisson terminée, l'automatisme de marche à vide évacue les derniers résidus d'odeurs et d'humidité dans la cuisine et garantit ainsi une qualité de l'air optimale. Au bout de 15 minutes, l'aspiration automatique s'arrête.





Excellence technique et facilité d'entretien

Nos hottes d'aspiration sont très performantes, économes en énergie et faciles à nettoyer - pour encore plus de confort en cuisine.





Technologie de pointe

Toutes les hottes d'aspiration Premira sont proposées en solution à évacuation d'air ou à recyclage d'air. Contrairement à la hotte à évacuation d'air, qui élimine la vapeur vers l'extérieur, la hotte à recyclage d'air purifie l'air avant de le rediriger dans la pièce. Des filtres à charbon actif de haute qualité garantissent une très grande capacité d'absorption des odeurs. Et nous avons aussi pensé à simplifier le nettoyage des filtres à graisse: la fixation magnétique permet de les mettre en place très facilement, et ils se retirent en toute sécurité grâce au dispositif ComfortFix. A l'instar de l'éclairage LED intégré, le moteur performant consomme très peu d'électricité, et son fonctionnement est encore plus silencieux grâce à SilentPlus.

Pratiques à nettoyer

L'aérateur de plan de cuisson et l'appareil Fusion (plan de cuisson avec hotte d'aspiration intégrée) disposent d'un bac collecteur, qui recueille tous les résidus et est très simple à nettoyer. Le bac a une capacité de 0,5 litre et se retire facilement du plan de cuisson pour être passé au lave-vaisselle avec le filtre à graisse.

Comparatif de produits

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

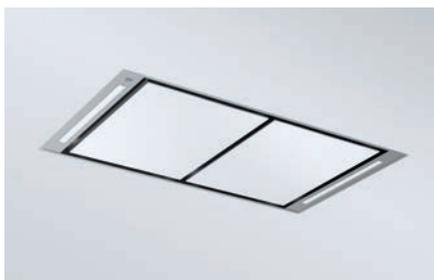
	DSDSR	DIAS	DSTS	DSMS	Fusion	DI Premira (PQ)	AiroClearIlot Y6000
Page de la brochure	158	158	159	159	159	160	160
FINITIONS							
ChromeClass	■						
ChromeClass/verre	■		■				
Miroir		■				■	■
Façade en verre				■			
OptiGlass					■		
Largeur 120 cm	■					■	■
Largeur 100 cm		■				■	■
Largeur 90 cm			■				
Largeur 80 cm					■		
Largeur 70 cm							
Largeur 60 cm							
Evacuation d'air	■		■	■	■	■	■
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif standard	■	■	■	■	■		
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife			■				
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife Plus						■	■
APPLICATIONS							
FlexLED réglable 2700-4000 kelvins						■	■
Eclairage LED	■	■	■			■	■
Couleur de la lumière (en kelvins)	3000	3000	4000			2700-4000	2700-4000
Eclairage avec variateur d'intensité	■	■	■				
SilentPlus						■	■
Nombre de filtres à graisse	4	3	2	1	2	3/4	3/4
ComfortFix						■	■
Automatisme de marche à vide	■	■	■	■	■	■	■
Niveau intensif	■	■	■	■	■	■	■
Fonction Clean-Air	■	■	■		■		
Témoin de saturation du filtre à graisse	■	■	■	■	■	■	■
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air						■	■
Moteur BLDC efficace				■	■	■	■
COMMANDE ET AFFICHAGE							
Ecran graphique tactile					■		
Touches à effleurement		■	■	■		■	■
Touches à pression	■						
Commutateurs							
Commande à distance*	incluse	■				■	■
OptiLink					■		■
Nombre de niveaux de puissance	4	4	4	4	10	4	4
Affichage de la puissance de ventilation	■	■	■	■	■	■	■

■ = disponible, □ = non disponible

*supplément de prix

Accessoires à partir de la page 173

	DI QS	DIE	DW Premira (PQ)	AiroClearMural V6000	DW VHR	DW VMR	DW QS	DWE	DWN	AiroClearEncastrable V6000
	160	161	161	161	162	162	162	163	163	163
	■	■					■	■	■	■
			■	■						
					■	■				
			■	■						
	■									
		■	■	■	■	■	■	■	■	■
							■			
							■		■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■					■	■		■
	■	■			■	■	■	■	■	
			■	■						
			■	■						
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	3000	3000	2700-4000	2700-4000	3000	2700	3000	3000	3000	2800
	■	■			■		■	■	■	
			■	■						
	3	3	3/4	3/4	2	2	2/3	3	2/3	2/3
			■	■						
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
	■		■	■			■			
			■	■	■					
			■	■						
	■	■					■	■	■	
										■
	■	■	■	■	■		■	■	■	
			■	■						
	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



DSDSR

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

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 600 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 780 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 67 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 72 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Commande à distance incluse
- Niveau intensif avec retour automatique
- Fonction Clean-Air
- Touches à pression

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 133 x 1200 x 700 mm
Hauteur de l'appareil Evacuation: 318 mm

Raccordement 220-240 V~/284.0 W
Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 120 cm

ChromeClass	6400800003	4170.-
Verre	6400800005	4350.-
TAR		11.97

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Boîtier de recyclage d'air avec filtre à charbon actif (5 kg), autonomie d'env. 5 ans 1012160 **653.-**

Supplément pour variante avec moteur externe Kit de montage H43403 **306.-**



DIAS

Suspendue à des filins réglables en hauteur, cette hotte îlot fera sensation dans les lofts et les pièces mansardées.

Fonctions



Equipement

- Capacité recyclage, niveau max.: 491 m³/h
- Capacité recyclage, niveau intensif: 532 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 69 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 70 dB(A)
- Eclairage LED
- Nombre d'éclairages: 4
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- Fonction Clean-Air
- TouchControl

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 132 x 1000 x 700 mm
Hauteur de l'appareil recyclage d'air: 500 - 2000 mm

Raccordement 220-240 V~/110.0 W
Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 100 cm

Miroir	6300900005	5620.-
TAR		11.97

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Pack de filtres à charbon actif avec 4 kg de charbon actif, autonomie d'env. 3 ans 1/2 **inclus**



DSTS

Une classe indéniable: cette hotte de plan de travail escamotable confère à la cuisine une note d'exclusivité.

Fonctions



Équipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 420 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 670 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 57 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 69 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Éclairage LED
- Nombre d'éclairages: 1 bande LED
- Niveau intensif avec retour automatique
- Fonction Clean-Air
- TouchControl

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 646 x 880 x 352 mm
Hauteur de sortie: 400 mm

Raccordement 220-240 V~/276.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm

Verre 6400400005 **4150.-**

TAR **11.97**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

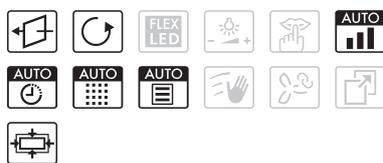
Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif, autonomie d'env. 3 ans 1/2 1012161 **296.-**
Filtres à charbon actif Longlife 1012163 **211.-**
Supplément pour variante avec moteur externe
Kit de montage 1012164 **306.-**



DSMS

Presque invisible dans le plan de travail, l'aérateur de plan de cuisson séduit par sa grande capacité d'aspiration.

Fonctions



Équipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 500 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 590 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 67 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 70 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- TouchControl
- Bac collecteur amovible avec filtre à graisse intégré, compatible lave-vaisselle
- Capacité du bac collecteur: 500 ml

L'illustration présente des plans de cuisson. Ceux-ci ne sont pas compris dans la livraison.

Informations sur l'appareil

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

Raccordement 220-240 V~/145.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Verre 6400500005 **3860.-**

TAR **2.49**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

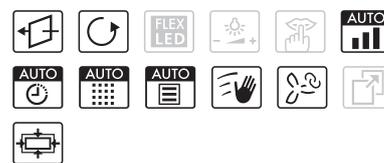
Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif, autonomie d'env. 3 ans 1/2 1012161 **296.-**



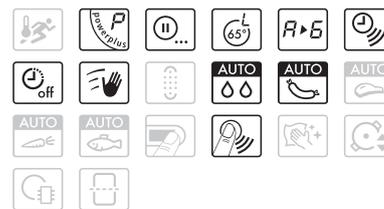
GKD46TIMAS Fusion

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

Fonctions de la hotte



Fonctions du plan de cuisson



Équipement

- Capacité évacuation, niveau intensif: 583 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Bac collecteur amovible 500 ml avec filtre à graisse intégré, compatible lave-vaisselle
- Écran graphique tactile en 9 langues
- Détection de fond de récipient (10-22 cm)
- Puissance du plan de cuisson avec PowerPlus 2 x 3000 W, 1 x 3500 W, 1 x 3700 W

Informations sur l'appareil

Dimension (L x P) 761 x 501 mm/R1.5

Raccordement 400 V 2N~/7400.0 W

Fusible 16 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 80 cm, OptiGlass

DualDesign 3109400415 **5800.-**

TAR **11.97**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif, autonomie d'env. 3 ans 1/2 1012161 **296.-**



Disponible avec OptiLink à partir de l'été 2019

DI Premira

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

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 452 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 675 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 52 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 63 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre d'éclairages: 4
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Lumière à couleur réglable 2700-4000 kelvins
- Raccordement pour 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 1000 x 700 mm
 Evacuation d'air 510-635/845 mm
 Recyclage d'air 610-1000 mm
Raccordement 220-240 V~/138.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 100 cm		
Miroir	6301500002	4560.-
Miroir, longue	6301500202	4560.-
Largeur standard 120 cm		
Miroir	6301600002	5220.-
Miroir, longue	6301600202	5220.-
TAR		11.97

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus avec déflecteur
 Kit de démarrage 1046969 **390.-**

AiroClearIlot V6000

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

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 452 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 675 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 52 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 63 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre d'éclairages: 4
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Lumière à couleur réglable 2700-4000 kelvins
- Raccordement pour 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 1000 x 700 mm
 Evacuation d'air 510-635/845 mm
 Recyclage d'air 610-1000 mm
Raccordement 220-240 V~/138.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 100 cm		
Miroir	6301900001	4560.-
Miroir, longue	6301900002	4560.-
Largeur standard 120 cm		
Miroir	6302000001	5220.-
Miroir, longue	6302000002	5220.-
TAR		11.97

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus avec déflecteur
 Kit de démarrage 1046969 **390.-**

DIQS

Avec son design intemporel et épuré, cette hotte îlot séduit par son esthétisme et sa simplicité d'utilisation.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 580 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 700 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 66 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 69 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre d'éclairages: 4
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- Touches à pression avec affichage 7 segments
- Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 60 x 998 x 599 mm
 Evacuation d'air 640-880/1090 mm
 Recyclage d'air 690-880/1090 mm
Raccordement 220-240 V~/274.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 100 cm		
ChromeClass	6301400003	3610.-
ChromeClass, longue	6301400203	3610.-
TAR		5.99

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif standard 1046987 **52.-**
 Filtres à charbon actif Longlife 1046986 **129.-**

Disponible avec OptiLink à partir de l'été 2019



DIE

Cette hotte îlot, au visuel très attrayant grâce à sa hauteur frontale réduite, offre puissance et efficacité énergétique.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 580 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 700 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 66 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 69 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre d'éclairages: 4
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- Touches à pression
- Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 60 x 898 x 599 mm
 Evacuation d'air 640 - 880 mm
 Recyclage d'air 690 - 880 mm
Raccordement 220-240 V~/274.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm
 ChromeClass 6301300003 **2420.-**
 TAR **5.99**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif standard 1046987 **52.-**
 Filtres à charbon actif Longlife 1046986 **129.-**

DW Premira

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

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 452 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 675 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 52 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 63 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre d'éclairages: 2
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Lumière à couleur réglable 2700-4000 kelvins
- Raccordement pour 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~/134.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm
 Miroir 6202200002 **3430.-**
 Miroir, longue 6202200202 **3430.-**
Largeur standard 120 cm
 Miroir 6202300002 **3650.-**
 Miroir, longue 6202300202 **3650.-**
 TAR **11.97**

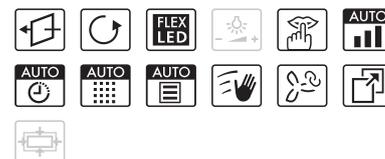
Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus avec déflecteur
 Kit de démarrage 1046969 **390.-**

AeroClearMural V6000

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

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 452 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 675 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 52 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 63 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre d'éclairages: 2
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Lumière à couleur réglable 2700-4000 kelvins
- Raccordement pour 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~/134.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm
 Miroir 6202800001 **3430.-**
 Miroir, longue 6202800002 **3430.-**
Largeur standard 120 cm
 Miroir 6202900001 **3650.-**
 Miroir, longue 6202900002 **3650.-**
 TAR **11.97**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

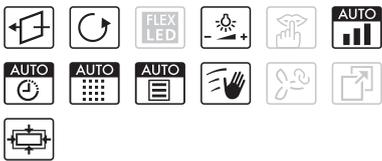
Filtre à charbon actif Longlife Plus avec déflecteur
 Kit de démarrage 1046969 **390.-**



DWVHR

Cette hotte inclinée, puissante et économe, permet de garder la tête haute et de cuisiner avec un maximum de confort.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 420 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 750 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 60 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 72 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre d'éclairages: 2
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- Fonction Clean-Air
- TouchControl

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 500 x 898 x 338 mm
 Evacuation d'air 805 - 1435 mm
 Recyclage d'air (sans cheminée) 463 mm
Raccordement 220-240 V~/272.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm
 Verre 6203000005 **3470.-**
 TAR **5.99**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

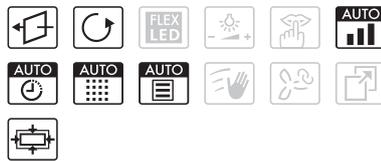
Filtres à charbon actif Longlife H43400 **211.-**



DWVMR

Cette hotte inclinée en acier inoxydable et en verre offre une grande liberté au niveau de la tête et une visibilité optimale.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 647 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 823 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 66 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 72 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre d'éclairages: 2
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 515 x 898 x 325 mm
 Evacuation d'air 1045 - 1465 mm
 Recyclage d'air (sans cheminée) 515 mm
Raccordement 220-240 V~/305.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm
 Verre 6200900005 **2780.-**
 TAR **5.99**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

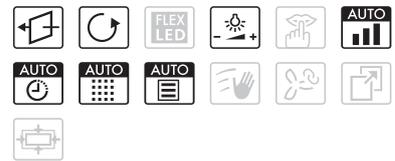
Filtres à charbon actif standard H43402 **52.-**
 Filtres à charbon actif Longlife 1016766 **211.-**



DWQS

Avec son design intemporel tout en lignes droites, cette hotte séduit par son esthétisme et sa simplicité d'utilisation.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 580 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 700 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 66 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 69 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre d'éclairages: 2
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- Touches à pression avec affichage 7 segments
- Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 60 x 598 x 470 mm
 Evacuation d'air 650 - 810/1160 mm
 Recyclage d'air 710 - 920/1260 mm
Raccordement 220-240 V~/272.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
 ChromeClass 6201900003 **1920.-**
 ChromeClass, longue 6201900203 **1920.-**
Largeur standard 70 cm
 ChromeClass 6202000003 **2020.-**
 ChromeClass, longue 6202000203 **2020.-**
Largeur standard 90 cm
 ChromeClass 6202100003 **2240.-**
 ChromeClass, longue 6202100203 **2240.-**
 TAR **5.99**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif standard 1046987 **52.-**
 Filtres à charbon actif Longlife 1046986 **129.-**



DWE

Cette hotte îlot, au visuel très attrayant grâce à sa hauteur frontale réduite, offre puissance et efficacité énergétique.

Fonctions



Équipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 580 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 700 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 66 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 69 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Éclairage LED
- Nombre d'éclairages: 2
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- Touches à pression
- Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 60 x 898 x 470 mm
 Evacuation d'air 650 - 810 mm
 Recyclage d'air 710 - 920 mm
Raccordement 220-240 V~/272.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 90 cm
 ChromeClass 6201700003 **1600.-**
 TAR **5.99**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif standard 1046987 **52.-**
 Filtres à charbon actif Longlife 1046986 **129.-**



DWN

Le modèle de hotte murale d'entrée de gamme - design classique et grande puissance d'aspiration.

Fonctions



Équipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 622 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 750 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 64 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 69 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Éclairage LED
- Nombre d'éclairages: 2
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- Touches à pression

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 30 x 598 x 500 mm
 Evacuation d'air 525 - 930 mm
 Recyclage d'air 595 - 1000 mm
Raccordement 220-240 V~/272.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
 ChromeClass 6201500003 **1040.-**
Largeur standard 90 cm
 ChromeClass 6201600003 **1150.-**
 TAR **2.49**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

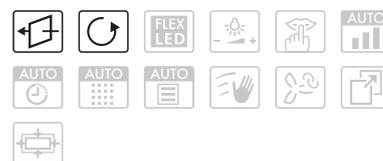
Filtre à charbon actif Longlife Kit de démarrage 1048414 **154.-**



AiroClearEncastrable V200

Le modèle d'entrée de gamme modulable: disponible en hotte encastrable pour armoire suspendue ou en hotte murale.

Fonctions



Équipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 336 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 73 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 125 mm
- Clapet de retenue fourni
- Éclairage LED
- Nombre d'éclairages: 2
- Commande à distance
- Commutateurs
- Habillage télescopique séparé

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 132 x 598 x 510 mm
 Evacuation d'air 545 - 1140 mm
 Recyclage d'air 545 - 1140 mm
Raccordement 220-240 V~/220.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 60 cm
 ChromeClass 6105100003 **530.-**
Largeur standard 90 cm
 ChromeClass 6105400001 **630.-**
 TAR **2.49**

Habillage télescopique

Standard H40166 **160.-**
 Long H40167 **160.-**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif standard 1068362 **52.-**

Comparatif de produits hottes d'aspiration à encastrer et hottes d'aspiration intégrées

	DH L	DEHMR	DEHE	DF Premira	AiroClearEncastrable V6000	DF Premira SL	
Page de la brochure	166	166	166	167	167	168	
FINITIONS							
ChromeClass	■	■	■	■	■	■	
Miroir						■	
Nero/blanc							
Avec écran de verre				■	■		
Encastrement visible/partiellement visible				□/■	□/■	■/□	
Encastrement intégré	■	■	■				
Largeur 120 cm				■	■		
Largeur 110 cm	■						
Largeur 90 cm				■	■	■	
Largeur 86 cm		■					
Largeur 82,5 cm							
Largeur 80 cm	■						
Largeur 70 cm		■	■				
Largeur 60 cm				■	■	■	
Largeur 55 cm				■	■	■	
Largeur 52 cm		■	■				
Evacuation d'air	■	■	■	■	■	■	
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif standard			■				
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife	■	■					
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife Plus				■	■	■	
APPLICATIONS							
Aspiration marginale	■	■					
FlexLED réglable 2700-4000 kelvins				■	■	■	
Eclairage LED	■	■		■	■	■	
Lampes halogènes			■				
Couleur de la lumière (en kelvins)	4200	3000	2800	2700-4000	2700-4000	2700-4000	
SilentPlus				■	■	■	
Nombre de filtres à graisse	1	1/2	2	2/3/4	2/3/4	2/4	
ComfortFix				■	■	■	
Automatisme de marche à vide		■		■	■	■	
Témoin de saturation du filtre à graisse	■	■		■	■	■	
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air				■	■	■	
Moteur BLDC efficace				■	■	■	
COMMANDE ET AFFICHAGE							
Commutateurs			■				
Touches à pression		■					
Touches à effleurement				■	■	■	
Sélection du niveau de ventilation sur l'écran de verre/le protège-vapeur				■	■	■	
Commande à distance*		■		■	■	■	
Optilink					■		
Nombre de niveaux de puissance	4	4	3	4	4	4	
Affichage de la puissance de ventilation	■	■	■	■	■	■	
Quickstart				■	■	■	

■ = disponible, □ = non disponible

*supplément de prix

Accessoires à partir de la page 173

	AiroClearEncastrable V6000	DF SG	DK Si	DF SE	AiroClearEncastrable V400	DFN	DFL	AiroClearEncastrable V6000	DFU
	168	169	169	170	170	170	171	171	171
	■	■		■	■	■	■	■	■
	■		■	■	■	■	■	■	■
		■							
	■/□	■/■		■/□	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□
			■						■
	■	■						■	
		■							
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	
		■	■	■	■	■	■	■	incl.
	■	■							
	■								
	■	■		■		■	■		
			■		■			■	■
	2700-4000	3000	2800	3000	2800	2800	2800	2800	2800
	■								
	2/4	1	1	2	2	2	2	2/3	2
	■								
	■	■		■					
	■	■		■					
	■								
	■								
			■					■	■
				■	■	■	■		
	■	■							
	■								
	■								
	■								
	4	4	3	4	3	3	3	3	3
	■	■		■	■				
	■	■		■	■	■	■	■	■



DH L

Une solution raffinée: hotte d'aspiration intégrée à encastrer dans l'armoire suspendue avec aspiration périphérique.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 469 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 563 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 57 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 61 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 4 LED
- Niveau intensif avec retour automatique
- Commutateur rotatif

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 300 x 800* x 300 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/200.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 80 cm

ChromeClass 6400100003 **3010.-**

Largeur standard 110 cm

ChromeClass 6400200003 **3390.-**

TAR **11.97**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

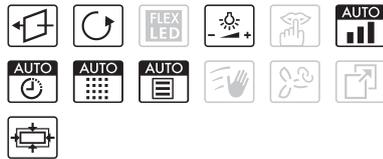
Filtres à charbon actif Longlife H42788 **192.-**



DEHR

Solution intégrée économe, avec débit d'air élevé pour un captage optimal et éclairage LED avec variateur.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 560 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 690 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 64 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 68 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- Fonction Clean-Air
- Touches à pression

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 330 x 520* x 300 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/267.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

ChromeClass 6102300003 **1390.-**

*Niveau intensif 640 m³/h, classe d'efficacité énergétique B

Largeur standard 70 cm

ChromeClass 6102400003 **1590.-**

*Niveau intensif 640 m³/h, classe d'efficacité énergétique B

Largeur standard 80 cm

ChromeClass 6102500003 **1780.-**

TAR **2.49**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

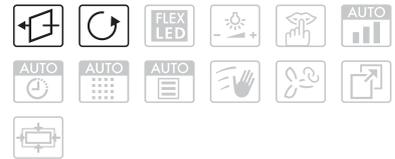
Filtres à charbon actif Longlife H43392 **211.-**



DEHE

Le modèle d'entrée de gamme: la solution fiable pour un encastrement en armoire suspendue.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 600 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 72 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Commutateurs

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 305 x 522* x 284 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/245.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

ChromeClass 6102100003 **810.-**

Largeur standard 70 cm

ChromeClass 6102200003 **850.-**

TAR **2.49**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif standard H43401 **52.-**

Disponible avec
OptiLink à partir
de l'été 2019



DF Premira

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

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 455 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 657 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 53 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 63 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Lumière à couleur réglable 2700-4000 kelvins
- Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air
- ComfortFix, maniement et fixation simples des filtres à graisse
- Niveau d'aspiration réglable sur écran de verre

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 10 x 548* x 306 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/134.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

ChromeClass 6103900003 **2550.-**

Largeur standard 60 cm

ChromeClass 6104000003 **2550.-**

Largeur standard 90 cm

ChromeClass 6104100003 **2810.-**

TAR **5.99**

Largeur standard 120 cm

ChromeClass 6104200003 **3250.-**

TAR **11.97**

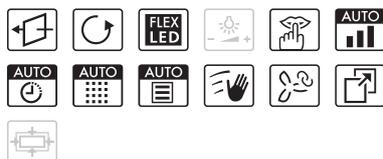
Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif Longlife 1046970 **340.-**

AiroClearEncastrable V6000

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

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 455 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 657 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 53 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 63 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Lumière à couleur réglable 2700-4000 kelvins
- Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air
- ComfortFix, maniement et fixation simples des filtres à graisse
- Niveau d'aspiration réglable sur écran de verre

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 10 x 548* x 306 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/134.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

ChromeClass 6106100001 **2550.-**

Largeur standard 60 cm

ChromeClass 6106200001 **2550.-**

Largeur standard 90 cm

ChromeClass 6106300001 **2810.-**

TAR **5.99**

Largeur standard 120 cm

ChromeClass 6106400001 **3250.-**

TAR **11.97**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif Longlife 1046970 **340.-**

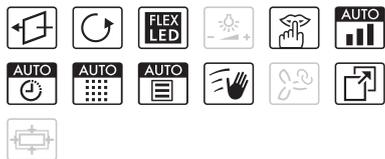
Disponible avec
OptiLink à partir
de l'été 2019



DF Premira SL

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

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 452 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 653 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 53 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 64 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Lumière à couleur réglable 2700-4000 kelvins
- Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air
- ComfortFix, maniement et fixation simples des filtres à graisse
- Niveau d'aspiration réglable sur écran protège-vapeur

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 25 x 548* x 303 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/134.0 W

Fusible 10 A

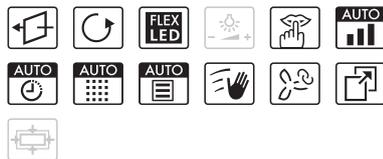
Energie



AiroClearEncastrable V6000

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

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 452 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 653 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 53 dB(A)
- Niveau sonore mode évacuation, niveau intensif: 64 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Commande à distance en option, accessoire
- Niveau intensif avec retour automatique
- TouchControl
- Lumière à couleur réglable 2700-4000 kelvins
- Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air
- ComfortFix, maniement et fixation simples des filtres à graisse
- Niveau d'aspiration réglable sur écran protège-vapeur

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 25 x 548* x 303 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/134.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

Miroir 6103600002 **2600.-**
ChromeClass 6103600003 **2410.-**

Largeur standard 60 cm

Miroir 6103700002 **2600.-**
ChromeClass 6103700003 **2410.-**

TAR **2.49**

Largeur standard 90 cm

Miroir 6103800002 **2850.-**
ChromeClass 6103800003 **2660.-**

TAR **5.99**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif Longlife 1046970 **340.-**

Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

Miroir 6105700002 **2600.-**
ChromeClass 6105700001 **2410.-**

Largeur standard 60 cm

Miroir 6105800002 **2600.-**
ChromeClass 6105800001 **2410.-**

TAR **2.49**

Largeur standard 90 cm

Miroir 6106000002 **2850.-**
ChromeClass 6106000001 **2660.-**

TAR **5.99**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

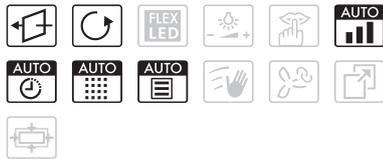
Filtres à charbon actif Longlife 1046970 **340.-**



DFSG

Solution à encastrer élégante avec éclairage LED et commande discrète sur écran de verre, hors de la zone d'aspiration.

Fonctions



Équipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 537 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 625 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 63 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 66 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Éclairage: 1 bande LED
- Niveau intensif avec retour automatique
- Touches à pression
- Encastrément en armoire suspendue, visible/partiellement visible

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 46 x 548* x 290 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/2070 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

ChromeClass 6103000003 **1450.-**

Largeur standard 60 cm

ChromeClass 6103100003 **1450.-**

TAR **2.49**

Largeur standard 80 cm

ChromeClass 6103200003 **1720.-**

Largeur standard 90 cm

ChromeClass 6103300003 **1720.-**

TAR **5.99**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif Longlife 1029584 **177.-**

Filtres à charbon actif Longlife 1029585 **240.-**



DKSi

Grâce au panneau frontal rabattable, cette hotte à encastrer est totalement invisible lorsqu'on ne l'utilise pas.

Fonctions



Équipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 394 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 65 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue intégré
- Éclairage 2 LED
- Commutateurs
- Panneau frontal non inclus (disponible séparément)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 240 x 547* x 290 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/133.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

Nero 6104300000 **1090.-**

Blanc 6104300001 **1090.-**

Panneau frontal Nero 1046988 **102.-**

Panneau frontal blanc 1046989 **102.-**

Largeur standard 60 cm

Nero 6104400000 **1090.-**

Blanc 6104400001 **1090.-**

Panneau frontal Nero 1046990 **102.-**

Panneau frontal blanc 1046991 **102.-**

TAR **2.49**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif standard 1046993 **104.-**

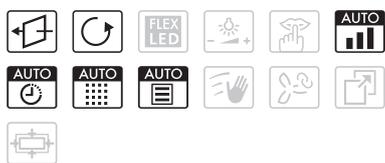
Disponible à partir
de mars 2019



DFSE

Un modèle encastrable très demandé: efficacité énergétique, puissance, commande confort et spots LED pour un éclairage généreux.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 515 m³/h
- Capacité évacuation, niveau intensif: 625 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 63 dB(A)
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 67 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Niveau intensif avec retour automatique
- Touches à pression
- Intégration totale possible avec panneau frontal (non inclus)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 40 x 548* x 302 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240V~/205.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

Nero	6102800000	990.-
Blanc	6102800001	990.-
ChromeClass	6102800003	1110.-

Largeur standard 60 cm

Nero	6102900000	990.-
Blanc	6102900001	990.-
ChromeClass	6102900003	1110.-

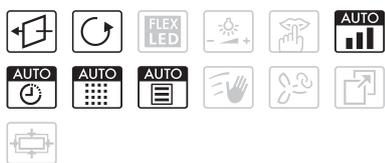
TAR **2.49**



AiroClearEncastrable V400

Cette solution à encastrer offre une commande simple et un éclairage de qualité grâce à des spots LED.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau intensif: 448 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau intensif: 62 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 125 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Niveau intensif avec retour automatique
- Touches à pression
- Intégration totale possible avec panneau frontal à construire
- Pour une solution à recyclage d'air, nous recommandons un modèle de construction similaire, DFSE ou DFN.

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 40 x 548* x 302 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240V~/205.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

Nero	6106600002	860.-
Blanc	6106600003	860.-
ChromeClass	6106600001	980.-

Largeur standard 60 cm

Nero	6106700002	860.-
Blanc	6106700003	860.-
ChromeClass	6106700001	980.-

TAR **2.49**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

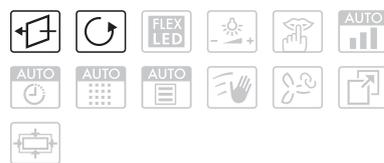
Filtres à charbon actif standard	1029582	52.-
Filtres à charbon actif Longlife	1029583	177.-



DFN

Un modèle d'entrée de gamme économe en énergie avec éclairage LED. Panneau frontal en bois en option pour une intégration parfaite dans la cuisine.

Fonctions



Equipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 647 m³/h
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 67 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Pressostat
- Intégration totale possible avec panneau frontal à construire

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 40 x 548* x 302 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/206.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

Nero	6102600000	770.-
Blanc	6102600001	770.-
ChromeClass	6102600003	820.-

Largeur standard 60 cm

Nero	6102700000	770.-
Blanc	6102700001	770.-
ChromeClass	6102700003	820.-

TAR **2.49**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif standard	1029582	52.-
Filtres à charbon actif Longlife	1029583	177.-



DFL

Modèle d'entrée de gamme des hottes encastrables, qui permet un gain de place grâce à sa hauteur réduite.

Fonctions



Équipement

- Capacité mode évacuation, niveau max.: 400 m³/h (largeur standard 55 cm: 384 m³/h)
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 70 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 120 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Touches à pression
- Intégration totale possible avec panneau frontal à construire
- La hotte d'aspiration convient au mode évacuation.

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 40 x 548* x 280 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/121.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

Nero	6103400000	670.-
Blanc	6103400001	670.-
ChromeClass	6103400003	720.-

Largeur standard 60 cm

Nero	6103500000	670.-
Blanc	6103500001	670.-
ChromeClass	6103500003	720.-

TAR **2.49**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

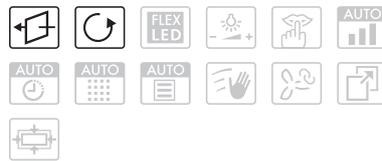
Filtres à charbon actif standard 1047012 **52.-**



AiroClearEncastrable V200

Le modèle d'entrée de gamme modulable: disponible en hotte encastrable pour armoire suspendue ou en hotte murale.

Fonctions



Équipement

- Capacité évacuation, niveau max.: 336 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveau sonore évacuation, niveau max.: 73 dB(A)
- Diamètre raccord d'évacuation d'air: 125 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage 2 LED
- Commutateurs

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 132 x 549* x 510 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/220.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

Nero	6104800001	470.-
Blanc	6104800003	470.-
ChromeClass	6104800004	530.-

Largeur standard 60 cm

Nero	6105100001	470.-
Blanc	6105100002	470.-
ChromeClass	6105100003	530.-

Largeur standard 90 cm

ChromeClass 6105400001 **630.-**

TAR **2.49**

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtres à charbon actif standard 1068362 **52.-**



DFU

La solution exclusivement à recyclage d'air, avec capacité d'absorption des odeurs optimale et évacuation vers l'avant.

Fonctions



Équipement

- Capacité recyclage, niveau max.: 383 m³/h
- Niveau sonore recyclage, niveau max.: 71 dB(A)
- Clapet de retenue intégré
- Eclairage 2 LED
- Commutateurs
- Panneau frontal non inclus (disponible séparément)
- Recyclage d'air incl. filtre à charbon actif Longlife

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 125 x 548* x 315 mm
*En fonction de la largeur standard

Raccordement 220-240 V~/316.0 W

Fusible 10 A

Numéro d'article / prix

Largeur standard 55 cm

Intégrable	672102	1430.-
Panneau frontal séparé:		
Nero	H42401	72.-
Blanc	H42402	72.-
ChromeClass	H42403	124.-

Largeur standard 60 cm

Intégrable	680102	1430.-
Panneau frontal séparé:		
Nero	H42404	72.-
Blanc	H42405	72.-
ChromeClass	H42406	124.-

TAR **2.49**



LRC – Cassette de recyclage d'air

Pour la pureté de l'air - une excellente solution à recyclage d'air en combinaison avec l'appareil de votre choix.

Equipement



Commande et affichage

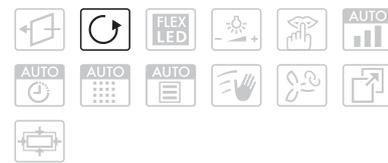
- Recyclage d'air avec filtre à charbon actif standard 900 g



LAC – Cassette de refoulement d'air

Cette cassette évacue l'air là où il ne vous dérange pas. A combiner avec l'appareil à recyclage d'air de votre choix.

Equipement



Commande et affichage

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 112 x 530 x 283 mm

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 112 x 530 x 283 mm

Numéro d'article / prix

Largeur standard: 53

Nero	H42775	490.-
Blanc	H42780	490.-
ChromeClass	H42770	510.-

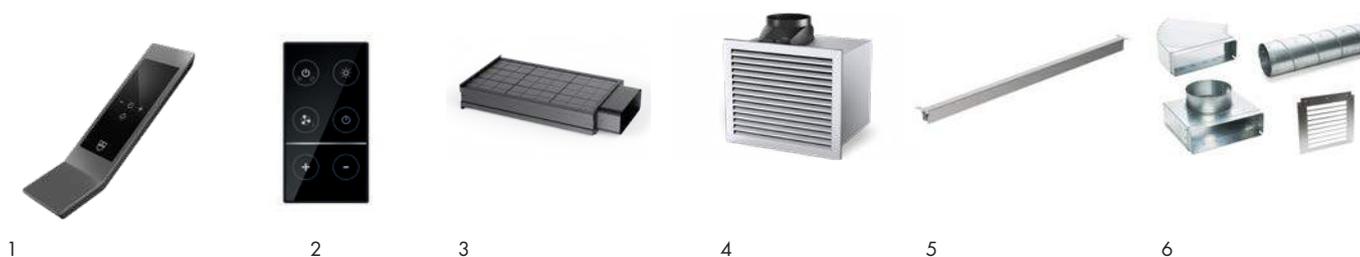
Numéro d'article / prix

Largeur standard: 53

Nero	H42811	390.-
Blanc	H42812	390.-
ChromeClass	H42810	410.-

Accessoires

Hottes d'aspiration



DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX
1 Commande à distance modèles Premira DIPQ/DWPQ/DFPQ/DFPQSL	1046973	163.-
2 Commande à distance DIAS/DIQS/DWQS/DIE/DWE/DWN/DWVHR/DEHMR Commande à distance DSDSR fournie avec l'appareil	H43404	163.-
3 Boîtier de recyclage d'air pour socle avec filtre à charbon actif, autonomie d'env. 3 ans ½ Pour convertir la hotte de plan de travail et l'aérateur de plan de cuisson en mode de recyclage d'air	1012161	296.-
4 Boîtier de recyclage d'air avec pack de filtres à charbon actif standard de 5 kg, autonomie d'env. 5 ans Pour convertir la hotte de plafond en mode de recyclage d'air	1012160	653.-
5 Kit d'entretoises pour aérateur de plan de cuisson DSMS avec plan de cuisson combiné, encastrement à fleur	H63789	104.-
6 Les accessoires d'installation adaptés sont présentés dans l'aide à la planification d'appareils de cuisine ou sur vzug.com/accessoires .		

Filtre à charbon actif Longlife Plus



Ce filtre à charbon innovant présente une grande efficacité d'absorption des odeurs et une résistance mécanique élevée. Il peut être nettoyé tous les 3 à 6 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 3 ans. L'efficacité de ce filtre est plus élevée que celle du filtre à charbon actif Longlife.

Filtre à charbon actif Longlife



Ce filtre se régénère et a une durée de vie pouvant atteindre 3 ans. Il doit être nettoyé tous les 2 à 3 mois au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux, puis séché au four à 100 °C.

Filtre à charbon actif standard

Ce filtre anti-odeurs, composé d'un mélange individuel de charbon actif, a une durée de vie allant de 6 mois à 5 ans, selon les dimensions, le poids et la quantité. Ce filtre ne se régénère pas et doit être remplacé après une durée définie.



LAVE-VAISSELLE

Des assistants de cuisine performants qui vous font briller,
vous et votre vaisselle



«Je veux montrer l'exemple, c'est pourquoi je travaille moi-même régulièrement sur la chaîne de production.»

Mara Koleva, dynamique chef d'équipe sur une ligne de production

C'est une femme dans la force de l'âge qui n'hésite pas à mettre la main à la pâte. Trouver une chef d'équipe sur la ligne de production est plutôt inhabituel, mais cela n'a aucune importance pour Mara Koleva: «Il faut parfois remonter aux sources du travail pour saisir ce qui est essentiel.» Elle souhaite être un modèle pour son équipe et lui montrer qu'elle sait de quoi elle parle. Pour elle, c'est aussi un moyen de comprendre les préoccupations et les défis auxquels sont confrontés ses collaborateurs: «Je ne peux demander que des choses que j'ai expérimentées avec mes propres mains», explique Mara Koleva. Et ses exigences sont élevées, car les lave-vaisselle qui quittent la halle de production doivent être d'une qualité irréprochable. «Pour y parvenir, il faut se fixer une ligne claire.»

La chef d'équipe de la chaîne 1 sait exactement ce qu'elle veut et fait preuve d'une incroyable énergie: «Dans un environnement de travail à dominante masculine, il faut savoir s'imposer en tant que femme et en tant que chef», confie Mara Koleva. «Cela n'a pas toujours été facile au début», concède-t-elle. Après un peu plus d'une année à ce poste, elle a désormais trouvé sa place et se félicite de la reconnaissance de ses collaborateurs.

«Mes collaborateurs savent qu'ils peuvent me faire part de leurs préoccupations – je suis toujours à l'écoute, peu importe qu'il s'agisse de questions privées ou professionnelles», indique Mara Koleva. En effet, elle sait que l'équilibre des collaborateurs est la clé du succès dans la fabrication de produits haut de gamme. Jusqu'à 350 lave-vaisselle Adora sont assemblés quotidiennement sur sa ligne, ce qui requiert l'attention totale de chacun.

Mara Koleva est fière de son équipe. Ses collaborateurs chargés de la production ont conscience de la qualité élevée des lave-vaisselle Adora: «Cela se voit dans leur façon de travailler les matériaux et dans la précision dont ils font preuve. Ils attachent personnellement de l'importance à la qualité finale du produit», souligne Mara Koleva. L'engagement personnel de chaque collaborateur est à ses yeux ce qui nous distingue en tant que fabricant suisse. Cet engagement inlassable se traduit par des lave-vaisselle robustes et durables, dotés de fonctions et de capteurs sophistiqués, qui séduisent les utilisateurs et facilitent leur quotidien.

La chef d'équipe n'hésite pas à mettre la main à la pâte.





En tant que mère de deux fils, elle sait à quel point il est important de posséder un lave-vaisselle fiable: «En tant que maman travaillant à temps plein, je sais combien il est précieux d'avoir des appareils électroménagers qui vous facilitent le quotidien et vous laissent le temps de vous détendre et de vous ressourcer.» Pour recharger ses batteries, Mara Koleva aime avant tout partir à la découverte de nouvelles villes. Chez elle, c'est la lecture qui lui permet de déconnecter: «A la maison, j'apprécie le calme qui me permet d'avoir les idées claires en vue d'une nouvelle journée de travail.»

Dans l'atelier, sur la chaîne d'assemblage ou dans son bureau, Mara Koleva est une femme d'action, désireuse de changer les choses. «Lorsque je constate sur la chaîne de production qu'une poignée n'est pas ergonomique, je mets immédiatement tout en œuvre pour optimiser l'étape de travail correspondante. Je considère que cela relève de ma mission et j'estime que c'est ce qui distingue une bonne chef d'équipe sur une chaîne de production», explique Mara Koleva.

Le parcours qui l'a menée jusqu'au poste de chef d'équipe, cette dynamique femme de 45 ans le doit à sa force de persuasion: Après une formation initiale d'assistante dentaire, c'est à grand renfort de volonté et de formations continues qu'elle a tracé sa voie dans le secteur industriel. C'est là, et tout particulièrement chez V-ZUG, qu'elle se sent à sa place: «J'apprécie la dimension sociale dans notre entreprise. Nous sommes à l'écoute de nos collaborateurs, cela m'a d'emblée beaucoup impressionnée», révèle-t-elle. Elle s'est immédiatement identifiée à la marque: «Mon caractère correspond bien à l'esprit de V-ZUG, car viser la meilleure qualité est pour moi une évidence. Cela ne me dérange pas de passer pour une perfectionniste», confie Mara Koleva en souriant.

Lavez sans scrupules

Une chose est sûre: un lave-vaisselle consomme beaucoup moins d'énergie et d'eau que la vaisselle à la main. Et nos appareils comptent parmi les meilleurs en matière de respect de l'environnement.

Qualité rime avec efficacité

Laver la vaisselle au lave-vaisselle permet non seulement de gagner du temps, mais est aussi nettement plus économique et écologique que le lavage à la main. Alors que la vaisselle à la main nécessite près de 40 litres d'eau, l'Adora SL ne consomme que 5 litres en programme automatique. Si le lave-vaisselle est raccordé à l'eau chaude, les économies d'énergie peuvent aller jusqu'à 90 % avec l'Adora SL.

Lave-vaisselle avec technologie de pompe à chaleur

Nous sommes le premier fabricant à équiper notre modèle Adora SL WP d'une pompe à chaleur haute efficacité, qui réduit de près de moitié la consommation d'électricité par rapport à des lave-vaisselle classiques. Dans le programme Eco, l'eau de rinçage est exclusivement chauffée par la pompe à chaleur. En fonction du programme sélectionné, une deuxième source de chaleur est activée pour atteindre une température constante. La chaleur émise par le lave-vaisselle est récupérée par l'accumulateur de chaleur pour obtenir un bilan thermique équilibré dans votre cuisine.

ökozentrum
forschen | entwickeln | bilden



Budget maîtrisé et tranquillité d'esprit

Nos lave-vaisselle recèlent de capteurs et de fonctions perfectionnés qui vous aident à économiser encore plus d'électricité, d'eau, de sel, de rince-éclat, et donc d'argent. Avec l'option EcoManagement, nous vous aidons à surveiller la consommation de votre appareil et à utiliser des programmes qui préservent les ressources.

Programmes économiques

Ces programmes comprennent par exemple la fonction intelligente de démarrage différé OptiStart, qui utilise le temps d'attente avant le démarrage du programme pour humidifier la vaisselle. Lorsque le processus de lavage débute, la vaisselle a déjà trempé et l'appareil peut procéder au lavage à une température plus basse. Vous n'utilisez pas beaucoup de vaisselle, mais souhaitez la laver rapidement sans gaspiller d'énergie? Le programme Chargement partiel est fait pour vous: il vous permet d'économiser jusqu'à 6 litres d'eau et 30 minutes de temps de lavage. Avec la touche Economie d'énergie, vous pouvez en outre réduire la température de 5 °C et économiser ainsi 10% d'énergie.

Fonctions et capteurs sophistiqués

Nos lave-vaisselle disposent de technologies qui économisent l'énergie sans que vous ne vous en aperceviez. Le détecteur de salissure veille par exemple à éviter toute consommation inutile d'eau fraîche. D'autres fonctions ont un effet plus visible: le dosage du rince-éclat est automatiquement adapté à la dureté de l'eau et à la charge, ce qui vous permet de faire des économies de rince-éclat. Le mécanisme d'ouverture de porte ouvre automatiquement la porte de l'appareil en fin de programme. La phase de séchage est ainsi raccourcie, ce qui économise une précieuse énergie.



ADORA SL

SteamFinish

0h15

ADORA SL

Auto
12
SteamFinish
PowerWash
Auto Rinse
Auto Dry
Auto Hold
Auto Cancel
Auto Refresh
Auto Rinse
Auto Dry
Auto Hold
Auto Cancel
Auto Refresh



Performances étincelantes

Allumer et s'émerveiller: grâce au programme SteamFinish, vos verres brillent d'un éclat incomparable et vous brillez en tant qu'hôte.

Des résultats étincelants

Il n'y a rien de plus désagréable que de constater, lorsque l'on met la table pour ses invités, que la vaisselle comporte des traces de liquide vaisselle et de rince-éclat ou encore des résidus de sel. C'est pourquoi notre modèle Adora est le premier lave-vaisselle à prendre soin des verres, des couverts et de la vaisselle à l'aide de vapeur pure. La technologie brevetée SteamFinish génère de la vapeur à la fin du processus de séchage. Celle-ci condense sur la vaisselle sous la forme d'une eau (distillée) extrêmement pure et élimine les résidus indésirables. Votre vaisselle affiche ainsi une propreté impeccable et une brillance étincelante qui ne manqueront pas d'impressionner vos invités.

Encore plus de fonctionnalités

Les programmes ingénieux de nos lave-vaisselle sont une bonne raison pour opter en faveur d'un niveau de confort plus élevé. Le programme automatique est le favori: il sait ce dont la vaisselle a besoin et économise jusqu'à 30% d'eau, d'électricité et de sel. Lorsqu'il faut aller vite, optez pour Quotidien court: votre vaisselle sera propre en seulement 47 minutes. Vous voulez laver votre vaisselle durant la nuit? Pas de problème: le programme Silence est tellement discret qu'on l'entend à peine. Enfin, le programme Fondue/Raclette exclusif est conçu pour un nettoyage parfait de vos caquelons et poêlons à raclette.

Plus rapide que tous ses prédécesseurs

Avec le programme Fête, nous mettons à votre disposition un aide ménager capable de laver la vaisselle peu sale en seulement 11 minutes, un record mondial.



Profitez de la fête

Musique, discussions animées, rires – la fête bat son plein et vous n'allez pas tarder à être à court de vaisselle. Pas de souci avec le programme Fête génial de l'Adora SL: en seulement 11 minutes, le stock de vaisselle propre est de nouveau reconstitué. Permettant d'effectuer jusqu'à cinq cycles de lavage successifs, ce programme est idéal pour laver rapidement une grande quantité de vaisselle peu sale. Il vous sera par exemple aussi utile lorsque vous recevez de nombreux invités pour un dîner composé de plusieurs plats. Vous pouvez laver rapidement la vaisselle entre chaque plat et la réutiliser immédiatement ou la ranger.

A la pointe de l'innovation

Alors que notre programme automatique nécessite entre 65 et 115 minutes, le programme Sprint ne dure que 20 minutes (18 minutes sur l'Adora SL WP). Avec un cycle de lavage de 11 minutes seulement, le programme Fête se classe en tête en termes de vitesse et établit un record mondial. Ce programme, l'une de nos innovations, est une bonne raison de choisir un lave-vaisselle Adora SL ou Adora SL WP.

Information numérique

Avec V-ZUG-Home, votre lave-vaisselle peut communiquer au moyen d'une application et être mis en réseau très facilement. L'appli pourra par exemple vous avertir quand le programme Fête sera prêt à démarrer après la phase de chauffe. Et pour que vous ne ratiez pas la fin du programme, après 11 petites minutes, vous recevrez également une notification push sur votre terminal mobile.

L'ensemble de nos modèles SL intègre désormais de série un module Wi-Fi – pour une mise en réseau encore plus rapide et un accès direct à V-ZUG-Home.

Taille, design et équipement au choix

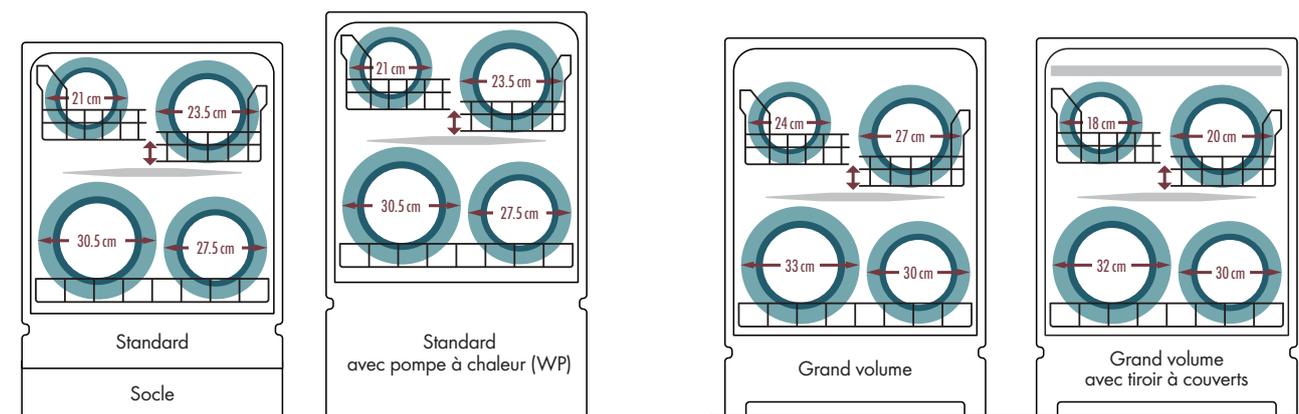
Choisissez un lave-vaisselle qui se marie à votre intérieur ou dissimulez-le élégamment derrière la façade de votre cuisine.

En harmonie avec votre cuisine

L'Adora allie fonctionnalité et esthétique haut de gamme. Nos lave-vaisselle sont disponibles dans les designs Nero, Blanc, ChromeClass ou miroir. Bien sûr, votre lave-vaisselle peut également être dissimulé derrière la façade de votre cuisine et être monté sans poignée. Si les façades de vos meubles sont fabriquées dans des matériaux de qualité lourds, nous pouvons équiper votre lave-vaisselle Adora de ressorts renforcés sur demande.



Parfaitement adapté à l'encastrement en armoire haute



Montage rapide et simple

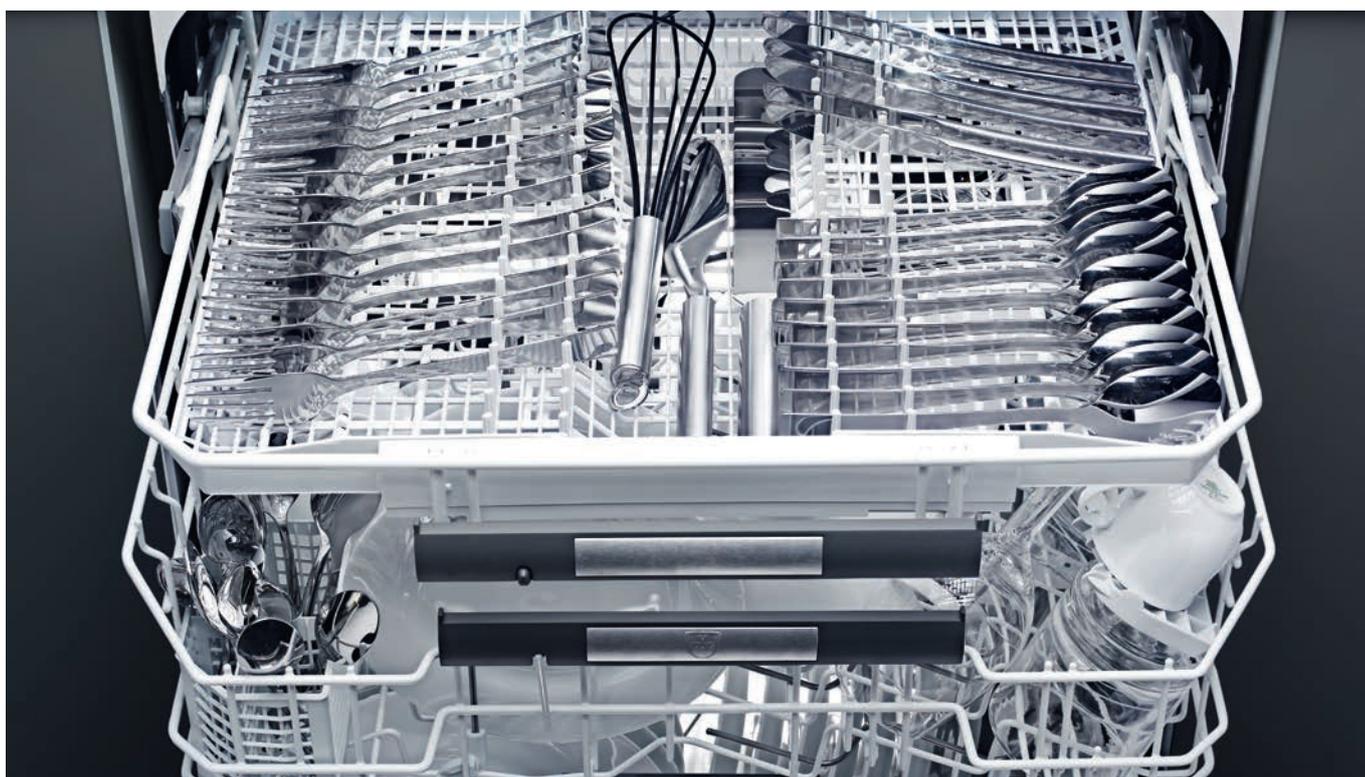
Nos lave-vaisselle sont disponibles en variante standard ou grand volume. En plus d'être adaptés à un montage normal, nos appareils conviennent également parfaitement à l'encastrement en armoire haute: une charnière de porte spéciale soulève légèrement la porte du lave-vaisselle à son ouverture.

Eclairage pratique pour une utilisation agréable

Pourquoi allumer la lumière de la cuisine la nuit, juste pour mettre un verre dans le lave-vaisselle? Ceci est désormais inutile grâce à l'agréable éclairage intérieur à LED proposé sur les modèles SL. Les modèles entièrement intégrés sont par ailleurs dotés de l'option FunctionLight, très pratique: un affichage LED placé sur le côté de la porte vous informe lorsque le programme est terminé.

Toujours plus de flexibilité dans les paniers

Grâce à l'équipement adaptable, vous pouvez ranger votre lave-vaisselle comme bon vous semble. Avec le panier inférieur à zone MultiFlex, il suffit par exemple d'abaisser les quatre rangées de pointes pour bénéficier d'une grande surface de rangement. Le tiroir ergoPlus que nous avons développé permet un remplissage des couverts ergonomique, rationnel et sans contact. Ils sont ainsi propres sur toutes les faces et toute trace de rayure est évitée. Pour encore plus de flexibilité, votre appareil peut être équipé individuellement d'autres accessoires.



Le tiroir ergoPlus permet un remplissage des couverts rationnel et sans contact.

Comparatif de produits

Lave-vaisselle 60

	Adora 60 SL WP	Adora 60 SL	Adora 60 S	
Page de la brochure	188/190	188/190	189/191	
FINITIONS				
Version grand volume		■	■	
Entièrement intégré	■	■	■	
Miroir	■	■	■	
ChromeClass			■	
Nero/Blanc			■	
EQUIPEMENT				
Efficacité énergétique	A+++/-30%	A+++/-10%	A+++/-10%	
Pompe à chaleur	■			
Tiroir à couverts ergoPlus		■		
Eclairage intérieur à LED	■	■		
Mécanisme d'ouverture de porte	■	■	■	
EXCLUSIVITÉS V-ZUG				
Programme Sprint/Fête (min.)	18/11	20/11		
Fonction spéciale raccord eau chaude	■	■	■	
SteamFinish	■	■		
Quotidien court	■	■		
Panier supérieur réglable en hauteur (plusieurs positions)	■	■	■	
V-ZUG-Home	Wi-Fi	Wi-Fi		
APPLICATIONS				
Nombre de couverts standard	13	13/14	13	
Montage en armoire haute aisé	■	■	■	
Nombre de programmes	12	12	8	
Option «tout-en-un»	■	■	■	
Programme Hygiène	■	■	■	
Sécurité enfants	■	■	■	
EcoManagement	■	■		
COMMANDE ET AFFICHAGE				
Démarrage différé	■	■	■	
Affichage de texte en clair	■	■		
Afficheur numérique			■	
APPAREILS DE HAUTEUR 60				
Standard (mm)	867-907	780-896	780-896	
Grand volume (mm)		845-961	845-961	

* En option Equipements et accessoires à partir de la page 194

	Adora 60 N	Adorina 45 S	Adorina 45	Adorina 60
	189/191	193	193	193
	■			
	■	■	■	■
	■			
	■			
	■			
	A++	A++	A+	A++
		■		
		■		
	■			
	■			
	13	10	9	12
	■			
	5	6	6	6
	■			
	■	■	■	■
	780-896	815-875	815-875	815-875
	845-961			

Le premier avec
technologie de pompe
à chaleur



Adora 60 SL WP di

Le modèle haut de gamme de V-ZUG: le premier lave-vaisselle avec technologie de pompe à chaleur est champion du monde de l'efficacité énergétique.

Programmes



Equipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- Eclairage LED
- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rinçe-éclat
- Réglage de la dureté de l'eau

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 867 x 596 x 572 mm
Raccordement 400 V 2N~/4000.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 6 litres/0.55 kWh/46 dB(A)

Numéro d'article / prix

Design intégré (miroir)

Poignée design Nero 411330002 **5510.-**
 Poignée design Chrome 4113300012 **5660.-**
 Poignée-barre Chrome 4113300032 **5730.-**
 TAR **29.92**



Adora 60 SL di tiroir à couverts

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

Programmes



Equipement

- Tiroir à couverts ergoPlus
- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- Eclairage LED
- Couverts standard 14
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rinçe-éclat
- Réglage de la dureté de l'eau

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 845 x 596 x 572 mm
Raccordement 400 V 2N~/3200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 5 litres/0.76 kWh/42 dB(A)

Numéro d'article / prix

Grand volume,

Design intégré (miroir)
 Poignée design Nero 4113800202 **4720.-**
 Poignée design Chrome 4113800212 **4870.-**
 Poignée-barre Chrome 4113800232 **4940.-**
 TAR **11.97**



Adora 60 SL di

Un lave-vaisselle de qualité doté de la nouveauté mondiale SteamFinish.

Programmes



Equipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- Eclairage LED
- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rinçe-éclat
- Réglage de la dureté de l'eau

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780 x 596 x 572 mm
Raccordement 400 V 2N~/3200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 5 litres/0.75 kWh/42 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard,

Design intégré (miroir)
 Poignée design Nero 4113500002 **4340.-**
 Poignée design Chrome 4113500012 **4490.-**
 Poignée-barre Chrome 4113500032 **4560.-**
Grand volume, Design intégré (miroir)
 Poignée design Nero 4113700202 **4540.-**
 Poignée design Chrome 4113700212 **4690.-**
 Poignée-barre Chrome 4113700232 **4760.-**
 TAR **11.97**

Options (tous les raccordements en 3 mètres, ressorts renforcés) voir liste des prix Cuisine et entretien des textiles 2019



Adora 60 S di

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



Adora 60 N di

Cet appareil possède une capacité de 13 couverts standard.

Programmes



Équipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rinçe-éclat

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780 x 596 x 572 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A

Energie



A partir de 8 litres/0.75 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard,

Design intégré (miroir)

Poignée design Nero 4106200002 **3390.-**
 Poignée design Chrome 4106200012 **3540.-**
 Poignée-barre Chrome 4106200032 **3610.-**

Grand volume, Design intégré (miroir)

Poignée design Nero 4108100202 **3590.-**
 Poignée design Chrome 4108100212 **3740.-**
 Poignée-barre Chrome 4108100232 **3810.-**

TAR

11.97

Programmes



Équipement

- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780 x 596 x 572 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A

Energie



A partir de 8 litres/0.93 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard,

Design intégré (miroir)

Poignée design Nero 4106300002 **2970.-**
 Poignée design Chrome 4106300012 **3120.-**
 Poignée-barre Chrome 4106300032 **3190.-**

Grand volume, Design intégré (miroir)

Poignée design Nero 4107800202 **3170.-**
 Poignée design Chrome 4107800212 **3320.-**
 Poignée-barre Chrome 4107800232 **3390.-**

TAR

11.97

Le premier avec
technologie de pompe
à chaleur



Adora 60 SL WP Vi

Le modèle haut de gamme entièrement intégré: le premier lave-vaisselle avec technologie de pompe à chaleur est champion du monde de l'efficacité énergétique.

Programmes



Équipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- FonctionLight
- Éclairage LED
- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rince-éclat
- Réglage de la dureté de l'eau

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 867 x 596 x 550 mm
Raccordement 400 V 2N~/4000.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 6 litres/0.55 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Entièrement intégré	4113400055	5260.-
TAR		29.92



Adora 60 SL Vi tiroir à couverts

Le modèle haut de gamme entièrement intégré doté de la nouveauté mondiale SteamFinish et du tiroir à couverts ergoPlus.

Programmes



Équipement

- Tiroir à couverts ergoPlus
- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- FonctionLight
- Éclairage LED
- Couverts standard 14
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rince-éclat
- Réglage de la dureté de l'eau

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 845 x 596 x 550 mm
Raccordement 400 V 2N~/3200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 5 litres/0.76 kWh/40 dB(A)

Numéro d'article / prix

Grand volume		
Entièrement intégré	4114000255	4470.-
TAR		11.97



Adora 60 SL Vi

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

Programmes



Équipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- FonctionLight
- Éclairage LED
- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rince-éclat
- Réglage de la dureté de l'eau

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780 x 596 x 550 mm
Raccordement 400 V 2N~/3200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 5 litres/0.75 kWh/40 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard		
Entièrement intégré	4113600055	4090.-
Grand volume		
Entièrement intégré	4113900255	4290.-
TAR		11.97

Options (tous les raccordements en 3 mètres, ressorts renforcés) voir liste des prix Cuisine et entretien des textiles 2019



Adora 60 S Vi

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

Programmes



Équipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- FonctionLight
- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rince-éclat

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780 x 596 x 550 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 8 litres/0.75 kWh/43 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard		
Entièrement intégré	4107900055	3140.-
Grand volume		
Entièrement intégré	4108000255	3340.-
TAR		11.97



Adora 60 N Vi

Cet appareil entièrement intégré possède une capacité de 13 couverts standard.

Programmes



Équipement

- FonctionLight
- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780 x 596 x 550 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 8 litres/0.93 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard		
Entièrement intégré	4107500055	2720.-
Grand volume		
Entièrement intégré	4107700255	2920.-
TAR		11.97



Adora 60 Si

Le mécanisme d'ouverture de porte automatique garantit un séchage optimal.

Adora 60 Ni

Cet appareil possède une capacité de 13 couverts standard.

Programmes



Programmes



Equipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rince-éclat

Equipement

- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780 x 596 x 572 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 8 litres/0.75 kWh/44 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 780 x 596 x 572 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 8 litres/0.93 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard		
Nero	4105000060	3140.-
Blanc	4105000061	3140.-
ChromeClass	4105000063	3400.-
Grand volume		
Nero	4106600260	3340.-
Blanc	4106600261	3340.-
ChromeClass	4106600263	3600.-
TAR		11.97

Numéro d'article / prix

Standard		
Nero	4105200060	2720.-
Blanc	4105200061	2720.-
ChromeClass	4105200063	2980.-
Grand volume		
Nero	4107600260	2920.-
Blanc	4107600261	2920.-
ChromeClass	4107600263	3180.-
TAR		11.97

Options (tous les raccordements en 3 mètres, ressorts renforcés) voir liste des prix Cuisine et entretien des textiles 2019



Adorina 45 SVi

Un modèle particulièrement étroit avec tiroir à couverts qui facilite la vie quotidienne par son grand nombre de programmes automatiques.

Programmes



Equipement

- Tiroir à couverts ergoPlus
- Mécanisme d'ouverture de porte*
- Couverts standard 10
- Programme Rapide
- Programmes supplémentaires
 - Intensif
 - Vario Speed
 - Demi-remplissage
- Kit d'installation SMS en accessoire sans supplément de prix

*avec le programme Eco uniquement

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 815 x 448 x 550 mm
Raccordement 230 V 2N~/2400.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 9.5 litres/0.75 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard
 Entièrement intégré 4105300055 **2690.-**
 TAR **11.97**



Adorina 45 Vi

Spécialement conçu pour les petits logements: un lave-vaisselle particulièrement étroit.

Programmes



Equipement

- Couverts standard 9
- Programme Douceur
- Programme Rapide
- Kit d'installation SMS en accessoire sans supplément de prix

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 815 x 448 x 550 mm
Raccordement 230 V 2N~/2400.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 9.5 litres/0.78 kWh/46 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard
 Entièrement intégré 4105400055 **2410.-**
 TAR **11.97**



Adorina 60 Vi

Ce modèle d'entrée de gamme de qualité possède une capacité de 12 couverts standard.

Programmes



Equipement

- Couverts standard 12
- Programme Rapide
- Kit d'installation SMS en accessoire sans supplément de prix

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 815 x 598 x 550 mm
Raccordement 230 V 2N~/2400.0 W
Fusible 10 A
Energie

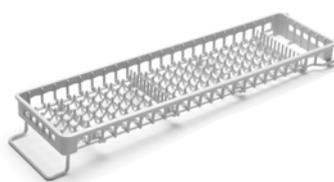


A partir de 9.5 litres/0.92 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard
 Entièrement intégré 4108700055 **2200.-**
 TAR **11.97**

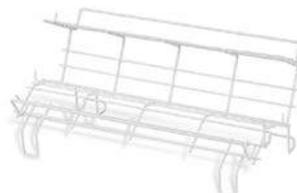
Accessoires Lave-vaisselle 60



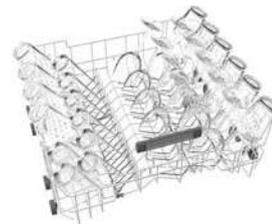
1



2



3



4



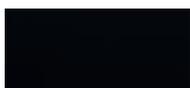
5

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Adora 60 SLWPdi	Adora 60 SLWPVi	Adora 60 SLdi	Adora 60 SLVi	Adora 60 SLGdi	Adora 60 SLGVi	Adora 60 SLGdiB	Adora 60 SLGViB	Adora 60 Sdi	Adora 60 SGi
1 Support à couverts Vario	W83586	62.-	▲	▲	▲	▲	▲	▲			■	■
2 Support pour verres pour le panier inférieur	1015132	204.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
3 Support pour tasses supplémentaire pour le panier inférieur	W83934	84.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4 Panier inférieur pour verres	1013007	204.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5 Jeu de figes Easy (4 pièces)	W83899	6.-	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
6 Panneau décor Nero	W81459	179.-										
7 Panneau décor Blanc	W81458	179.-										
8 Panneau décor Chrome	W83523	281.-										
9 Panneau décor Miroir	W83526	259.-			■						■	
10 Panneau décor Nero pour grand volume	W83567	208.-										■
11 Panneau décor Blanc pour grand volume	W83572	208.-										■
12 Panneau décor Chrome pour grand volume	W83524	363.-										■
13 Panneau décor Miroir pour grand volume	W83527	311.-				■		■				

▲ compris dans la livraison

■ compatible avec l'appareil

Panneaux décor



6/10 - Nero



7/11 - Blanc



8/12 - Chrome



9/13 - Miroir

	Adora 60 SGdi	Adora 60 Si	Adora 60 SVi	Adora 60 SGVi	Adora 60 Ndi	Adora 60 Ni	Adora 60 NVi	Adora 60 NGi	Adora 60 NGVi	Adora 60 NGdi
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■						
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
		■				■				
		■				■				
		■				■				
					■					
	■							■		
	■							■		
	■							■		
	■									■

Comparatif de produits

Lave-vaisselle 55

	Adora SL	Adora S	Adora N	
Page de la brochure	198/200	199/201	199/201	
FINITIONS				
Version grand volume	■	■	■	
Entièrement intégré	■	■	■	
Miroir	■	■	■	
ChromeClass		■	■	
Nero/Blanc		■	■	
EQUIPEMENT				
Efficacité énergétique	A+++/-10%	A+++/-10%	A++	
Pompe à chaleur				
Tiroir à couverts ergoPlus	■			
Eclairage intérieur à LED	■			
Mécanisme d'ouverture de porte	■	■		
EXCLUSIVITÉS V-ZUG				
Programme Sprint/Fête (min.)	20/11			
Fonction spéciale raccord eau chaude	■	■	■	
SteamFinish	■			
Quotidien court	■			
Panier supérieur réglable en hauteur (plusieurs positions)	■	■	■	
V-ZUG-Home	Wi-Fi			
APPLICATIONS				
Nombre de couverts standard	12/13	12	12	
Montage en armoire haute aisé	■	■	■	
Nombre de programmes	12	8	5	
Option «tout-en-un»	■	■	■	
Programme Hygiène	■	■		
Sécurité enfants	■	■		
EcoManagement	■			
COMMANDE ET AFFICHAGE				
Démarrage différé	■	■	■	
Affichage de texte en clair	■			
Affichage 7 segments		■		
APPAREILS DE HAUTEUR 55				
Standard (mm)	756	756	756	
Grand volume (mm)	845-961	845-961	845-961	

* En option Equipements et accessoires à partir de la page 204

Adorina 45 S		Adorina 45
203		203
	■	■
A++		A+
	■	
	■	
10		9
6		6
	■	■
815-875		815-875



Adora 55 SL di tiroir à couverts

Le modèle haut de gamme avec SteamFinish et tiroir à couverts ergoPlus.

Programmes



Equipement

- Tiroir à couverts ergoPlus
- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- Eclairage LED
- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rince-éclat
- Réglage de la dureté de l'eau

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 845 x 546 x 572 mm
Raccordement 400 V 2N~/3200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 5 litres/0.75 kWh/42 dB(A)

Numéro d'article / prix

Grand volume, Design intégré (miroir)
 Poignée design Nero 4113000202 **4720.-**
 Poignée design Chrome 4113000212 **4870.-**
 Poignée-barre Chrome 4113000232 **4940.-**
 TAR **11.97**



Adora 55 SL di

Un lave-vaisselle de qualité avec SteamFinish.

Programmes



Equipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- Eclairage LED
- Couverts standard 12
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rince-éclat
- Réglage de la dureté de l'eau

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 756 x 546 x 572 mm
Raccordement 400 V 2N~/3200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 5 litres/0.74 kWh/42 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard, Design intégré (miroir)
 Poignée design Nero 4112700102 **4340.-**
 Poignée design Chrome 4112700112 **4490.-**
 Poignée-barre Chrome 4112700132 **4560.-**
Grand volume, Design intégré (miroir)
 Poignée design Nero 4112900202 **4540.-**
 Poignée design Chrome 4112900212 **4690.-**
 Poignée-barre Chrome 4112900232 **4760.-**
 TAR **11.97**

Options (tous les raccordements en 3 mètres, ressorts renforcés) voir liste des prix Cuisine et entretien des textiles 2019



Adora 55 S di

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

Programmes



Equipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- Couverts standard 12
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rince-éclat

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 756 x 546 x 572 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 8 litres/0.74 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard,		
Design intégré (miroir)		
Poignée design Nero 4106500102		3390.-
Poignée design Chrome 4106500112		3540.-
Poignée-barre Chrome 4106500132		3610.-
Grand volume,		
Design intégré (miroir)		
Poignée design Nero 4107400202		3590.-
Poignée design Chrome 4107400212		3740.-
Poignée-barre Chrome 4107400232		3810.-
TAR		11.97



Adora 55 N di

Cet appareil possède une capacité de 12 couverts standard.

Programmes



Equipement

- Couverts standard 12
- Détecteur de salissure

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 756 x 546 x 572 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 8 litres/0.92 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard,		
Design intégré (miroir)		
Poignée design Nero 4106400102		2970.-
Poignée design Chrome 4106400112		3120.-
Poignée-barre Chrome 4106400132		3190.-
Grand volume,		
Design intégré (miroir)		
Poignée design Nero 4107000202		3170.-
Poignée design Chrome 4107000212		3320.-
Poignée-barre Chrome 4107000232		3390.-
TAR		11.97



Adora 55 SL Vi tiroir à couverts

Le modèle haut de gamme entièrement intégré doté de la nouveauté mondiale SteamFinish et du tiroir à couverts ergoPlus.

Programmes



Equipement

- Tiroir à couverts ergoPlus
- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- FonctionLight
- Eclairage LED
- Couverts standard 13
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rinçe-éclat
- Réglage de la dureté de l'eau

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 845 x 546 x 550 mm
Raccordement 400 V 2N~/3200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 5 litres/0.75 kWh/40 dB(A)

Numéro d'article / prix

Grand volume
 Entièrement intégré 4113200255 **4470.-**
 TAR **11.97**



Adora 55 SL Vi

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

Programmes



Equipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- FonctionLight
- Eclairage LED
- Couverts standard 12
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rinçe-éclat
- Réglage de la dureté de l'eau

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 756 x 546 x 550 mm
Raccordement 400 V 2N~/3200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 5 litres/0.74 kWh/40 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard
 Entièrement intégré 4112800055 **4090.-**
Grand volume
 Entièrement intégré 4113100255 **4290.-**
 TAR **11.97**



Adora 55 S Vi

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

Programmes



Équipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- FonctionLight
- Couverts standard 12
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rince-éclat

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 756 x 546 x 550 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 8 litres/0.74 kWh/43 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard		
Entièrement intégré	4107100155	3140.-
Grand volume		
Entièrement intégré	4107300255	3340.-
TAR		11.97



Adora 55 N Vi

Cet appareil entièrement intégré possède une capacité de 12 couverts standard.

Programmes



Équipement

- FonctionLight
- Couverts standard 12
- Détecteur de salissure

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 756 x 546 x 550 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 8 litres/0.92 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard		
Entièrement intégré	4106700155	2720.-
Grand volume		
Entièrement intégré	4106900255	2920.-
TAR		11.97



Adora 55 Si

Le mécanisme d'ouverture de porte automatique garantit un séchage optimal.

Programmes



Equipement

- Mécanisme d'ouverture de porte
- Sécurité enfants
- Couverts standard 12
- Détecteur de salissure
- Dosage automatique du rince-éclat

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 756 x 546 x 572 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 8 litres/0.74 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard		
Nero	4104900160	3140.-
Blanc	4104900161	3140.-
ChromeClass	4104900163	3400.-
Grand volume		
Nero	4107200260	3340.-
Blanc	4107200261	3340.-
ChromeClass	4107200263	3600.-
TAR		11.97



Adora 55 Ni

Cet appareil possède une capacité de 12 couverts standard.

Programmes



Equipement

- Couverts standard 12
- Détecteur de salissure

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 756 x 546 x 572 mm
Raccordement 230 V 2N~/2200.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 8 litres/0.92 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard		
Nero	4105100160	2720.-
Blanc	4105100161	2720.-
ChromeClass	4105100163	2980.-
Grand volume		
Nero	4106800260	2920.-
Blanc	4106800261	2920.-
ChromeClass	4106800263	3180.-
TAR		11.97

Options (tous les raccords en 3 mètres, ressorts renforcés) voir liste des prix Cuisine et entretien des textiles 2019



Adorina 45 SVi

Un modèle particulièrement étroit avec tiroir à couverts qui facilite la vie quotidienne par son grand nombre de programmes automatiques.

Programmes



Equipement

- Tiroir à couverts ergoPlus
- Mécanisme d'ouverture de porte*
- Couverts standard 10
- Programme Rapide
- Programmes supplémentaires
 - Intensif
 - Vario Speed
 - Demi-remplissage
- Kit d'installation SMS en accessoire sans supplément de prix

*avec le programme Eco uniquement

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 815 x 448 x 550 mm
Raccordement 230 V 2N~/2400.0 W
Fusible 10 A
Energie



A partir de 9.5 litres/0.75 kWh/44 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard
 Entièrement intégré 4105300055 **2690.-**
 TAR **11.97**



Adorina 45 Vi

Spécialement conçu pour les petits logements: un lave-vaisselle particulièrement étroit.

Programmes



Equipement

- Couverts standard 9
- Programme Douceur
- Programme Rapide
- Kit d'installation SMS en accessoire sans supplément de prix

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 815 x 448 x 550 mm
Raccordement 230 V 2N~/2400.0 W
Fusible 10 A
Energie

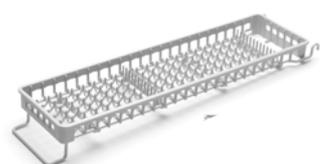


A partir de 9.5 litres/0.78 kWh/46 dB(A)

Numéro d'article / prix

Standard
 Entièrement intégré 4105400055 **2410.-**
 TAR **11.97**

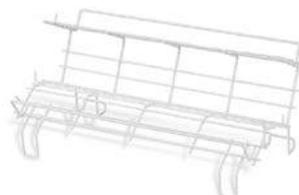
Accessoires Lave-vaisselle 55



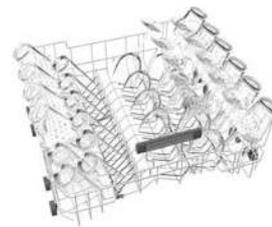
1



2



3



4



5

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	Adora 55 SLdi	Adora 55 SLVi	Adora 55 SLGdi	Adora 55 SLGVi	Adora 55 SLGdiB	Adora 55 SLGViB	Adora 55 Sdi	Adora 55 SGi	Adora 55 SGdi
1 Support à couverts Vario	W83586	62.-	▲	▲	▲	▲			■	■	■
2 Support pour verres pour le panier inférieur	1015132	204.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■
3 Support pour tasses supplémentaire pour le panier inférieur	W83933	84.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4 Panier inférieur pour verres	1013006	204.-	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5 Jeu de tiges Easy (4 pièces)	W83899	6.-	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
6 Panneau décor Nero	W83575	179.-									
7 Panneau décor Blanc	W83576	179.-									
8 Panneau décor Chrome	W83522	281.-									
9 Panneau décor Miroir	W83525	259.-	■						■		

▲ compris dans la livraison

■ compatible avec l'appareil

Panneaux décor



6 - Nero



7 - Blanc



8 - Chrome



9 - Miroir

	Adora 55 Si	Adora 55 SVi	Adora 55 SGVi	Adora 55 Ndi	Adora 55 Ni	Adora 55 NVi	Adora 55 NGi	Adora 55 NGVi	Adora 55 NGdi
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■						
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
	■				■				
	■				■				
	■				■				
				■					

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS



Fraîchement sortis de la production suisse:
faible consommation et performances exceptionnelles



L'influence de Zoug à Arbon se ressent instantanément lorsqu'on traverse les halles de V-ZUG Technologie de Réfrigération SA. Géographiquement parlant, les 143 collaborateurs qui travaillent au bord du Lac de Constance sont certes éloignés de Zoug, mais le sang de V-ZUG coule dans leurs veines. «J'ai de tout temps travaillé pour des entreprises suisses de tradition», déclare Andreas Albrecht, responsable de la production, «cela a toujours été important pour moi.» C'est ce qui explique selon lui que sa personnalité soit autant en phase avec les valeurs de V-ZUG. Adrian Bachmann est lui aussi fier de travailler pour une marque qui suscite la confiance: «La qualité supérieure suisse est selon

moi ce qui distingue un bon réfrigérateur – et c'est cela qui fait notre force en tant qu'entreprise suisse.»

Les deux hommes se distinguent par leur sens de la famille. Adrian Bachmann aime démarrer sa journée à 6h00 par un peu de sport: «Cela contribue à mon équilibre et représente pour moi une excellente façon de commencer la journée», explique le responsable du développement. Pouvoir passer du temps avec sa famille lorsqu'il rentre le soir est pour Adrian Bachmann une belle façon de conclure une journée de travail

exigeante. Le planning de ses journées dépend de la phase de projet en cours. En tant que responsable de 25 collaborateurs, il passe une grande partie de son temps en réunion pour développer des solutions techniques optimales avec ses équipes.

Andreas Albrecht se réjouit lui aussi de retrouver sa famille après le travail. Avec quatre enfants, la maison est parfois très animée, mais il sait apprécier l'action autant que les moments de calme. Andreas Albrecht a une attitude communicative: la sérénité et la détermination qui le caractérisent se ressentent

bénéfiquement dans toute la halle de production, où il appelle chacun de ses 100 collaborateurs par son nom. Il discute quotidiennement des chiffres de production de la veille avec les membres de son équipe, s'informe des besoins et des défis, et recherche des solutions en concertation avec son équipe. Malgré de nombreuses réunions de projet, il trouve le temps de faire quotidiennement un point avec Max Herger, le directeur de V-ZUG Technologie de Réfrigération SA. «L'échange quotidien avec mes collaborateurs me permet de créer un environnement de confiance, dans lequel chacun peut donner le meilleur de soi-même», analyse Andreas Albrecht.

Un logement dans lequel on se sent bien et des appareils électroménagers qui facilitent le quotidien sont les parfaits ingrédients du bien-être – nos deux professionnels en sont totalement convaincus. Même si dans les deux familles ce sont plutôt les femmes qui s'activent en cuisine, les hommes aiment eux aussi se mettre aux fourneaux: «Pour la pizza maison, je m'occupe de tout de A à Z», déclare Adrian Bachmann en souriant.

Adrian Bachmann aime passer du temps à la maison. Lors de la construction de cette dernière, il y a dix ans, il s'est fait plaisir en installant un Winecooler dans la cuisine. «L'été dernier, nous avons passé les vacances à la maison. Pouvoir déguster un verre de blanc ou de rouge fraîchement sorti du Winecooler représente un réel avantage en termes de qualité de vie», explique-t-il.

Leur vie privée est une source d'inspiration professionnelle: «Les critères de bien-être de notre vie de famille nous servent aussi à fixer les exigences auxquelles doivent satisfaire nos appareils», précise Andreas Albrecht. «Si tout fonctionne sans problème, on peut se détendre et profiter de sa famille. Si les verres ne sont pas propres à la sortie du lave-vaisselle ou si le réfrigérateur est défaillant, cela génère automatiquement du stress et nuit au bien-être», constate Adrian Bachmann. Le gaspillage alimentaire et les économies d'énergie sont deux autres révélateurs de

«Un appareil électroménager qui vous facilite le quotidien, ça c'est vraiment génial.»

Andreas Albrecht et Adrian Bachmann
Responsable de la production et responsable du développement chez V-ZUG Technologie de Réfrigération SA



Andreas Albrecht dans la halle de production.

l'influence considérable que peut avoir un réfrigérateur sur notre société selon Adrian Bachmann: «Un stockage optimal des denrées alimentaires allonge leur durée de conservation et réduit d'autant les déchets alimentaires. De même, les économies d'énergie et le respect de l'environnement jouent un rôle de plus en plus important dans notre société». C'est pourquoi les deux hommes, respectivement responsables de la production et du développement, s'engagent avec passion en faveur de réfrigérateurs fiables et durables, capables d'offrir à nos clients une meilleure qualité de vie.

2019 est pour les deux hommes une année particulière, au cours de laquelle leurs inlassables efforts seront récompensés: le CombiCooler V4000 sera en effet le premier réfrigérateur d'une gamme entièrement conçue à Arbon. «Avec ce réfrigérateur, nous offrons à nos clients encore plus de souplesse et de confort au quotidien», explique fièrement Andreas Albrecht. La possibilité d'utiliser le compartiment de congélation comme un espace de réfrigération normal offre une réelle valeur ajoutée et accroît toujours plus la personnalisation des usages: «Selon ses besoins, l'utilisateur peut se servir du CombiCooler soit comme réfrigérateur-congélateur combiné, soit comme maxi-réfrigérateur», précise Adrian Bachmann.

L'esprit qui a présidé à la conception de cette nouvelle pièce maîtresse transparaît clairement lorsque les deux hommes en parlent. Mais Andreas Albrecht et Adrian Bachmann ne comptent pas en rester là: «Nous voulons offrir à nos clients encore plus de simplicité, de possibilités de personnalisation et de fonctions innovantes générant une réelle valeur ajoutée». Le numérique représente selon eux un potentiel de taille: «Imaginez combien ce serait pratique si votre réfrigérateur vous proposait une recette en fonction des aliments qu'il contient», envisage Andreas Albrecht. «Un quotidien toujours plus simple grâce à V-ZUG, voilà qui serait génial», abonde Adrian Bachmann. En professionnels ambitieux, les deux hommes trouveront certainement le moyen d'atteindre cet objectif.

Adrian Bachmann souhaite toujours plus de personnalisation et de fonctionnalités innovantes.



Fraîcheur made in Switzerland

Si la meilleure qualité suisse est importante à vos yeux, vous faites le bon choix en optant pour l'un de nos réfrigérateurs.

Nous sommes le seul fabricant à développer et à fabriquer nos réfrigérateurs dans notre propre usine en Suisse. Il nous est ainsi possible de suivre étroitement l'ensemble du processus de fabrication et de proposer un produit de qualité d'une grande longévité qui répondra à vos attentes. De plus, cela nous permet de donner naissance à des innovations qui rendent nos réfrigérateurs encore plus efficaces et plus pratiques.



La zone FreshControl permet de conserver les aliments jusqu'à trois fois plus longtemps.



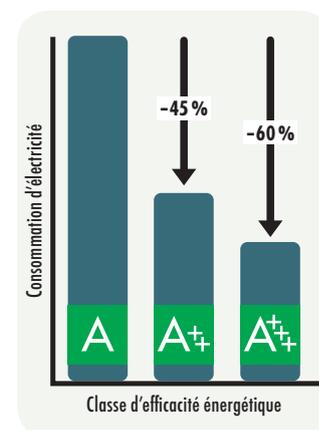
Eclairage parfait à l'aide de bandes LED.

Technique ultra-moderne et design haut de gamme

Pour nous, le design n'est pas seulement synonyme d'esthétique haut de gamme: il englobe également le confort d'utilisation, des fonctions pratiques et un équipement flexible. Nos derniers appareils adoptent un panneau de commande noir qui leur donne une apparence moderne, tandis qu'à l'intérieur, ils se distinguent par des bords d'étagères chromés, des coulisseaux pratiques et des bacs en plastique haut de gamme de couleur verre fumé. Des bandes LED assurent un éclairage optimal et les bacs de porte offrent un maximum de souplesse. De plus, les nouvelles étagères ClickShelf sont facilement réglables en hauteur.

Efficacité énergétique et économies

Vous accordez de l'importance à un bilan écologique irréprochable et à la réduction des coûts énergétiques dans le foyer? Nous aussi. Le fonctionnement d'un réfrigérateur ou d'un congélateur représente toujours une grande partie de la pollution environnementale. C'est la raison pour laquelle nous nous attachons tout particulièrement à fabriquer des modèles à faible consommation, afin de contribuer à la préservation de l'environnement. Les derniers réfrigérateurs de la classe d'efficacité énergétique A+++ consomment jusqu'à 60 % d'énergie de moins que les modèles de classe A. De plus, à raison d'une durée d'utilisation de 15 ans, les frais d'exploitation peuvent être fortement réduits.



Réfrigération de nouvelle génération

Swiss made et doté de la technologie innovante PureCool, le nouveau CombiCooler V4000 offre un maximum d'espace et de savoureux instants de fraîcheur.

Le circuit de refroidissement innovant du CombiCooler V4000 garantit des températures aussi uniformes que possible dans le compartiment de réfrigération. Cette technologie offre encore bien d'autres avantages et ouvre la voie à diverses nouvelles possibilités dans le domaine des technologies de réfrigération.

Absence de givre

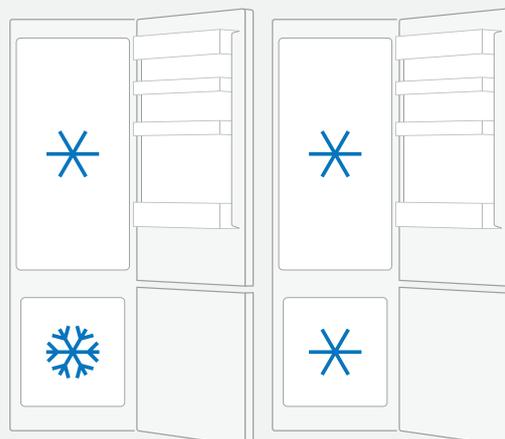
Grâce au système NoFrost, le laborieux dégivrage du congélateur n'est désormais plus nécessaire. ClimateControl évite la formation de cristaux de glace sur la paroi de fond du compartiment de réfrigération. La limitation des différences de température et la recirculation de l'humidité optimisent par ailleurs la fraîcheur des aliments.

Grâce à son circuit de refroidissement unique, la technologie PureCool permet des innovations de pointe dans le domaine de la réfrigération.

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



Circuit de refroidissement innovant



Mode de réfrigération normal

Mode MonoFridge



MonoFridge – Quand un plus un font un

Vous organisez une fête et avez beaucoup de boissons à mettre au frais? Ou bien vous n'utilisez le compartiment de congélation qu'en été pour faire des glaçons et stocker la crème glacée? Vous habitez dans un logement en location équipé d'un CombiCooler, mais vous n'avez pas besoin d'un compartiment de congélation? Dans ce cas, profitez de la fonction MonoFridge qui, comme par magie, transformera en quelques heures le compartiment congélation en un compartiment réfrigération normal qui vous permettra de stocker encore plus de produits frais.

Toujours plus de confort

Cet appareil génial s'avère en outre extrêmement convivial: le système innovant ClickShelf permet un maniement encore plus simple des étagères, qui se positionnent et se règlent en hauteur d'un simple geste. En contrepartie d'une consommation de courant légèrement supérieure, le mode SilentPlus permet de réduire au minimum les bruits gênants.



Étagères ClickShelf

Fonctions de communication

Votre CombiCooler est équipé de série d'un module Wi-Fi: Connectez facilement vos appareils en réseau grâce au Wi-Fi et bénéficiez des nombreux avantages de V-ZUG-Home. Lors de la mise en service, votre réfrigérateur vous guide de façon interactive afin de vous faciliter les premiers réglages. L'appli vous assiste au quotidien, vous prodigue des conseils et vous permet d'activer et de désactiver simplement le SilentMode ou la réfrigération rapide. Détail pratique: l'appli vous alerte si la porte du réfrigérateur est mal fermée.



Confort et design

L'élégante solution «side-by-side» a tout pour plaire: technologie de pointe, niveau de confort encore plus élevé et design attrayant caractérisent l'ensemble de la ligne.

Vous misez sur l'espace et le confort en matière de réfrigération? Si tel est le cas, la solution «side-by-side» a été conçue pour vous. En combinant un réfrigérateur et un congélateur avec une porte chacun, cette solution élégante vous facilite grandement le quotidien. Le réfrigérateur Jumbo 60i et le congélateur Iglu 60i se prêtent parfaitement à cette combinaison.

Réfrigérateur haut de gamme

Avec sa capacité utile de 301 litres, notre Jumbo 60i offre non seulement beaucoup de place, mais dispose également d'un équipement moderne. Son intérieur brille par son design élégant, combinant verre fumé et décorations en acier chromé. Point fort absolu: sa zone FreshControl dispose de trois tiroirs spacieux qui assurent une conservation idéale à des températures légèrement supérieures à 0 °C et une hygrométrie optimale – des conditions parfaites pour stocker viande, poisson, fruits et légumes. Tous les tiroirs peuvent être entièrement extraits et sont dotés d'une confortable fermeture automatique.

Congélateur haut de gamme

Le congélateur Iglu 60i se combine parfaitement à notre réfrigérateur premium Jumbo 60i. Les lampes LED économes en énergie et durables garantissent un éclairage optimal et une meilleure visibilité à l'intérieur des compartiments transparents. Vous voulez déposer des emballages particulièrement volumineux dans le congélateur? La souplesse du système de tiroirs vous permet d'étendre facilement et rapidement l'espace de rangement. En outre, grâce à la technologie NoFrost, le dégivrage est désormais inutile.



La très pratique FlexBox accueille les aliments les plus petits, les emballages, les tubes et les verres.



Zones froides multiples

Les différentes zones de température des appareils multi-zones vous permettent de stocker vos aliments de façon à préserver idéalement leur fraîcheur et leur qualité.



Zone FreshControl

Zone FreshControl

A des températures légèrement supérieures à 0 °C et avec une humidité de l'air idéale, les aliments réfrigérés conservent leurs nutriments, leurs vitamines, leurs arômes et leur aspect jusqu'à trois fois plus longtemps que dans un compartiment réfrigérant classique. Vous bénéficiez ainsi d'une durée de conservation plus longue et d'aliments plus savoureux. L'humidité de l'air peut être réglée dans les tiroirs selon les besoins. La viande et le poisson sont conservés à un faible taux d'humidité de l'air tandis que les légumes, les fines herbes et les fruits frais bénéficient d'un taux d'humidité élevé. Tous ces aliments restent ainsi frais beaucoup plus longtemps.

Compartiment cave

Avec sa température modérée comprise entre 8 et 12 °C, le compartiment cave est idéal pour le stockage d'aliments sensibles au froid comme les pommes de terre ou les fruits exotiques. Les boissons sont réfrigérées à une température de consommation agréable. Le porte-bouteilles coulissant est particulièrement pratique. Il contient un panier à boisson amovible permettant de ranger six bouteilles.



Equipement tout confort

Nos réfrigérateurs vous proposent des fonctionnalités ultra-modernes et une grande souplesse d'aménagement personnalisé.

Eclairage moderne

Des LED haut de gamme diffusent la lumière de façon optimale dans le réfrigérateur, même lorsqu'il est plein et jusque dans les moindres recoins.

SoftTelescope

Certains modèles intègrent des coulisseaux SoftTelescope. Les tiroirs dotés de ce concept innovant peuvent être entièrement extraits et disposent d'une fermeture automatique pratique et en douceur avec amortisseur.

SoftClose/SoftClosePlus

L'amortissement de fermeture de porte SoftClose pour modèles entièrement intégrés freine le mouvement de la porte afin de la fermer en douceur et sans bruit – et ce quelle que soit la force de l'impulsion donnée. Certains modèles disposent du système SoftClosePlus: pour une fermeture en douceur même lorsque l'intérieur de la porte est complètement chargé.

FlexBox

La FlexBox pratique se place à l'endroit désiré et accueille les aliments les plus petits, les emballages, les tubes et les verres.



SoftClosePlus

NoFrost

Avec la technologie avancée NoFrost, le dégivrage est désormais inutile. Les tiroirs s'ouvrent et se ferment sans être entravés par une couche de givre.

HygienePlus

En coopération avec la société suisse SANITIZED, leader du marché, un grand nombre de nos réfrigérateurs sont dotés d'une matière plastique innovante qui réduit jusqu'à 99.9% la croissance et la prolifération des micro-organismes nocifs sur les parois*. Ce matériau moderne empêche également le développement des mauvaises odeurs.



* Méthode d'essai: JIS Z 2801: JIS Z 2801
Organisme test: staphylococcus aureus ATCC 6538
Additif testé: Sanitized® BC A
21-41; 0,4% dans du polystyrène
Substance active biocide: verre de phosphate d'argent



NoFrost

Comparatif de produits

Réfrigérateurs 60

	Cooltronic 60i eco	Cooltronic 60i	Noblesse 60i eco	Noblesse 60i	CombiCooler V4000	Prestige 60i eco	Prestige 60i	Classic 60i eco*	Futura 60i eco	Futura 60i	
Page de la brochure	220	220	221	221	222	222	222	223	223	223	
FINITIONS											
Hauteur d'encastrement (en cm)	177.8	177.8	177.8	177.8	177.8	177.8	177.8	165.1	152.4	152.4	
1 porte											
2 portes	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Entièrement intégré	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Capacité utile totale (l)	251	251	296	296	278	266	287	260	218	234	
Compartment de congélation (l)	46	46	63	63	71	67	66	73	68	67	
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A++	A+++	A++	A+++ -10%	A+++	A++	A+++	A+++	A++	
EXCLUSIVITÉS V-ZUG											
Zone FreshControl	■	■									
Compartment cave avec porte-bouteilles			■	■							
MonoFridge					■						
ClimateControl					■						
SilentPlus					■						
ClickShelf					■						
HygienePlus	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
V-ZUG-Home					Wi-Fi						
APPLICATIONS											
Lampes LED	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Étagères divisibles ou étagères courtes	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
NoFrost					■						
Réfrigération et/ou congélation rapide	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Fonction Vacances	■	■	■	■	■	■	■				
Mode Sabbat	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
COMMANDE ET AFFICHAGE											
Réglage individuel de la température	■	■	■	■	■	■	■				
Affichage numérique	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
TouchControl	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
SoftClose/SoftClosePlus	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	

* Modèle spécial. voir page 223

Accessoires à partir de la page 234

	Jumbo 60i	Magnum 2 60i eco	Magnum 60i	Royal 60i	De Luxe 60i eco	De Luxe 60i	Optima 2 60i	Perfect 60i eco	Perfect 60i	Ideal 60i	Komfort 60i	Iglu 60i	Winecooler 90 SL 60	Winecooler SL 60	Winecooler UC SL 60
	224	224	224	225	225	225	226	226	226	227	227	228	232	232	233
	177.8	177.8	177.8	152.4	152.4	152.4	152.4	122.1	122.1	87.4	82-89	177.8	90.4	87.4	82-87
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■			
	301	284	314	240	268	268	268	199	199	134	122	213	144	144	94
		27	24	24	24	24	24	24	24	16	15	213			
	A++	A+++	A++	A++	A+++	A++	A++	A+++	A++	A+++	A++	A++	A	A	A
	■	■		■											
			■	■	■	■									
			■	■	■	■	■	■	■				■	■	
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■		■	■	■			■					
												■			
	■	■	■	■	■	■	■	■	■			■	■	■	■
			■		■	■	■	■	■						
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■			■			■
	■	■	■	■	■	■	■					■	■	■	■



Cooltronic 60i eco

Un appareil haut de gamme particulièrement économe en énergie doté d'une zone FreshControl.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 251 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 205 l
- Capacité utile du compartiment congélation 46 l
- Capacité utile du compartiment fraîcheur 37 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/140.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche 5106900005 **4150.-**
 Charnière à droite 5106900015 **4150.-**
 TAR **29.92**



Cooltronic 60i

Notre réfrigérateur haut de gamme avec zone FreshControl permet de conserver les aliments jusqu'à 3 fois plus longtemps.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 251 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 205 l
- Capacité utile du compartiment congélation 46 l
- Capacité utile du compartiment fraîcheur 37 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/140.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche 5104700005 **3950.-**
 Charnière à droite 5104700015 **3950.-**
 TAR **29.92**



Noblesse 60i eco

Un volume utile très important pour une consommation d'énergie particulièrement réduite - porte-bouteilles amovible inclus.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 296 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 233 l
- Capacité utile du compartiment congélation 63 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/140.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5106800005 **4050.-**
 Charnière à droite 5106800015 **4050.-**
 TAR **29.92**



Noblesse 60i

Un grand réfrigérateur-congélateur combiné de notre gamme avec 296 litres de volume utile - porte-bouteilles amovible inclus.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 296 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 233 l
- Capacité utile du compartiment congélation 63 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/140.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5104600005 **3850.-**
 Charnière à droite 5104600015 **3850.-**
 TAR **29.92**

Avec technologie
PureCool
à partir d'avril 2019



CombiCooler V4000

Doté de la technologie innovante PureCool, cet appareil intégrant le système NoFrost brille par son classement A+++ -10%.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 278 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 207 l
- Capacité utile du compartiment congélation 71 l
- Étagère divisible
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 220-240 V~/115.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche 5108600002 **3950.-**
 Charnière à droite 5108600001 **3950.-**
 TAR **29.92**



Prestige 60i eco

Ce modèle à 2 portes offre beaucoup d'espace pour stocker tous vos aliments et consomme très peu d'énergie.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 266 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 199 l
- Capacité utile du compartiment congélation 67 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 35 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/115.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche 5104500005 **3700.-**
 Charnière à droite 5104500015 **3700.-**
 TAR **29.92**



Prestige 60i

Un miracle d'espace: les 2 portes de ce réfrigérateur permettent une utilisation particulièrement agréable et ergonomique.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 287 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 221 l
- Capacité utile du compartiment congélation 66 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/115.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche 5104400005 **3450.-**
 Charnière à droite 5104400015 **3450.-**
 TAR **29.92**


Classic 60i eco **Modèle spécial***

Le réfrigérateur à hauteur spéciale de 165 cm se distingue par sa très haute efficacité énergétique.

Équipement

Caractéristiques

- Capacité utile totale 260 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 187 l
- Capacité utile du compartiment congélation 73 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 37 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1649 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/115.0 W
Fusible 10 A
Energie


Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5106200005 **3610.-**
 Charnière à droite 5106200015 **3610.-**
 TAR **29.92**


Futura 60i eco

Avec sa faible consommation d'électricité, cet appareil à 2 portes est parfaitement adapté à un style de vie responsable.

Équipement

Caractéristiques

- Capacité utile totale 218 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 150 l
- Capacité utile du compartiment congélation 68 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 37 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1522 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie


Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5106100005 **3550.-**
 Charnière à droite 5106100015 **3550.-**
 TAR **29.92**


Futura 60i

Ses 2 portes et son équipement flexible facilitent son utilisation et apportent la meilleure organisation possible.

Équipement

Caractéristiques

- Capacité utile totale 234 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 167 l
- Capacité utile du compartiment congélation 67 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 37 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1522 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie


Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5102000005 **3240.-**
 Charnière à droite 5102000015 **3240.-**
 TAR **29.92**

* Important: profondeur minimale de la niche: 605 mm



Jumbo 60i

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

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 301 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 301 l
- Capacité utile du compartiment fraîcheur 90 l
- Étagère divisible
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 37 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 1770 × 559 × 544 mm
Raccordement 220-240 V~
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche	5107800005	3790.-
Charnière à droite	5107800015	3790.-
TAR		29.92



Magnum 2 60i eco

Un réfrigérateur très spacieux avec compartiment de congélation intégré et trois tiroirs dans la zone FreshControl.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 284 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 257 l
- Capacité utile du compartiment congélation 27 l
- Capacité utile du compartiment fraîcheur 90 l
- Étagère divisible
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 35 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 1770 × 559 × 544 mm
Raccordement 220-240 V~
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche	5107600005	3990.-
Charnière à droite	5107600015	3990.-
TAR		29.92



Magnum 60i

Le plus grand réfrigérateur de notre gamme se distingue par son espace et son compartiment cave.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 314 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 290 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 35 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 1776 × 548 × 545 mm
Raccordement 220-240 V~/115.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche	5108800005	3750.-
Charnière à droite	5108800015	3750.-
TAR		29.92



Royal 60i

Un réfrigérateur de grande qualité doté d'un porte-bouteilles amovible et d'une zone FreshControl moderne.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 240 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 216 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Capacité utile du compartiment fraîcheur 17 l
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 1522 × 548 × 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5101800005 **3430.-**
 Charnière à droite 5101800015 **3430.-**
 TAR **29.92**



De Luxe 60i eco

Une touche luxueuse dans votre intérieur, grâce notamment au porte-bouteilles amovible et à une grande efficacité énergétique.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 268 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 244 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 33 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 1522 × 548 × 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5106000005 **3480.-**
 Charnière à droite 5106000015 **3480.-**
 TAR **29.92**



De Luxe 60i

Grande capacité utile et porte-bouteilles séparé, pour une utilisation en tout confort de cet appareil.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 268 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 244 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 1522 × 548 × 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5106400005 **3160.-**
 Charnière à droite 5106400015 **3160.-**
 TAR **29.92**



Optima 2 60i

Les 6 étagères partiellement réglables en hauteur confèrent à ce réfrigérateur une grande liberté d'organisation.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 268 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 244 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1522 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5108500005 **3140.-**
 Charnière à droite 5108500015 **3140.-**
 TAR **29.92**



Perfect 60i eco

Les dimensions de ce réfrigérateur extrêmement économique sont parfaitement adaptées aux logements de petite taille.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 199 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 175 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 33 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1220 x 557 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/80.0 W
Fusible 10 A



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5108400005 **2490.-**
 Charnière à droite 5108400015 **2490.-**
 TAR **29.92**



Perfect 60i

Un appareil très apprécié des petits ménages.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 199 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 175 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 34 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1220 x 557 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/80.0 W
Fusible 10 A



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5108300005 **2130.-**
 Charnière à droite 5108300015 **2130.-**
 TAR **29.92**



Ideal 60i

Petit, mais efficace: ce réfrigérateur offre une qualité éprouvée même dans des locaux de dimensions réduites.

Équipement



Marketing

- Capacité utile totale 134 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 118 l
- Capacité utile du compartiment congélation 16 l
- Étagère divisible
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 872 × 559 × 544 mm
Raccordement 220-240 V~
Fusible 10 A



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5109000005 **2050.-**
 Charnière à droite 5109000015 **2050.-**
 TAR **29.92**



Komfort 60i

Le réfrigérateur idéal pour les petits logements et une installation en élément bas.

Équipement



Marketing

- Capacité utile totale 122 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 104 l
- Capacité utile du compartiment congélation 15 l
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 820 × 597 × 540 mm
Raccordement 220-240 V~
Fusible 10 A



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5108900005 **1950.-**
 Charnière à droite 5108900015 **1950.-**
 TAR **29.92**



Iglu 60i **Congélateur**

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

Equipement



Caractéristiques

- Capacité utile du compartiment congélation 213 l
- Compartiments dans l'espace intérieur (compartiment congélation) 8
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1770 x 559 x 544 mm
Raccordement 220-240 V~/251.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche	5107700005	3390.-
Charnière à droite	5107700015	3390.-
TAR		29.92



Oldtimer SIBIR OT 274

En pose libre

Disponible dans 10 couleurs tendance, par exemple:



Réfrigérateurs Lifestyle au charme vintage: la nouvelle collection Oldtimer est arrivée! Les grands classiques high-tech au charme vintage portent tous l'étiquette d'efficacité énergétique A+++.

Les poignées de porte et les façades bombées au design rétro unique font revivre le style des années 1950 en le mariant à la technologie la plus moderne. Idéal pour se démarquer, faire preuve d'originalité et pour tout mode de vie.

Disponible exclusivement par
l'intermédiaire de SIBIRGroup SA,
une filiale de V-ZUG SA:

Tél. 044 755 73 00

Fax 044 755 73 01

info@sibirgroup.ch

sibirgroup.ch

Vos bouteilles les plus précieuses parfaitement tempérées

Nos Winecooler ont été conçus dans les moindres détails pour accueillir vos grands crus dans les meilleures conditions; cette cave est donc le compagnon indispensable de vos moments de dégustation d'exception.

Le climat idéal pour vos meilleurs millésimes

Le plaisir que procure un vin ne se résume pas seulement à sa qualité, il dépend aussi du choix du verre et surtout de la bonne température de dégustation. Nous sommes convaincus que ces facteurs sont importants pour vous qui aimez recevoir et que vous appréciez également déguster le vin à bonne température chez vous. Nos caves à vins encastrables garantissent ainsi la température idéale de vos vins. Les deux zones thermiques modulables permettent de régler la température au degré près et séparément pour les vins blancs et les vins rouges. La température est réglable entre 5 et 18 °C. Des compresseurs spécialement développés assurent un stockage du vin stable et sans vibrations.





Un bel écrin pour de grands vins

Le Winecooler SL séduit par son design exclusif et harmonieux. Sa face miroir lui permet de s'intégrer à la perfection et avec discrétion dans votre cuisine. La porte en verre de grande qualité protège le vin des rayons UV susceptibles de l'altérer et l'espace intérieur est éclairé de façon homogène par quatre sources lumineuses à LED. L'éclairage n'influence pas le climat intérieur et peut, au besoin, rester enclenché, même lorsque la porte est fermée. L'amortisseur de porte SoftClose augmente encore le confort. Si vous désirez mettre votre Winecooler davantage en lumière, vous pouvez opter pour un modèle Pureness. Avec son design unique, il attirera tous les regards dans la cuisine.

Nouveau: le Winecooler pour encastrement inférieur

Avec le modèle UCSL 60, nous proposons dans notre assortiment un Winecooler élégant qui peut être encastré sous le plan de travail. Des clayettes en bois entièrement extractibles, deux zones de température, un filtre à charbon actif pour une qualité d'air optimale sans odeur, de l'espace pour 34 bouteilles de vin, la fermeture SoftClose et l'extraction totale TouchOpen rendent ce Winecooler unique.

TouchOpen

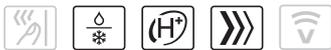
La porte sans poignée entièrement vitrée s'ouvre très facilement par simple effleurement.



Winecooler 90 SL 60

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

Équipement



Caractéristiques

- 2 zones de température
- Capacité utile totale 144 l
- Capacité 36 bouteilles
- Éclairage LED
- commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Niveau sonore 39 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 901 x 594 x 566 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Verre miroir, poignée design Nero
 Charnière à gauche 5108200002 **4320.-**
 Charnière à droite 5108200012 **4320.-**
Verre miroir, poignée design Pureness
 Charnière à gauche 5108203006 **4640.-**
 Charnière à droite 5108203016 **4640.-**
 TAR **29.92**



Winecooler SL 60

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

Équipement



Caractéristiques

- 2 zones de température
- Capacité utile totale 144 l
- Capacité 36 bouteilles
- Éclairage LED
- commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Niveau sonore 39 dB(A)

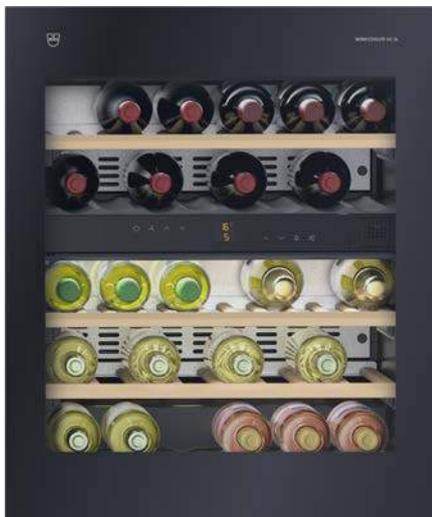
Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 886 x 594 x 566 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Verre miroir, poignée design Nero
 Charnière à gauche 5107500002 **4320.-**
 Charnière à droite 5107500012 **4320.-**
 TAR **29.92**



Winecooler UCSL 60

Winecooler élégant pour encastrement inférieur pratique avec fonction TouchOpen.

Equipement



Caractéristiques

- 2 zones de température
- Capacité utile totale 94 l
- Capacité 34 bouteilles
- Coulisseaux télescopiques stables
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Eclairage avec variateur d'intensité
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 816 x 597 x 571 mm

Raccordement 220-240 V~/

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Verre miroir, sans poignée

Charnière à gauche 5107300002 **4770.-**

Charnière à droite 5107300012 **4770.-**

TAR **29.92**

Equipements et accessoires

Réfrigérateurs 60



1



2



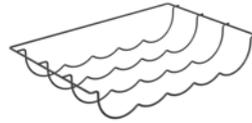
3



4



5



6



7



8



9

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	CombiCooler V4000	Cooltronic 60i	Cooltronic 60i eco	Noblesse 60i eco	Noblesse 60i	Prestige 60i eco	Prestige 60i	Classic eco eco*	Futura 60i eco	Futura 60i	Jumbo 60i
1 Étagère en verre avec support, protection des bords blanche pour bacs GN	H74307	80.-						■			■		
1 Étagère en verre avec support, protection des bords en acier inox pour bacs GN	H74308	86.-						■			■		
2 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	K50319	55.-						■			■		
3 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K50320	66.-						■			■		
4 Bac en plastique non perforé, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K50321	34.-						■			■		
5 Moule en porcelaine blanc, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K27622	86.-						■			■		
6 Rayon à bouteilles	1062819	89.-	■										
6 Rayon à bouteilles	1046601	89.-											■
7 Set d'accessoires de rangement	1038479	29.-	■	■	■	■	■		■	■		■	
8 Grille pour compartiment de congélation	1061793	49.-											
9 Filtre à charbon actif	1034054	39.-											

■ compatible avec l'appareil

Comparatif de produits

Réfrigérateurs 55

	Cooltronic eco	Cooltronic	Noblesse eco	Noblesse	CombiCooler V4000	Prestige eco	Prestige	Classic eco	Classic	
Page de la brochure	238	238	239	239	240	240	240	241	241	
FINITIONS										
Hauteur d'encastrement (en cm)	177.8	177.8	177.8	177.8	177.8	177.8	177.8	165.1	165.1	
1 porte										
2 portes	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Entièrement intégré	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Capacité utile totale (l)	251	251	296	296	278	266	287	260	278	
Compartment de congélation (l)	46	46	63	63	71	67	66	73	73	
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A++	A+++	A++	A+++ -10%	A+++	A++	A+++	A++	
EXCLUSIVITÉS V-ZUG										
Zone FreshControl	■	■								
Compartment cave avec porte-bouteilles			■	■						
MonoFridge					■					
ClimateControl					■					
SilentPlus					■					
ClickShelf					■					
HygienePlus	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
V-ZUG-Home					Wi-Fi					
APPLICATIONS										
Lampes LED	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Étagères divisibles ou étagères courtes	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
NoFrost					■					
Réfrigération et/ou congélation rapide	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Fonction Vacances	■	■	■	■	■	■	■			
Mode Sabbat	■	■	■	■	■	■	■	■		
COMMANDE ET AFFICHAGE										
Réglage individuel de la température	■	■	■	■	■	■	■			
Affichage numérique	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
TouchControl	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
SoftClose/SoftClosePlus	■	■	■	■	■	■	■	■	■	

Accessoires. voir à partir de la page 248

	Futura eco	Futura	Magnum	Royal	De Luxe eco	De Luxe	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Ideal	Komfort	Winecooler SL
	242	242	243	243	244	244	244	245	245	246	246	247
	152.4	152.4	177.8	152.4	152.4	152.4	152.4	127.0	127.0	88.9	76.2	88.9
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		
	218	234	314	240	268	268	268	227	227	147	119	144
	68	67	24	24	24	24	24	25	25	16	16	-
	A+++	A++	A++	A++	A+++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A
				■								
			■	■	■	■						
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
												■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



Cooltronic eco

Un appareil haut de gamme particulièrement économe en énergie doté d'une zone FreshControl.

Équipement



Commande et affichage

- Capacité utile totale 251 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 205 l
- Capacité utile du compartiment congélation 46 l
- Capacité utile du compartiment fraîcheur 37 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Caractéristiques

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

Raccordement 230 V 2N~/140.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche 5106900005 **4150.-**
Charnière à droite 5106900015 **4150.-**

TAR **29.92**



Cooltronic

Notre réfrigérateur haut de gamme avec zone FreshControl permet de conserver les aliments jusqu'à 3 fois plus longtemps.

Équipement



Commande et affichage

- Capacité utile totale 251 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 205 l
- Capacité utile du compartiment congélation 46 l
- Capacité utile du compartiment fraîcheur 37 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Caractéristiques

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

Raccordement 230 V 2N~/140.0 W

Fusible 10 A

Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche 5104700005 **3950.-**
Charnière à droite 5104700015 **3950.-**

TAR **29.92**



Noblesse eco

Un volume utile très important pour une consommation d'énergie particulièrement réduite.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 296 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 233 l
- Capacité utile du compartiment congélation 63 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 1776 × 548 × 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/140.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5106800005 **4050.-**
 Charnière à droite 5106800015 **4050.-**
 TAR **29.92**

Noblesse

Un grand réfrigérateur-congélateur combiné de notre gamme avec 296 litres de volume utile - porte-bouteilles amovible inclus.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 296 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 233 l
- Capacité utile du compartiment congélation 63 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H × L × P) 1776 × 548 × 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/140.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5104600005 **3850.-**
 Charnière à droite 5104600015 **3850.-**
 TAR **29.92**

Avec technologie
PureCool à partir
d'avril 2019



CombiCooler V4000

Doté de la technologie innovante PureCool, cet appareil intégrant le système NoFrost brille par son classement A+++ -10 %

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 278 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 207 l
- Capacité utile du compartiment congélation 71 l
- Étagère divisible
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 230-240 V~/115.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à droite 5108600001 **3950.-**
 Charnière à gauche 5108600002 **3950.-**
 TAR **29.92**



Prestige eco

Ce modèle à 2 portes offre beaucoup d'espace pour stocker toutes vos denrées et consomme très peu d'énergie.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 266 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 199 l
- Capacité utile du compartiment congélation 67 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 35 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/115.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5104500005 **3700.-**
 Charnière à droite 5104500015 **3700.-**
 TAR **29.92**



Prestige

Un miracle d'espace: les 2 portes de ce réfrigérateur permettent une utilisation particulièrement agréable et ergonomique.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 287 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 221 l
- Capacité utile du compartiment congélation 66 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbath
- Fonction Vacances
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/115.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix *

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5104400005 **3450.-**
 Charnière à droite 5104400015 **3450.-**
Blanc
 Charnière à gauche 5104300001 **3490.-**
 Charnière à droite 5104300011 **3490.-**
 TAR **29.92**

* Option (version Nero) voir Liste de prix Cuisine et entretien des textiles 2019



Classic eco

Ce réfrigérateur de 165 cm de hauteur se distingue par sa très haute efficacité énergétique.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 260 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 187 l
- Capacité utile du compartiment congélation 73 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1649 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/115.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5106200005 **3610.-**
 Charnière à droite 5106200015 **3610.-**
 TAR **29.92**



Classic

Ce réfrigérateur offre un espace généreux et est économe en électricité.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 278 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 205 l
- Capacité utile du compartiment congélation 73 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 38 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1649 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/115.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5102300005 **3310.-**
 Charnière à droite 5102300015 **3310.-**
Blanc
 Charnière à gauche 5102200001 **3350.-**
 Charnière à droite 5102200011 **3350.-**
 TAR **29.92**



Futura eco

Avec sa faible consommation d'électricité, cet appareil à 2 portes est parfaitement adapté à un style de vie responsable.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 218 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 150 l
- Capacité utile du compartiment congélation 68 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 37 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1522 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré

Charnière à gauche 5106100005 **3550.-**
 Charnière à droite 5106100015 **3550.-**
 TAR **29.92**



Futura

Ses 2 portes et son équipement flexible facilitent son utilisation et apportent la meilleure organisation possible.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 234 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 167 l
- Capacité utile du compartiment congélation 67 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 37 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1522 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix *

Entièrement intégré

Charnière à gauche 5102000005 **3240.-**
 Charnière à droite 5102000015 **3240.-**
Blanc
 Charnière à gauche 5101900001 **3470.-**
 Charnière à droite 5101900011 **3470.-**
 TAR **29.92**



Magnum

Le plus grand réfrigérateur de la gamme, doté d'un compartiment cave.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 314 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 290 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 35 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1776 x 548 x 545 mm
Raccordement 230-240 V~ / 115 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 510880005 **3750.-**
 Charnière à droite 510880015 **3750.-**
 TAR **29.92**



Royal

Un réfrigérateur de grande qualité doté d'un porte-bouteilles amovible et d'une zone FreshControl moderne.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 240 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 216 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Capacité utile du compartiment fraîcheur 17 l
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1522 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 510180005 **3430.-**
 Charnière à droite 510180015 **3430.-**
 TAR **29.92**



De Luxe eco

Une touche luxueuse dans votre intérieur, grâce notamment au porte-bouteilles amovible et à une grande efficacité énergétique.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 268 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 244 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 33 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1522 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5106000005 **3480.-**
 Charnière à droite 5106000015 **3480.-**
 TAR **29.92**



De Luxe

Grande capacité utile et porte-bouteilles séparé, pour une utilisation en tout confort de cet appareil.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 268 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 244 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1522 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix *

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5106400005 **3160.-**
 Charnière à droite 5106400015 **3160.-**
Blanc
 Charnière à gauche 5106300001 **3200.-**
 Charnière à droite 5106300011 **3200.-**
 TAR **29.92**



Optima 2

Les 6 étagères partiellement réglables en hauteur confèrent à ce réfrigérateur une grande liberté d'organisation.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 268 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 244 l
- Capacité utile du compartiment congélation 24 l
- Étagère courte
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1522 x 548 x 545 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Entièrement intégré
 Charnière à gauche 5108500005 **3140.-**
 Charnière à droite 5108500015 **3140.-**
 TAR **29.92**

* Option (version Nero) voir liste de prix Cuisine et entretien des textiles 2019



Perfect eco

Les dimensions de ce réfrigérateur extrêmement économique sont parfaitement adaptées aux logements de petite taille.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 227 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 202 l
- Capacité utile du compartiment congélation 25 l
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 33 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1268 x 548 x 575 mm
Raccordement 230 V 2N~/80.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix *

Entièrement intégré		
Charnière à gauche	5105600005	2660.-
Charnière à droite	5105600015	2660.-
Blanc		
Charnière à gauche	5105500001	2700.-
Charnière à droite	5105500011	2700.-
TAR		29.92



Perfect

Un appareil très apprécié des petits ménages.

Équipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 227 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 202 l
- Capacité utile du compartiment congélation 25 l
- Éclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Sabbat
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 34 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1268 x 548 x 575 mm
Raccordement 230 V 2N~/80.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix *

Entièrement intégré		
Charnière à gauche	5105400005	2430.-
Charnière à droite	5105400015	2430.-
Blanc		
Charnière à gauche	5105300001	2470.-
Charnière à droite	5105300011	2470.-
TAR		29.92

* Option (version Nero) voir Liste de prix Cuisine et entretien des textiles 2019



Ideal

Petit, mais efficace: ce réfrigérateur offre une qualité éprouvée même dans des locaux de dimensions réduites.

Equipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 147 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 131 l
- Capacité utile du compartiment congélation 16 l
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 35 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 887 x 548 x 575 mm
Raccordement 230 V 2N~/75.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix *

Entièrement intégré		
Charnière à gauche	5100400005	2050.-
Charnière à droite	5100400015	2050.-
Blanc		
Charnière à gauche	5100300001	2090.-
Charnière à droite	5100300011	2090.-
TAR		29.92



Komfort

Le réfrigérateur idéal pour les petits logements et une installation en élément bas.

Equipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 119 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 103 l
- Capacité utile du compartiment congélation 16 l
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Affichage numérique
- Commande tactile
- Niveau sonore 39 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 760 x 548 x 575 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix *

Blanc		
Charnière à gauche	5100100001	1990.-
Charnière à droite	5100100011	1990.-
TAR		29.92

* Option (version Nero) voir liste de prix Cuisine et entretien des textiles 2019



Wincooler SL

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

Equipement



Caractéristiques

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 883 x 544 x 566 mm
Raccordement 230 V 2N~/100.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

Verre miroir, poignée design Nero
 Charnière à gauche 5107400002 **4320.-**
 Charnière à droite 5107400012 **4320.-**
 TAR **29.92**

Equipements et accessoires

Réfrigérateurs 55



1



2



3



4



5



6



7

DESCRIPTION	N° D'ARTICLE	PRIX	CombiCooler V4000	Cooltronic eco	Cooltronic	Noblesse eco	Noblesse	Prestige eco	Prestige	Classic eco	Classic	Futura eco	Futura	Royal
1 Etagère en verre avec support, protection des bords blanche pour bacs GN	H74307	80.-						■				■		
1 Etagère en verre avec support, protection des bords en acier inox pour bacs GN	H74308	86.-						■				■		
2 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	K50319	55.-						■				■		
3 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K50320	66.-						■				■		
4 Bac en plastique non perforé, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K50321	34.-						■				■		
5 Moule en porcelaine blanc, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K27622	86.-						■				■		
6 Rayon à bouteilles	1062819	89.-	■											
7 Set d'accessoires de rangement	1038479	29.-	■	■	■	■	■		■	■	■		■	■

■ compatible avec l'appareil

Réfrigération grand confort

Le FoodCenter Polaris S vous offre beaucoup d'espace et des fonctions supplémentaires très pratiques. Pour donner une touche de luxe à votre cuisine.

Les FoodCenter sont tendance

Faire le plein de courses sur le marché, cuisiner avec les enfants et entreposer les mets cuisinés maison ou préparer une fête avec de nombreux invités: notre FoodCenter vous rend d'énormes services dans de nombreuses situations. Un FoodCenter est un réfrigérateur américain aux dimensions généreuses, doté de fonctions supplémentaires. Ce type d'appareils est très demandé: soit parce que vous avez, tous les jours, une horde d'enfants affamés autour de la table, soit parce que vous appréciez tout simplement l'espace et l'ordre.

De belles perspectives dans votre cuisine

Les portes sont revêtues d'acier inoxydable massif créant une surface noble d'une haute brillance. Des coulisseaux télescopiques pratiques pour tous les tiroirs du compartiment réfrigérant et du compartiment de congélation vous garantissent un accès direct aux aliments, jusque dans les moindres recoins. L'équipement comprend également un rayon pour quatre bouteilles permettant de gagner de la place et de stocker, à l'horizontale, toutes sortes de boissons.

Fraîcheur revigorante

Le FoodCenter est équipé d'un distributeur pratique de glaçons et d'eau fraîche. Tout ce dont vous avez besoin pour l'exploitation du distributeur d'eau fraîche est un raccordement direct au réseau d'eau potable. Plus besoin de se charger avec des packs d'eau. Que ce soit de l'eau fraîche, un jus de fruit avec des glaçons ou de la glace pilée, la fraîcheur est à votre portée sur simple pression d'une touche.

Confortable de A à Z

La commande TouchControl et l'écran LCD vous permettent de régler séparément la température du compartiment réfrigérant et du compartiment de congélation. Grâce à un éclairage intérieur LED particulièrement économe en énergie, rien ne reste caché dans l'appareil, malgré l'espace immense. Les mauvaises odeurs sont également éliminées: l'air froid est dirigé au travers d'un filtre alvéolaire à charbon actif qui absorbe et neutralise les odeurs. Ce filtre affiche une longévité équivalente à celle de l'appareil et ne doit donc pas être remplacé. Le tout à des valeurs énergétiques très basses: le FoodCenter se distingue par sa classe d'efficacité énergétique A++.

Technologie de réfrigération ultra-moderne

Dans le bac à légumes, l'humidité de l'air se régule automatiquement: vous bénéficiez ainsi de conditions idéales pour le stockage des fruits et légumes – pour une qualité et une durée de conservation des aliments supérieures. Dans le tiroir FreshBox supérieur règnent les températures les plus basses, idéales pour la conservation des viandes et des poissons. La réfrigération dynamique de type DynamicAirflow assure une circulation et une répartition uniformes de l'air froid, ainsi que des températures stables aux différents niveaux de l'espace de réfrigération. Vous bénéficiez ainsi, à tout moment, de plus de flexibilité pour le rangement des aliments dans le réfrigérateur. Pour finir, le système NoFrost empêche le givrage du compartiment de congélation – un dégivrage manuel est dès lors inutile.







Polaris S

Un immense confort: le FoodCenter est aussi esthétique que fonctionnel.

Equipement



Caractéristiques

- Capacité utile totale 541 l
- Capacité utile du compartiment réfrigération 368 l
- Capacité utile du compartiment congélation 173 l
- Tiroir avec régulation de l'humidité
- Distributeur de glaçons et d'eau
- Eclairage LED
- Rayon à bouteilles
- TouchClean
- Niveau sonore 42 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1756 x 910 x 783 mm
Raccordement 220-240 V~/190.0 W
Fusible 10 A
Energie



Numéro d'article / prix

ChromeClass
 En pose libre 5200300021 **6090.-**
 TAR **49.87**

Option

Aquastop **126.-**



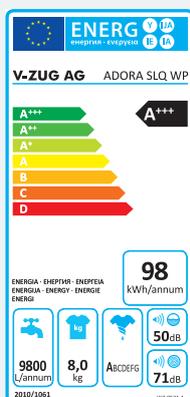
Vous pouvez retrouver la déclaration de marchandise sur notre site web.

Prix

Tous les prix s'entendent en francs suisses (CHF), TVA comprise.

Tous les prix s'entendent hors taxe anticipée de recyclage (TAR) obligatoire. Sous réserve de modification des modèles et des prix. Les tarifs officiels de la TAR 2019 sont répertoriés dans le tableau ci-dessous.

CATÉGORIE DE POIDS	TYPE D'APPAREILS	TAR
Grands appareils électroménagers (hors réfrigérateurs, congélateurs et appareils avec pompe à chaleur)		
< 5 kg	Systèmes de paiement	0.60
≥ 5 - 15 kg	Woks, plans de cuisson, hottes d'aspiration légères, Teppan Yaki	2.49
> 15 - 25 kg	Steam HSE, micro-ondes, tiroirs chauffants, hottes d'aspiration moyennes, Coffee-Center	5.99
> 25 - 70 kg	AdorinaLavage V200, AdorinaLavage V2000/V4000, cuisinières, fours, fours à vapeur, lave-vaisselle, hottes d'aspiration lourdes, Miwell-Combi XSL, Fusion	11.97
> 70 - 250 kg	AdorinaLavage V400/V600, lave-linge Unimatic, hottes d'aspiration très lourdes	19.95
Réfrigérateurs et congélateurs, appareils avec pompe à chaleur, système d'entretien des textiles		
> 25 - 100 kg	Réfrigérateurs, Winecooler, AdorinaLavage V6000/sèche-linge/ lave-vaisselle avec pompe à chaleur	29.92
> 100 - 250 kg	FoodCenter, RefreshButler	49.87
Les réchauds, les coffrets de commande et les jeux de plaques de cuisson ne sont pas soumis à la TAR.		



L'efficacité énergétique en bref

L'étiquette énergie sur l'appareil vous informe directement de sa consommation d'énergie. Les appareils de V-ZUG appartiennent aux meilleures classes d'efficacité énergétique.



compareco.ch

En tant que membre actif de l'Association suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques (FEA), V-ZUG s'engage pour la fabrication d'appareils écologiques et soutient activement la plateforme de comparaison compareco.ch.

Comparez maintenant des appareils électroménagers sur compareco.ch.

imprimé en
suisse



Vue d'ensemble de nos applications

Combi-Steam MSLQ

	Mode combiné Cuisson à la vapeur Idéal pour préparer les légumes rapidement, avec PowerPlus, tout en préservant leurs qualités.		Micro-ondes Pour réchauffer et décongeler des plats.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.
	Mode combiné Air chaud humide L'humidité de l'aliment à cuire est conservée de façon optimale.		Mode combiné Régénération L'aliment est réchauffé en douceur sans se dessécher.		Recettes personnelles Pour sauvegarder vos recettes sur l'appareil.
	Mode combiné Air chaud Un mode rapide pour cuire des pâtisseries, faire mijoter des plats, rôtir des viandes et déshydrater fruits et légumes.		PowerRégénération La combinaison optimale pour réchauffer des plats précuits.		Recettes De nombreuses recettes pour trouver l'inspiration.
	Mode combiné Air chaud avec vapeur Cuisson douce plus rapide grâce à un apport de vapeur.		EasyCook Des pré-réglages permettent d'obtenir un résultat optimal pour une sélection d'aliments.		Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.
	Mode combiné PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.		GourmetGuide Des programmes intelligents pour automatiser des processus de cuisson complexes.		Hygiène Pour stériliser les biberons et les bocaux.
	Mode combiné Chaleur voûte et sole Cuisson traditionnelle des pâtisseries et des aliments, assistée par PowerPlus.		Vacuisine Une cuisson douce des plats sous vide à basse température.		Bien-être Pour préparer des serviettes rafraîchissantes ou des compresses chaudes, ou chauffer des pierres de massage.
	Mode combiné Chaleur voûte et sole humide L'humidité de l'aliment à cuire est conservée dans l'espace de cuisson.		CuissonMatic avec CCS Détection de la taille et de la forme de l'aliment à cuire, pour adapter la durée et la température de cuisson.		Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.
	Mode combiné Chaleur de sole Parfait pour une cuisson complémentaire des fonds de tartes avec PowerPlus.		Cuisiner pro Cuisson des pains et pâtisseries avec une phase vapeur automatique, pour un résultat optimal.		Préchauffage rapide L'espace de cuisson est réchauffé à l'air chaud et à la sole, pour réduire le temps de préchauffage.
	Mode combiné Gril/chaaleur tournante Trois fonctions en une – pour un résultat rapide et savoureux.		Rôtissage doux Pour préparer en douceur des pièces de viande de qualité.		Passage automatique heure d'été/hiver L'horloge se règle automatiquement lors du passage à l'heure d'hiver ou d'été.
	Mode combiné Gril Griller, toaster ou gratiner rapidement toute sorte d'aliments.		Régénération automatique Pour réchauffer en douceur vos petits plats, faits maison ou achetés.		V-ZUG-Home L'appareil est connectable en réseau.
	PowerVapeur Préparation rapide et douce à la vapeur et aux micro-ondes.		Décongélation Pour décongeler vos plats en douceur.		

Fours à vapeur combinés et fours à vapeur

	Cuisson à la vapeur Idéal pour préparer les légumes frais rapidement tout en préservant leurs qualités.		GourmetGuide Des programmes intelligents pour effectuer automatiquement des processus de cuissons complexes.		Hygiène Pour stériliser les biberons et les bocaux.
	Air chaud humide L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.		Vacuisine Une cuisson lente des plats sous vide à basse température.		Bien-être Pour préparer des serviettes rafraîchissantes ou des compresses chaudes, ou chauffer des pierres de massage.
	Air chaud Idéal pour les pâtisseries et les rôtis.		CuissonMatic avec CCS Détection de la taille et de la forme de l'aliment à cuire, pour adapter la durée et la température de cuisson.		Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.
	Air chaud avec vapeur Cuisson uniforme et plus rapide du plat, qui reste juteux.		Cuisiner pro Cuisson des pains et pâtisseries avec une phase vapeur automatique, pour un résultat optimal.		Préchauffage rapide L'espace de cuisson est réchauffé à l'air chaud et à la sole, pour réduire le temps de préchauffage.
	PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.		Rôtissage doux Pour préparer en douceur des pièces de viande de qualité.		Passage automatique heure d'été/hiver L'horloge se règle automatiquement lors du passage à l'heure d'hiver ou d'été.
	Chaleur voûte et sole Cuisson traditionnelle des pâtisseries et des aliments.		Régénération automatique Pour réchauffer en douceur vos petits plats, faits maison ou achetés.		Décongélation Pour décongeler vos plats en douceur.
	Chaleur voûte et sole humide L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.		Cuisson à la vapeur 80 °C La température de vapeur parfaite pour le poisson.
	Gril avec chaleur tournante Pour rôtir de grosses pièces de viande.		Recettes De nombreuses recettes pour trouver l'inspiration.		Cuisson à la vapeur 90 °C La température de vapeur parfaite pour la viande.
	Gril Griller et toaster des aliments plats.		Recettes personnelles Pour sauvegarder vos recettes sur l'appareil.		Cuisson à la vapeur 100 °C La température de vapeur parfaite pour les légumes.
	Régénération Réchauffer en douceur des plats cuisinés froids ou congelés.		Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.		V-ZUG-Home L'appareil est connectable en réseau.
	EasyCook Des pré-réglages permettent d'obtenir un résultat optimal pour une sélection d'aliments.				

Fours et cuisinières

	Air chaud humide Idéal pour les pâtisseries et les rôtis: l'humidité de l'aliment est conservée.		Chaleur de sole Parfait pour une cuisson complémentaire des fonds de tartes et la préparation de conserves.		Recettes Des recettes directement sur l'appareil, pour trouver l'inspiration en cuisine.
	Air chaud Parfait pour cuire de petites pâtisseries sur plusieurs niveaux.		Gril avec chaleur tournante Parfait pour rôtir de grosses pièces de viande		Recettes personnelles Pour sauvegarder vos recettes sur l'appareil.
	Air chaud eco Une cuisson économe pour les gratins et les plats braisés.		Gril Griller, gratiner et toaster des aliments plats.		Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.
	PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.		EasyCook Des pré-réglages permettent d'obtenir un résultat optimal pour une sélection d'aliments.		Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.
	Chaleur voûte et sole Cuisson traditionnelle des pâtisseries et des aliments sur un niveau.		Rôtissage doux Pour préparer en douceur des pièces de viande de qualité.		Préchauffage rapide Le préchauffage de l'espace de cuisson est accéléré.
	Chaleur voûte et sole humide Particulièrement adapté à la cuisson sur un niveau.		GourmetGuide Des programmes intelligents pour automatiser des processus de cuisson complexes.		Passage automatique heure d'été/d'hiver L'horloge se règle automatiquement lors du passage à l'heure d'hiver ou d'été.
	Chaleur voûte et sole eco Un mode économique, qui convient à la cuisson des gratins sur un niveau.		CuissonMatic avec CCS Détection la taille et la forme de l'aliment à cuire, pour adapter la durée et la température de cuisson.		Pyrolyse Pour un nettoyage sans effort: les résidus sont réduits en cendres.
	Chaleur de voûte Pour gratiner et dorer des plats.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.		V-ZUG-Home L'appareil est connectable en réseau.

Tiroirs chauffants

	Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.		Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.
	Chauffe-tasses Idéal pour les tasses et les verres.		Yaourts Le mode de préparation parfait pour les yaourts.		

Micro-ondes

	Micro-ondes Pour réchauffer et décongeler des plats.		CombiCrunch Pour une tarte bien dorée sur le dessus et une pâte croustillante en dessous.		Régénération automatique Pour réchauffer en douceur vos petits plats, faits maison ou achetés.
	Air chaud Idéal pour les pâtisseries et les rôtis.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.		Préchauffage rapide L'espace de cuisson est réchauffé à l'air chaud et au gril, pour réduire le temps de préchauffage.
	Gril Griller et toaster des aliments plats.		AutomaticPlus Pour un paramétrage simple et une préparation rapide de vos recettes quotidiennes.		
	Gril avec chaleur tournante Pour rôtir de grosses pièces de viande.		Perfect Defrost Décongélation douce des aliments.		

Coffee-Center

	Café La variante 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 abondante mousse de lait.		Intensité du café Vous pouvez choisir cinq niveaux différents d'intensité pour votre café.
	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 sont disponibles.

Vue d'ensemble de nos applications

Plans de cuisson

 AutoPowerPlus Automatique: performance maximale de la zone de cuisson jusqu'au point d'ébullition.	 Fonction bridge Associer et régler simultanément deux zones de cuisson individuelles situées l'une derrière l'autre.	 OptiClean Recouvrir la surface de cuisson d'eau et laisser agir 10 minutes à 70 °C.
 PowerPlus Performance maximale de la zone de cuisson jusqu'au point d'ébullition.	 Fonction Fondre Faire fondre doucement du beurre, du chocolat ou du miel, à environ 40 °C.	 Mode Professionnel Modifier la puissance de cuisson en déplaçant l'ustensile sur le plan de cuisson.
 Touche Pause Régler temporairement les zones de cuisson au niveau 1 pendant 10 minutes au maximum.	 Fonction Eau frémissante Faire cuire des saucisses ou des quenelles dans une eau frémissante, en dessous du point d'ébullition.	 Fonction Mémoire Pour reprendre automatiquement les paramètres d'une zone de cuisson lorsque l'ustensile est déplacé vers une autre zone de cuisson.
 Maintien au chaud Maintenir les plats au chaud après leur cuisson, à environ 65 °C.	 Optimal pour la viande Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour la viande.	 Fonction Teppan Yaki Détection automatique de la plaque Teppan Yaki.
 Départ rapide automatique Performance maximale pour démarrer la cuisson, puis retour au niveau précédemment sélectionné.	 Optimal pour les légumes Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour les légumes.	 OptiLink La hotte d'aspiration se règle automatiquement en échangeant des données avec le plan 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.	 GuidedCooking Une aide pour la préparation des plats - pour une cuisine sans stress.
 Durée de fonctionnement avec fonction d'arrêt Permet d'éteindre automatiquement une zone de cuisson après une durée déterminée.	 Commande par slider Un glissement de doigt suffit - simple et ergonomique.	 V-ZUG-Home L'appareil est connectable en réseau.
 Protection pour le nettoyage Désactive brièvement le panneau de commande pour permettre le nettoyage des éléments.	 Réglage du signal sonore des touches Modifier le volume du signal sonore des touches ou le désactiver.	

Hottes d'aspiration

 Evacuation de l'air La vapeur est éliminée vers l'extérieur par un conduit d'évacuation.	 Niveau intensif Pour une brève aspiration intensive des vapeurs et fumées, p. ex. lorsque vous faites griller un aliment.	 OptiLink La hotte d'aspiration se règle automatiquement en échangeant des données avec le plan 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.	 Automatisme de marche à vide 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 Des LED à couleur réglable, pour un éclairage harmonieux.	 Nettoyage des filtres à graisse Témoin de nettoyage des filtres à graisse métalliques.	 Aspiration périphérique Les vapeurs sont évacuées à grande vitesse grâce à un périmètre d'aspiration.
 Fonction de variateur L'intensité des LED peut être modifiée.	 Saturation du filtre à charbon Témoin de saturation du filtre à charbon.	
 SilentPlus Un fonctionnement particulièrement silencieux grâce à une isolation spéciale de la hotte.	 Protection pour le nettoyage Désactive brièvement le panneau de commande pour permettre le nettoyage des éléments.	

Lave-vaisselle

 Automatique Des capteurs intelligents permettent d'économiser l'eau et l'énergie.	 Sprint Programme ultrarapide pour une vaisselle à apéritif peu sale.	 Chargement partiel Pour économiser de l'eau et de l'énergie lorsque la lave-vaisselle n'est pas complètement pleine.
 SteamFinish Après le séchage, de la vapeur pure assure un fini impeccable.	 Verre Programme douceur - parfait pour les verres.	 Eco Quand vous n'êtes pas pressé(e) par le temps et voulez économiser un maximum d'énergie.
 Silence Ce programme est tellement silencieux qu'on l'entend à peine.	 Intensif Programme rapide pour une vaisselle très sale, y compris les poêles.	 Economie d'énergie Un programme supplémentaire, qui réduit la température pour économiser de l'énergie.
 Programme court quotidien Programme rapide pour une vaisselle normalement sale, y compris les poêles.	 Fondue/Raclette Pour nettoyer parfaitement les caquelons et les poêlons à raclette.	 Démarrage différé Le programme démarre automatiquement.
 Court Programme rapide pour une vaisselle à apéritif peu sale.	 Hygiène Pour les objets particulièrement sensibles, comme les planches à découper et les biberons.	 OptiStart Le programme démarre automatiquement et économise de l'énergie.
 Court/Verre Programme rapide pour les verres et la vaisselle à apéritif.	 Prélavage Empêche les mauvaises odeurs de se développer dans le lave-vaisselle.	 EcoManagement Informe sur la consommation d'eau et d'énergie des programmes.
 Programme Fête Une vaisselle propre en 11 minutes seulement.	 Entretien de l'appareil Dégraisse et nettoie l'intérieur et les composants de l'appareil.	 V-ZUG-Home L'appareil est connectable en réseau.

Réfrigérateurs et congélateurs

 NoFrost Avec la technologie avancée NoFrost, le dégivrage est désormais inutile.	 PartyCooling Puissance de réfrigération accrue en cas d'ouvertures fréquentes de la porte et de chargement d'aliments chauds.	 TouchOpen La porte entièrement vitrée, sans poignée, s'ouvre d'une simple pression.
 Réglage individuel de la température Régler individuellement et indépendamment de la température dans le compartiment réfrigération et congélation.	 ClickShelf Régler simple et pratique de la hauteur des étagères, d'une seule main.	 Ecran graphique Un affichage de haute qualité, pour parfaire le design des appareils.
 Monofridge En quelques heures, le compartiment congélation se transforme en compartiment réfrigération.	 SilentPlus Minimise les bruits gênants en augmentant légèrement la consommation d'électricité.	 Commande tactile Augmente le confort d'utilisation des appareils.
 Zone FreshControl Les aliments conservent plus longtemps leur fraîcheur, à environ 0 °C et à un taux idéal d'humidité de l'air.	 SoftClose Freine le mouvement, pour une fermeture de la porte en douceur et sans bruit.	 SoftTelescope Les tiroirs peuvent être entièrement extraits et disposent d'une fermeture automatique avec amortisseur.
 ClimateControl Minimise les différences de température et évite la formation de cristaux de glace sur la paroi de fond.	 HygienePlus Réduit la prolifération des micro-organismes indésirables sur les surfaces.	 FlexBox Se place à l'endroit désiré et accueille les aliments les plus petits.
 Compartiment cave Avec une température de 8 à 12 °C, ce compartiment est idéal pour les aliments fragiles.	 V-ZUG-Home L'appareil est connectable en réseau.	 SoftClosePlus Fermeture en douceur même lorsque l'intérieur de la porte est complètement chargé.

Centres d'exposition et de conseil ZUGORAMA

Notre objectif est de vous conseiller efficacement – merci de nous contacter au préalable afin de convenir d'un rendez-vous.

Retrouvez les horaires d'ouverture sur vzug.com/zugorama

4052 Bâle

Münchensteinerstrasse 43
Tél. 058 767 38 00
Fax 058 767 38 09
basel@vzug.com

1023 Crissier

Chemin des Lentillières 24
Tél. 058 767 38 60
Fax 058 767 38 69
crissier@vzug.com

6302 Zoug

Baarerstrasse 124
Tél. 058 767 67 65
Fax 058 767 61 65
zugorama@vzug.com

6500 Bellinzona

Viale Portone 3
Tél. 058 767 38 20
Fax 058 767 38 29
bellinzona@vzug.com

1216 Genève Cointrin

Avenue Louis-Casaï 79
Tél. 058 767 38 80
Fax 058 767 38 89
genf@vzug.com

8005 Zurich

Pfingstweidstrasse 106
Tél. 058 767 39 20
Fax 058 767 39 29
zuerich@vzug.com

2504 Bienne

Grenchenstrasse 5
Tél. 058 767 38 30
Fax 058 767 38 39
biel@vzug.com

3075 Rüfenacht b. Bern

Worbstrasse 87
Tél. 058 767 38 90
Fax 058 767 38 99
bern@vzug.com

7000 Coire

Kasernenstrasse 90
Tél. 058 767 38 50
Fax 058 767 38 59
chur@vzug.com

9015 Saint-Gall-Winkeln

Breitfeldstrasse 8
Tél. 058 767 39 10
Fax 058 767 39 19
st.gallen@vzug.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux!

 facebook.com/vzugchde

 instagram.com/vzug

 instagram.com/lifestylebyvzug

Vos interlocuteurs à Zoug

Nous nous réjouissons de votre prise de contact.

V-ZUG SA

Industriestrasse 66
6302 Zoug
Tél. 058 767 67 67
Fax 058 767 61 67
info@vzug.com

Vente

Tél. 058 767 80 01
Fax 058 767 61 61
kundenbestellung@vzug.com

Service clientèle

Tél. 0800 850 850 (gratuit)
info@vzug.com

Pièces de rechange

Tél. 058 767 67 70 (français)
058 767 67 84 (allemand)
058 767 67 71 (italien)
Fax 058 767 96 62
ersatzteildienst@vzug.com

