

Collection France

2023/2024

Valable à partir du 1er Juin 2023



Table des matières

3	Passion et perfection depuis 110 ans	95	Tables de cuisson
4	V-ZUG, synonyme de responsabilité	104	Comparatif
6	Le futur, c'est maintenant	113	Accessoires des tables de cuisson à induction
8	Service, conseil et inspiration	114	Schémas techniques
10	Une conception alliant esthétique et fonctionnalités	126	Comparatif
11	Excellence Line – Intégration parfaite dans la cuisine	129	Accessoires des tables de cuisson à gaz
		130	Schémas techniques
13	Fours vapeur et fours vapeur combinés	135	Hottes aspirantes
26	Comparatif des fours vapeur et fours vapeur combinés	144	Comparatif des hottes de plan de travail, hottes îlots et hottes murales
36	Équipements et accessoires	148	Comparatif
40	Schémas techniques	152	Accessoires – Hottes
		156	Schémas techniques
43	Fours	165	Lave-vaisselle
49	Comparatif des fours	175	Comparatif des lave-vaisselle
58	Équipements et accessoires	179	Équipements et accessoires
60	Schémas techniques	180	Schémas techniques
		185	Réfrigérateurs et congélateurs
63	Tiroirs	188	Comparatif des appareils de la gamme Supreme Line
68	Tiroir de mise sous vide	192	Schémas techniques
69	Tiroirs chauffants	200	Comparatif réfrigérateurs et congélateurs
71	Tiroirs système	204	Équipements et accessoires
72	Équipements et accessoires	206	Schémas techniques
73	Schémas techniques	211	Comparatif des caves à vin
		214	Schémas techniques
77	Fours micro-ondes	217	RefreshButler
81	Comparatif	222	Schémas techniques
84	Équipements et Accessoires		
85	Schémas techniques	224	Vue d'ensemble des fonctions et applications
87	Coffee-Centers		
90	Coffee-Centers		
92	Accessoires pour Coffee-Centers		
93	Schémas techniques		





Passion et perfection depuis 110 ans

Sous les signes de la précision, du design et de la longévité, V-ZUG propose des appareils d'exception. Nous développons et fabriquons nos produits en Suisse, pour inspirer et simplifier la vie de nos utilisateurs dans le monde entier.

Au cœur de la Suisse

Avec la passion du détail et le sens de la perfection, nous développons à Zoug des fonctionnalités innovantes, des technologies connectées et des commandes intuitives, que nous habillons d'un design minimaliste et élégant.

Un engagement sans compromis

La notion de «Swissness» est synonyme pour nous du maintien à long terme de l'industrie et de la production en Suisse. Notre force d'innovation, typiquement suisse, est appréciée par des utilisatrices et utilisateurs du monde entier. C'est pourquoi notre présence est internationale. À ce jour, nous proposons une gamme de produits premium dans 19 pays.

L'avenir se construit sur le passé

Entreprise familiale fondée en 1913, V-ZUG puise son inspiration dans la tradition, dans ses racines et dans son ancrage suisse pour inventer un avenir radieux, axé sur le développement durable.

V-ZUG, synonyme de responsabilité

Le fait que notre région d'origine soit inscrite dans le nom de notre marque nous inspire une grande fierté, qui s'accompagne par ailleurs d'un fort sentiment de responsabilité.

Pour aujourd'hui, demain et après-demain

Nous assumons nos responsabilités à l'égard des êtres humains et des ressources, et apportons notre contribution pour l'avenir, par des projets et des visions d'avenir durables.

Recherche, développement et production à Zoug

Au travers de notre projet visionnaire de pôle technologique de Zoug, nous nous engageons, conjointement avec Metall Zug SA et la ville de Zoug, en faveur du maintien à long terme de l'industrie et de la production en Suisse.

Pour satisfaire à nos exigences de qualité élevées, il est pour nous essentiel, en tant qu'entreprise suisse, de conserver notre site de production en Suisse et de le préparer pour l'avenir. D'ici à 2033, un tout nouveau quartier sortira de terre à Zoug. Avec la construction de notre usine verticale, nous réduisons notre emprise au sol et améliorons l'efficacité de notre production.

Éviter, réduire, compenser

Nous utilisons toujours plus d'énergies renouvelables et optimisons nos processus et nos machines pour fabriquer nos appareils V-ZUG de façon économe en énergie et en ressources. Nos émissions de CO₂ résiduelles font l'objet d'une compensation. Les contributions compensatoires financent un projet de reboisement spécifique en Écosse, appelé V-Forest. Depuis 2020, notre production est neutre en émissions de CO₂.



Le futur, c'est maintenant

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

Toutes les informations à portée de main

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

Toujours à jour

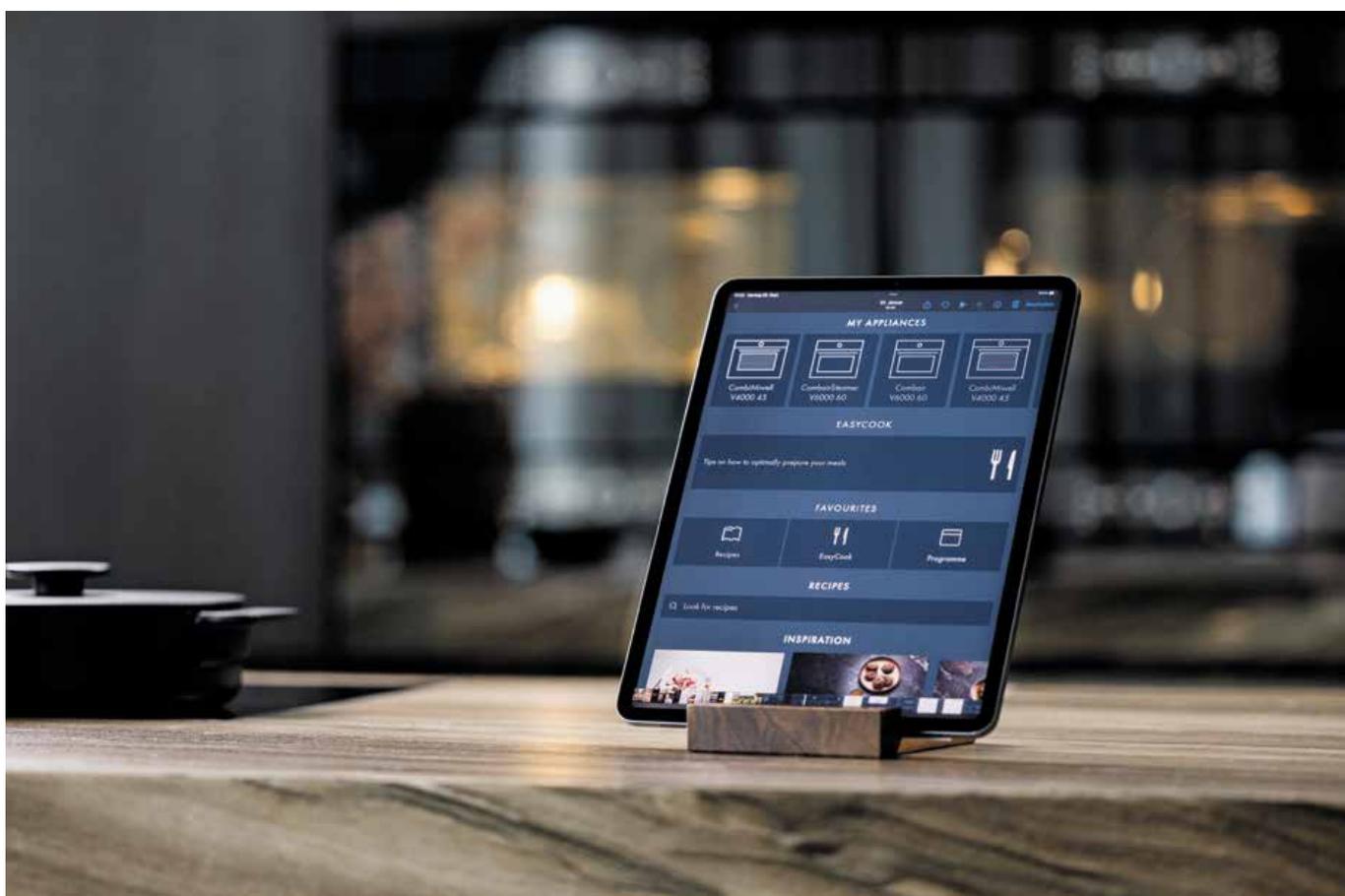
Avec V-ZUG-Home, de nouvelles fonctions et mises à jour logicielles peuvent être rapidement et simplement transférées aux appareils.



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



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



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

Service, conseil et inspiration

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

Garantie V-ZUG 10 ans.

Un accompagnement durable.

L'achat d'appareils V-ZUG n'est que le début d'un long voyage avec nos clients. Nous nous engageons à fournir un service après-vente exceptionnel de la manière la plus durable possible.

Nous sommes fiers d'offrir un programme de garantie qui s'étend sur une décennie, offrant une tranquillité d'esprit inégalée : nos produits premium sont protégés contre tout défaut ou dysfonctionnement inattendu, et ce bien après l'achat.

Notre engagement en faveur de la longévité et de la qualité englobe également le développement durable. En encourageant nos clients à maintenir leurs appareils en bon état de fonctionnement et à les utiliser efficacement, nous contribuons à l'utilisation responsable des ressources.

Nous sommes fiers d'offrir à nos clients une tranquillité d'esprit durable, reflétant notre engagement à offrir "la perfection suisse à la maison".

Support technique

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

Aides à la décision avant l'achat

Dans notre V-ZUG Studio, vous avez la possibilité de découvrir nos appareils pour la cuisine et l'entretien des textiles. Vous bénéficierez des explications sur les avantages et les fonctions des appareils, et vous pourrez assister à des démonstrations culinaires.

Conseil après-vente

Dans le cadre de démonstrations gratuites dans notre V-ZUG Studio ou de conseils personnalisés en ligne, nos spécialistes vous aident à exploiter de façon optimale les possibilités de nos appareils.

Vidéos tutorielles How to!

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

Améliorer ses talents culinaires

Les cours de cuisine variés proposés dans le V-ZUG Studio permettent de trouver l'inspiration et d'apprendre à choisir les meilleures fonctions pour chaque mode de préparation.



De plus amples informations sont disponibles en ligne via le code QR et à la fin de ce catalogue p 232.



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



Une conception alliant esthétique et fonctionnalités

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

Iconiques

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

Intuitifs

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

Harmonieux

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



Excellence Line

Intégration parfaite dans la cuisine

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

Design épuré

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

Commande interactive

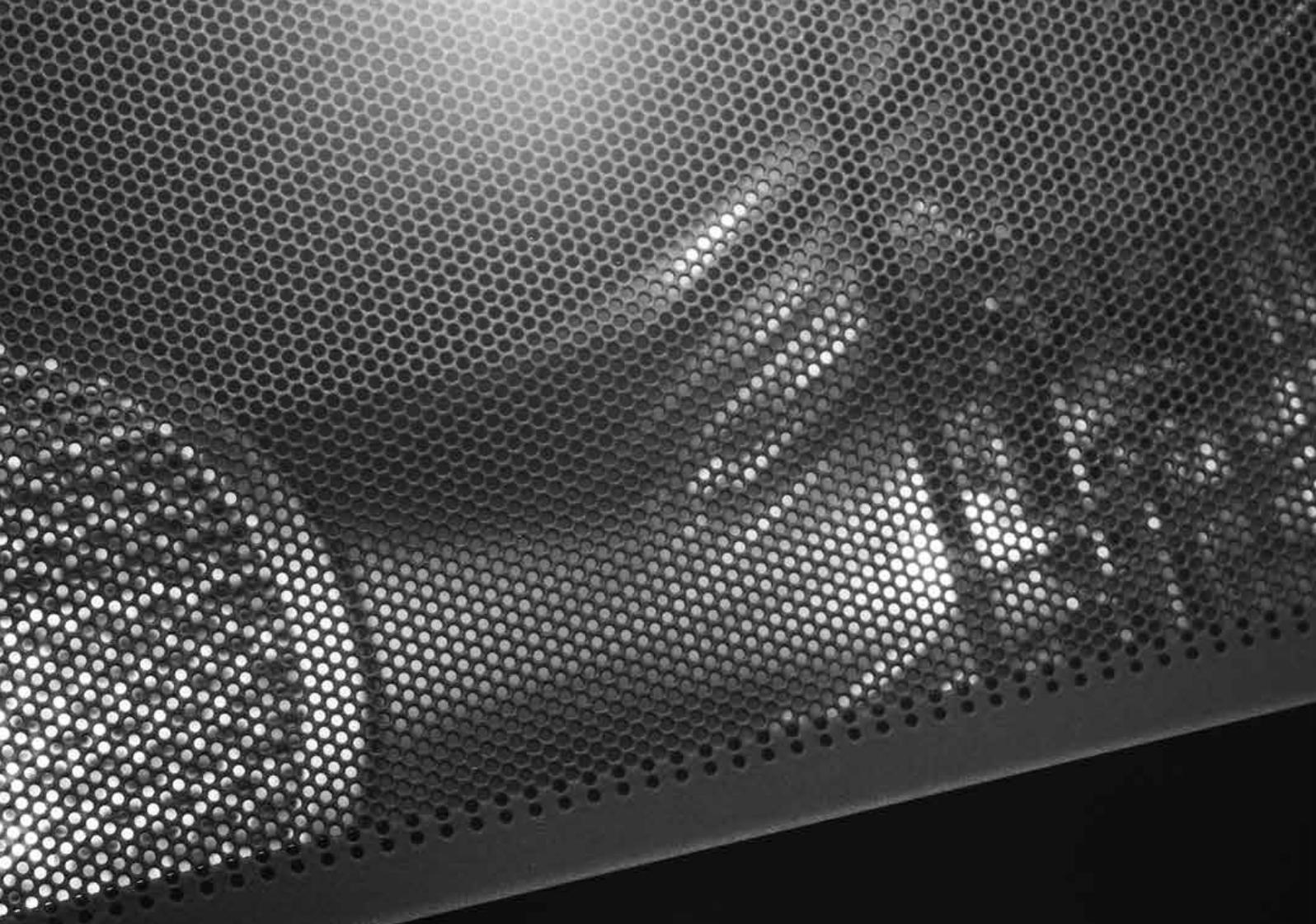
Offrant une convivialité maximale, les appareils permettent aux cuisiniers amateurs ou expérimentés d'obtenir des résultats de cuisson parfaits.



Miroir noir



Miroir Platinum



Fours vapeur et fours vapeur combinés

Cuisine à la vapeur simplicité, rapidité et polyvalence

Simplicité

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

Rapidité

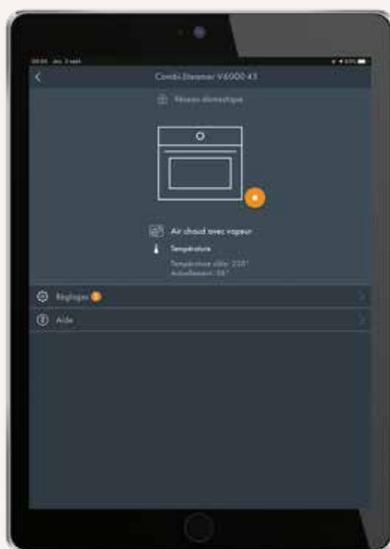
Le mode Air chaud vapeur accélère le processus de cuisson et cuit uniformément sans dessécher les aliments. Pour ceux qui souhaitent gagner du temps en cuisine, le Combisteamer V6000 45M PowerSteamer est le four vapeur idéal grâce à ses programmes Power.

Polyvalence

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

Une application pour une cuisson vapeur parfaite

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



Découvrez notre gamme de fours vapeur



Un four vapeur qui se plie à toutes vos envies

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

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

Fours vapeur Steamer

La cuisson à la vapeur douce de nos fours vapeur est idéale pour la cuisson des légumes et du poisson. Le mode Régénération vous accompagne au quotidien pour réchauffer rapidement et facilement vos aliments et vos petits plats de manière saine et sans tracas. Notre four vapeur est disponible en niveau de confort V4000.

Fours vapeur combinés CombiSteamer

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

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

Fours vapeur combinés CombairSteamer

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

Gamme Excellence Line : des lignes pures et singulières

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

Dimensions

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

Appareils standard



60 cm

60 cm

Appareils disponibles dans ce format :
Fours vapeur combinés
CombiSteamer
Fours

Appareils compacts



45 cm

60 cm

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

Une intégration parfaite dans toutes les cuisines

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



Cuisson vapeur douce

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



Rôtissage doux : pour des viandes tout simplement parfaites

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



Air Chaud Humide

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



Régénération : pour réchauffer sans perte de qualité

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



Bien-être : petites attentions et moments de relaxation

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



CuissonMatic : pour s'affranchir des réglages manuels

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



Vacuisine : la fonction privilégiée des grands chefs

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



Cuisiner pro : des plats croustillants, sans dessécher

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

Retrouvez toutes ces fonctions expliquées sur nos How to vidéo



Plus d'espace pour un confort inégalé

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

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

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

Un nouveau format aux lignes élégantes

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

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

Des dimensions qui éblouiront vos convives

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

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

Technologie TwinHeat : distribution ciblée d'air chaud

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

Chauffage rapide et distribution de chaleur uniforme

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

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

Même les plats réchauffés restent savoureux.



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

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

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

Gain d'espace

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

Gain de temps :

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

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

Écoénergétique et délicat avec les aliments

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

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



* Recette au CombiSteamer (S1)

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

Des fonctions intelligentes et puissantes

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



PowerSteamer

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



Power air chaud

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



Power régénération

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



Décongélation

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



Power air chaud avec vapeur

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

Des appareils pratiques et faciles à nettoyer

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

Une propreté impeccable en un clin d'œil

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

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

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

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



Comparatif des fours vapeur et fours vapeur combinés

Page du catalogue	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000
	28	29	30
Versions			
Verre miroir noir platinum	● ●	● ●	● ●
AutoDoor	● *	● *	
Éclairage LED halogène	● ○	● ○	○ ●
Éclairage automatique à l'ouverture de la porte	●	●	
Volume de l'espace de cuisson (l) 69 68 48 41	○ ● ○ ○	● ○ ○ ○	● ○ ○ ○
Hauteur de l'appareil (cm) 60 45	○ ●	● ○	● ○
Largeur de l'appareil (cm) 90 60	● ○	○ ●	○ ●
Espace de cuisson inox	●		
Espace de cuisson en DualEmail		●	●
Classe d'efficacité énergétique	A	A+	A+
Exclusivités V-ZUG			
Vacuisine Température précise en mode vapeur	● ●	● ●	● ●
Deux ventilateurs à air chaud avec TwinHeat	●		
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	●	●	
Rôtissage doux	●	●	
Régénération Power régénération Régénération automatique	● ○ ●	● ○ ●	● ○ ○
Cuisiner Pro	●	●	●
Sonde de température à trois points de mesure	●	●	
Electronic Steam System (ESS)	●	●	●
Recettes intégrées Favoris EasyCook	● ● ●	● ● ●	● ** ● ○
Recettes personnelles (programmable jusqu'à 10 étapes)	●	●	
V-ZUG-Home	●	●	●
Réglages			
Cuisson à la vapeur PowerSteamer	● ○	● ○	● ○
Chaleur voûte et sole/humide/éco		●	●
Air chaud/avec vapeur/humide/éco	●	●	●
Power air chaud / Power air chaud + vapeur			
Température max. air chaud chaleur voûte et sole	230 -	230 230	230 230
PizzaPlus		●	●
Gril Gril chaleur tournante	● ●	● ●	● ●
Four micro-ondes			
Décongélation			
Bien-être	●	●	●
Hygiène	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Commande et affichage			
Raccord d'eau fixe / fonction évacuation de la vapeur			
Programme Détartrage	●	●	●
Écran tactile personnalisable avec CircleSlider	●	●	●
Langues	16	16	16
Horloge Minuterie	● ●	● ●	● ●
Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver	●	●	●
Rail à extension totale	●	● *	● *

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

CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	Steamer V4000
31	32	32	35
● ●	● ●	● ●	● ●
●*	●*		
● ○	● ○	○ ●	
●	●	●	
○ ○ ○ ●	○ ○ ● ○	○ ○ ● ○	○ ○ ● ○
○ ●	○ ●	○ ●	○ ●
○ ●	○ ●	○ ●	○ ●
●	●	●	●
	A++	A++	
● ●	● ●	● ●	● ●
●	●	●	
●	●	●	
● ● ●	● ○ ●	● ○ ○	● ○ ○
●	●	●	
●	●	●	
●	●	●	●
● ● ●	● ● ●	●** ● ●	○ ● ●
●	●	●	
●	●	●	●
● ●	● ○	● ○	● ○
●	●	●	
●			
230 -	230 -	230 -	- -
●			
●			
●	●	●	●
●	●	●	●
●	●	●	●
	●*		
●	●	●	●
●	●	●	●
16	16	16	16
● ●	● ●	● ●	● ●
●	●	●	●
	●*	●*	●*



Verre miroir Platinum



Verre miroir Platinum



Verre miroir noir



Verre miroir noir

CombiSteamer V6000 45L Grand Autodoor

Le four à vapeur combiné de 90 cm de large avec ouverture/fermeture de porte automatique allie les avantages de la vapeur et de l'air chaud, et séduit par sa taille et son esthétique. Capacité du four : 68 l, cavité en acier inoxydable

Equipement



Commande et affichage

- Affichage graphique en couleurs tactile
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- Eclairage LED
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Espace de cuisson acier inox
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- Livre de recettes inclus
- **Rails à extension total inclus**
- AutoDoor
- Refroidissement automatique

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
AutoDoor		
Miroir noir	2304600007	10790,-
Miroir Platinum	2304600012	10790,-

CombiSteamer V6000 45L Grand

Le four à vapeur combiné de 90 cm de large allie les avantages de la vapeur et de l'air chaud, et séduit par sa taille et son esthétique. Capacité du four : 68 l, cavité en acier inoxydable

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
Appareil Standard		
Miroir noir	2303400007	9990,-
Miroir Platinum	2303400012	9990,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (86 €), voir section accessoires. **Rails télescopiques** en option - voir accessoires p 38 (N° article 1060516, 311 €).

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

AutoDoor



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum



CombairSteamer V6000 60 AutoDoor

Four à vapeur combiné **sans poignée** avec toutes les fonctions de cuisson et de vapeur. Capacité du four : 69 l, cavité DualEmail

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm
Raccordement 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix *
AutoDoor		
Verre miroir noir	2304900007	5290,-
Verre miroir Platinum	2304900012	5290,-

CombairSteamer V6000 60

Four à vapeur combiné avec toutes les fonctions de cuisson et de vapeur. Capacité du four : 69 l, cavité DualEmail

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm
Raccordement 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Appareil standard		
Verre miroir noir	2303800009	4490,-
Verre miroir Platinum	2303800014	4490,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (86 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 38 (N° article 1060516, 311 €).

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



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum



CombiSteamer V2000 60

Four à vapeur combiné avec différentes fonctions de cuisson et de vapeur. Capacité du four : 69 l, cavité DualEmail

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 598 x 597 x 596 mm
Raccordement 220-240 V~ 3700 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Appareil standard		
Verre miroir noir	2303600007	3490,-
Verre miroir Platinum	2303600012	3490,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (86 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 38 (N° article 1060516, 311 €).

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

AutoDoor



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum

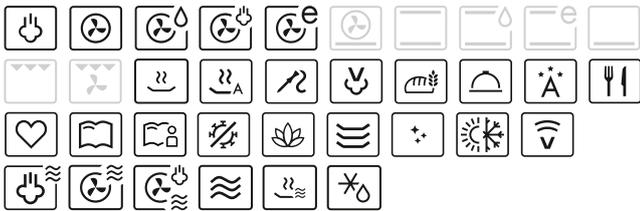


CombiSteamer V6000 45M PowerSteam Autodoor

Le four à vapeur combiné le plus rapide avec **micro-ondes** intégré et **ouverture/fermeture de porte automatique**, pour une réduction du temps de cuisson jusqu'à 40% et un résultat irréprochable.

Capacité du four : 41 l, cavité en acier inoxydable

Equipement



Commande et affichage

- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Lumière allumée automatiquement à la fin du programme
- Eclairage LED
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Espace de cuisson acier inox
- EasyCook avec fonctions de filtration
- Sonde de température à 3 points
- Livre de recettes inclus
- **Micro-Ondes : 50 - 1000 W**
- **PowerSteam, PowerHot Air, PowerHot Air & Steam**
- **PowerRegeneration et fonction Décongelation**
- AutoDoor
- Refroidissement automatique

Informations sur l'appareil

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



Finition Numéro d'article Prix *

AutoDoor

Miroir noir	2304700004	6590,-
Miroir Platinum	2304700010	6590,-

CombiSteamer V6000 45M PowerSteam

Le four à vapeur combiné le plus rapide avec **micro-ondes** intégré, pour une réduction du temps de cuisson jusqu'à 40% et un résultat irréprochable.

Capacité du four : 41 l, cavité en acier inoxydable

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition Numéro d'article Prix *

Appareil Standard

Miroir noir	2304100007	6090,-
Miroir Platinum	2304100012	6090,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (86 €), voir section accessoires. **Rails télescopiques** en option - voir accessoires p 38 (N° article 1060516, 311 €).

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

Autodoor
et raccord
à l'eau
courante

Raccord
à l'eau
courante



Verre miroir Platinum



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum



Verre miroir noir

CombiSteamer V6000 45F AutoDoor

Four combiné vapeur **sans poignée** avec **raccord à l'eau courante et vidange**.

Capacité du four : 48 l, cavité en acier inoxydable

CombiSteamer V6000 45F

Four combiné vapeur **avec raccord à l'eau courante et vidange**.
Capacité du four : 48 l, cavité en acier inoxydable

Equipement



Equipement



Commande et affichage

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

Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
----------	------------------	--------

AutoDoor, Raccord à l'eau courante

Verre miroir noir	2304500004	5590,-
Verre miroir Platinum	2304500009	5590,-

Finition	Numéro d'article	Prix *
----------	------------------	--------

Raccord à l'eau courante

Verre miroir noir	2303300004	5190,-
Verre miroir Platinum	2303300014	5190,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (86 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 38 (N° article 1046041, 270 €).

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

AutoDoor



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum



CombiSteamer V6000 45 AutoDoor

Four combiné vapeur **sans poignée** avec le plus haut niveau de confort. Capacité du four : 48 l, cavité en acier inoxydable

CombiSteamer V6000 45

Four à vapeur combiné avec le plus haut niveau de confort. Capacité du four : 48 l, cavité en acier inoxydable

Equipement



Equipement



Commande et affichage

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

Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
AutoDoor		
Verre miroir noir	2304300004	5190,-
Verre miroir Platinum	2304300009	5190,-

Finition	Numéro d'article	Prix *
Appareil standard		
Verre miroir noir	2303200006	4490,-
Verre miroir Platinum	2303200016	4490,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (86 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 38 (N° article 1046041, 270 €).

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



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum



CombiSteamer V4000 45

Four combiné à vapeur avec toutes les fonctions de base pour la cuisson et la cuisson à la vapeur.

Capacité du four : 48 l, cavité en acier inoxydable

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Raccordement 220-240 V~ 3700 W 16 A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Appareil standard		
Verre miroir noir	2303100004	4090,-
Verre miroir Platinum	2303100009	4090,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (86 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 38 (N° article 1046041, 270 €).

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



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum



Steamer V4000 45

Four à vapeur avec **fonction de régénération (jusqu'à 150°C)**.
Capacité du four : 48 l, cavité acier inoxydable

Equipement



Commande et affichage

- Affichage graphique en couleurs
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage personnalisable
- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Nettoyage simple de la porte par démontage de la porte
- SoftOpen et SoftClose
- Affichage de l'heure
- Minuterie
- Chauffage rapide de l'espace de cuisson grâce au préchauffage
- Espace de cuisson acier inox
- EasyCook avec fonctions de filtration

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
Appareil standard		
Verre miroir noir	2302600006	2690,-
Verre miroir Platinum	2302600011	2690,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (86 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 38 (N° article 1046041, 270 €).

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

Équipements et accessoires

Description	Référence	Prix **	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V2000	Steamer V4000
1 Livre de recettes « Cuire à la vapeur. Avec la passion du détail. »	1063762	49,-	■	■	■	●	■	●	
2 Livre de recettes « Cuire au four. Avec la passion du détail. »	1063752	49,-					●	●	
3 Livre de recettes «Cuire au four. Avec la Passion du détail.» PowerSteamer	1062690	49,-		■					
4 Brochure Vacuisine - Recettes inspirantes de grands chefs et tout ce qu'il faut savoir sur Vacuisine (cuisson sous vide)	1029753	39,-	●	●	●	●	●	●	●
5 Grille en acier inoxydable, L x P : 430 x 370 mm	K44120	64,-		■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
6 Plat en verre trempé, L x P x H : 430 x 345 x 24 mm	1102740	49,-		■ (1)					
7 Grille en acier inoxydable, L x P : 629 x 370 mm	1094790	120,-	■ (1)						
8 Plaque à gâteaux DualEmail, L x P x H : 629 x 370 x 28 mm	1095113	145,-	■ (1)						
9 Plaque en acier inox non perforée, L x P x H : 629 x 370 x 28 mm	1094789	101,-	■ (1)						
10 Bac de cuisson perforé, L x P x H : 629 x 370 x 28 mm	1094788	144,-	■ (1)						
11 Poignée noire, 449 mm	1143600	64,-		●	●	●	●	●	●
12 Poignée platinum, 449 mm	1143601	120,-		●	●	●	●	●	●
13 Grille de rôtissage en acier inoxydable à insérer dans la plaque de cuisson, 585 x 330 mm	1100510	125,-	●						
14 Poignée design noire GRAND, 760 mm	1190681	128,-	●						
15 Poignée design platine GRAND, 760mm	1190682	203,-	●						

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

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



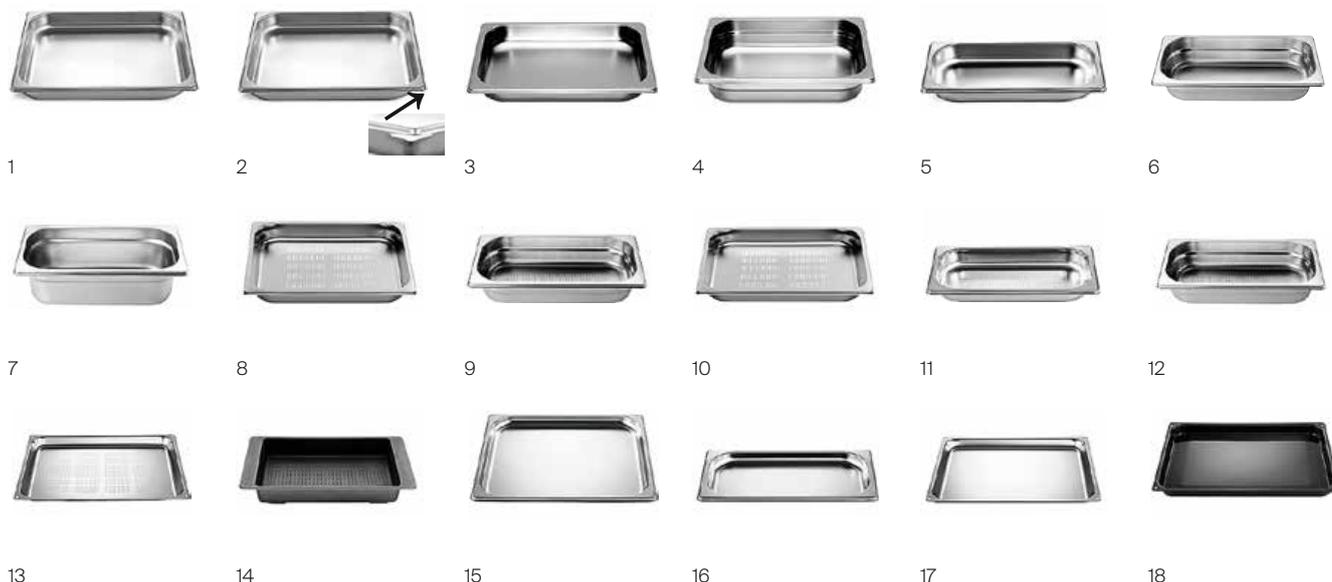
15

Description	Référence	Prix **	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V2000	CombiSteamer V4000
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	75,-	●	●	●	●	●	●	●
3 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 40 mm	K50319	53,-	●	●	●	●	●	●	●
4 Bac de cuisson non perforé, 1/2 GN, hauteur 65 mm	K50320	64,-	●	●	●	●	●	●	●
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	75,-	●	●	●	●	●	●	●
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	64,-	●	●	●	●	●	●	●
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	75,-	●	●	●	●	●	●	●
13 Bac de cuisson perforé, L x P x H : 430 x 370 x 25 mm	K40011	86,-	●	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
14 Bac de cuisson en plastique perforé, 1/3 GN, hauteur 52 mm	K40199	49,-	●	■ (1)	●	●	●	●	●
15 Plaque en acier inox non perforée, 2/3 GN, hauteur 20 mm	K42362	53,-	●	●	●	●	●	●	●
16 Plaque en acier inox non perforée, 1/3 GN, hauteur 20 mm	K23224	43,-	●	●	●	●	●	●	●
17 Plaque en acier inox non perforée, L x P x H : 430 x 370 x 25 mm	K40010	64,-	●	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
18 Plaque à gâteaux DualEmail, L x P x H : 430 x 370 x 25 mm	K44077	86,-	●	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)

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

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



Description	Référence	Prix **	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	Steamer V4000
1 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	53.-	●	●	●	●	●	●	●
2 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	64.-	●	●	●	●	●	●	●
3 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	71.-	●	●	●	●	●	●	●
4 Moule à terrine en acier inox, semi-circulaire, 60 × 60 × 300 mm	K27623	75.-	●	●	●	●	●	●	●
5 Moule à terrine en acier inox, triangulaire, 55 × 55 × 300 mm	K27624	75.-	●	●	●	●	●	●	●
6 Rails à extension totale CombairSteamer 60, 3 niveaux	1060516	311.-					●	●	
7 Rails à extension totale CombiSteamer et four vapeur 45, 3 niveaux	1046041	270.-	■		●	●			●
8 ThermoBox, 1/3 GN, hauteur max. 65 mm	K37234	81.-	●	●	●	●	●	●	●
9 Pelle à sushis, avec instructions du fabricant	K50895	49.-	●	●	●	●	●	●	●
10 Serviettes rafraîchissantes oshibori, lot de 6	1029704	19.-	●	●	●	●	●	●	●
11 Tampons d'étanchéité pour Vacuisine avec sonde de température, 1 rouleau de 100 cm	1029496	24.-	●	●	●	●	●	●	●
12 Détartrant Durgol	B28005	16.-	■	■	■	■	■	■	■
13 Nettoyant inox SteamerCleaner, 250 ml	1100327	21.-	●	●	●	●			●

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

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent

Dimensions GastroNorm (GN)

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



1/2/3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

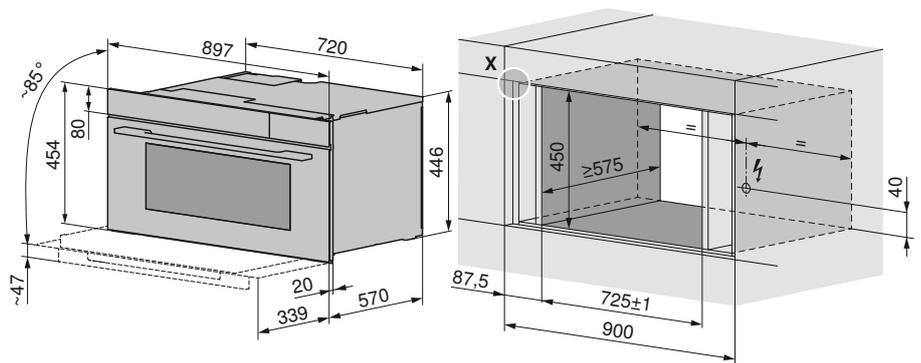


Schémas techniques

CombiSteamer V6000 45L Grand

Pour les références :

2303400007 2304600007
 2303400012 2304600012

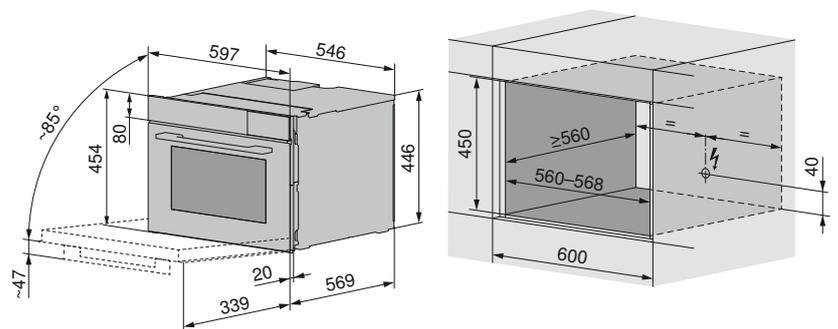


CombiSteamer V6000 45M PowerSteam, CombiSteamer V6000 45, CombiSteamer V4000 45, Steamer V4000 45

Pour les références :

2304700004 2304300004
 2304700010 2304300009
 2304100007 2303200006
 2304100012 2303200016

2303100004
 2303100009
 2302600006
 2302600011

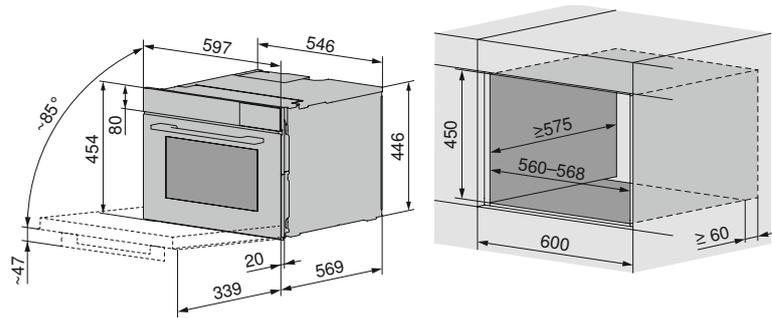


Retrouvez des informations plus détaillées
 sur l'aide à la planification sur notre site.

CombiSteamer V6000 45 F

Pour les références :

- 2303300004
- 2303300014
- 2304500004
- 2304500009



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

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

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

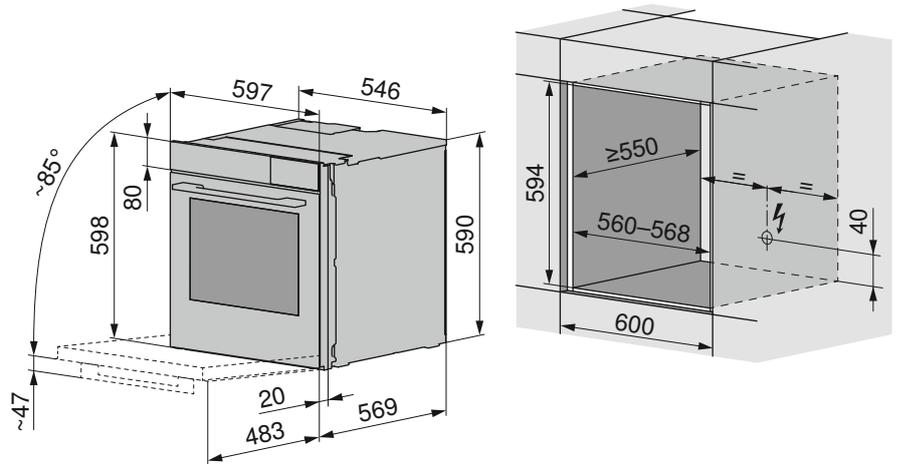
Tuyau d'évacuation 3 m, raccordement 22 mm (inclus)

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

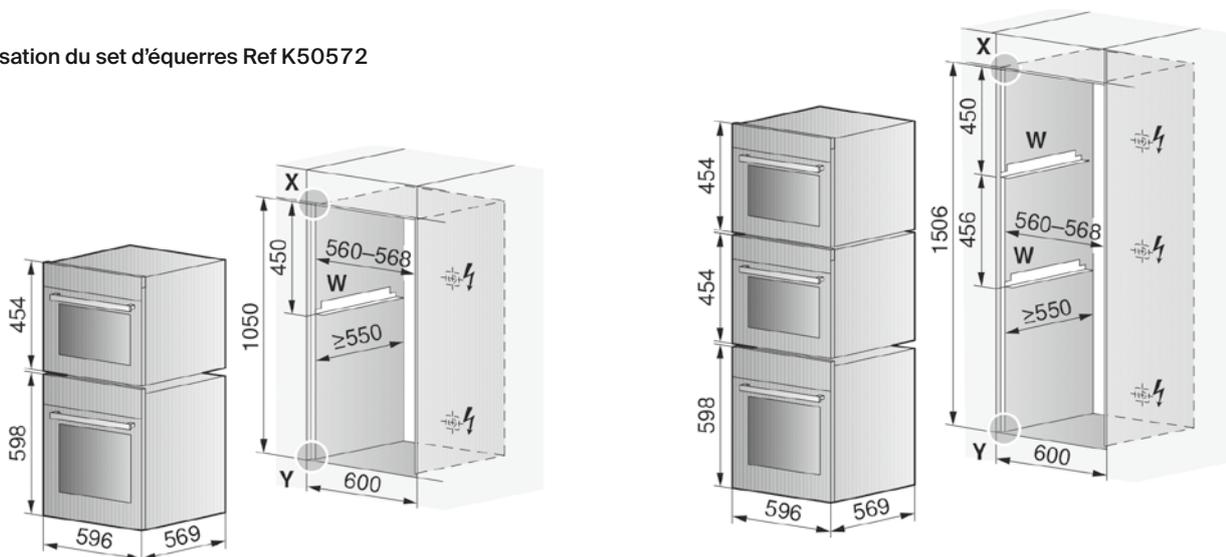
CombairSteamer V6000 60, CombairSteamer V2000 60

Pour les références :

- 2303800009 2303600007
- 2303800014 2303600012
- 2304900007
- 2304900012



Utilisation du set d'équerres Ref K50572



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





Fours

Des appareils fiables et des fonctions qui donnent envie de préparer des plats aussi simples que raffinés.

Une cuisson simple, fiable et flexible

Simplicité

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

Flexibilité

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

Fiabilité

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

Alimentation saine

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

Une application pour cuisiner à la perfection

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



Découvrez notre gamme de fours.

Une gamme de fours variée

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

Gamme Excellence Line : la nouvelle génération d'appareils

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

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

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

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

CombairSteamer : le four vapeur

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

Dimensions

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

Des programmes éprouvés et innovants

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



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

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



Air chaud humide : pour de délicieux plats mijotés

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



PizzaPlus : pour une pâte bien croustillante

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



CuissonMatic : pour s'affranchir des réglages manuels

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



Rôtissage doux : pour des viandes tout simplement parfaites

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



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



Des appareils pratiques et faciles à nettoyer

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

Simplicité d'utilisation

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

La gamme Excellence Line et sa facilité d'entretien

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

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

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

Pyrolyse ou TopClean :

un nettoyage automatique ou assisté

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

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

Comparatif des fours – Gamme Excellence Line

	Comhair V6000	Comhair V4000	Comhair V2000
Page du catalogue	50	52	53
Versions			
Verre miroir noir platinum	● ●	● ●	● ●
AutoDoor	●*		
Éclairage LED halogène	● ○	○ ●	○ ●
Éclairage automatique à la fin du programme	●	●	
Volume de l'espace de cuisson (l) 69 43	● ●	● ●	● ●
Dimensions (cm) 60 45	● ●	● ●	● ●
Classe d'efficacité énergétique	A+	A	A
Nettoyage automatique par pyrolyse	●*	●*	
TopClean	●	●	
Exclusivités V-ZUG			
Climate Control System (CCS)	●		
Sonde d'atmosphère	●		
Rôtissage doux	●	●	
Sonde de température à trois points de mesure	●	●	
Recettes intégrées Favoris EasyCook	● ● ●	●** ● ●	●** ● ○
Recettes personnelles (programmable jusqu'à 10 étapes)	●	●	
V-ZUG-Home	●	●	●
Réglages			
Chaleur voûte et sole/humide/éco	●	●	●
Air chaud/humide/éco	●	●	●
Température max. air chaud/chaleur voûte et sole (modèle avec pyrolyse)	280 (300)	280 (300)	280
PizzaPlus	●	●	●
Gril Gril chaleur tournante	● ●	● ●	● ●
Préchauffage	●	●	●
Chauffe-plats	●	●	●
Maintien au chaud	●	●	●
Tournebroche	●		
Commande et affichage			
Écran tactile personnalisable avec CircleSlider	●	●	●
Langues	16	16	16
Affichage de l'heure Minuterie	● ●	● ●	● ●
Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver	●	●	●

● = Disponible ○ = non disponible *En option

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

AutoDoor



Miroir noir



Miroir Platinum



AutoDoor



Miroir noir



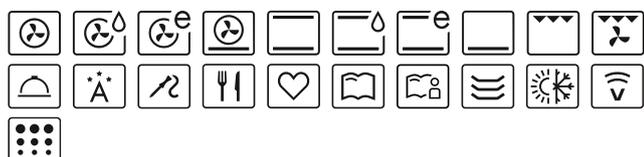
Miroir Platinum



Comair V6000 60P AutoDoor

Four **sans poignée** offrant le plus haut niveau de confort.
Modèle avec **pyrolyse**.
Capacité du four : 69 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
AutoDoor, Autonettoyage		
Miroir noir	2107300007	3990,-
Miroir Platinum	2107300012	3990,-

Comair V6000 60 AutoDoor

Four **sans poignée** offrant le plus haut niveau de confort.
Capacité du four : 69 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
AutoDoor, TopClean		
Miroir noir	2106800007	3490,-
Miroir Platinum	2106800012	3490,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (83 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 59 (N° article 1060456, 311 €).

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



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir noir



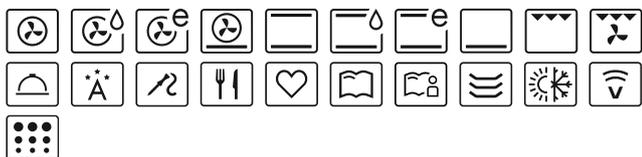
Miroir Platinum



Comhair V6000 60P

Four offrant le plus haut niveau de confort.
Modèle avec **pyrolyse**.
Capacité du four : 69 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
Autonettoyage		
Miroir noir	2105700009	3150,-
Miroir Platinum	2105700019	3150,-

Comhair V6000 60

Four offrant le plus haut niveau de confort.
Capacité du four : 69 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
TopClean		
Miroir noir	2104700007	2790,-
Miroir Platinum	2104700012	2790,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (83 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 59 (N° article 1060456, 311 €).

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



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir noir



Miroir Platinum



Comair V4000 60P

Four milieu de gamme.
Modèle avec **pyrolyse**.
Capacité du four : 69 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

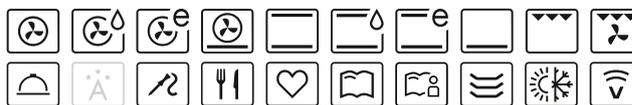


Finition	Numéro d'article	Prix *
Autonettoyage		
Miroir noir	2105500009	1990,-
Miroir Platinum	2105500014	1990,-

Comair V4000 60

Four milieu de gamme.
Capacité du four : 69 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
TopClean		
Miroir noir	2104500009	1890,-
Miroir Platinum	2104500014	1890,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (83 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 59 (N° article 1060456, 311 €).

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



Miroir noir



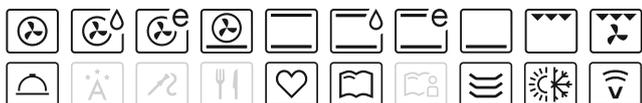
Miroir Platinum



Comhair V2000 60

Le modèle de base de la gamme Excellence Line.
Capacité du four : 69 l, émail brillant

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
Appareil standard		
Miroir noir	2104300014	1750,-
Miroir Platinum	2104300015	1750,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (83 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 59 (N° article 1060456, 311 €).

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



Miroir noir

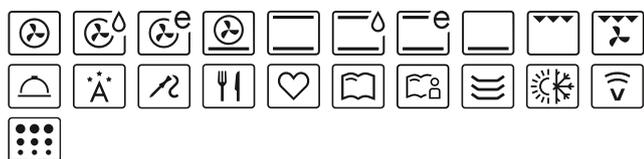


Miroir Platinum

Comhair V6000 45P AutoDoor

Four **sans poignée** offrant le plus haut niveau de confort.
Modèle avec **pyrolyse**.
Capacité du four: 43 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

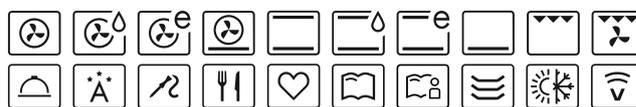


Finition	Numéro d'article	Prix *
AutoDoor, Autonettoyage		
Miroir noir	2107000004	3990,-
Miroir Platinum	2107000009	3990,-

Comhair V6000 45 AutoDoor

Four **sans poignée** offrant le plus haut niveau de confort.
Capacité du four: 43 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
AutoDoor, TopClean		
Miroir noir	2106700004	3490,-
Miroir Platinum	2106700009	3490,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (83 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 59 (N° article 1060394, 270 €).

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



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir noir



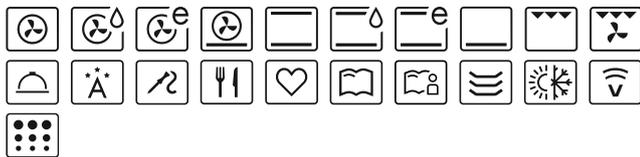
Miroir Platinum



Comhair V6000 45P

Four offrant le plus haut niveau de confort.
Modèle avec **pyrolyse**.
Capacité du four: 43 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

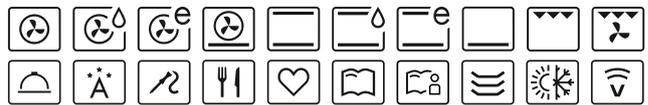


Finition	Numéro d'article	Prix *
Autonettoyage		
Miroir noir	2105900006	3150,-
Miroir Platinum	2105900016	3150,-

Comhair V6000 45

Four offrant le plus haut niveau de confort.
Capacité du four: 43 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
TopClean		
Miroir noir	2105000006	2790,-
Miroir Platinum	2105000011	2790,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (83 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 59 (N° article 1060394, 270 €).

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



Miroir noir



Miroir Platinum



Miroir noir



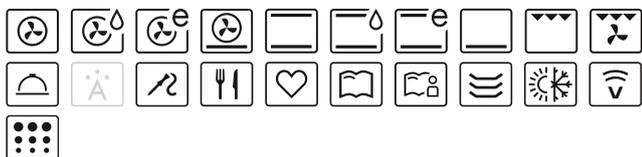
Miroir Platinum



Comhair V4000 45P

Four milieu de gamme.
Modèle avec **pyrolyse**.
Capacité du four: 43 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

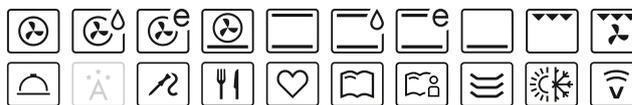


Finition	Numéro d'article	Prix *
Autonettoyage		
Miroir noir	2105800006	1990,-
Miroir Platinum	2105800011	1990,-

Comhair V4000 45

Four milieu de gamme.
Capacité du four: 43 l, émail TopClean

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
TopClean		
Miroir noir	2104900006	1890,-
Miroir Platinum	2104900011	1890,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (83 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 59 (N° article 1060394, 270 €).

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



Miroir noir



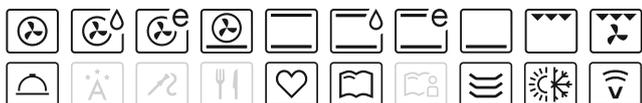
Miroir Platinum



Comhair V2000 45

Le modèle de base de la gamme Excellence line.
Capacité du four: 43 l, émail brillant

Équipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
Appareil standard		
Miroir noir	2104800007	1750,-
Miroir Platinum	2104800008	1750,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (83 €), voir section accessoires.
Rails télescopiques en option - voir accessoires p 59 (N° article 1060394, 270 €).

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

Équipements et accessoires Fours – Gamme Excellence Line

Description	Référence	Prix **	Comhair V6000	Comhair V4000	Comhair V2000
1 Livre de recettes « Cuire au four. Avec la passion du détail. »	1063752	49,-	■	●	●
2 Plaque à gâteaux émaillée	K44006	43,-			■ (2)
3 Plaque à gâteaux avec TopClean	K54000	49,-	■ (2)	■ (2)	
4 Grille en acier nickelé	K44119	53,-	■ (1)	■ (1)	■ (1)
5 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	53,-	●	●	●
6 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	64,-	●	●	●
7 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	71,-	●	●	●
8 Set d'équerres	K50572	86,-			
9 Profil de couverture de panneau 16 mm entre 2 fours, noir (hauteur 10,5 mm)	K37158	64,-			
10 Profil de couverture de panneau 19 mm entre 2 fours, noir (hauteur 13,5 mm)	K37159	64,-			
11 Plaque de recouvrement, miroir noir 12.5 x 60cm	K34549	96,-			
12 Cadre d'adaptation, miroir noir 3.5 x 60cm	K38134	107,-			

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

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



1



2/3



4



5/6/7

Description	Référence	Prix **	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
1 Rails à extension totale Combair 60, 3 niveaux	1060456	311,-	●	●	●
2 Rails à extension totale Combair 45, 2 niveaux	1060394	270,-	●	●	●
3 Tournebroche avec support	1073540	203,-	■		
4 Poignée noire, 449 mm	1143600	64,-			
5 Poignée platinum, 449 mm	1143601	120,-			

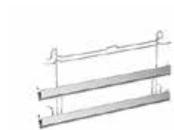
■ (Quantité) compris dans la livraison ● Compatible avec l'appareil

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

** Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



1



2



3



4

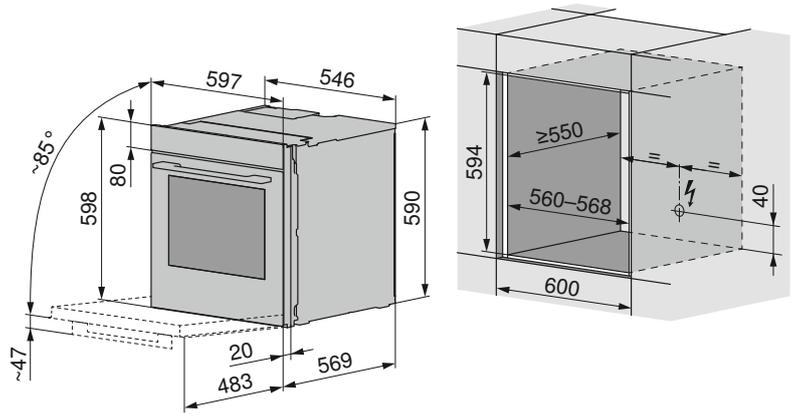


5

Schémas techniques – Gamme Excellence Line

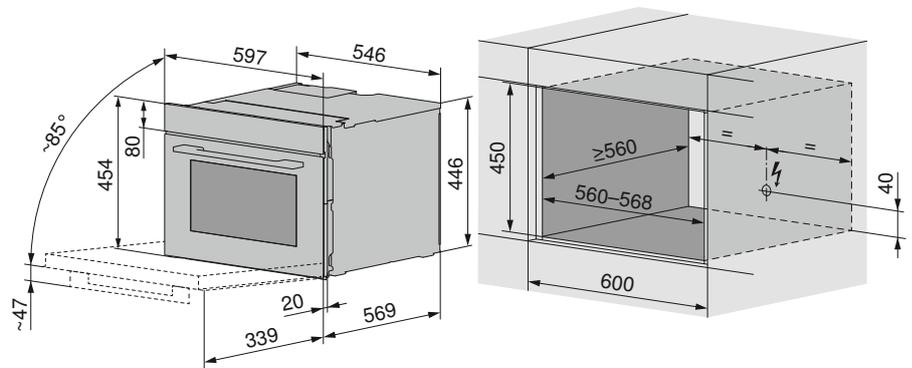
Combair V6000 60/60P,
 Combair V4000 60/60P,
 Combair V2000 60
 Pour les références :

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



Combair V6000 45/45P,
 Combair V4000 45/45P,
 Combair V2000 45
 Pour les références :

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



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





Tiroirs

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

Des tiroirs parfaits au quotidien

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

Des tiroirs repensés

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

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

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

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

Un tiroir pour réchauffer et maintenir au chaud

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

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

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

Des fonctions ingénieuses pour embellir le quotidien

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

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

L'allié des dîners réussis

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

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

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

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

Un appareil pratique au quotidien et lors des grandes occasions

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

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

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

Quatre niveaux de mise sous vide

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

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

De nombreuses combinaisons possibles pour votre cuisine

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



906 mm

Combair V6000 60
Tiroir chauffant V4000 31



CombiSteamer V6000 45
Combair V6000 45

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



877 mm

CombairSteamer V6000 60
Tiroir chauffant V4000 28



594 mm

CombairSteamer V6000 45
Tiroir sous vide V6000 14

Tiroir de mise sous vide - Gamme Excellence Line



Miroir Platinum



Miroir noir



Tiroirs sous vide V6000 14

Pour une mise sous vide simple et permettant la cuisson sous vide, le stockage, les marinades...

Convient parfaitement avec un four Combi-Steamer.

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir noir	3600400003	2850,-
Miroir Platinum	3600400004	2850,-
Entièrement intégrable	3600500001	2750,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (86 €), voir p 75.

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

Tiroirs chauffants - Gamme Excellence Line



Miroir Platinum



Miroir noir



Miroir Platinum



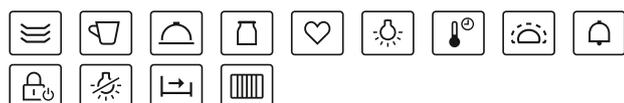
Miroir noir



Tiroir chauffant V4000 31

Un tiroir spacieux et polyvalent à souhait, pour maintenir au chaud et chauffer les assiettes.

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

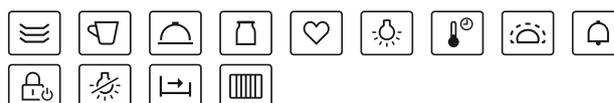
Dimensions (H x L x P) 310 x 596 x 547 mm
Raccordement 220-240V~ 810W 10A

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir noir	3403100002	1650,-
Miroir Platinum	3403100003	1650,-

Tiroir chauffant V4000 28

Un tiroir spacieux et polyvalent à souhait pour maintenir au chaud et chauffer les assiettes, d'une hauteur de 283 mm.

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir noir	3403000002	1550,-
Miroir Platinum	3403000003	1550,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres K50572** est nécessaire (86 €), voir p 75.

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



Miroir Platinum



Miroir noir



Miroir Platinum



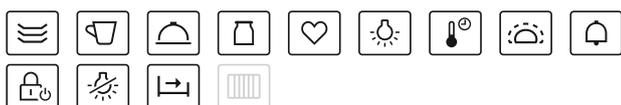
Miroir noir



Tiroir chauffant V4000 22

Tiroir chauffant de 220 mm de hauteur. Idéal pour chauffer des plats, garder les aliments au chaud ou pour les cuire à basse température.

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

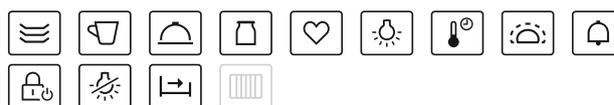
Dimensions (H x L x P) 218 x 596 x 547 mm
Raccordement 220-240V~ 810W 10A

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir noir	3402900002	1450,-
Miroir Platinum	3402900003	1450,-

Tiroir chauffant V4000 14

Tiroir chauffant de 142 mm de hauteur. Idéal pour chauffer des plats, garder les aliments au chaud ou pour les cuire à basse température.

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir noir	3402600003	1290,-
Miroir Platinum	3402600004	1290,-
Entièrement intégrable	3402700001	1250,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (86 €), voir p 75.

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

Tiroirs système - Gamme Excellence Line



Miroir Platinum



Miroir noir



Tiroir système V2000 14

Pratique : les plaques et les ustensiles de cuisine peuvent être rangés dans le tiroir. Son design s'adapte parfaitement aux autres appareils de la gamme Excellence Line.

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir noir	3500500002	810,-
Miroir Platinum	3500500003	810,-

Pour le montage de 2 appareils superposés dans 1 niche, le **set d'équerres** K50572 est nécessaire (86 €), voir p 75.

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

Équipements et accessoires tiroirs chauffants et tiroirs de mise sous vide

Description	Référence	Prix *	Tiroir de mise sous vide V6000 14	Tiroir chauffant V4000 28	Tiroir chauffant V4000 31
1 Sachets de mise sous vide, 50 pièces, 180 x 280 mm (sans BPA)	1012506	43,-	■ (1)		
2 Sachets de mise sous vide, 50 pièces, 240 x 350 mm (sans BPA)	1012507	49,-	■ (1)		
3 Tampons d'étanchéité pour Vacuisine avec sonde de température, 1 rouleau de 100 cm	1029496	24,-	●		
4 Grille pour tiroirs chauffants 283 et 312	1045990	43,-		■ (1)	■ (1)
5 Brochure Vacuisine - Recettes inspirantes de grands chefs et tout ce qu'il faut savoir sur Vacuisine (cuisson sous vide)	1029753	39,-	●		
Set d'équerres	K50572	86,-			

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

* Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



1/2



3



4



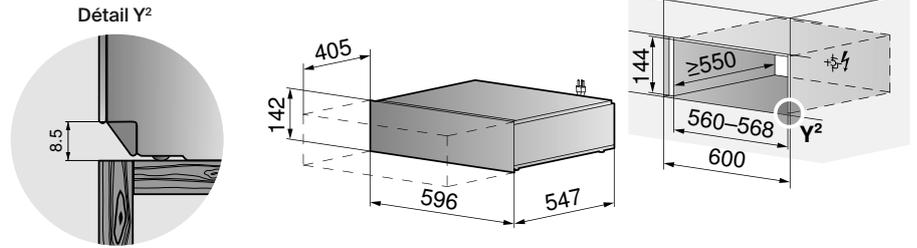
5

Schémas techniques

Tiroir de mise sous vide V6000 14

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

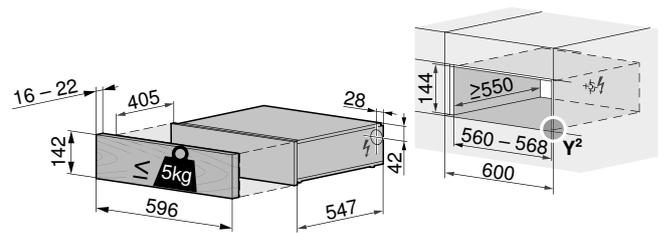
- 3600400003
- 3600400004



Tiroir de mise sous vide V6000 14

Installation indépendante, 100% intégrée
Pour les références :

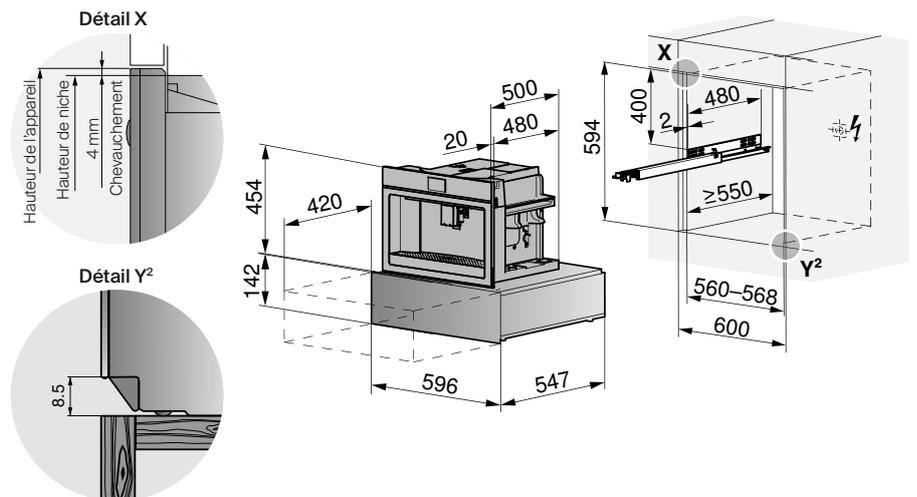
- 3600500001



Tiroir V2000 14

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

- 3500500002
- 3500500003



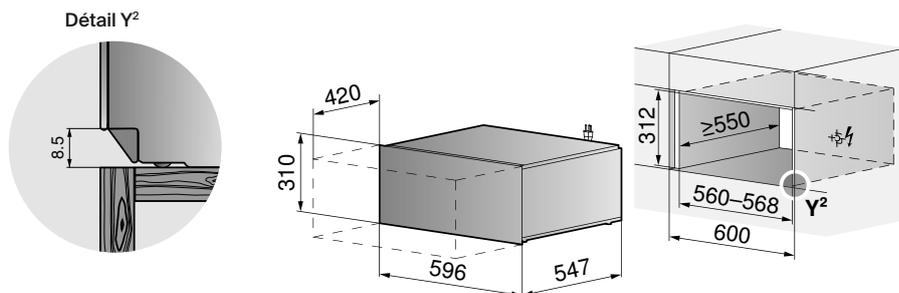
Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.



Tiroir chauffant V4000 31

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

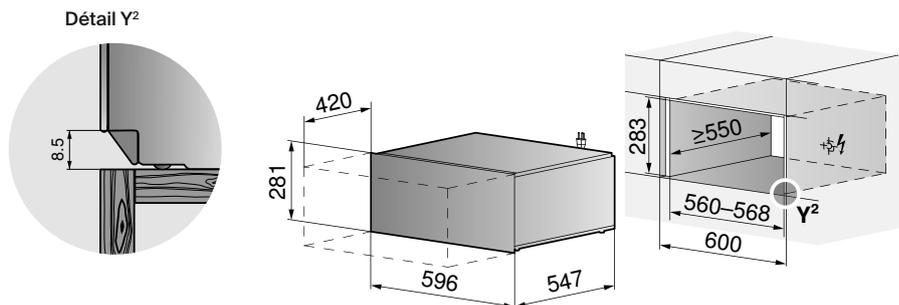
3403100002
3403100003



Tiroir chauffant V4000 28

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

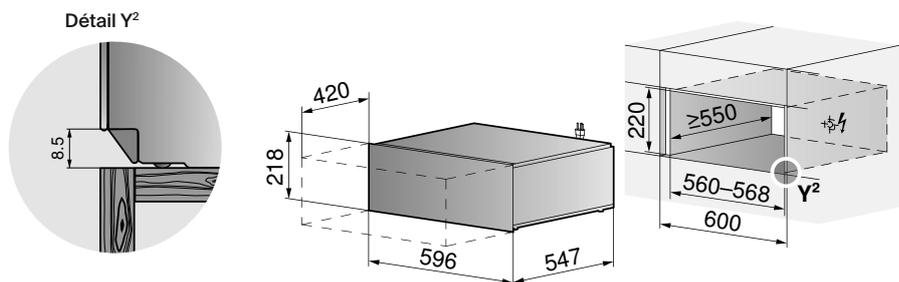
3403000002
3403000003



Tiroir chauffant V4000 22

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

3402900002
3402900003



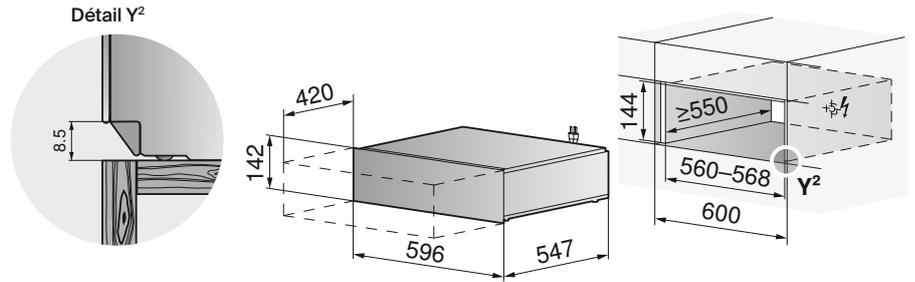
Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.

Tiroir chauffant V4000 14

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

3402600003

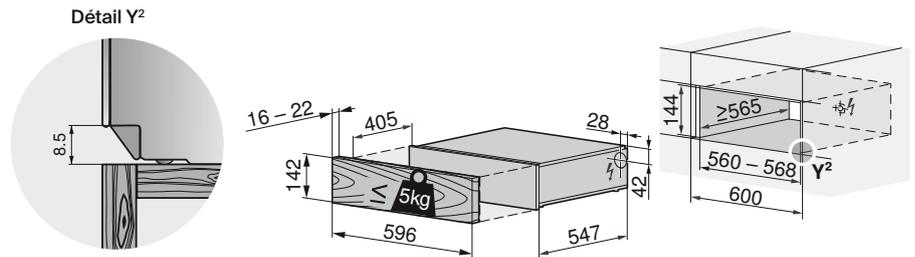
3402600004



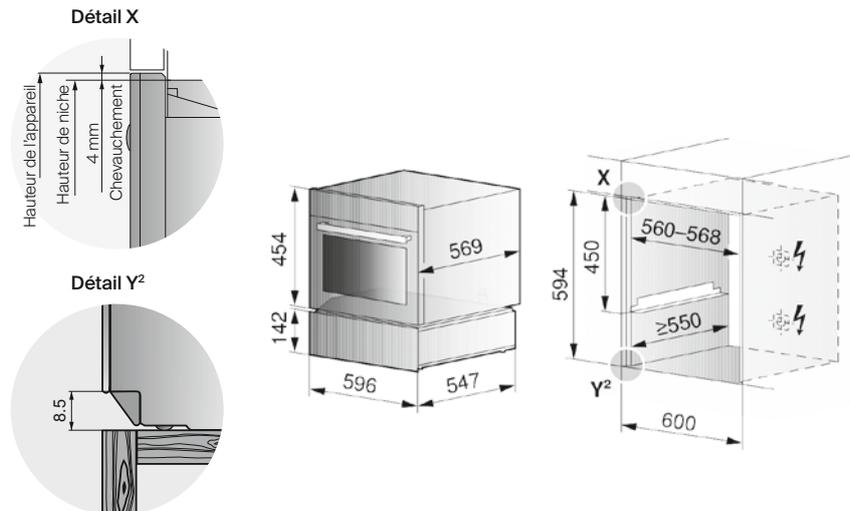
Tiroir chauffant V4000 14

Installation indépendante, 100% intégrée
Pour les références :

3402700001



Utilisez un set d'équerres (réf K5.0572)
pour placer 2 appareils l'un au dessus de
l'autre dans 1 niche.



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





Fours micro-ondes

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

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

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

Nouvelle gamme Excellence Line

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

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

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

Des appareils conçus pour communiquer

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



Découvrez notre gamme de fours micro-ondes



Une nouvelle génération de fours micro-ondes

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



Nouvelle fonction EasyCook pour une préparation simplifiée

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



Nouvelle fonction PizzaPlus : pour une pâte croustillante à souhait

Le CombiMiwell V4000 est doté d'un nouveau plateau émaillé exclusif qui répartit la chaleur uniformément sur la pâte des pizzas et des tartes. Ajoutez une plaque ronde sur la grille inférieure pour apporter encore plus de croustillant.

Comparatif

	CombiMiwell V4000	CombiSteamer V6000 PowerSteamer
Page du catalogue	82	31
Versions		
Verre miroir noir platinum	● ●	● ●
AutoDoor		●*
Éclairage (LED)	●	●
Volume de l'espace de cuisson (l)	44	41
Possibilité d'éclairage automatique en fin de programme		●
Espace de cuisson inox	●	●
Puissance min. micro-ondes (W)	100	50
Puissance max. micro-ondes (W)	900	1000
Paliers de puissance micro-ondes	17	20
Gril (W)	1750	
Chaleur de sole (W)	600	
Air chaud (W)	1750	2200
Plateau tournant en email (cm)	36,3	
Exclusivités V-ZUG		
Écran tactile avec CircleSlider	●	●
Affichage personnalisable avec apps	●	●
Vacuisine Température précise au degré en mode vapeur		● ●
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)		●
Rôtissage doux		●
Cuisiner Pro		●
Sonde de température à trois points de mesure		●
Electric Steam System (ESS)		●
EasyCook	●	●
V-ZUG-Home	●	●
Réglages		
Micro-ondes avec technologie inverter		●
Micro-ondes standard	●	
Cuisson à la vapeur PowerSteamer Power air chaud + vapeur		● ● ●
Air chaud / avec vapeur / humide / eco	● ○ ○ ○	● ● ● ●
PizzaPlus	●	
Air chaud micro-ondes PizzaPlus micro-ondes Power air chaud	● ● ○	● ○ ●
Gril	●	
Gril chaleur tournante Gril micro-ondes Gril chaleur tournante avec micro-ondes	● ● ●	
Favoris Recettes personnelles Recettes (avec livre de recettes)	● ● ○	● ● ●
Décongélation	●	●
Régénération avec micro-ondes Régénération avec air chaud et vapeur	● ○	● ●
Power Régénération (air chaud + vapeur + micro-ondes) Régénération automatique		● ●
Maintien au chaud		●
Hygiène		●
Bien-être	●	●
Commande et affichage		
Horloge Minuterie	● ●	● ●
Heure de fin	●	●
Langues	16	16
Sécurité enfant	●	●



Verre miroir noir



Verre miroir Platinum



Verre miroir noir



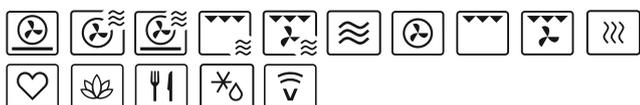
Verre miroir Platinum



CombiMiwell V4000 45

Un micro-ondes combiné performant, qui offre une multitude d'utilisations. Grâce au CircleSlider, la commande est particulièrement intuitive.

Équipement



Commande et affichage

- Nombre de langues sur l'affichage : 16
- Écran tactile avec CircleSlider
- Affichage graphique en couleurs
- Charnière en bas
- Puissance du micro-ondes 900 W
- Gril à quartz 1750 W

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Miroir noir	2402500008	2390,-
Miroir Platinum	2402500009	2390,-

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



Équipements et accessoires

CombiMiweil V4000 45

Description	Référence	Prix **	
1 Cloche	1134632	16,-	■
2 Set d'équerres	K50572	86,-	●
3 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	53,-	●
4 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	64,-	●
5 Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	71,-	●

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

* Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



1



2



3/4/5

Schémas techniques

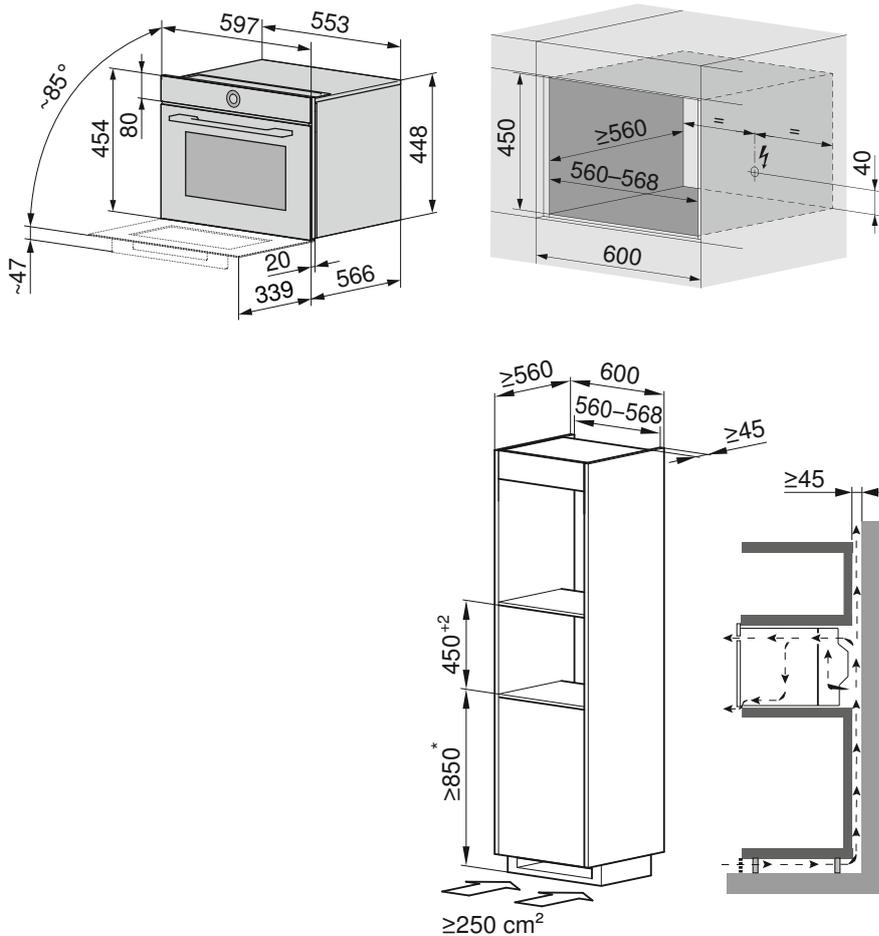
CombiMiwell V4000 45

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

Pour les références :

2402500008

2402500009



* Hauteur minimale d'installation

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





Coffee-Centers

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

Le plaisir d'un café parfait

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

Un nouveau design et une utilisation intuitive

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



Découvrez notre machine à café automatique

Trois types de mousse au choix

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

Nettoyage automatique

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



Coffee-Centers - Excellence Line



Miroir noir



Miroir Platinum



Coffee-Center V6000 45

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

Equipement



Commande et affichage

- Variantes de cafés supplémentaires:
 - Ristretto
 - Doppio
 - Long
 - Americano
 - Espresso macchiato
 - Flat white
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Pression 15 bar
- Profils utilisateurs : 6
- Rails télescopiques soft closing/opening
- Degré de mouture réglable : 13
- Programmation de la température de percolation
- Programme de nettoyage intégré
- Détartrage guidé
- Réservoir d'eau : 2,3l
- Capacité réservoir à grains de café : 350 g
- Capacité bac de récupération du marc : 14
- Eclairage LED
- Touche de sélection café en poudre/en grains
- Buse de sortie réglable en hauteur (85-140 mm)
- Chauffe tasses

Informations sur l'appareil

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



64 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix*
Miroir noir	2500500003	3190,-
Miroir Platinum	2500500005	3190,-

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



Accessoires pour Coffee-Centers

Coffee-Center V6000 45

Description	Référence	Prix *	
1 Détartrant EcoDecalk Mini, 2 x 100 ml	1058960	22,-	●
2 Filtre à eau pour Coffee-Centers	1091437	21,-	●

● Compatible avec l'appareil

* Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



1



2

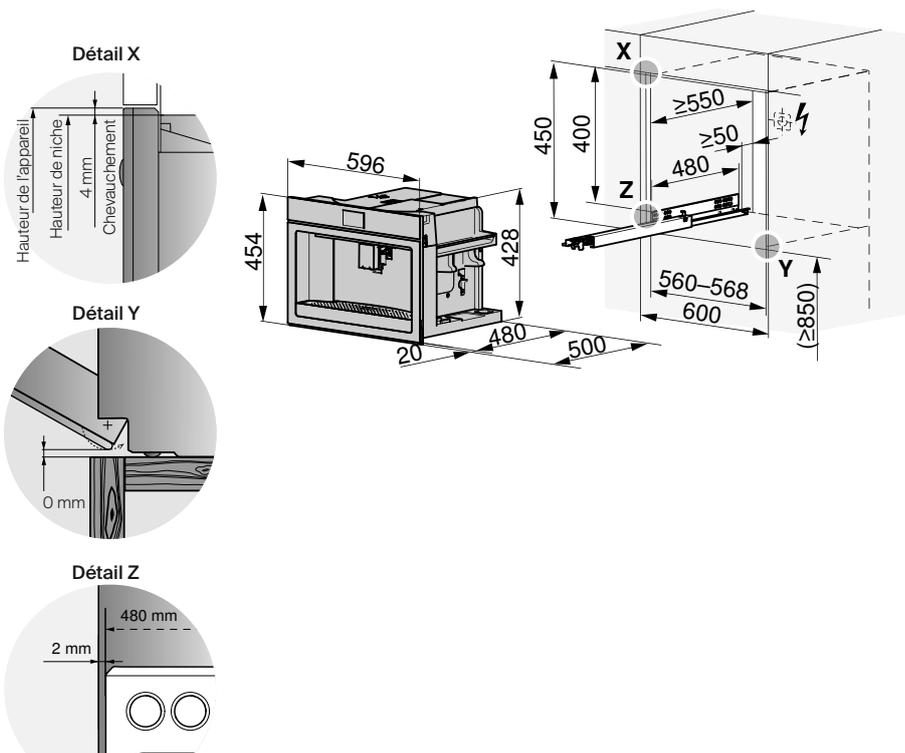
Schémas techniques

Coffee-Center V6000 45

Pour les références :

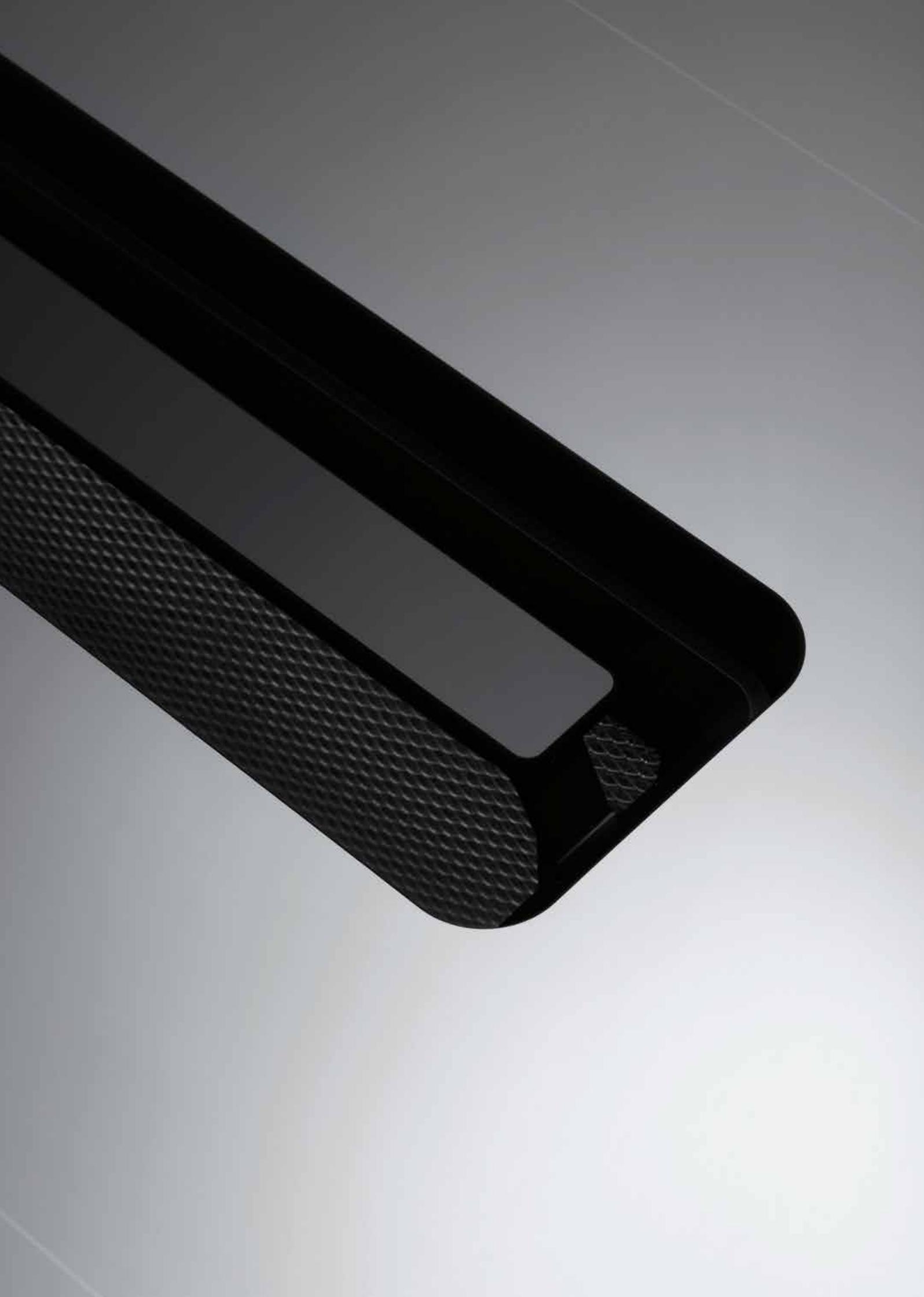
2500500003

2500500005



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





Tables de cuisson

Une technologie de pointe pour allier plaisir et envie.

La table de cuisson du futur

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

La popularité grandissante de l'induction

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

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

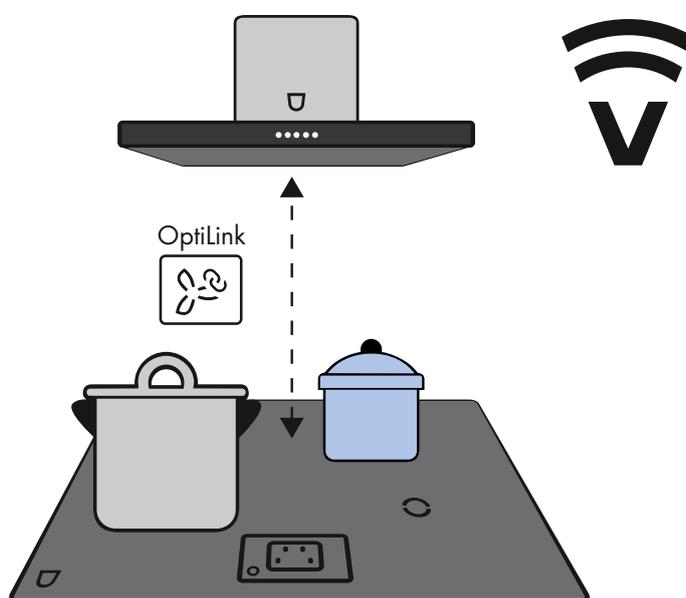
Des appareils connectés

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

Une cuisson sans effort avec OptiLink

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

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



Cuisson connectée

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

Une table de cuisson pour répondre à toutes les aspirations

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

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

CookTop

Induction

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

CombiCookTop

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



7



Induction : zones fixes ou flexibilité maximale

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

Induction standard : zones de cuisson fixes

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

MaxiFlex : une flexibilité partielle

grâce à la fonction bridge manuelle

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

ZoneFlex : une grande flexibilité

grâce à la fonction bridge intelligente

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

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

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

FullFlex : flexibilité maximale

en termes de dimensions et de position

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

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

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

Modularité

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

Minimalisme

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

Puissance

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

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

Différentes possibilités d'encastrement

Nos tables de cuisson sont disponibles en version DualDesign.

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

DualDesign : une intégration pratique et esthétique

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

OptiGlass

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

OptiGlass est disponible sur certains modèles de notre gamme de tables de cuisson.



DualDesign (version à poser)



DualDesign (version encastrable à fleur)

Boutons, slider unique ou slider multiple pour une cuisson sous contrôle

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

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

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

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

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

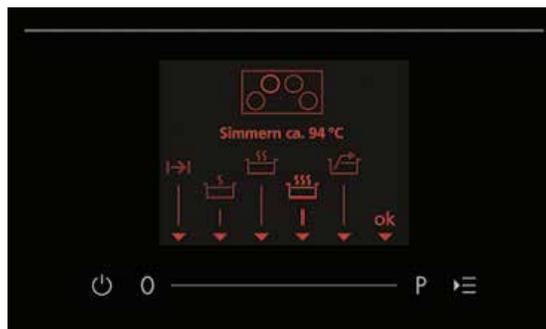
Le Touch graphic display qui équipe le CombiCookTop réagit rapidement et offre une interface utilisateur ludique, avec une sélection directe des zones de cuisson via un curseur unique. Il est positionné au centre de la table de cuisson et se trouve donc en dehors des zones de chaleur. Il devient quasiment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



Commande par ZoneFlex



Commande par slider multiple



Commande par slider unique



Écran graphique tactile



Écran graphique couleur à commande tactile

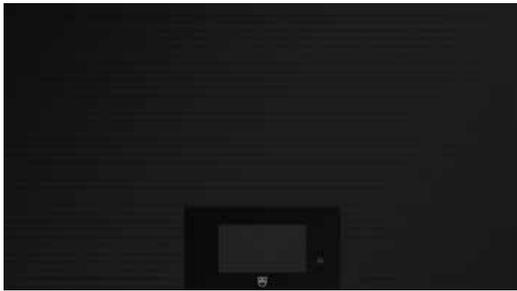
Comparatif

	CookTop V6000 i906 FullFlex	CookTop V6000 i905	CookTop V4000 i904	CombiCookTop V4000	CombiCookTop V2000	CookTop V4000 i804	CookTop V2000 i804	CookTop V6000 i705 FullFlex
Largeur en cm		90			80			70
Page du catalogue	106	107	107	108	108	109	109	106
Versions								
DualDesign (à poser ou encastrable à fleur)	●	●	●	●	●	●	●	●
OptiGlass		●		●		●	●	
Réglages								
Nombre de zones de cuisson	6	5	4	4	4	4	4	5
Nombre de zones PowerPlus	6	5	4	4	4	4	4	5
Fonction bridge		●		●		●	●	
Fonction bridge automatique	●			●		●		●
Fonction Mémoire	●			●		●		●
Détection automatique des casseroles	●			●		●		●
Commande/entretien								
Sélection directe/slider multiple		●	●			●		
Slider unique	●			●	●		●	●
Écran couleur TFT	●							●
Écran graphique tactile				●	●			
Écran graphique							●	
V-ZUG-Home	●							●
OptiLink		●		●	●	●		
Minuterie	●	●	●	●	●	●	●	●
Arrêt automatique	●	●	●	●	●	●	●	●
Touche Pause	●	●	●	●	●	●	●	●
Booster automatique		●	●	●	●	●	●	
Fonction Eau frémissante	●	●	●	●	●	●	●	●
Touche de protection pour le nettoyage	●	●	●	●	●	●	●	●
Fonction de restauration	●	●	●	●	●	●	●	●
Large espacement des zones de cuisson		●	●	●	●	●	●	
Fonction Maintien au chaud	●	●	●	●	●	●	●	●
Temps de réaction rapide	●	●	●	●	●	●	●	●
Sécurité enfant	●	●	●	●	●	●	●	●

	CookTop V4000 i604 Zoneflex 60	CookTop V4000 i604 110	CookTop Teppan Yaki i40 40	CookTop V4000 i402 112	CookTop V4000 i302 30 112
	•	•	•	•	•
	•	•			
	4	4	2	2	2
	4	4		2	2
	•	•	•	•	•
	•				
	•				
	•				
	•	•	•	•	•
	•	•			
	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•
	•	•		•	•
	•	•		•	•
	•	•		•	•
	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•
	•	•		•	•
	•	•		•	•
	•	•	•	•	•
	•	•	•	•	•



reddot award 2019
winner



CookTop V6000 i906 FullFlex

La table de cuisson ultra-flexible peut être connectée au réseau Wi-Fi grâce à l'appli V-ZUG-Home.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. 11100 W
- Surface de cuisson flexible
- Nombre max. d'articles pour la cuisine : 6
- Détection de récipient à partir de 10 cm
- **Noir** avec revêtement anti-griffes
- Niveaux de puissance : 18
- Pack sécurité
- Affichage graphique en couleurs à commande tactile
- Slider simple
- Interface WLAN pour la connexion Wi-Fi à V-ZUG-Home
- **Inclus : Teppan Yaki - Ref. 1037885**
(voir accessoires page 113)

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur 90 cm		
DualDesign	3113400003	5790,-

CookTop V6000 i705 FullFlex

La table de cuisson ultra-flexible peut être connectée au réseau Wi-Fi grâce à l'appli V-ZUG-Home.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. 7400 W
- Surface de cuisson flexible
- Nombre max. d'articles pour la cuisine : 5
- Détection de récipient à partir de 10 cm
- **Noir** avec revêtement anti-griffes
- Niveaux de puissance : 18
- Pack sécurité
- Affichage graphique en couleurs à commande tactile
- Slider simple
- Interface WLAN pour la connexion Wi-Fi à V-ZUG-Home
- **Inclus : Teppan Yaki - Ref. 1037885**
(voir accessoires page 113)

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur 70 cm		
DualDesign	3113200003	4490,-

Le montage d'une **Plaque de ventilation avec profilé** en dessous d'une plaque FullFlex est **absolument obligatoire**. Voir accessoires p 113.

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



CookTop V6000 i905

Une table de cuisson d'exception avec commande directe intuitive et OptiLink.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson : 5
- Avec une zone de cuisson de 28 cm
- Détection de récipient : 10 - 22 cm
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9
- OptiGlass
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- **OptiLink**
- **Bridge possible**

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur 90 cm, OptiGlass		
DualDesign	3111400008	3190,-

CookTop V4000 i904

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

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix*
Norme largeur 90 cm		
DualDesign	3114200001	2250,-

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



CombiCookTop V4000 i804

La table de cuisson ZoneFlex avec hotte aspirante intégrée offrant une flexibilité maximale en cuisine et une liberté totale du point de vue de l'aménagement de la cuisine.

Équipement du plan de cuisson



Équipement de la hotte



Commande et affichage

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- **ZoneFlex avec Bridge automatique**
- Zones de cuisson : 4
- **Détection automatique du récipient à partir de 10 cm**
- **Niveaux de puissance : 9 + i**
- Écran tactile graphique en couleur
- Slider simple
- OptiLink
- Raccordement pour contacteur de fenêtre
- Capacité d'absorption de liquide de la cassette filtrante à filtres métalliques à graisse : 175 ml
- Bac collecteur avec capacité d'absorption de liquide : 350 ml
- Cassette filtrante à filtres métalliques à graisse lavable en machine
- Débit d'air / niveau maximum : 526 / 605 m³/h
- Niveau sonore en mode évacuation: 34 à 67 dB(A) - 70 en intensif
- Niveau sonore en mode recyclage: De 32 à 61dB(A) - 66 en intensif

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	3109600001	4090,-
Suppléments pour le mode recyclage d'air		
Filtre à charbon actif Longlife Plus	1155757	321,-
Accessoires spéciaux pour le mode de recyclage d'air non guidé		
Raccordement télescopique court	1157471	107,-
Raccordement télescopique long	1157472	107,-
Autres accessoires page 152		

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

CombiCookTop V2000 i804

La table de cuisson avec hotte aspirante intégrée qui allie design épuré et utilisation intuitive.

Équipement du plan de cuisson



Équipement de la hotte



Commande et affichage

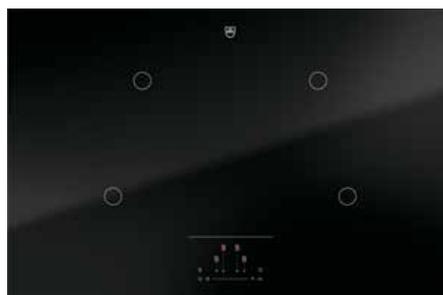
- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- 2 x 3000 W, 1 x 3500 W, 1 x 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- Détection de récipient : 10 - 22 cm
- Niveaux de puissance : 9 + i
- Écran tactile graphique en couleur
- Slider simple
- OptiLink
- Raccordement pour contacteur de fenêtre
- Capacité d'absorption de liquide de la cassette filtrante à filtres métalliques à graisse : 175 ml
- Bac collecteur avec capacité d'absorption de liquide : 350 ml
- Cassette filtrante à filtres métalliques à graisse lavable en machine
- Débit d'air / niveau maximum : 526 / 605 m³/h
- Niveau sonore en mode évacuation: 34 à 67 dB(A) - 70 en intensif
- Niveau sonore en mode recyclage: De 32 à 61dB(A) - 66 en intensif
- BlackDesign

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 80 cm		
DualDesign	3109500001	3450,-
Suppléments pour le mode recyclage d'air		
Filtre à charbon actif Longlife Plus	1155757	321,-
Accessoires spéciaux pour le mode de recyclage d'air non guidé		
Raccordement télescopique court	1157471	107,-
Raccordement télescopique long	1157472	107,-
Autres accessoires page 152		



CookTop V4000 i804

Une table de cuisson épurée avec deux zones flexibles: grâce à ZoneFlex, la moitié droite et la moitié gauche de la table de cuisson s'adaptent à la position et à la taille de l'ustensile.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- **Détection de récipient** à partir de 10 cm
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- **OptiLink**
- **Fonction mémoire**
- **ZoneFlex avec fonction bridge automatique**

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	3115800001	2590,-

CookTop V2000 i804

Cette table de cuisson est équipée OptiGlass.

Equipement



Commande et affichage

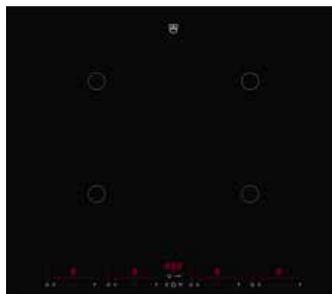
- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- Détection de récipient : 10 - 22 cm
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- Slider simple
- **Liaison des zones possible**

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	3114600002	2150,-

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



CookTop V4000 i604 ZoneFlex

Une table de cuisson épurée, avec deux zones flexibles: grâce à **ZoneFlex**, la moitié droite et la moitié gauche du plan de cuisson s'adaptent à la position et à la taille de l'ustensile de cuisson.

Equipement



Commande et affichage

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- **Détection automatique du récipient à partir de 10 cm**
- BlackDesign
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- OptiLink

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 60 cm, OptiGlass		
DualDesign	3115700001	2150,-

CookTop V4000 i604

L'entrée performante dans le monde des tables de cuisson connectées.

Equipement



Commande et affichage

- **Puissance max. zone de cuisson 3700 W**
- Zones de cuisson : 4
- Détection de récipient : 10 - 22 cm
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9
- Pack sécurité
- Afficheur numérique
- MultiSlider/Choix direct
- **Liaison des zones possible**
- **OptiLink**

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 60 cm, OptiGlass		
DualDesign	3111500010	1790,-

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



CookTop Teppan Yaki i40

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

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

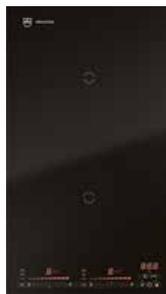
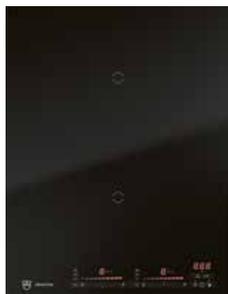
Dimensions (L x P)	384 x 501 mm/R2		
Raccordement	220-240 V~	2800 W	16 A

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 40 cm		
DualDesign	3114000001	3190,-

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

- H63789 (2pcs, 107 €) pour raccord de plaques à fleur de plan
- 1019199 (1pce, 124 €) pour raccord de plaques à poser (noir)

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



CookTop V4000 i402

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

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 40 cm		
DualDesign	3114400001	1690,-

CookTop V4000 i302

Gage de puissance et d'efficacité énergétique, l'induction est aussi possible sur des surfaces réduites.

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 30 cm		
DualDesign	3114300001	1550,-

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

- H63789 (2pcs, 107 €) pour raccord de plaques à fleur de plan
- 1019199 (1pce, 124 €) pour raccord de plaques à poser (noir)

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

Accessoires des tables de cuisson à induction

Description	Référence	Prix *
1 Set d'association pour combinaisons de tables de cuisson (x 2)	H63789	107,-
2 Kit baguette intermédiaire pour raccord de plusieurs tables de cuisson - montage à poser, noire (contient 1 pièce)	1019199	124,-
3 Protège-plaque/planche à découper pour Teppan Yaki, étroit	1021462	354,-
4 Plaque Teppan Yaki haut de gamme uniquement pour table de cuisson à induction FullFlex	1037885	697,-
5 Cloche de cuisson Teppan Yaki	H62626	107,-
6 Plaque de ventilation avec profilé pour montage sous plaques à induction, largeur de niche 600 mm	H61083	107,-
7 Plaque de ventilation avec profilé pour montage sous plaques à induction, largeur de niche 825 mm	H61084	107,-
8 Plaque de ventilation avec profilé pour montage sous plaques à induction, largeur de niche 900 mm	H61085	107,-
9 Profilé d'étanchéité simple, longueur 520 mm	H63651	23,-
10 Profilé d'étanchéité simple, longueur 570 mm	H63652	23,-
11 Profilé d'étanchéité simple, longueur 780 mm	H63653	32,-
12 Profilé d'étanchéité simple, longueur 870 mm	H63654	32,-

* Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



1

2

3

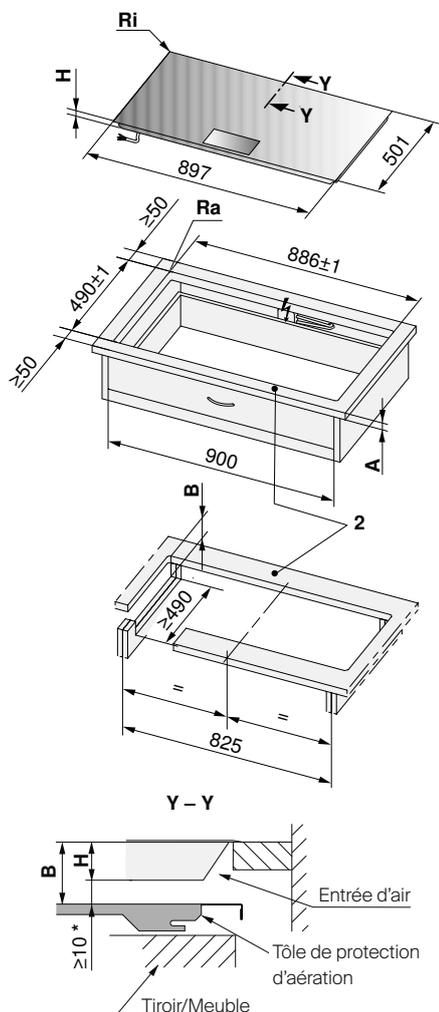
4

Schémas techniques

CookTop V6000 i906 FullFlex – Largeur standard 90 cm

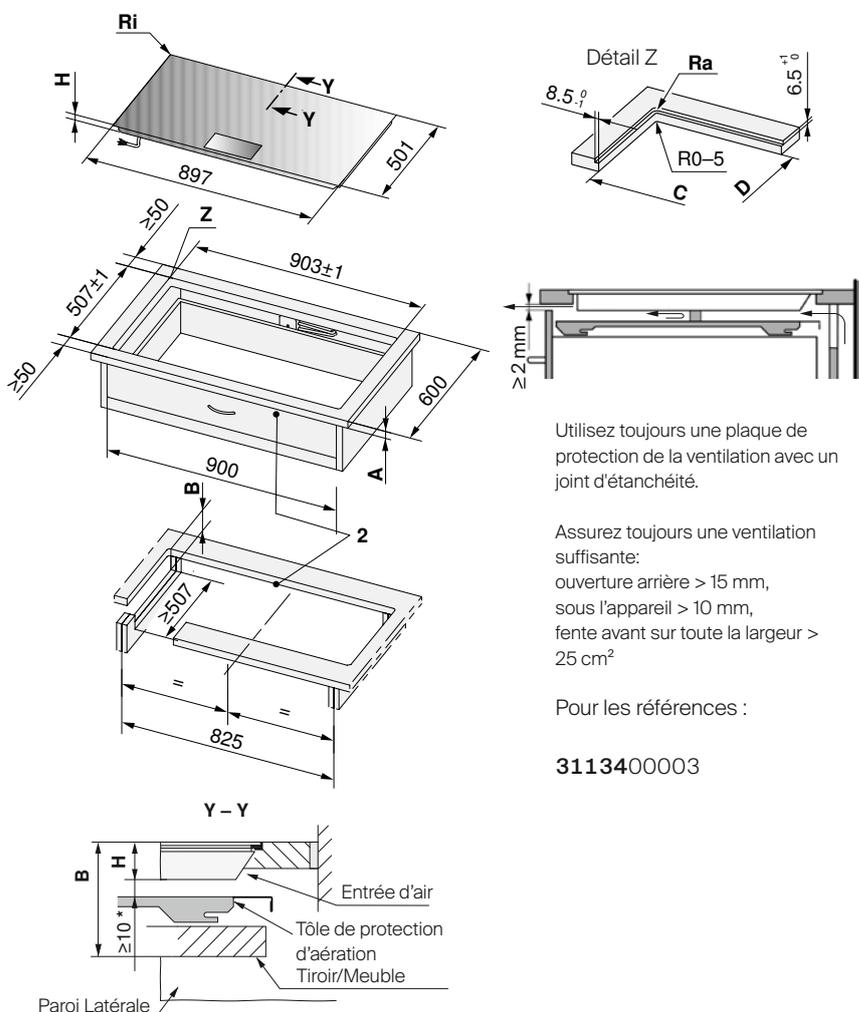
Montage à poser avec DualDesign

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



Montage encastré à fleur avec DualDesign

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



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

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

Pour les références :

3113400003

Plaque de ventilation avec profilé pour montage sous plaques FullFlex est absolument obligatoire. Voir accessoires p 113

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

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



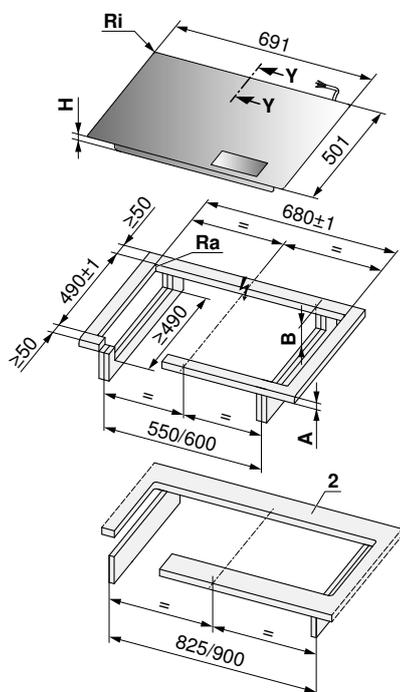
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.

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

CookTop V6000 i705 FullFlex – Largeur standard 70 cm

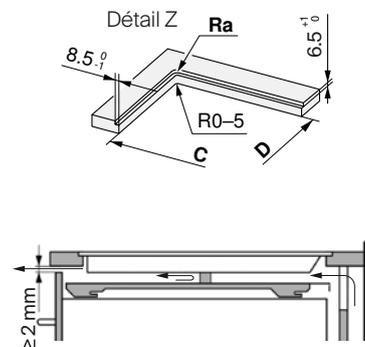
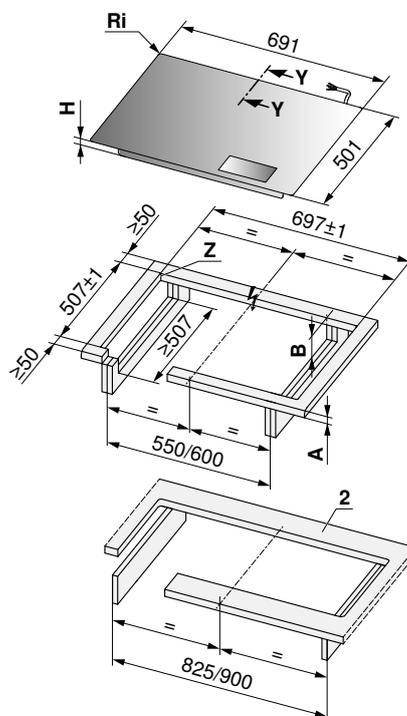
Montage à poser avec DualDesign

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



Montage encastré à fleur avec DualDesign

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

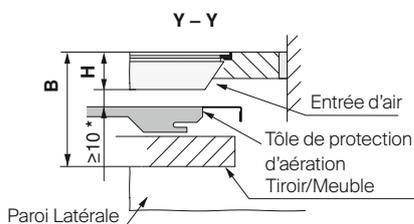
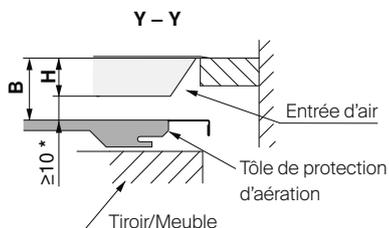


Utilisez toujours une plaque de protection de la ventilation avec un joint d'étanchéité.

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

Pour les références :

3113200003



Plaque de ventilation avec profilé pour montage sous plaques FullFlex est absolument obligatoire. Voir accessoires p 113

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

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

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

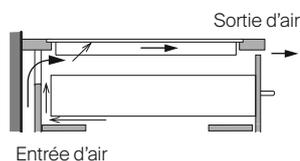
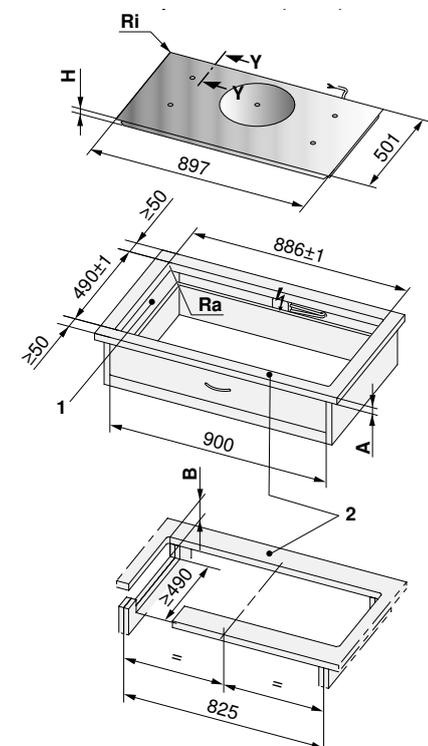
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.



CookTop V6000 i905 – Largeur standard 90 cm

Montage à poser avec DualDesign

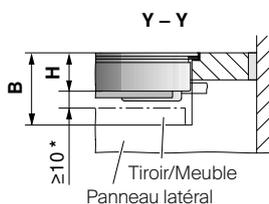
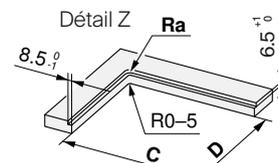
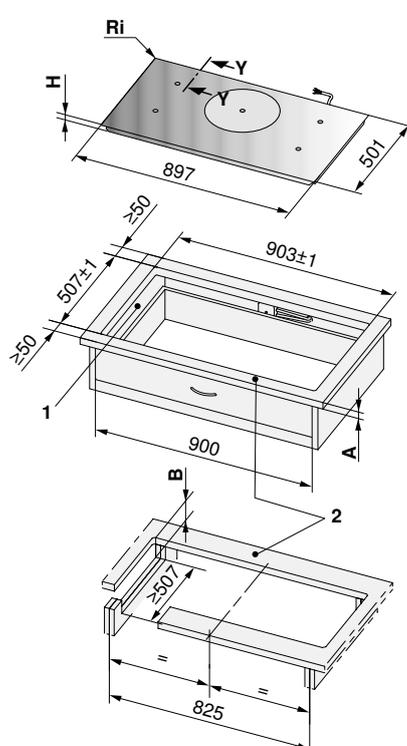
- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



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

Montage encastré à fleur avec DualDesign

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



Pour les références :

3111400008

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

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

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



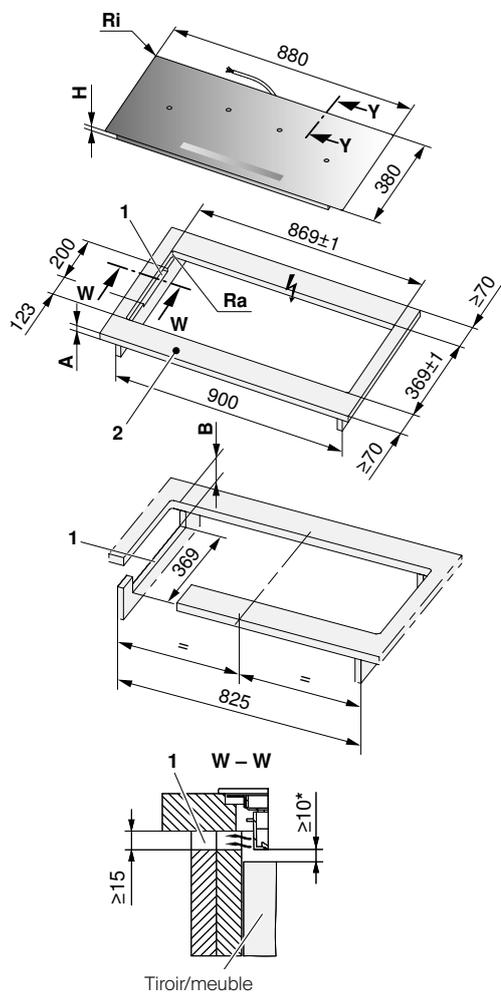
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.

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

CookTop V4000 i904 – Largeur standard 90 cm

Montage à poser avec DualDesign

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



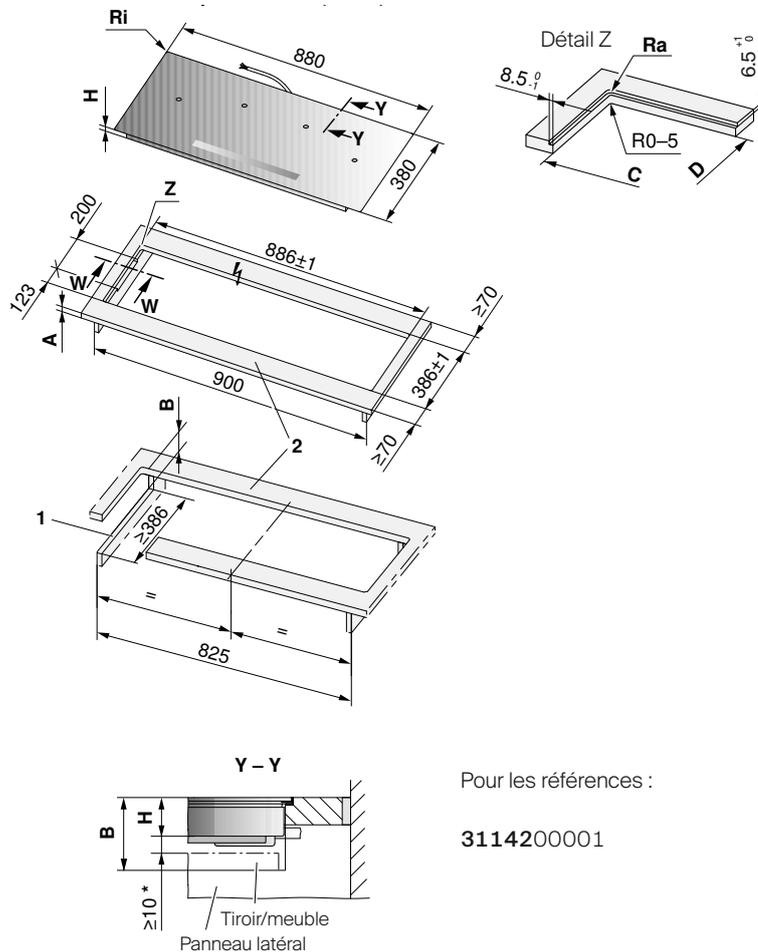
Assurez toujours une ventilation suffisante:
ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

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

Montage encastré à fleur avec DualDesign

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



Pour les références :

3114200001

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

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

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



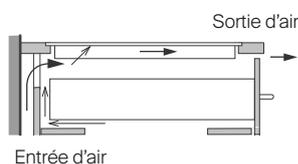
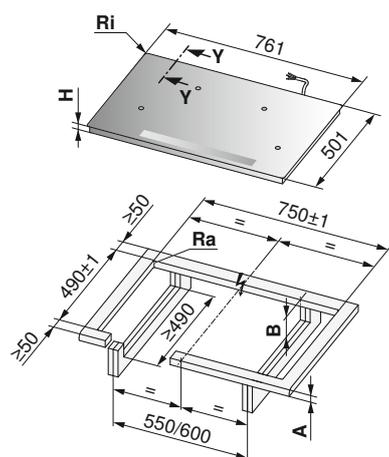
CombiCookTop – Largeur standard 80 cm

Découvrez de plus amples informations sur les dimensions de la CombiCookTop dans la section hottes aspirantes à la page 159.
Les dimensions de la découpe dans le plan de travail sont similaires à celles de la CookTop V4000 i804 ci-dessous.

CookTop V4000 i804, CookTop V2000 i804 – Largeur standard 80 cm

Montage à poser avec DualDesign

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

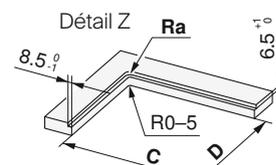
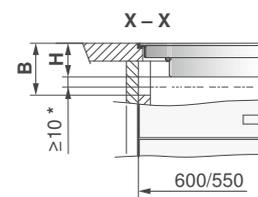
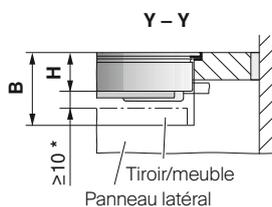
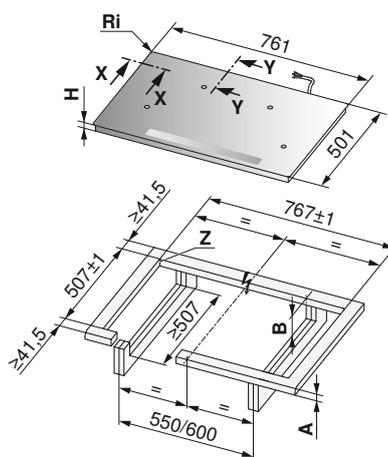


Assurez toujours une ventilation suffisante:
ouverture arrière > 15 mm, sous l'appareil > 10 mm,
fente avant sur toute la largeur > 25 cm²

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Montage encastré à fleur avec DualDesign

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



Pour les références :

3115800001
3114600002

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CT V4000 i804, CT V2000 i804 Montage à poser avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i804	≥ 20 mm	≥ 58 mm		48 mm	5/2 mm
CT V4000 i804, CT V2000 i804 Montage encastré à fleur avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i804	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	52 mm	5/2 mm

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

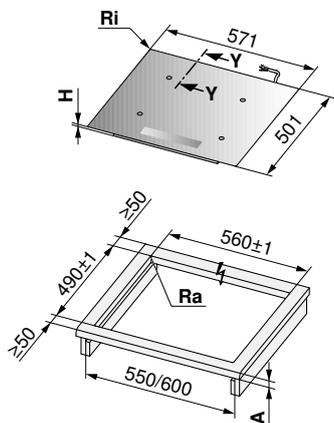


Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.

CookTop V4000 i604 – Largeur standard 60 cm

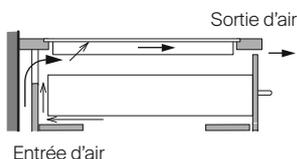
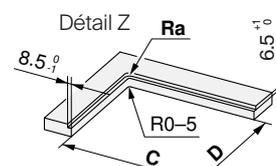
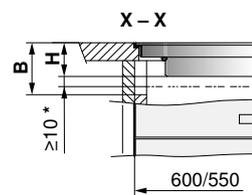
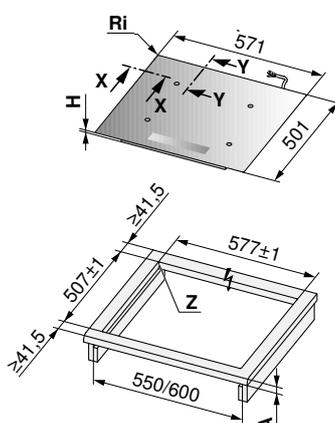
Montage à poser avec DualDesign

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

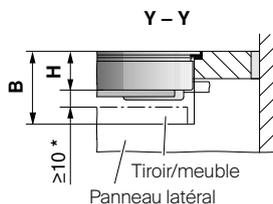


Montage encastré à fleur avec DualDesign

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



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



Pour les références :

3111500010
3115700001

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
CT V4000 i604, CT V2000 i604 Montage à poser avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 60 mm		50 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604	≥ 20 mm	≥ 58 mm		48 mm	5/2 mm
CT V4000 i604, CT V2000 i604 Montage encastré à fleur avec DualDesign	≥ 20 mm	≥ 75 mm	560/490	51,7 mm	5/2 mm
CookTop V4000 i604	≥ 20 mm	≥ 75 mm	750/490	52 mm	5/2 mm

A Épaisseur du plan de travail

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

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

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

Ri Rayons d'angle de l'appareil

Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe

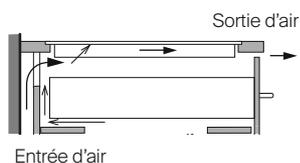
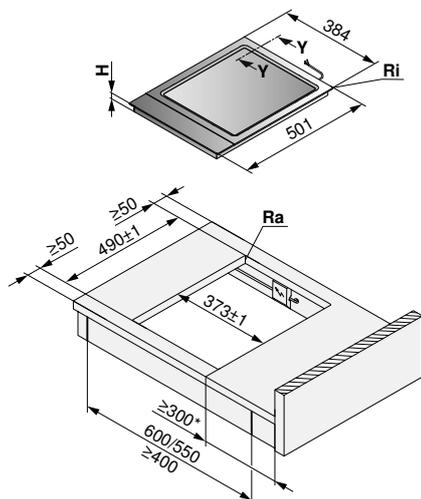
Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.



CookTop Teppan Yaki i40 – Largeur standard 40 cm

Montage à poser avec DualDesign

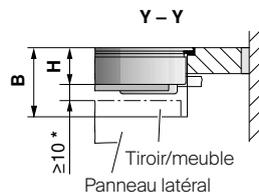
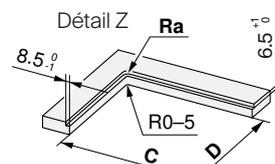
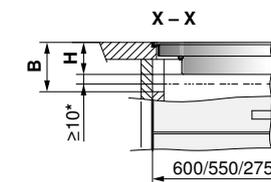
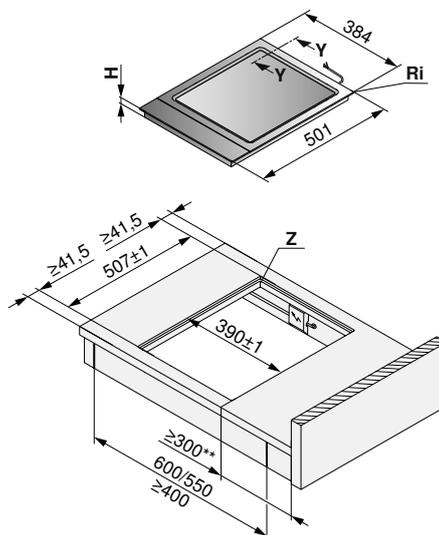
- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



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

Montage encastré à fleur avec DualDesign

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



Pour les références :

3114000001

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

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



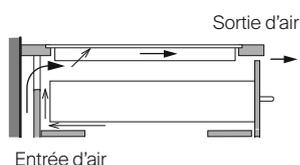
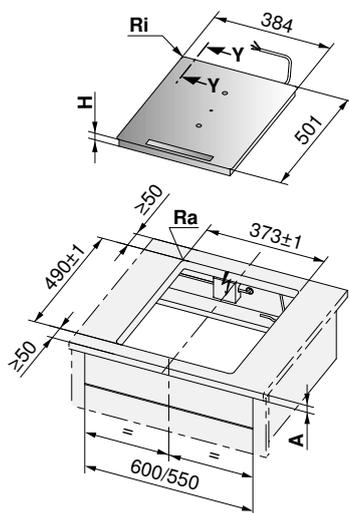
Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.

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

CookTop V4000 i402 – Largeur standard 40 cm

Montage à poser avec DualDesign

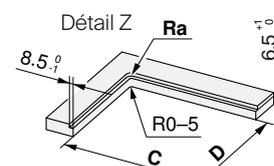
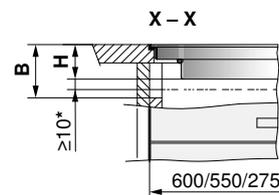
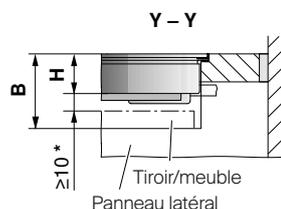
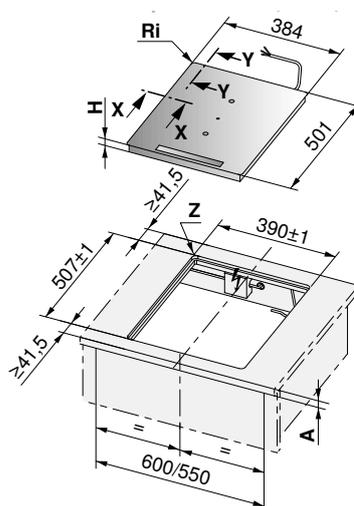
- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



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

Montage encastré à fleur avec DualDesign

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



Pour les références :

3114400001

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

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

A Épaisseur du plan de travail

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

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

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

Ri Rayons d'angle de l'appareil

Ra Rayons d'angle extérieurs de la découpe

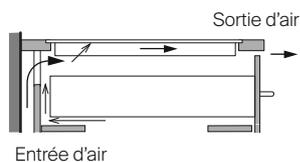
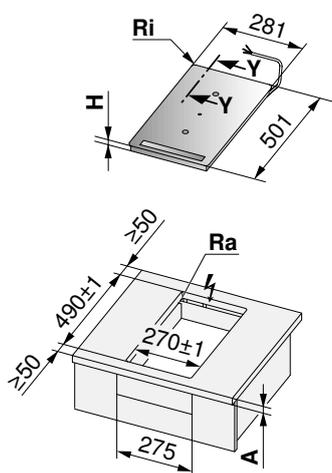
Retrouvez des informations plus détaillées
sur l'aide à la planification sur notre site.



CookTop V4000 i302 – Largeur standard 30 cm

Montage à poser avec DualDesign

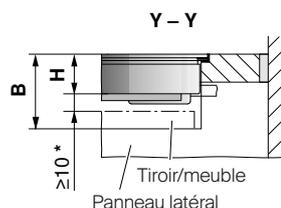
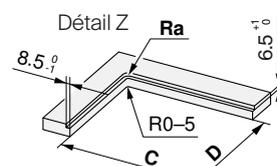
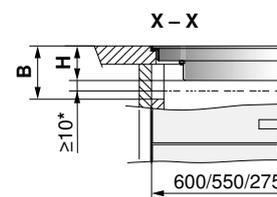
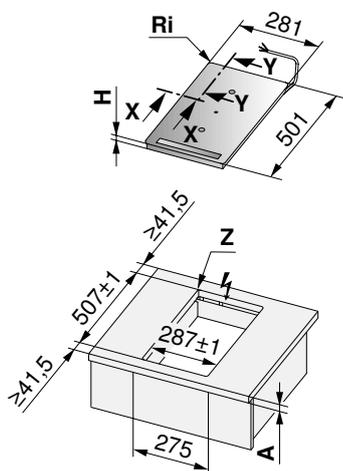
- Rayons d'angle de la découpe de préférence ≤ 5 mm
- Rayons d'angle de l'appareil 2 mm



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

Montage encastré à fleur avec DualDesign

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



Pour les références :

3114300001

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

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

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



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



Cuisson au gaz : une méthode qui a fait ses preuves

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

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



Maintien au chaud

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



Fonction Mijoter

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



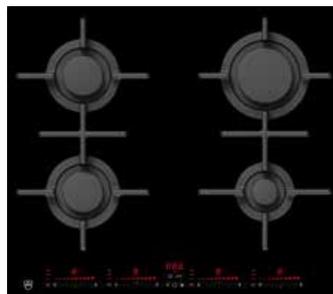
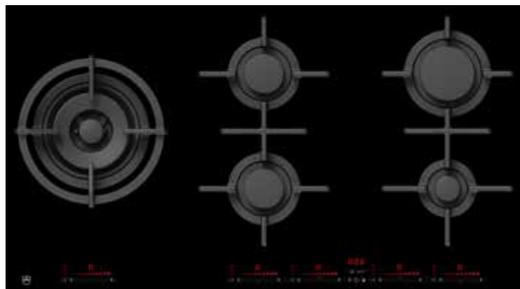
Fonction Fondre

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



Comparatif

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



GAS951GS

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 90 cm		
DualDesign	3107260515	3550,-

GAS641GS

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 60 cm		
DualDesign	3107160415	3290,-

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

- H63789 (2pcs, 107 €) pour raccord de plaques à fleur de plan
- 1019199 (1pce, 124 €) pour raccord de plaques à poser (noir)

Associé à un **aérateur de table de cuisson DSMS**, le **défecteur de gaz** doit impérativement être commandé et installé 1031218 (107 €), voir page 129. Le **wok à gaz** ne peut pas être combiné avec l'aérateur de table de cuisson DSMS.



GAS421GS

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 40 cm		
DualDesign	3106460215	3090,-

GAS411GS

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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

Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 40 cm		
DualDesign	3106360115	2890,-

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

- H63789 (2pces, 107 €) pour raccord de plaques à fleur de plan
- 1019199 (1pce, 124 €) pour raccord de plaques à poser (noir)

Associé à un **aérateur de table de cuisson DSMS**, le **défecteur de gaz** doit impérativement être commandé et installé 1031218 (107 €), voir page 129. Le **wok à gaz** ne peut pas être combiné avec l'aérateur de table de cuisson DSMS.

* Prix indicatif de vente en €, TVA et taxe de recyclage comprise

Accessoires des tables de cuisson à gaz

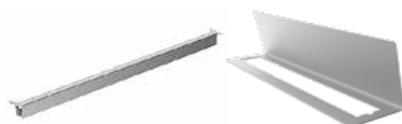
Description	Référence	Prix *
1 Kit baguette intermédiaire pour raccord de tables de cuisson encastrées à fleur, contient 2 pièces	H63789	107,-
2 Kit baguette intermédiaire pour raccord de tables de cuisson à poser, contient 1 pièce (noir)	1019199	124,-
3 Défecteur de gaz pour hotte de table de cuisson DSMS	1031218	107,-
4 Support supplémentaire pour poêles étroites, adaptateur moka	1015122	51,-
5 Jeux d'injecteurs gaz naturel L/I2EK(G25/G25.3), 25 mbar	1015472	26,-

* Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent

Caractéristiques des jeux d'injecteurs

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

* Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



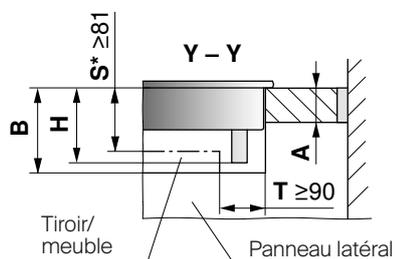
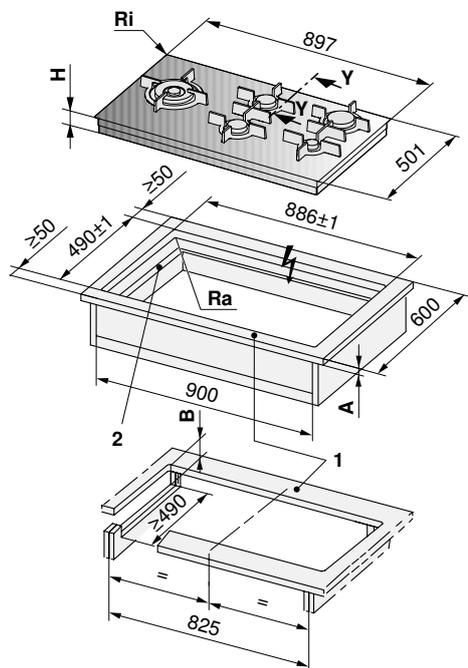
1

3

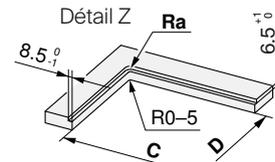
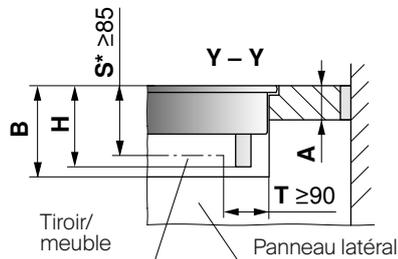
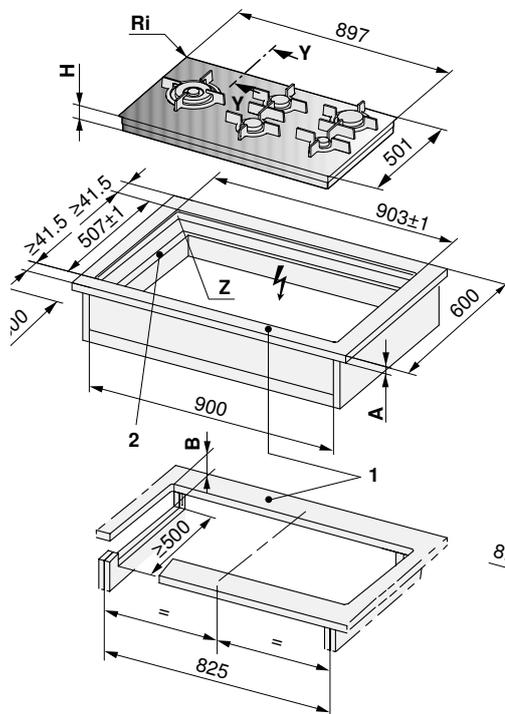
Schémas techniques

GAS 951GS

Montage à poser avec DualDesign



Montage encastré à fleur avec DualDesign



Pour les références :

3107260515

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

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

Type	A Au gré du fabricant	B	C/D	H	Rayon d'angle Ra/Ri
GAS 951GSAZ Montage à poser avec DualDesign	≤ 30 mm	≥ 95 mm		94 mm	0-5/2 mm
GAS 951GSAZ/GSAZ Montage encastré à fleur avec DualDesign	≤ 30 mm	≥ 175 mm	886/490 mm	98 mm	5/2 mm

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



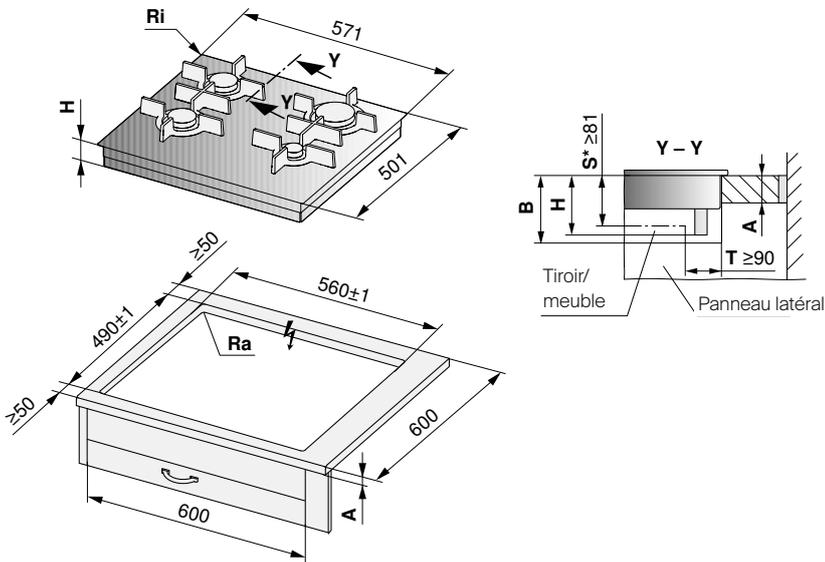
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.

GAS 641GS

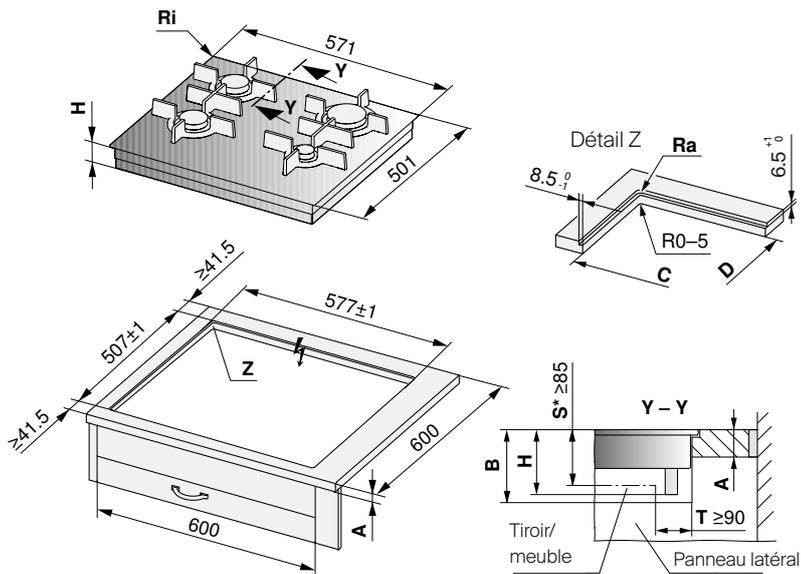
Montage à poser avec DualDesign

Pour les références :

3107160415



Montage encastré à fleur avec DualDesign



* L'espace libre doit impérativement être conservé.

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

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

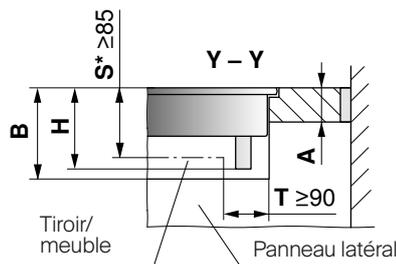
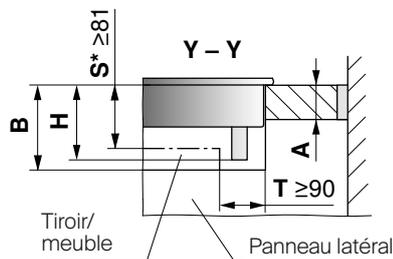
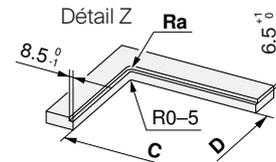
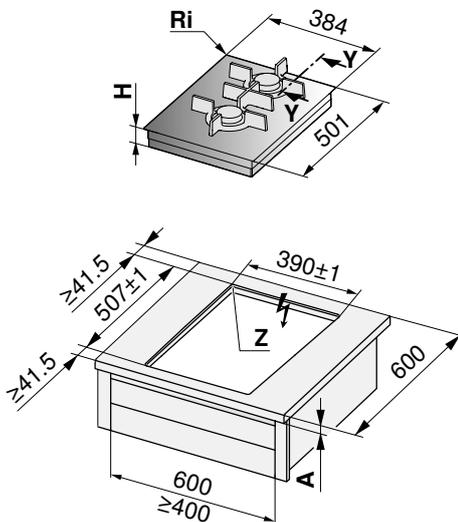
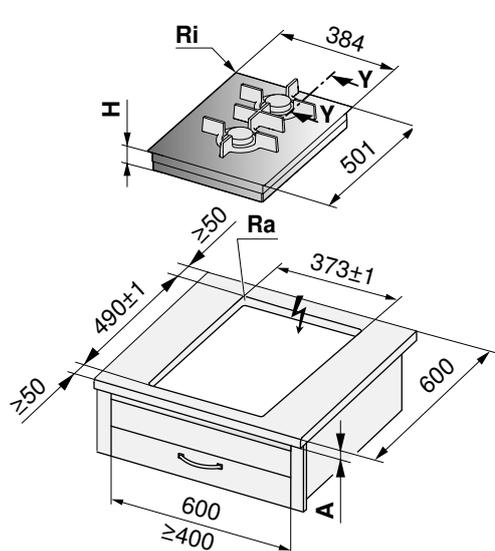
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.



GAS 421GS

Montage à poser avec DualDesign

Montage encastré à fleur avec DualDesign



Pour les références :

3106460215

* L'espace libre doit impérativement être conservé.

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

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

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

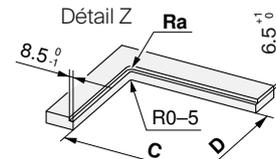
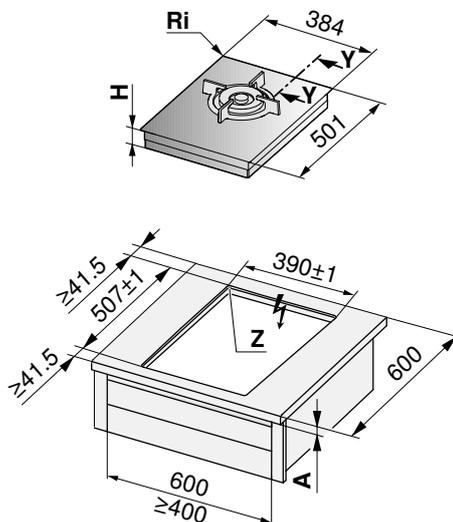
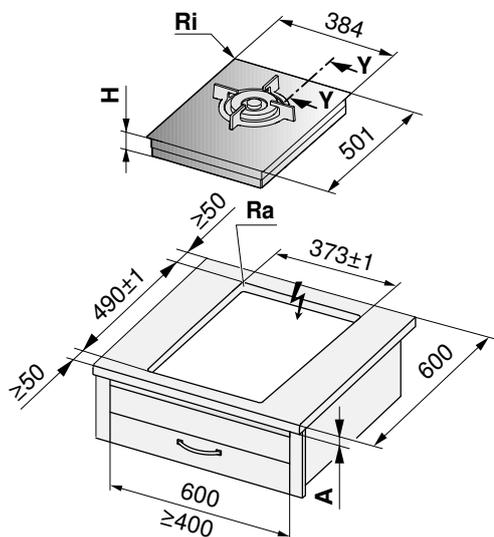


Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.

GAS 411GS

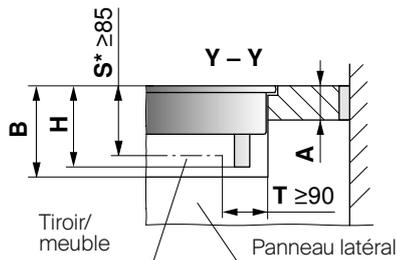
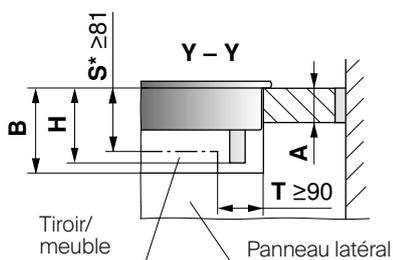
Montage à poser avec DualDesign

Montage encastré à fleur avec DualDesign



Pour les références :

31063600115



* L'espace libre doit impérativement être conservé.

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

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

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

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





Hottes aspirantes

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

Des appareils performants, pratiques et esthétiques

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

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

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



Découvrez notre gamme de hottes aspirantes.

Des appareils combinés esthétiques et performants

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

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

Gain de place

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

Facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir

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

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

ZoneFlex : fonction bridge automatique

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

Fonctionnement intuitif et fonctions pratiques

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

Parti pris esthétique ou discrétion ?

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

Compacité et discrétion assurées

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

Hottes îlots

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

Hottes intégrées au plan de travail

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

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

Hottes murales

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



Hotte d'aspiration encastrable



Hotte aspirante intégrée



Hotte de plan de travail



Hotte îlot



Hotte de table de cuisson



Hotte murale



Table de cuisson avec hotte intégrée

Un allié invisible mais très performant

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

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

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

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

OptiLink : régulation automatique de l'aspiration

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

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



Puissance, silence et propreté

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



Fonctionnement extrêmement silencieux grâce à SilentPlus

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



Éclairage FlexLED

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



Manipulation aisée des filtres à graisse avec ComfortFix

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

Filtre à charbon actif Longlife efficace

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



Nettoyage aisé et convivialité

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

Filtre à graisse en métal

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

Filtre à charbon actif

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

Bac collecteur

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

Nettoyage de la table de cuisson avec hotte aspirante intégrée

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



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

	DSTS	DSMS	CombiCookTop V4000	CombiCookTop V2000	AiroClearIlot V6000	AiroClearMural V6000
Page du catalogue	145	145	146	146	147	147
Versions						
Verre	●					
Verre miroir noir					●	●
Façade en verre		●				
OptiGlass			●			
Largeur 120 cm					●	●
Largeur 90 cm	●					●
Largeur 80 cm			●	●		
Aspiration	●	●	●	●	●	●
Recyclage de l'air avec filtre à charbon actif standard*	●	●				
Recyclage de l'air par filtre à charbon actif Longlife*	●					
Recyclage de l'air par filtre à charbon actif Longlife Plus*			●	●	●	●
Réglages						
FlexLED réglable 2 700-4 000 kelvins					●	●
Éclairage LED	●				●	●
Température de la couleur (kelvin)	4000				2700-4000	2700-4000
Éclairage avec variateur d'intensité	●					
SilentPlus					●	●
Nombre de filtres à graisse en métal	2	1	2	2	3/4	3/4
ComfortFix					●	●
Fonctionnement automatique en fin de cuisson	●	●	●	●	●	●
Niveau intensif	●	●	●	●	●	●
CleanAir	●		●	●		
Témoin de saturation du filtre à graisse en métal	●	●	●	●	●	●
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air			●	●	●	●
Moteur BLDC efficace	●	●	●	●	●	●
Commande et affichage						
Écran graphique tactile			●	●		
Commande tactile	●	●			●	●
Commande à distance*					●	●
OptiLink			●	●	●	●
Niveaux de puissance	4	4	10	10	4	4
Affichage de la puissance de ventilation	●	●	●	●	●	●

● Disponible | ○ Non disponible | * Supplément de prix | Accessoires à la page 152



DSTS

Une classe indéniable : parfaitement adaptée aux tables de cuisson panoramiques, cette hotte de plan de travail escamotable confère à la cuisine une note d'exclusivité.

Equipement



Equipement

- Débit d'air évacuation d'air niveau max. 420 m³/h
- Débit d'air évacuation d'air niveau intensif 670 m³/h
- Capacité d'aspiration selon EN 61591
- Niveaux de puissance : 3 + i
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau max. 57 dB(A)
- Puissance acoustique évacuation d'air niveau intensif 69 dB(A)
- Diamètre conduites d'évacuation d'air (moyen) 150 mm
- Clapet de retenue fourni
- Eclairage LED
- Nombre de sources d'éclairage : 1
- Eclairage avec variateur d'intensité 2 niveaux
- Niveau intensif avec retour automatique
- **Fonction Clean-Air**
- TouchControl

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 646 x 880 x 352 mm
Hauteur de sortie 400 mm

Raccordement 220-240V~ 276W 10A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 90 cm		
Verre	6400460005	3050,-
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 ½	1157470	280,-
Filtres à charbon actif Longlife	1012163	210,-
Supplément pour variante avec moteur à distance		
kit de montage	1012164	279,-

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

DSMS

Presque invisible dans le plan de travail, la hotte de table de cuisson séduit par sa grande capacité d'aspiration.

Equipement



Equipement

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

Informations sur l'appareil

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

Raccordement 220-240V~ 145W 10A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Verre	6400560005	2790,-
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 ½	1157470	280,-

Kit baguette intermédiaire pour raccord de plaques et DSMS à fleur de plan (2 pièces) : H63789 107,-



CombiCookTop V4000 i804

La table de cuisson avec hotte aspirante intégrée offrant une flexibilité maximale en cuisine et une liberté totale du point de vue de la planification et de l'aménagement de la cuisine.

Equipement de la table de cuisson



Equipement de la hotte



Commande et affichage

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- **ZoneFlex avec Bridge automatique**
- Zones de cuisson : 4
- **Détection automatique du récipient** à partir de 10 cm
- **OptiGlass**
- Niveaux de puissance : 9 + i
- Ecran tactile graphique en couleur
- Slider simple
- OptiLink
- Raccordement pour contacteur de fenêtre
- Capacité d'absorption de liquide de la cassette filtrante à filtres métalliques à graisse : 175 ml
- Bac collecteur avec capacité d'absorption de liquide : 350 ml
- Cassette filtrante à filtres métalliques à graisse lavable en machine
- Débit d'air / niveau maximum : 526 / 605 m³/h
- Niveau sonore en mode évacuation: 34 à 67 dB(A) - 70 en intensif
- Niveau sonore en mode recyclage: De 32 à 61dB(A) - 66 en intensif

Informations sur l'appareil

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



Finition Numéro d'article Prix *

Norme largeur 80 cm, OptiGlass		
DualDesign	3109600001	4090,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus	1155757	321,-
--------------------------------------	---------	-------

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

Raccordement télescopique court	1157471	107,-
Raccordement télescopique long	1157472	107,-
Autres accessoires voir page 152		

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



CombiCookTop V2000 i804

La table de cuisson avec hotte aspirante intégrée allie design épuré et utilisation intuitive.

Equipement de la table de cuisson



Equipement de la hotte



Commande et affichage

- Puissance max. zone de cuisson 3700 W
- 2 x 3000 W, 1 x 3500 W, 1 x 3700 W
- Zones de cuisson : 4
- Détection de récipient : 10 - 22 cm
- Niveaux de puissance : 9 + i
- Ecran tactile graphique en couleur
- Slider simple
- OptiLink
- Raccordement pour contacteur de fenêtre
- Capacité d'absorption de liquide de la cassette filtrante à filtres métalliques à graisse : 175 ml
- Bac collecteur avec capacité d'absorption de liquide : 350 ml
- Cassette filtrante à filtres métalliques à graisse lavable en machine
- Débit d'air / niveau maximum : 526 / 605 m³/h
- Niveau sonore en mode évacuation: 34 à 67 dB(A) - 70 en intensif
- Niveau sonore en mode recyclage: De 32 à 61dB(A) - 66 en intensif
- BlackDesign

Informations sur l'appareil

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



Finition Numéro d'article Prix *

Norme largeur 80 cm		
DualDesign	3109500001	3450,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus	1155757	321,-
--------------------------------------	---------	-------

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

Raccordement télescopique court	1157471	107,-
Raccordement télescopique long	1157472	107,-
Autres accessoires voir page 152		



AiroClearIlot V6000

Appareil haut de gamme, silencieux, fonctionnel et économe, au design ultra-moderne et aux finitions sophistiquées. La fonction OptiLink régule automatiquement la puissance de la hotte aspirante.

Équipement



Équipement

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 120 cm		
Miroir, évacuation courte	6302000006	2890,-
Miroir, évacuation longue	6302000007	2890,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus avec déflecteur, kit de démarrage	1046969	354,-
--	---------	-------

AiroClearMural V6000

Appareil haut de gamme, silencieux, fonctionnel et économe, au design ultra-moderne et aux finitions sophistiquées. La fonction OptiLink régule automatiquement la puissance de la hotte aspirante.

Équipement



Équipement

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

Informations sur l'appareil

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



Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 90 cm		
Miroir, évacuation courte	6202800006	2250,-
Miroir, évacuation longue	6202800007	2250,-
Norme largeur 120 cm		
Miroir, évacuation courte	6202900006	2350,-
Miroir, évacuation longue	6202900007	2350,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus avec déflecteur, kit de démarrage	1046969	354,-
--	---------	-------

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

Comparatif

	AiroClearEncastrable V4000	AiroClearEncastrable V6000	DFSG
Page du catalogue	149	149	150
Versions			
ChromeClass	●		●
Verre miroir noir		●	
Avec visière en verre			●
Encastrement visible partiellement visible		● ○	● ●
Encastrement intégré	●		
Largeur 90 cm	●	●	●
Largeur 60 cm	●	●	●
Hotte aspirante	●	●	●
Recyclage de l'air par filtre à charbon actif Longlife			●
Recyclage de l'air par filtre à charbon actif Longlife Plus	●	●	●
Réglages			
FlexLED réglable 2 700-4 000 kelvins	●	●	
Éclairage LED	●	●	●
Température de la couleur (kelvin)	2700-4000	2700-4000	3000
SilentPlus	●	●	
Nombre de filtres à graisse en métal	1/2	2	1
ComfortFix	●	●	
Fonctionnement automatique en fin de cuisson	●	●	●
Témoin de saturation du filtre à graisse en métal	●	●	●
Raccordement pour clapet d'amenée/d'évacuation d'air	●	●	
Moteur BLDC efficace		●	
Commande et affichage			
Touches à effleurement	●		
Commande tactile		●	●
Sélection du niveau de ventilation sur la visière de verre/le protège-vapeur		●	
Commande à distance*	●	●	
OptiLink	●	●	
Niveaux de puissance	4	4	4
Affichage de la puissance de ventilation	●	●	●
Démarrage rapide		●	●

● Disponible | ○ Non disponible | * Supplément de prix | Accessoires à la page 152



AiroClearEncastrable V4000

Presque invisible, cette hotte aspirante puissante et solide offre un confort maximal. La fonction OptiLink régule automatiquement la puissance de la hotte aspirante.

Equipement



Equipement

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) a: 458 x 560 x 320 mm
b: 458 x 860 x 320 mm

Raccordement 220-240 V~ 269 W 10 A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 60 cm		
ChromeClass ^{a)}	6400900001	1350,-
Norme largeur 90 cm		
ChromeClass ^{b)}	6401000001	1450,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus	1046970	320,-
--------------------------------------	---------	-------

AiroClearEncastrable V6000

Appareil haut de gamme, silencieux, fonctionnel et économe et aux finitions sophistiquées. La fonction OptiLink régule automatiquement la puissance de la hotte aspirante.

Equipement



Equipement

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

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) a: 25 x 598 x 303 mm
b: 25 x 898 x 303 mm

Raccordement 220-240 V~ 134 W 10 A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Norme largeur 60 cm		
Miroir ^{a)}	6105800006	1950,-
Norme largeur 90 cm		
Miroir ^{b)}	6106000006	1990,-

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus	1046970	320,-
--------------------------------------	---------	-------

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



DFSG

Une hotte à encastrer élégante pour une conduite d'évacuation d'au moins 150 mm de diamètre avec éclairage LED et un panneau de commande discret sur l'écran de verre.

Equipement



Equipement

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

Informations sur l'appareil

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

Raccordement 220-240 V~ 207W 10 A



Finition	Numéro d'article	Prix *
----------	------------------	--------

Norme largeur 60 cm

ChromeClass ^{a)}	6103160003	1490,-
---------------------------	------------	--------

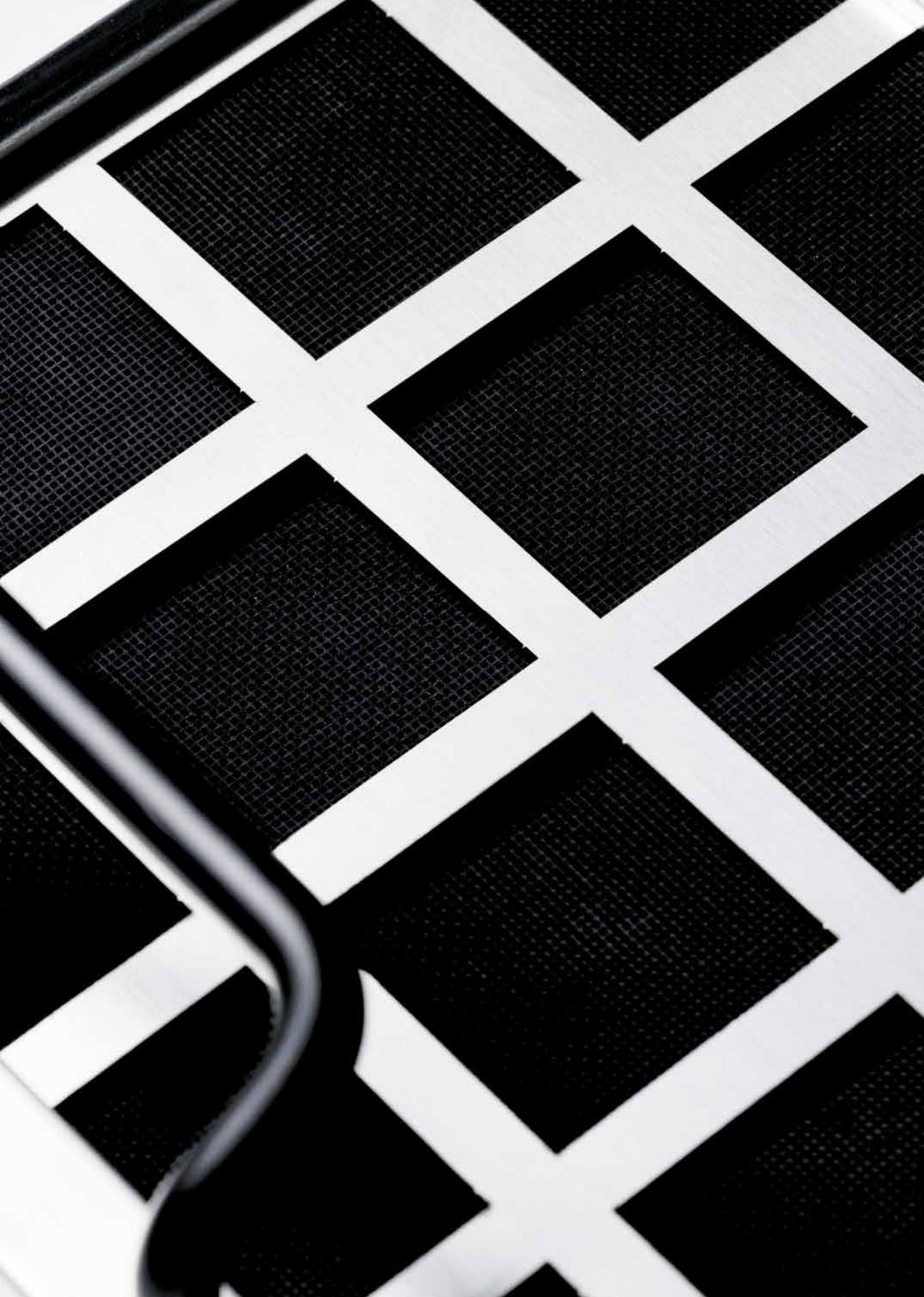
Norme largeur 90 cm

ChromeClass ^{b)}	6103360003	1590,-
---------------------------	------------	--------

Suppléments pour le mode recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife	1029584	176,-
Filtre à charbon actif Longlife Plus	1029585	239,-

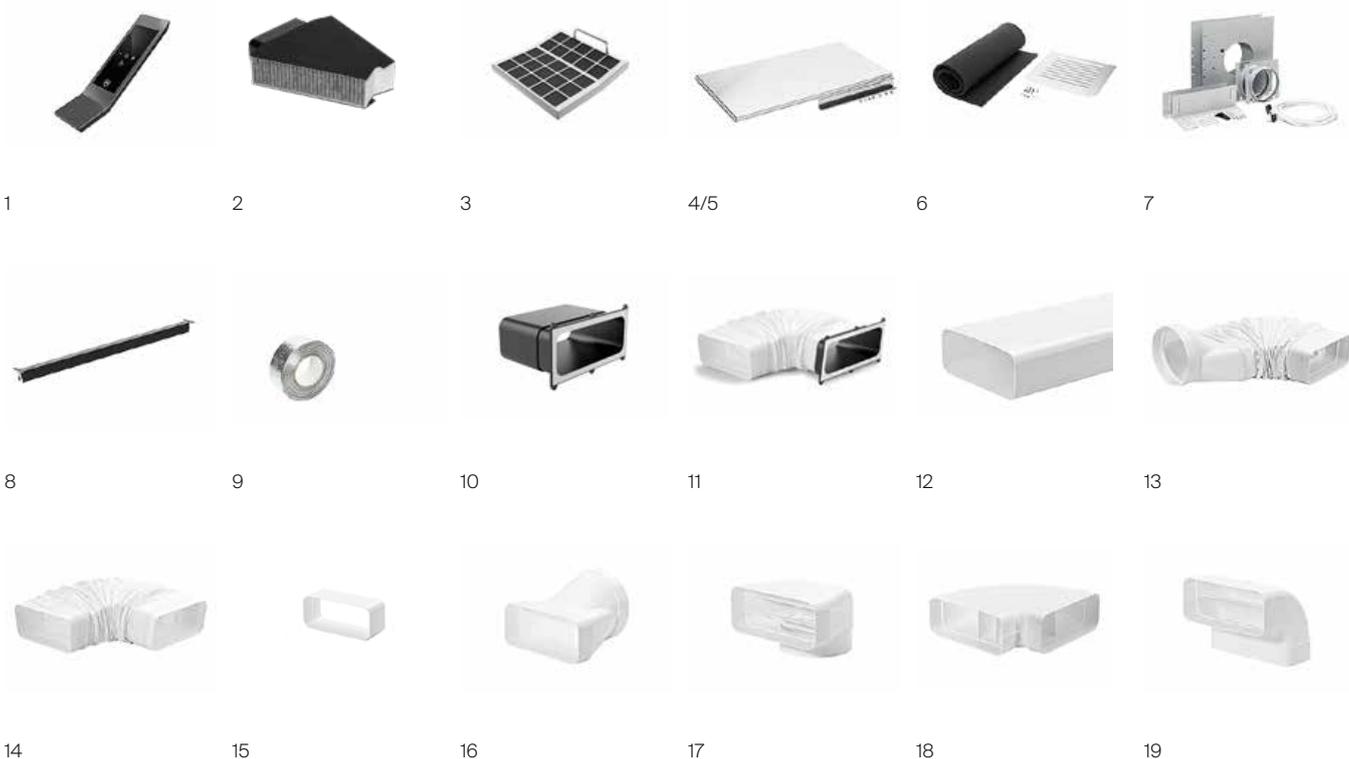
* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Accessoires – Hottes

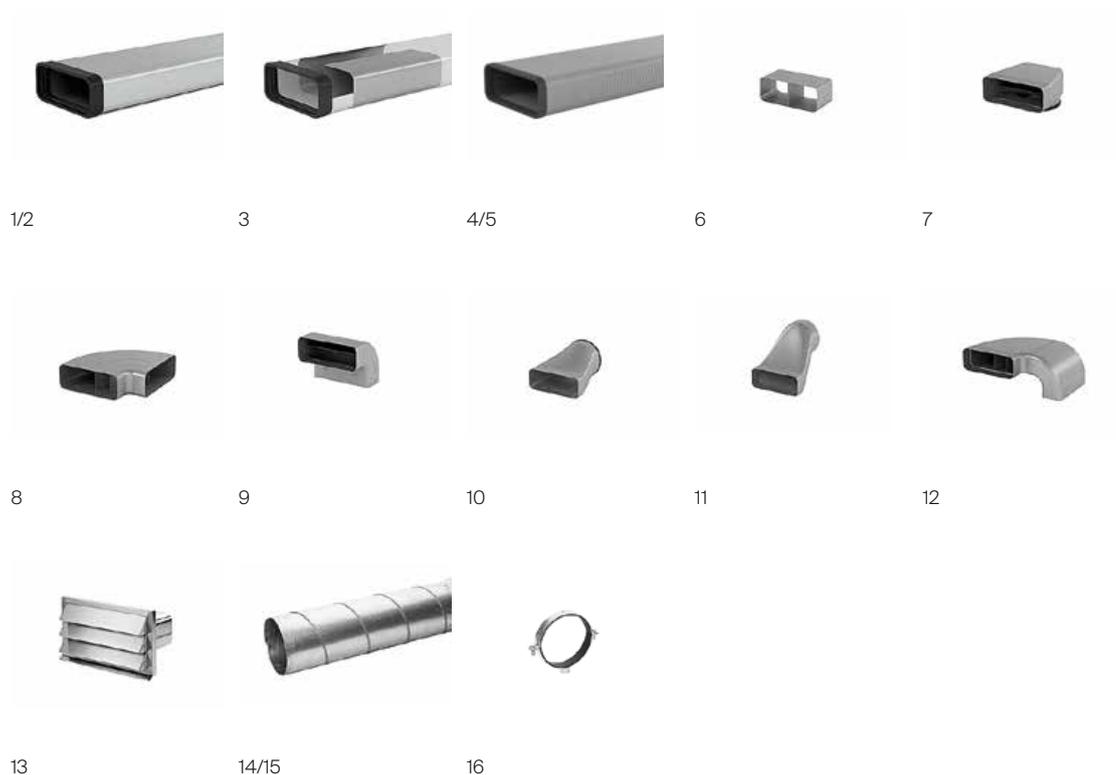
Description	Référence	Prix *
1 Commande à distance (radio)	1046973	210,-
2 Boîtier de recyclage d'air pour socle avec pack de filtres à charbon actif standard, sans entretien pendant env. 3,5 ans Utilisable pour convertir les hottes de plan de travail et de table de cuisson en mode Recyclage de l'air	1157470	280,-
3 Filtre à charbon actif Longlife Plus pour CombiCookTop V4000/V2000	1155757	321,-
4 Cache frontal, hauteur 410-790 mm, ChromeClass, standard pour AiroClearEncastrable V6000 DFPQ/DFPQSL	1046971	96,-
5 Cache frontal, 791-1150 mm, AiroClearEncastrable V6000/DFPQ/DFPQSL	1046972	96,-
6 Kit de recyclage de l'air – Panneau pour éléments hauts avec protection isolante, pour les éléments muraux sans panneau	H42630	118,-
7 Set de montage pour fixation moteur externe DSTS, portée 4 m	1012164	279,-
8 Set d'association pour combinaisons de tables de cuisson (x 2)	H63789	107,-
9 Bande isolante aluminium, rouleau de 50 m, largeur 50 mm	H42067	64,-
10 Caisson télescopique pour recyclage de l'air, sans guidage, court	1157471	107,-
11 Caisson télescopique pour recyclage de l'air, sans guidage, long	1157472	107,-
12 Gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 1 000 mm	1012780	64,-
13 Coude flexible de rond à plat pour dérivation et courbe jusqu'à 180 ° (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 160-550 mm/d = 150 mm	1012787	64,-
14 Coude flexible plat pour dérivation et courbe jusqu'à 180 ° (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 240-600 mm	1012786	64,-
15 Raccord pour gaine droite plate, longueur 80 mm	1012781	21,-
16 Raccord de rond à plat, embout d = 150 mm, longueur 190 mm	1012782	53,-
17 Pièce de transition 90 °, gaine verticale à plate, d = 150 mm, longueur 205 mm	1012783	64,-
18 Coude horizontal 90 ° pour gaine rigide plate (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 288 mm	1012784	64,-
19 Coude vertical 90 ° pour gaine rigide plate (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 174 mm	1012785	43,-

* Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



Description	Référence	Prix *
1 Gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 500 mm	1046627	75,-
2 Gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 1 000 mm	1046628	86,-
3 Nervure de renfort pour conduit en métal plat (largeur 222 mm/hauteur 89 mm/longueur 300 mm) pour béton (capacité max. 100 kg)	1077495	49,-
4 Gaine flexible plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 500 mm	1046629	96,-
5 Gaine flexible plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm), longueur 1000 mm	1046635	107,-
6 Raccord en métal pour gaine droite plate, longueur 100 mm	1046636	21,-
7 Pièce de transition 90 °, gaine verticale à plate, d = 150 mm, longueur 205 mm	1046638	64,-
8 Coude horizontal 90 ° pour gaine rigide plate (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 288 mm	1046639	96,-
9 Coude vertical 90 ° pour gaine rigide plate (largeur 227 mm/hauteur 94 mm), longueur 174 mm	1046643	75,-
10 Raccord de rond à plat, embout d = 150 mm, longueur 190 mm	1046644	75,-
11 Embout de départ de conduit d'air, d = 150 mm	1046649	64,-
12 Set pour conduit d'air pour hotte aspirante	1046650	160,-
13 Grille pare-pluie, acier inox avec clapet anti-retour, 290 x 160 mm, pour raccordement à une gaine rigide plate (largeur 222 mm/hauteur 89 mm)	1030590	267,-
14 Conduit à enroulement hélicoïdal, d = 125 mm	H42028	43,-
15 Conduit à enroulement hélicoïdal, d = 150 mm	H42029	53,-
16 Collier de serrage fileté, d = 150 mm	H42050	21,-

* Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



Filtres de recyclage d'air



Filtre à charbon actif Longlife Plus

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

Description	Référence	Prix *
Filtre à charbon actif Longlife Plus pour DFSG	1029585	239,-
Filtre à charbon actif Longlife Plus pour AiroClearEncastrable	1046970	311,-
Filtre à charbon actif Longlife Plus pour AiroClearIlot/AiroClearMural	1046969	343,-

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

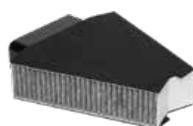


Filtre à charbon actif Longlife

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

Description	Référence	Prix *
Filtre à charbon actif Longlife pour DFSG	1029584	176,-
Filtre à charbon actif Longlife Plus pour DSTS	1012163	203,-

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



Filtre à charbon actif standard

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

Description	Référence	Prix *
Boîtier de recirculation d'air au charbon actif, derrière le socle. Sans entretien jusqu'à 3,5 ans. Pour convertir le plan de travail et l'extracteur de la table de cuisson en mode recyclage d'air (DSTS / DSMS / Fusion)	1157470	280,-

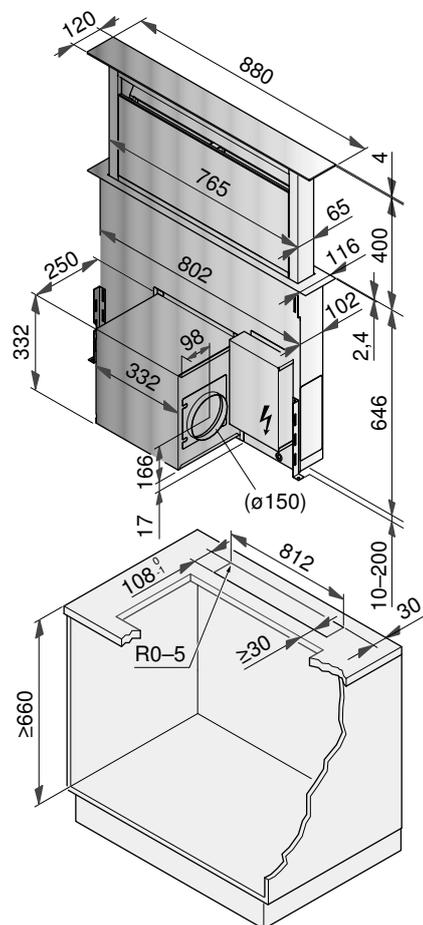
* Pour toute commande séparée inférieure à 80 € TTC, des frais de port s'appliquent



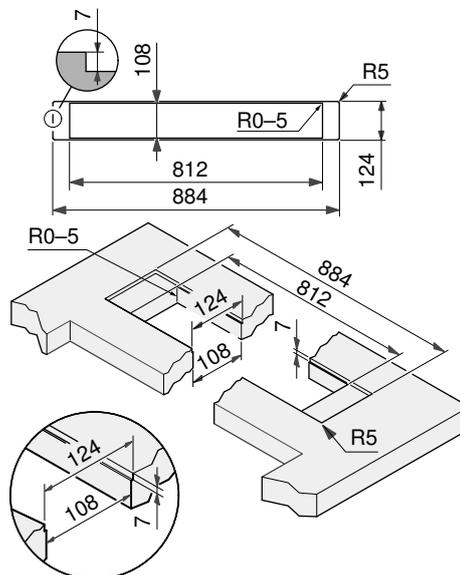
Schémas techniques

DSTS – Hotte de plan de travail

Version de montage à poser



Version encastrable à fleur



Pour les références :

6400460005
1157470
(pour la recirculation, voir p 158)
1012163
1012164

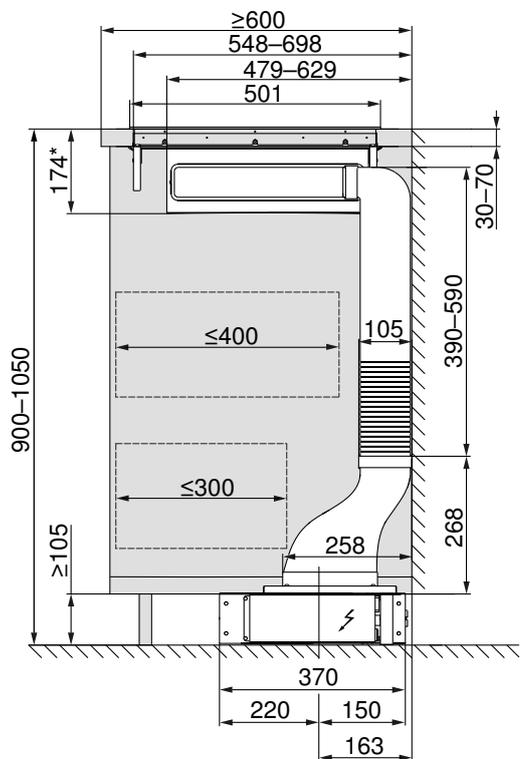
- Le carter moteur peut également être assemblé depuis l'arrière de la hotte aspirante. Il doit toutefois être possible d'y accéder depuis l'avant en vue de l'entretien et de l'installation.
- La buse d'évacuation peut être placée dans quatre directions différentes.
- Pour l'installation avec un moteur déporté (max. 4 m), le kit de montage 1012164 est nécessaire.



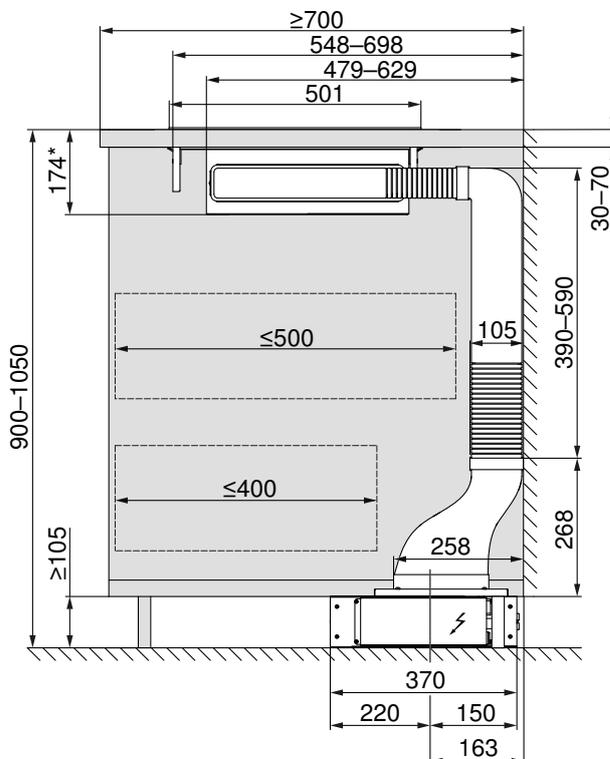
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.

DSMS

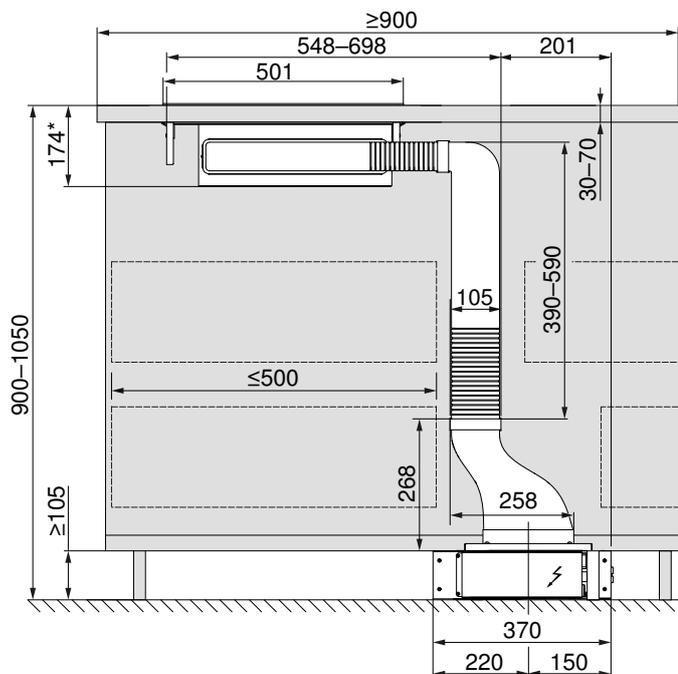
Montage mural, profondeur ≥ 600 mm



Montage mural/îlot, profondeur ≥ 700 mm

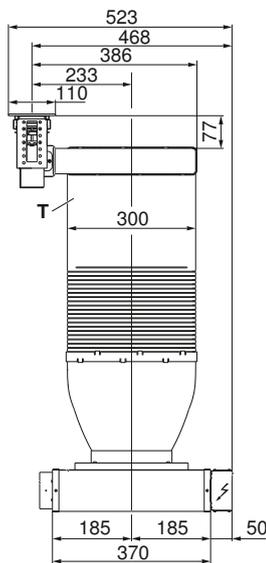


Montage îlot, profondeur ≥ 900 mm



Pour les références :

6400560005
1157470
(pour la recirculation,
voir p 158)



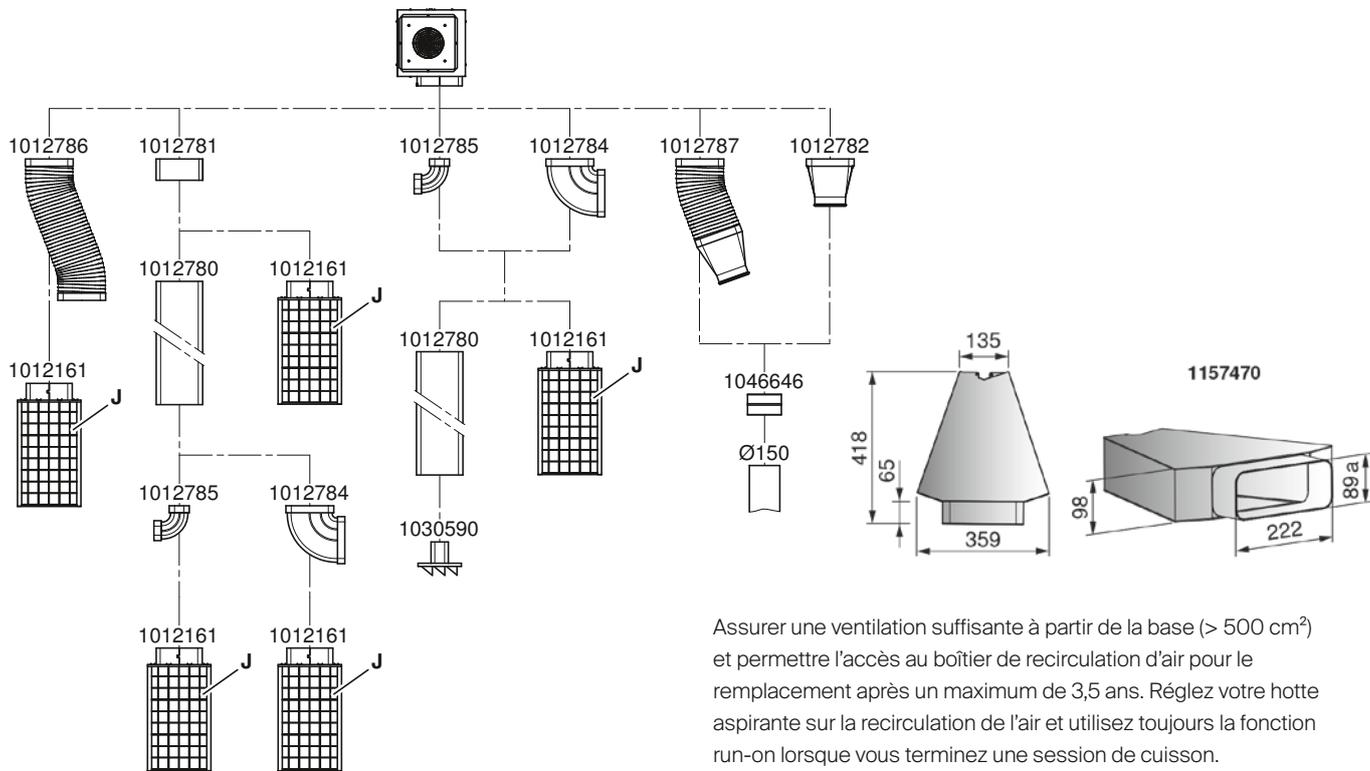
T Le raccordement à l'extracteur de la table de cuisson se trouve à gauche si possible à droite, le drain T peut être ajusté à la situation en la raccourcissant

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

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



Connecteurs pour le boîtier de recirculation d'air (article n° 1157470, remplace art n° 1012161)

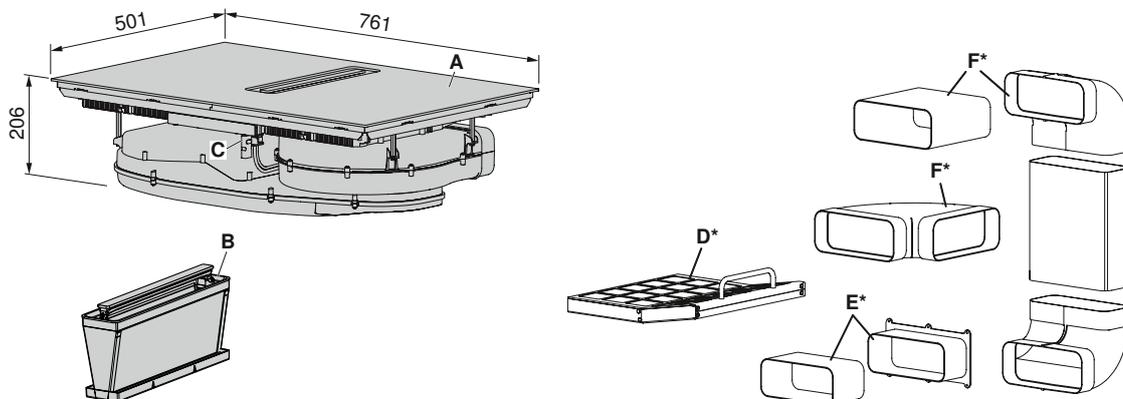


Assurer une ventilation suffisante à partir de la base (> 500 cm²) et permettre l'accès au boîtier de recirculation d'air pour le remplacement après un maximum de 3,5 ans. Réglez votre hotte aspirante sur la recirculation de l'air et utilisez toujours la fonction run-on lorsque vous terminez une session de cuisson.



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

CombiCookTop V4000 I804, CombiCookTop V2000 I804

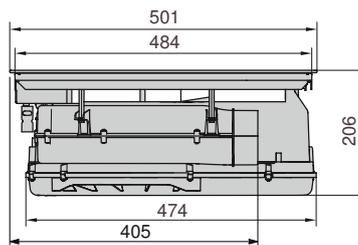
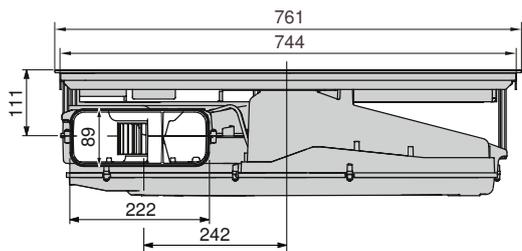


Compris dans la livraison :

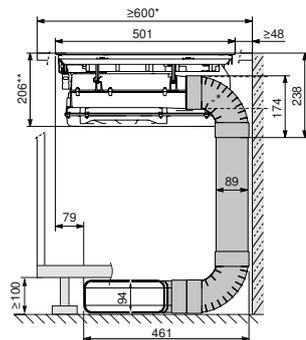
- A Table de cuisson
- B Réservoir du filtre à graisse en métal
- C Contact d'interrupteur (interrupteur tactile)

Disponibles en accessoires :

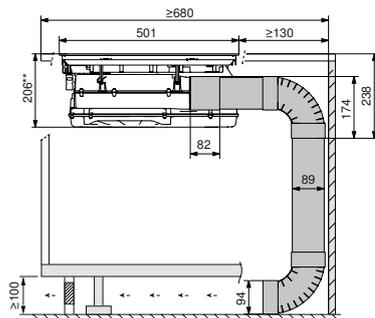
- D* Filtre à charbon actif (pour le recyclage de l'air uniquement)
- E* Caisson télescopique pour recyclage de l'air, sans guidage
- F* Gaines rigides plates ou courbées et raccords



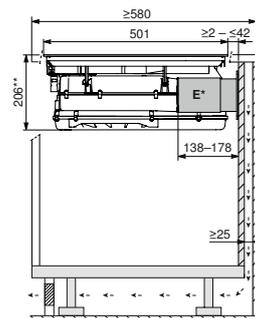
Mode aspiration ou recyclage de l'air avec gaine rigide plate



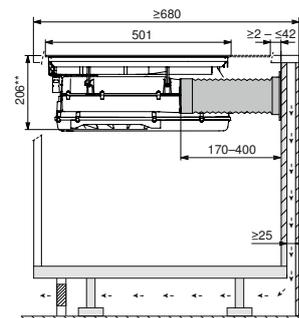
Mode aspiration ou recyclage de l'air avec gaine rigide plate, très profond



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



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



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

Pour les références :

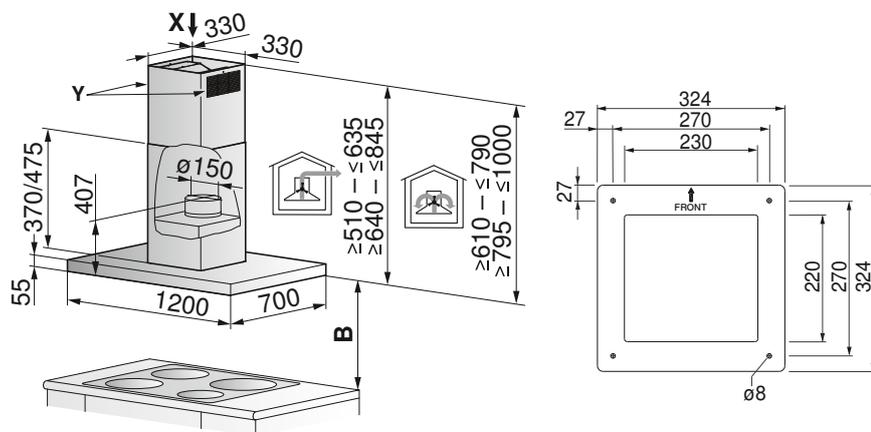
3109600001

3109500001

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



AiroClear IIôt V6000



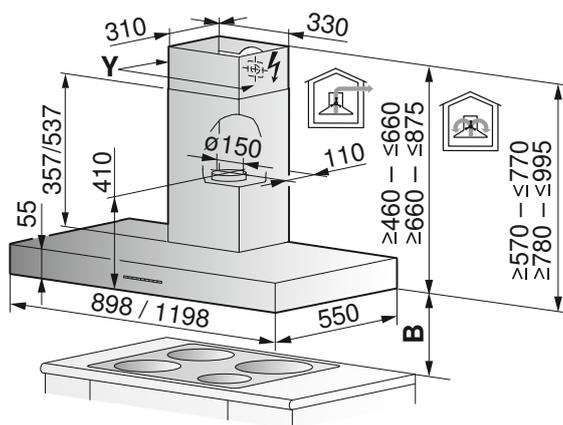
Pour les références :

6302000006
6302000007
 1046969

Tube de caisson télescopique, aspiration/recyclage de l'air : Hauteur réglable. Disponible en deux hauteurs de base.

- B Distance min. au-dessus de la table de cuisson
Table de cuisson électrique : 500 mm
Table de cuisson au gaz : 750 mm
- Y Pour version avec recyclage de l'air :
Le conduit d'évacuation peut être axé vers la gauche/droite et l'avant/arrière.
- X Schéma de perçage (voir à gauche)

AiroClearMural V6000



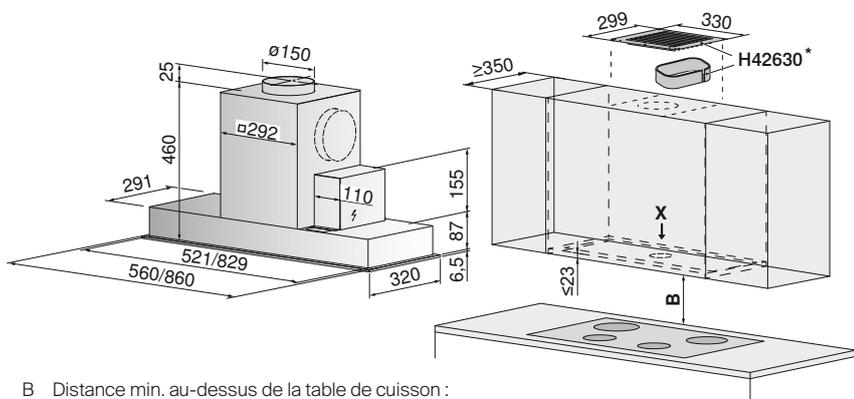
Pour les références :

6202800006
6202800007
6202900006
6202900007
 1046970

Tube de caisson télescopique, aspiration/recyclage de l'air : Hauteur réglable. Disponible en deux hauteurs de base.

- B Distance min. au-dessus de la table de cuisson
Table de cuisson électrique : 500 mm
Table de cuisson au gaz : 750 mm

AiroClearCabinet V4000

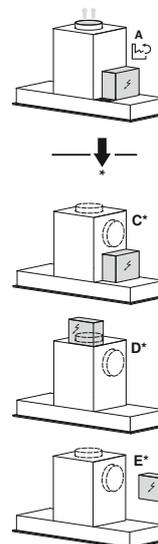


- B Distance min. au-dessus de la table de cuisson :
Table de cuisson électrique : 500 mm
Table de cuisson au gaz : 750 mm

* Kit de recyclage de l'air (accessoire) pour éléments muraux sans panneau

Pour les références :

6400900001
6401000001
 1046970



Version usine A
 (*) Options C/D/E : Alignements possibles du boîtier et de la sortie d'air.



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

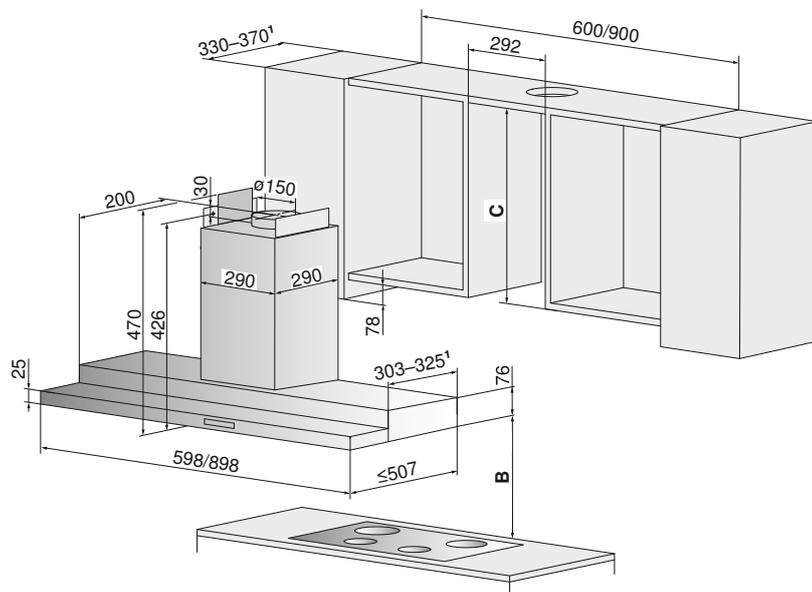
AiroClearEncastrable V6000

Pour les références :

6105800006

6106000006

1046970

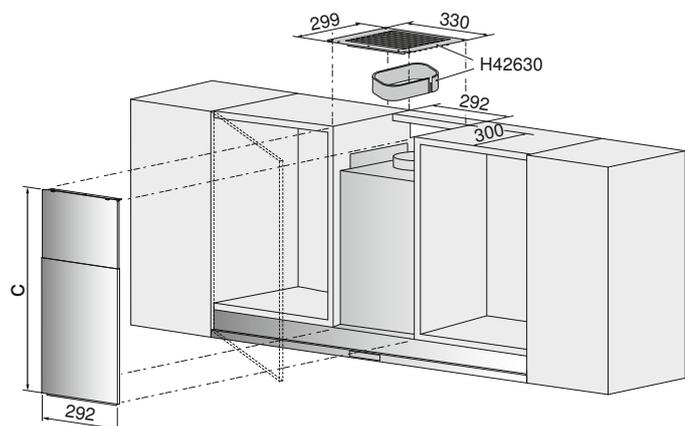


- 1 Profil de finition requis pour tout élément mural de profondeur 351-370 mm
- B Distance min. au-dessus de la table de cuisson :
Table de cuisson électrique : 500 mm
Table de cuisson au gaz : 750 mm

Profil de finition inclus :

Disponible en option :

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



Façade en option :

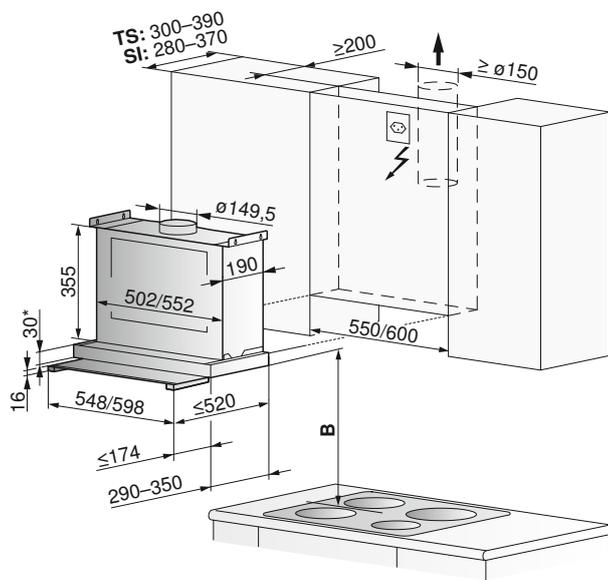
Kit de recyclage de l'air pour éléments muraux sans panneau disponible en option, compatible avec les modèles 1046971 et 1046972

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

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



DFSG



Pour les références :

6103160003
1029584
1029585

B Distance min. au-dessus de la table de cuisson :
Table de cuisson électrique : 430 mm
Table de cuisson au gaz : 750 mm

Conduite de sortie d'air Ø min. 150 mm
Version encastrable :
partiellement visible (TS), visible (SI)

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



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



Lave-vaisselle

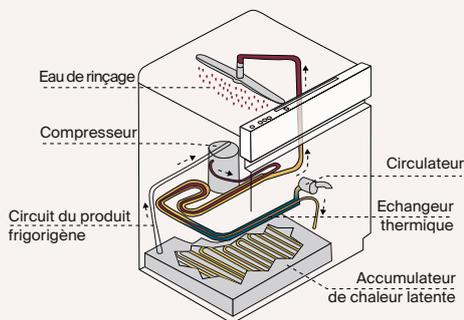
Des alliés performants et esthétiques qui illumineront votre quotidien.

Le lave-vaisselle le plus écoénergétique aux multiples fonctionnalités

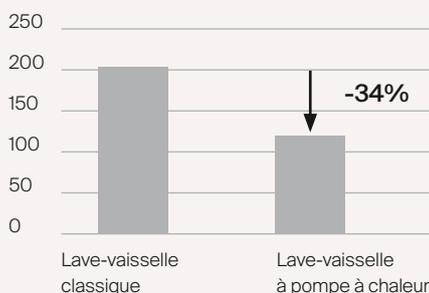
Selon le nouveau système d'étiquetage de consommation d'énergie, en vigueur dans l'Union européenne au 1er mars 2021, notre lave-vaisselle AdoraVaisselle V6000, équipé d'une pompe à chaleur, est l'appareil de sa catégorie le plus respectueux de l'environnement. Il offre un niveau de confort exceptionnel et ne consomme que très peu d'énergie grâce à sa pompe à chaleur unique et à une sélection de programmes rapides et exclusifs.

Pompe à chaleur : une technologie simple mais hautement efficace

Cette technologie repose sur un circuit d'eau fermé intégré à un réservoir d'eau chaude. La chaleur est extraite de l'eau présente dans le circuit et l'énergie obtenue sert à chauffer l'eau claire. Ainsi, pour un lave-vaisselle entièrement plein, le mode éco consomme moins d'un demi-kilowatt.



Consommation d'énergie annuelle en kWh



Plus d'un tiers d'économies réalisées

Le mode éco permet de réaliser pas moins de 34 % d'économies d'énergie. (Calcul réalisé sur la base d'un usage courant de 280 cycles par an.)

Des économies d'énergie encore plus remarquables grâce aux fonctionnalités innovantes

Cette technologie unique alliée à des programmes écoénergétiques et des options intelligentes, font de ce lave-vaisselle l'appareil le moins gourmand en énergie qui soit. La fonction OptiStart et les programmes Économie d'énergie, Chargement partiel et Automatique réduisent encore davantage la consommation d'énergie. Avec la fonction AutoOpen, la porte s'ouvre automatiquement en fin de cycle. Il est également possible de relier le lave-vaisselle à l'arrivée d'eau chaude et ainsi réaliser encore plus d'économies d'énergie.



Découvrez notre gamme de lave-vaisselles.

Moins d'énergie, plus de puissance

Les lave-vaisselle sont dotés d'une technologie de pointe. Les nombreux programmes et fonctions, que nous avons mis au point à Zoug, garantissent des résultats optimaux, pour une consommation d'eau et d'électricité moindre.

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

OptiStart

Cette fonctionnalité ingénieuse met à profit le temps d'attente avant le lancement du programme, pour humidifier la vaisselle à l'eau froide. Lorsque le cycle de lavage débute, la vaisselle a déjà trempé et l'appareil peut procéder au lavage à une température plus basse, ce qui représente des économies d'énergie supplémentaires pouvant atteindre 10 %.

AutoOpen

Cette fonctionnalité ouvre la porte automatiquement en fin de cycle. La phase de séchage sans ventilation est alors plus rapide et plus économe en énergie. Un savant système de circulation de l'air dirige l'air humide hors du lave-vaisselle tout en protégeant le mobilier alentour.

Chargement partiel

Une fonctionnalité qui convient lorsque vous n'avez que quelques plats à laver.

Capteurs intelligents

Le détecteur de turbidité, par exemple, garantit une consommation raisonnée d'eau claire.

La technologie de reconnaissance de charge reconnaît le nombre de plats déposés dans le lave-vaisselle et adapte la consommation d'eau en conséquence. De plus, la quantité de liquide de rinçage s'ajuste automatiquement et s'adapte en fonction de la dureté de l'eau et de la charge. Une fonction spécialement prévue à cet effet permet d'ajuster la dureté de l'eau, pour que la vaisselle soit lavée en douceur tout en réalisant des économies de sel.

EcoManagement : des informations utiles sur la consommation

La fonction EcoManagement donne des informations sur la consommation d'eau et d'électricité de l'appareil, afin de vous encourager à adopter des réflexes écologiques.

Un confort d'utilisation incomparable dans un look élégant

Les lave-vaisselle impressionnent par leurs fonctionnalités modernes et leurs commandes conviviales.

Des commandes modernes

Avec ses commandes tactiles et son écran LCD, utiliser un lave-vaisselle n'a jamais été aussi convivial. Oubliez la lecture fastidieuse du manuel d'utilisation ! L'écran des modèles AdoraVaisselle V4000 et V6000 affiche tous les messages et informations pertinents, en un seul coup d'œil. Ainsi, il est par exemple possible d'afficher le descriptif de chacun des programmes disponibles.

Des options qui facilitent le quotidien

Grâce à sa simplicité d'utilisation, certaines options telles que SteamFinish, Économie d'énergie et OptiStart peuvent être sélectionnées en plus du programme de lavage principal et mises en favoris. Le fait de maintenir le pictogramme appuyé sur l'écran (appui long) ouvre une fenêtre qui vous donne accès à de nombreuses options. Vous pouvez afficher le descriptif des programmes ou enregistrer ces derniers en favoris. Il est également possible de laisser toujours le même programme affiché à l'écran.



Un design contemporain plébiscité

Épurés, minimalistes et modernes : voilà les qualificatifs qui caractérisent nos modèles Adora. Les bandeaux de commandes entièrement intégrés de nos lave-vaisselle sont en plexiglas, un matériau très robuste et résistant aux rayures. Finis les boutons-poussoirs et les claviers à membrane ! Ce sont ces caractéristiques qui ont conquis le jury des célèbres PlusX Awards, dont le prix du design IF a été décerné aux lave-vaisselle Adora.



Éclairage intérieur

L'éclairage vous permet de voir l'intérieur de votre lave-vaisselle sous tous les angles. Les quatre sources lumineuses à LED garantissent un éclairage optimal de l'intérieur du lave-vaisselle.

FunctionLight

Cet affichage novateur renseigne l'utilisateur sur l'état d'avancement du programme. Les LED vous indiquent où en est le programme, afin que vous puissiez estimer le temps restant jusqu'à la fin du cycle.



Des paniers de qualité premium

Nos lave-vaisselle sont pensés de manière ergonomique pour faciliter le chargement et le déchargement.

OptiLift : le panier inférieur se relève

Avec le mécanisme OptiLift, le panier inférieur vient se placer à la hauteur des hanches quand il est tiré, ce qui permet de ménager votre dos lorsque vous chargez et déchargez le lave-vaisselle. Le système SoftClose permet de venir replacer le panier inférieur, quelle que soit la force de l'impulsion donnée. Le panier reprend donc sa position toujours en douceur. La partie arrière du panier OptiLift a été conçue de façon à simplifier l'ajout de sel et le nettoyage du filtre.

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

Robustes et pourvus de roulements à billes, les rails SoftSlide permettent de déplacer les paniers tout en douceur. Avec le mécanisme SoftClose, le mouvement des paniers est amorti pour protéger votre vaisselle.

Un tiroir à couverts amovible

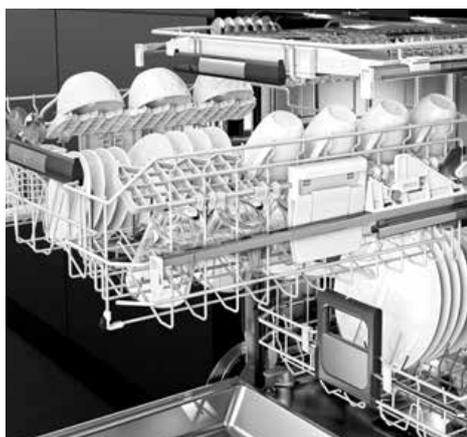
Sur les modèles équipés de la fonction OptiLift, le tiroir à couverts s'extrait très facilement pour laisser plus de place à la vaisselle haute dans le panier inférieur.

Un panier supérieur spacieux pour vos verres

Le panier supérieur a été conçu de sorte à pouvoir accueillir un maximum de verres. Une rangée supplémentaire pour les verres et jusqu'à quatre rangées de picots rabattables offrent suffisamment d'espace pour les verres à vin. Les espaces multifonctionnels destinés aux tasses, permettent d'y placer aussi bien des tasses à café que des verres à vin.



OptiLift



SoftSlide

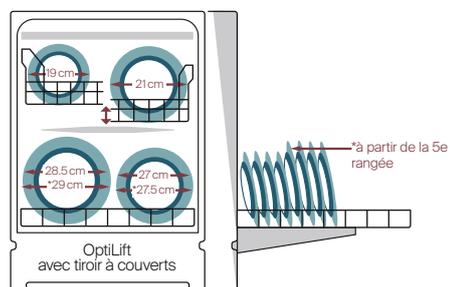
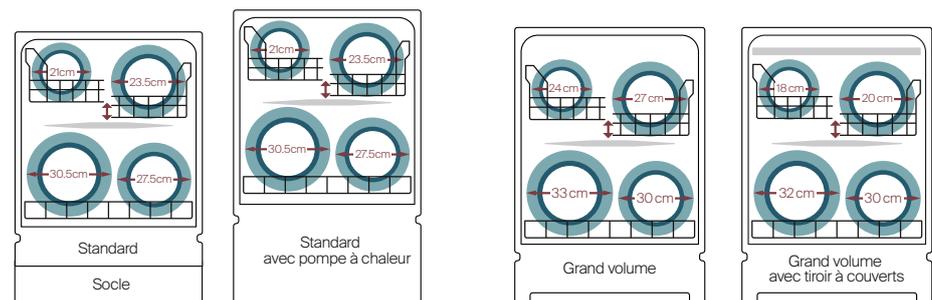
Un panier inférieur doté d'un mécanisme de rabatement automatique breveté

Le panier inférieur est tout aussi modulaire que celui du haut. Grâce à son mécanisme de rabatement breveté, les quatre rangées de picots peuvent s'abaisser en un clin d'œil. La zone MultiFlex est alors dégagée et peut désormais accueillir des casseroles et des saladiers.

Un système d'extension de picots simple et ingénieux

L'extension de picots disponible en accessoire permet de placer des carafes et des verres hauts sans risque de les briser. Installez simplement l'extension en plastique sur les picots du panier pour agrandir les picots d'environ 10 cm.

Taille des assiettes



Des lave-vaisselle à la hauteur de vos besoins

Que vous souhaitiez laver votre vaisselle en un temps record ou redonner à vos casseroles brûlées tout leur éclat, les lave-vaisselle V-ZUG offrent des programmes innovants pour répondre au moindre besoin.



Programme Fête : Le programme qui lave toute votre vaisselle en un rien de temps

Ce programme s'occupe de tout pendant que vous profitez de vos amis. Le programme Fête permet de nettoyer cinq charges complètes de vaisselle l'une après l'autre en un temps record. Un seul cycle de lavage ne prend que onze minutes. Il est donc parfait lorsque vous avez beaucoup d'invités – et beaucoup de vaisselle. Ce programme parvient même à éliminer les marques de rouge à lèvres des verres en si peu de temps.



Fondue / Raclette : Le programme pour les aliments brûlés

Le programme Fondue/Raclette procède à un lavage intensif de votre vaisselle. Ce programme unique et breveté se caractérise par une phase de trempage à basse température. Grâce à cette innovation, vos casseroles en fonte et poêlons à raclette sont tout simplement impeccables, de même que vos casseroles et plats à gratin incrustés d'aliments brûlés.



Court quotidien : Le programme rapide pour la vaisselle du quotidien

Le programme Court quotidien nettoie la vaisselle et les casseroles normalement sales en seulement 47 minutes.



SteamFinish : Le programme pour les verres à vin

Le programme breveté SteamFinish diffuse de la vapeur lors du séchage. La vapeur se condense sur la vaisselle pour éliminer la moindre trace. Même les traces d'eau n'y résistent pas ! Le résultat est particulièrement impressionnant sur les verres à vin, qui ressortent étincelants et dépourvus de traces d'eau au niveau du bord.



Sprint : Le programme rapide idéal pour l'apéritif

Si vous souhaitez déguster différents vins à l'apéritif, mais que vous êtes à court de verres, le programme Sprint est votre meilleur allié. Il lave les verres en seulement 20 minutes.



Des programmes classiques à la fiabilité éprouvée

Si vous n'êtes pas pressé, le programme Éco est idéal pour laver votre vaisselle. Économe en énergie et automatique, ce programme analyse le degré de saleté de l'eau à l'aide d'un détecteur de turbidité et n'utilise que la quantité d'eau claire nécessaire. Vous consommez ainsi très peu d'eau et d'électricité. Le programme intensif s'attaque à la vaisselle et aux casseroles particulièrement sales et prend, de ce fait, plus de temps. Le programme Verre lave les verres à l'eau tiède tout en douceur et en un rien de temps. Le programme Silence sait se faire quasiment inaudible et convient parfaitement aux cuisines ouvertes. Le programme Hygiène garantit une hygiène irréprochable en lavant les planches à découper et les biberons à température élevée.

Des lave-vaisselle connectés

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

Des appareils en liaison permanente

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

Des paramètres simples à configurer

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

Un contrôle à distance depuis l'application V-ZUG

Vous pouvez communiquer avec votre lave-vaisselle sans forcément être chez vous. Consultez l'état du programme de votre lave-vaisselle sur votre smartphone depuis votre bureau, par exemple.



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

Comparatif des lave-vaisselle

	Page du catalogue	Adora V6000 Pompe à chaleur	Adora V6000 OptiLift	Adora V6000	Adora V4000
Versions					
Version grand volume			●	●	●
Intégration totale		●	●	●	●
Standard				●	●
Équipements					
Classe d'efficacité énergétique		A	C	B/C*	C
Pompe à chaleur		●			
Tiroir à couverts ergoPlus			●	●*	●*
Éclairage intérieur à LED		●	●	●	●
Mécanisme d'ouverture de porte		●	●	●	●
Exclusivités V-ZUG					
Programme Sprint Programme Fête (min)		18 11	20 11	20 11	20 --*
Fonction spéciale raccord eau chaude		●	●	●	●
SteamFinish		●	●	●	●*
Programme court quotidien		●	●	●	
Panier supérieur réglable en hauteur (plusieurs positions)		●	●	●	●
V-ZUG-Home		Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi	Wi-Fi
Réglages					
Nombre de couverts standard		13	13	13/14*	13/14*
Montage aisé en meuble haut		●	●	●	●
Nombre de programmes		12	12	12	8
Option « tout-en-un »		●	●	●	●
Programme Hygiène		●	●	●	●
Sécurité enfant		●	●	●	●
EcoManagement		●	●	●	●
Commande et affichage					
Démarrage différé		●	●	●	●
Écran LCD avec affichage du texte en clair		●	●	●	●
Commande tactile		●	●	●	●
Hauteur de l'appareil					
Standard (mm)		867-907		780-896	780-896
Grand volume (mm)			845-961	845-961	845-961

Équipements et accessoires à la page 179 | * Uniquement pour les appareils dotés d'un tiroir à couverts



AdoraVaisselle V6000 Pompe à chaleur

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.

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



De 6l/0,48 kWh/42 dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix *
Standard (attention, hauteur de niche > 870 mm, socle > 105 mm)		
Entièrement intégrable	4112100004	4290,-

AdoraVaisselle V6000 OptiLift

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

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



De 5l/0,73 kWh/38 dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix *
Grand volume		
Entièrement intégrable	4112500007	3090,-

Les panneaux de porte peuvent supporter jusqu'à 7 kg pour les unités de hauteur standard et jusqu'à 7,5 kg pour les modèles à grand volume.

Un set de ressorts renforcés est disponible en accessoire:

- Pour hauteur standard, jusqu'à 10 kg article W84603 43,-
- Pour les modèles grand volume, jusqu'à 9 kg article W84604 53,-

La plaque de base (article W83583) **pour encaster la machine en hauteur** sans socle est gratuite, à préciser lors de la commande d'un lave-vaisselle

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



AdoraVaisselle V6000 Tiror à couverts

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

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



De 5l/0,71kWh/38dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix *
Grand volume		
Entièrement intégrable	4112000008	2790,-

AdoraVaisselle V6000 (Standard ou Grand Volume)

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

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



De 5l/0,63kWh/38dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix *
Standard		
Entièrement intégrable	4111800007	2350,-
Grand volume		
Entièrement intégrable	4111900007	2490,-

Les panneaux de porte peuvent supporter jusqu'à 7 kg pour les unités de hauteur standard et jusqu'à 7,5 kg pour les modèles à grand volume.

Un set de ressorts renforcés est disponible en accessoire:

- Pour hauteur standard, jusqu'à 10 kg article W84603 43,-
- Pour les modèles grand volume, jusqu'à 9 kg article W84604 53,-

La plaque de base (article W83583) **pour encastrer la machine en hauteur** sans socle est gratuite, à préciser lors de la commande d'un lave-vaisselle

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



AdoraVaisselle V4000 Tiror à couverts

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

Equipement



Commande et affichage

- Ecran LCD
- TouchControl
- Mécanisme d'ouverture automatique de porte (à la fin du programme)
- FunctionLight
- Eclairage LED
- Couverts standard : 14
- Détecteur de turbidité
- Capteur automatique brillance
- **Tiroir à couverts ergoPlus, panier à cuillère**
- **Sprint (20 min)**
- **SteamFinish**

Informations sur l'appareil

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



De 8 l/0,73 kWh/38 dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix *
Grand volume		
Entièrement intégrable	4111400007	2290,-

AdoraVaisselle V4000

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

Equipement



Commande et affichage

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

Informations sur l'appareil

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



De 8 l/0,73 kWh/42 dB(A)

Finition	Numéro d'article	Prix *
Standard		
Entièrement intégrable	4111200008	1650,-

Les panneaux de porte peuvent supporter jusqu'à 7 kg pour les unités de hauteur standard et jusqu'à 7,5 kg pour les modèles à grand volume.

Un set de ressorts renforcés est disponible en accessoire:

- Pour hauteur standard, jusqu'à 10 kg article W84603 43,-
- Pour les modèles grand volume, jusqu'à 9 kg article W84604 53,-

La plaque de base (article W83583) **pour encasturer la machine en hauteur** sans socle est gratuite, à préciser lors de la commande d'un lave-vaisselle

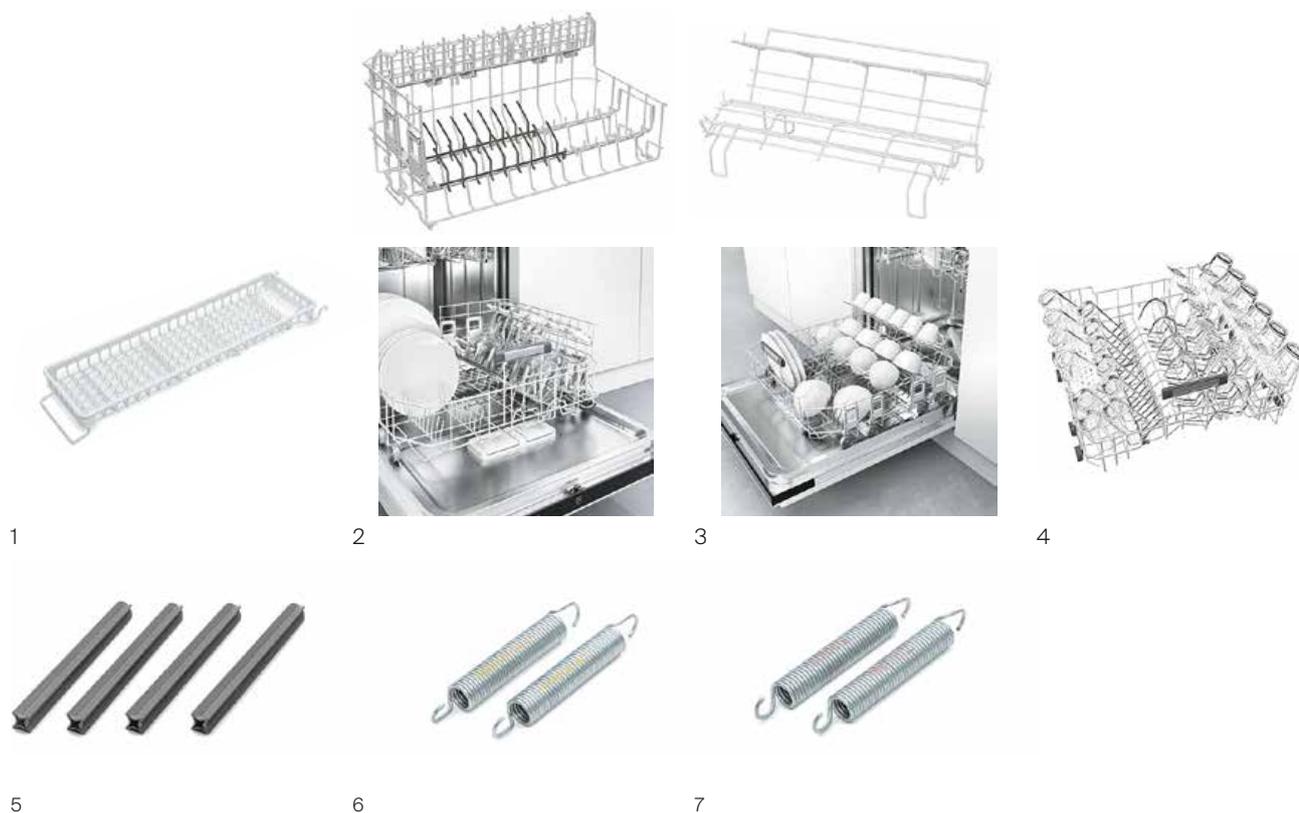
* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage

Équipements et accessoires

Description	Référence	Prix *	AdoraVaisselle V6000 Pompe à chaleur	AdoraVaisselle V6000 OptiLift	AdoraVaisselle V6000 Grand Volume (sans tiroir à couverts)	AdoraVaisselle V6000 Standard	AdoraVaisselle V4000/6000 Grand Volume (tiroir à couverts)	AdoraVaisselle V4000 Standard
1 Porte-couverts Vario	W83586	64,-	■	■	■			
2 Set d'accessoires, panier inférieur pour verres	1015132	202,-	●		●	●	●	●
3 Support supplémentaire pour panier inférieur	W83934	86,-	●		●	●	●	●
4 Panier inférieur pour verres	1013007	202,-	●		●	●	●	●
5 Jeu de 4 tiges Easy	W83899	8,-	■	■	■	■	■	■
6 Set de ressorts renforcés pour panneaux modèles grand volume (informations détaillées sur le poids dans le guide d'aide à la planification)	W84603	43,-	●			●		●
7 Set de ressorts renforcés pour panneaux modèles grand volume (informations détaillées sur le poids dans le guide d'aide à la planification)	W84604	53,-		●	●		●	

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

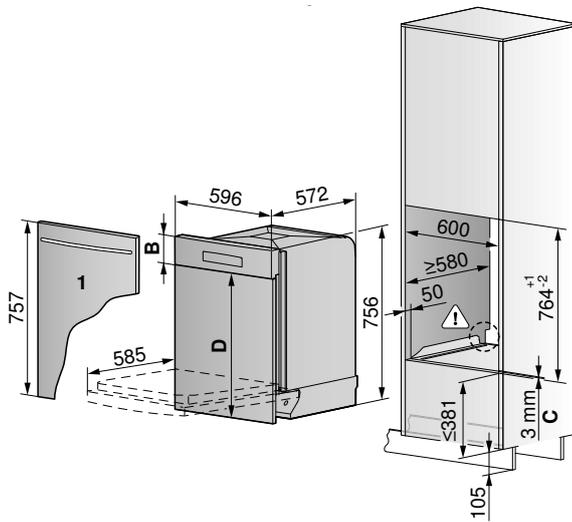
* Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



Schémas techniques

AdoraVaisselle V6000, AdoraVaisselle V4000

Montage « standard » en meuble haut

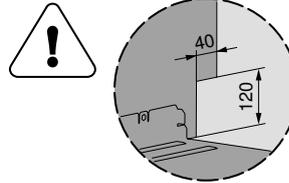


Pour les références :

4111800007

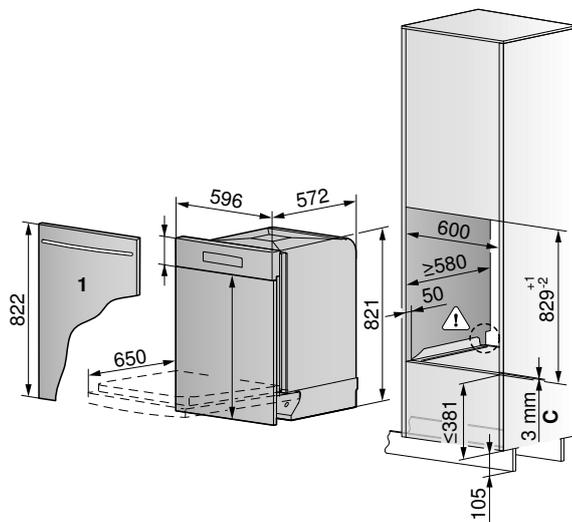
4111200008

C Tôle coulissante*



AdoraVaisselle V6000, AdoraVaisselle V4000

Montage « grand volume » en meuble haut



Pour les références :

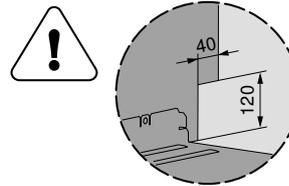
4111900007

4111400007

4112000008

4112500007

C Tôle coulissante*



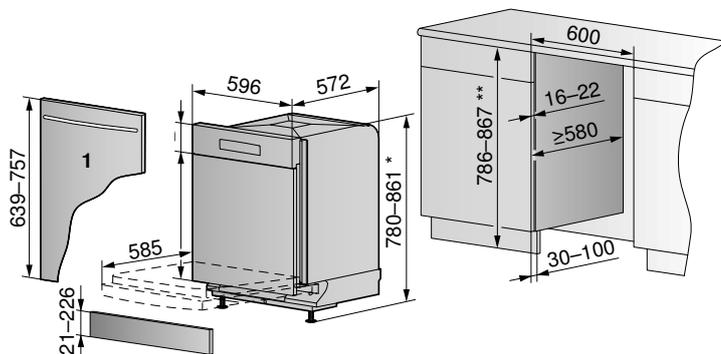
Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.

AdoraVaisselle V6000, AdoraVaisselle V4000

Montage « standard » sous plan de travail

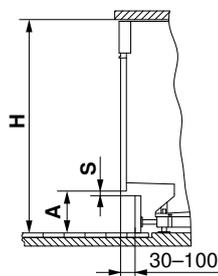
Pour les références :

- 4111800007
- 4111200008



- * De 861 à max. 896, possibilité de commander un 2^e cadre inférieur, réf. W82930
- ** De 867 à max. 902, possibilité de commander un 2^e cadre inférieur, réf. W82930

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

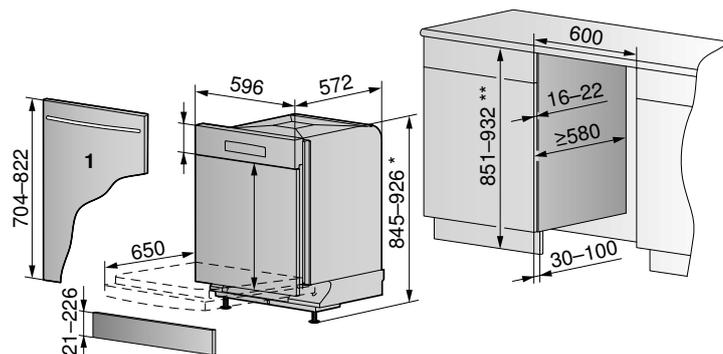


AdoraVaisselle V6000, AdoraVaisselle V4000

Montage « grand volume » sous plan de travail

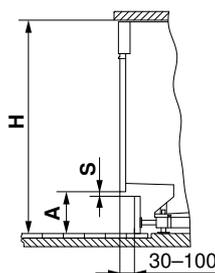
Pour les références :

- 4111900007
- 4112000008
- 4112500007
- 4111400007



- * De 926 à max. 961, possibilité de commander un 2^e cadre inférieur, réf. W82930
- ** De 932 à max. 967, possibilité de commander un 2^e cadre inférieur, réf. W82930

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



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

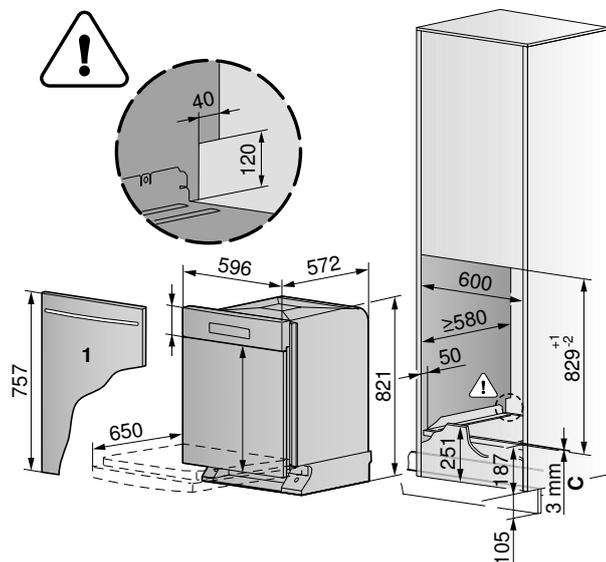


AdoraVaisselle V6000, AdoraVaisselle V4000

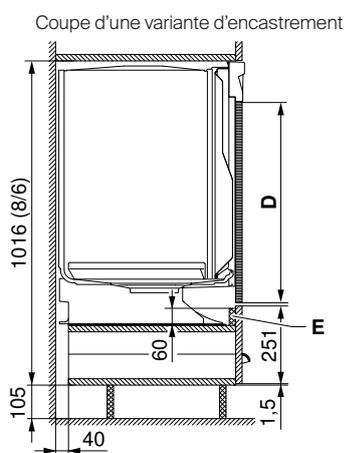
Montage « grand volume » en meuble haut, avec panneau décoratif et tiroir 251 mm

Pour les références :

- 4111900007 4111400007
- 4112000008
- 4112500007



- C Tôle coulissante*
- E Baguette couvrante démontable

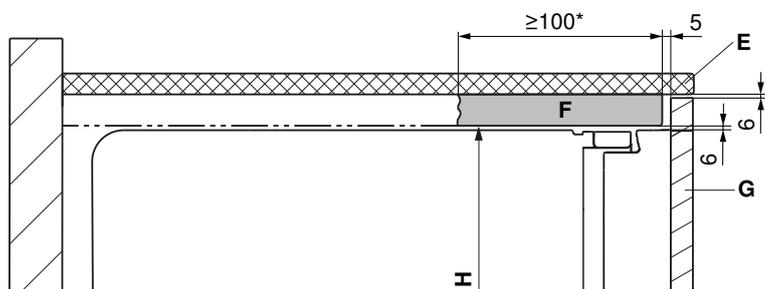


Installation pour tous les lave-vaisselle avec décor surdimensionné

Encastrement décor surdimensionné

Pour les références :

- 4111900007 4111400007
- 4112000008
- 4112500007



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



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

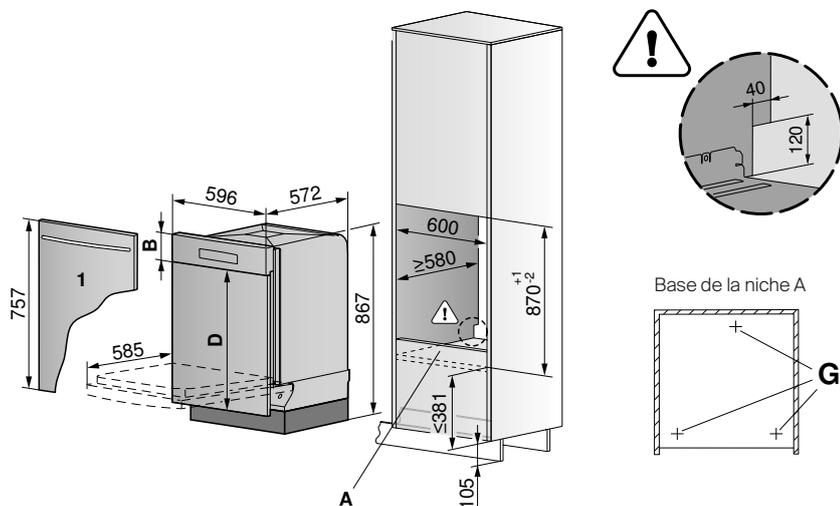
- E Plan de travail
- F Sous-face
- G Décor
- H Hauteur de niche

AdoraVaisselle V6000 avec pompe à chaleur

Montage en meuble haut

Pour les références :

4112100004



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

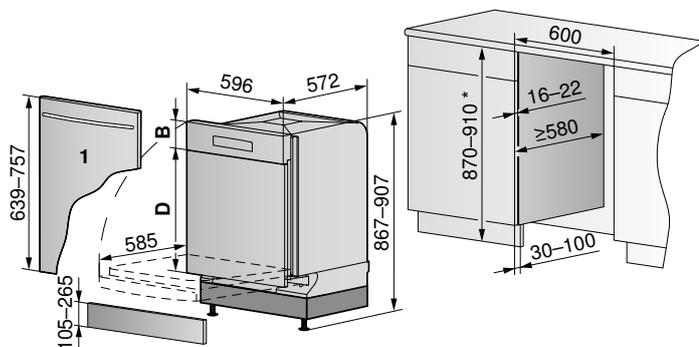
** Avec une charge de 75 kg sur chaque pied de l'appareil G, la base de la niche A ne doit pas plier de plus de 1 mm maximum.

AdoraVaisselle V6000 avec pompe à chaleur

Installation sous plan de travail

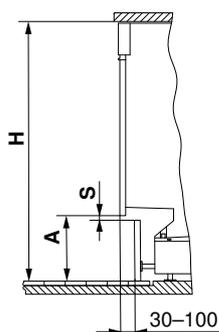
Pour les références :

4112100004



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

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



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





Réfrigérateurs et congélateurs

Volumes impressionnants, matériaux premium et performances irréprochables :
voilà ce qui caractérise nos réfrigérateurs et congélateurs.

Gamme Supreme Line : une flexibilité incomparable

Les réfrigérateurs de la gamme Supreme Line symbolisent l'alliance parfaite de la fonctionnalité et de l'élégance. Avec leurs matériaux haut de gamme et leurs finitions uniques, ils répondent à toutes vos attentes.

Cette gamme offre des volumes inédits et répond à tous les besoins en matière de conservation des aliments. Le CombiCooler Supreme, le Cooler Supreme et le WineCooler Supreme offrent davantage de volume en profondeur grâce à un système de refroidissement latéral. Avec cet espace supplémentaire, vous pouvez dire adieu au manque de place dans le réfrigérateur ! Toutes vos denrées sont à portée de main, sans avoir besoin de les déplacer.

Ces nouveaux équipements sont luxueux, non seulement en raison de leur gabarit, mais aussi du fait des matériaux utilisés, dont la qualité se perçoit indéniablement à l'œil et au toucher. Fabriqués d'un seul bloc, les panneaux massifs en acier inoxydable, sont associés à des éléments d'une robustesse à toute épreuve, pour garantir une bonne stabilité.

Les appareils de la gamme Supreme Line s'intégreront parfaitement dans votre cuisine. Vous aurez même la possibilité d'ajouter d'élégantes poignées V-ZUG sur les panneaux en acier inoxydable. Ces modèles monoporte sont idéaux pour une installation côte à côte (« side-by-side »).



L'innovation IceMaker

Issu de la gamme Supreme, le CombiCooler est le premier appareil encastrable développé par V-ZUG à intégrer une machine à glaçons, dont le distributeur se remplit automatiquement. Il suffit pour cela de raccorder l'appareil à une arrivée d'eau.

Simplicité d'utilisation

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



Préservez la fraîcheur de vos aliments grâce à ClimateControl

La fonction ClimateControl assure une circulation active de l'air et minimise les différences de température pour conserver toute la fraîcheur de vos aliments plus longtemps.



Une technologie de réfrigération optimale pour vos produits frais

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



Réorganisation facile avec InfinityShelf

Ce système unique de clayettes vous permet d'agencer comme vous l'entendez l'intérieur de votre CombiCooler Supreme et de vos appareils réfrigérants Supreme. Les clayettes sont fixées sur des rails qui peuvent être positionnés à la hauteur désirée, sans gabarit ni limite de hauteur prédéfinis.



Une visibilité optimale avec SoftTelescope

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

Comparatif des appareils de la gamme Supreme Line

	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
Page du catalogue	189	189	190	190
Versions				
Hauteur d'encastrement (cm)	206,4	206,4	206,4	206,4
1 porte		●	●	●
2 portes	●			
Intégration totale	●	●	●	●
Capacité utile totale (l)	556	629	342	352
Compartiment de congélation (l)	131		342	
Classe d'efficacité énergétique	F	F	F	G
Exclusivités V-ZUG				
MonoFridge	●			
ClimateControl	●	●		
InfinityShelf	●	●		
Réglages				
Éclairage LED	●	●	●	●
NoFrost	●		●	
Réfrigération et/ou congélation rapide	●	●	●	
Fonction Vacances	●			
Mode Shabbat	●	●	●	●
IceMaker	●		●	
Commande et affichage				
Réglage individuel de la température	●			●
Écran numérique/écran graphique	●	●	●	●
Commande tactile	●	●	●	●

* Accessoires à la page 204

Raccord
à l'eau
courante



CombiCooler V6000 Supreme

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

Équipement



Facilité

- Volume utile total 556l
- Capacité utile de la partie réfrigération 425l
- Capacité utile de la partie surgélation 131l
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Shabbat
- Fonction Vacances
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Filtre à eau
- Niveau sonore 41 dB(A)

Informations sur l'appareil

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



337 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix *
Entièrement intégrable		
Charnière droite	5109600012	11990,-
Charnière gauche	5109600013	11990,-

Option : Jeu de doubles portes en acier chromé voir équipements et accessoires appareils de réfrigération page 204 (inclus sur la photo)

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



Cooler V6000 Supreme

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

Équipement



Facilité

- Volume utile total 619l
- Capacité utile de la partie réfrigération 619l
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Shabbat
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Niveau sonore 41 dB(A)

Informations sur l'appareil

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



170 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix *
Entièrement intégrable		
Charnière droite	5113100000	10990,-
Charnière gauche	5113100001	10990,-

Option : Façade porte en acier chromé voir équipements et accessoires appareils de réfrigération page 204



Raccord
à l'eau
courante



Freezer V6000 Supreme

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

Équipement



Facilité

- Capacité utile de la partie surgélation 342l
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Niveau sonore 41 dB(A)
- Mode Shabbat
- **IceMaker**

Informations sur l'appareil

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



351 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix *
Entièrement intégrable		
Charnière droite	5109900012	9990,-
Charnière gauche	5109900013	9990,-

Option: Façade porte en acier chromé voir équipements et accessoires appareils de réfrigération page 204



WineCooler V6000 Supreme

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

Équipement



Facilité

- 2 zones de température
- Volume utile total 352l
- Capacité pour les bouteilles de vin : 72
- Éclairage LED
- Éclairage intérieur permanent possible
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Contrôle de l'humidité
- Niveau sonore 41 dB(A)
- Mode Shabbat

Informations sur l'appareil

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



175 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix *
Entièrement intégrable		
Charnière droite	5109700014	10990,-
Charnière gauche	5109700015	10990,-

Option: Façade en cadre en acier chromé voir équipements et accessoires appareils de réfrigération page 204

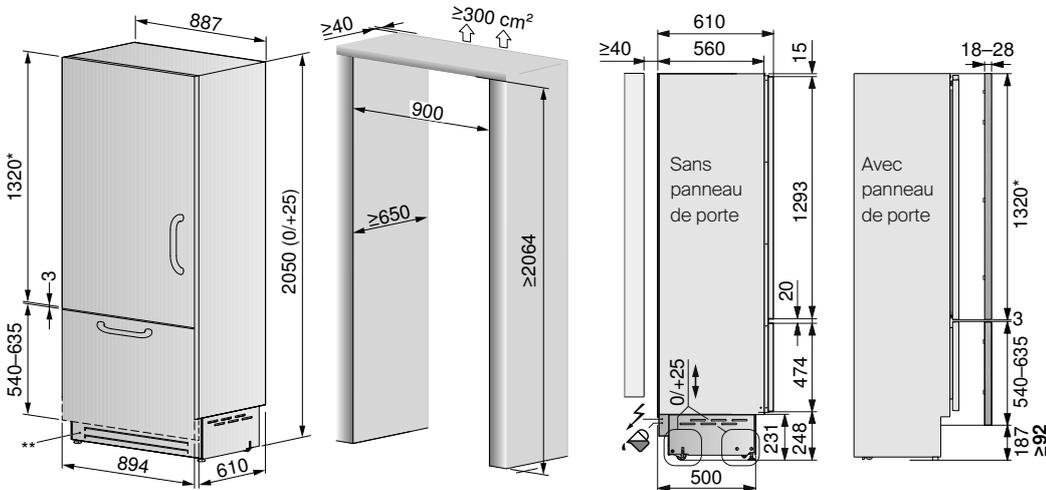
* Prix TTC (€) Public Indicatif, hors taxe de recyclage



Schémas techniques

CombiCooler V6000 Supreme

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



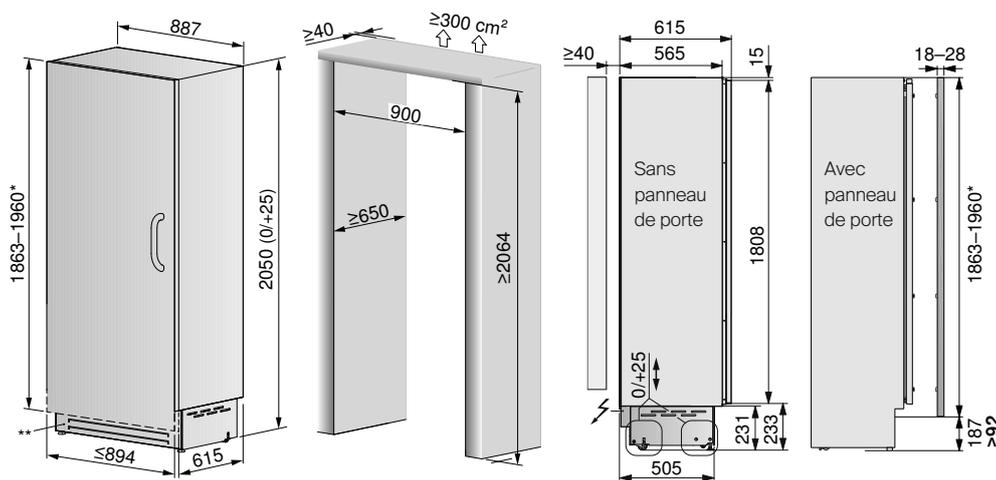
Pour les références :

5109600012
 5109600013

- * Pour une hauteur de niche > 2,064 m, la hauteur de la porte doit être ajustée
- ** La grille avant en acier inoxydable peut-être remplacée par une plinthe ou le matériau de la cuisine (pour les dimensions, voir les instructions d'installation sur vzug.com)

Cooler V6000 Supreme

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



Pour les références :

5113100000
 5113100001

- * Pour une hauteur de niche > 2,064 m, la hauteur de la porte doit être ajustée
- ** La grille avant en acier inoxydable peut-être remplacée par une plinthe ou le matériau de la cuisine (pour les dimensions, voir les instructions d'installation sur vzug.com)

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

⚡ Vue sans façade (OT)

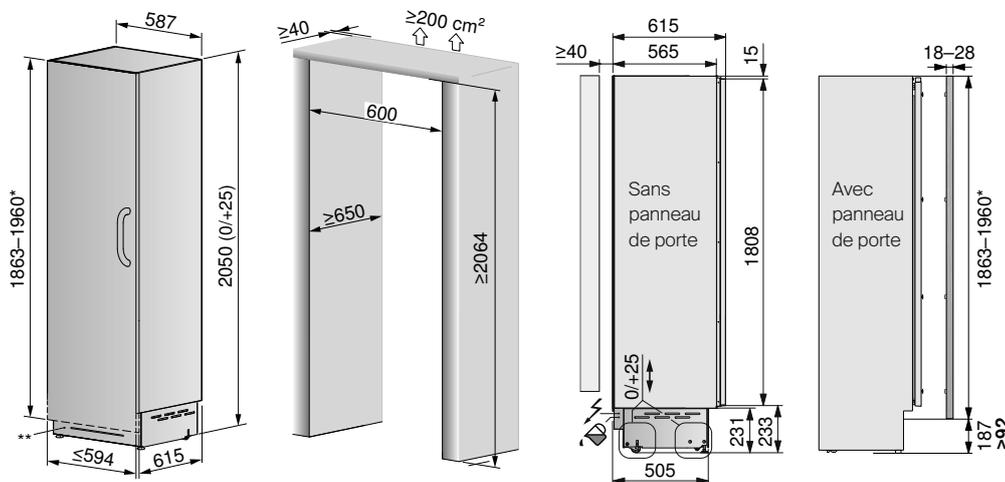


Retrouvez des informations plus détaillées sur l'aide à la planification sur notre site.

Freezer V6000 Supreme

Poids: 153 kg

Max. poids du panneau de porte: 34 kg



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

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

Pour les références :

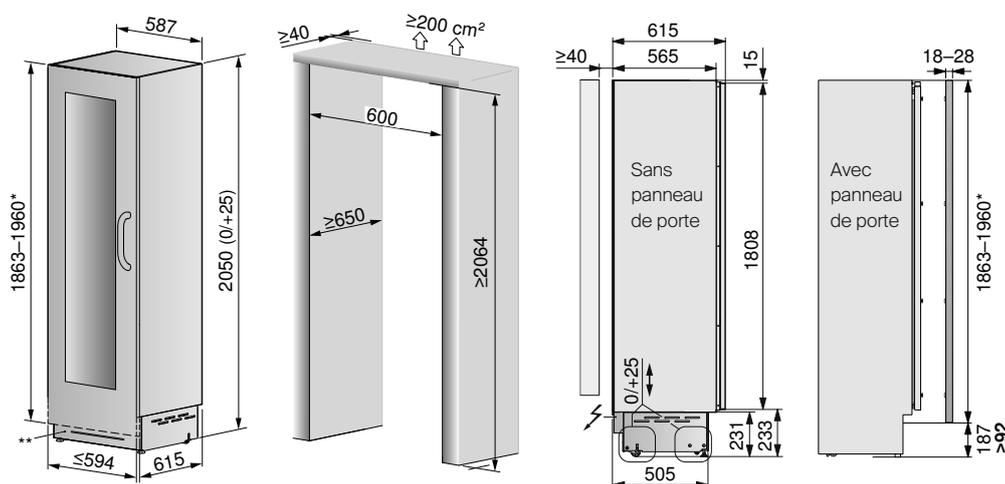
5109900012

5109900013

WineCooler V6000 Supreme

Poids: 153 kg

Max. poids du panneau de porte: 34 kg



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

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

Pour les références :

5109700014

5109700015

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

⚡ Vue sans façade (OT)

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



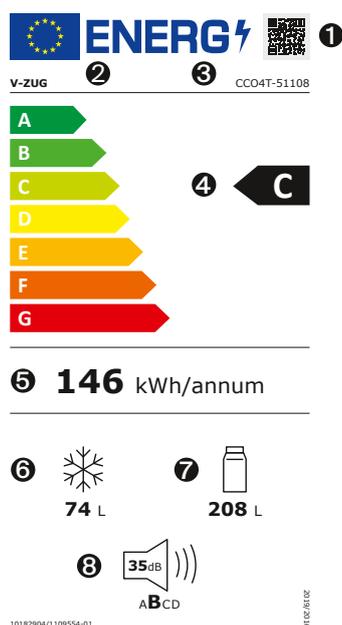
Un système de refroidissement écoénergétique

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

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

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

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



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

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



CombiCooler : un système de refroidissement basse consommation

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

La réfrigération nouvelle génération

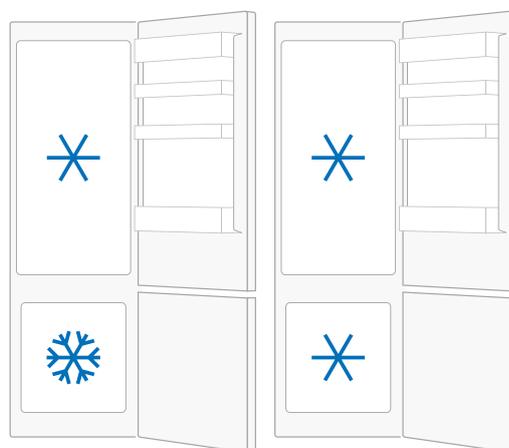
Fabriqués en Suisse et dotés de la technologie innovante PureCool, nos CombiCooler offrent un maximum de volume tout en garantissant une parfaite conservation de vos aliments.

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

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



Un circuit de refroidissement innovant



Mode combiné normal

Mode MonoFridge



MonoFridge : transformez votre appareil selon vos besoins

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





ClimateControl :
absence de givre et fraîcheur optimale des produits

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

Des lignes élégantes et des fonctions conviviales

Les compartiments intérieurs de nos derniers modèles de réfrigérateurs et congélateurs sont équipés de profils de clayettes chromés, de panneaux noirs, de coulisseaux pratiques et de bacs en plastique fumé. L'éclairage LED économe en énergie assure une visibilité optimale de l'intérieur et des compartiments transparents. Grâce à la fonction ClickShelf, vous pouvez ajuster la hauteur des clayettes en les emboîtant simplement à l'emplacement souhaité.



Des appareils conçus pour communiquer

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

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



Guide de disposition des aliments dans l'application V-ZUG-Home.

Une grande praticité à tous les étages

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



NoFrost

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



Un fonctionnement silencieux grâce à SilentPlus

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



Une propreté impeccable avec HygienePlus

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



Zone FreshControl

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



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

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



Chaque chose à sa place avec FlexBox

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



Une visibilité optimale avec SoftTelescope

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



Une organisation flexible avec ClickShelf

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

Un éclairage moderne pour plus de visibilité

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



Comparatif

	CombiCooler V4000 178NI	CombiCooler V4000 178KNI	Cooler V4000 178K	Cooler V4000 178KG	Freezer V4000 178N
Page du catalogue	201	201	202	202	203
Versions					
Hauteur d'encastrement (cm)	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8
1 porte			●	●	●
2 portes	●	●			
Intégration totale	●	●	●	●	●
Capacité utile totale (l)	282	269	291	273	209
Compartiment de congélation (l)	74	74		27	209
Classe d'efficacité énergétique	C	C	D	D	E
Exclusivités V-ZUG					
ColdFresh		●	●	●	
MonoFridge	●	●			
ClimateControl	●	●			
SilentPlus	●	●			
ClickShelf	●	●			
InfinityShelf					
HygienePlus	●	●			
V-ZUG-Home	●	●			
Réglages					
Éclairage LED	●	●	●	●	●
Clayettes divisibles ou courtes	●	●	●	●	
NoFrost	●	●			●
Réfrigération et/ou congélation rapide	●	●	●	●	●
Fonction Vacances	●	●			
Mode Shabbat	●	●			
Commande et affichage					
Réglage individuel de la température	●	●			
Écran numérique	●	●	●	●	●
Commande tactile	●	●	●	●	●
SoftClose/SoftClosePlus	●	●	●	●	●

* Accessoires à la page 204

Avec
technologie
PureCool



CombiCooler V4000 178NI

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

Équipement



Facilité

- Volume utile total 282l
- Capacité utile de la partie réfrigération 208l
- Capacité utile de la partie surgélation 74l
- Eclairage LED
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 35 dB(A)
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Tablette divisible
- Mode Shabbat
- Fonction Vacances

Informations sur l'appareil

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



146 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix *
Entièrement intégrable		
Charnière droite (Réversible)	5110800002	2890,-

ColdFresh
MonoFridge



CombiCooler V4000 178KNI

Un appareil adapté aux exigences les plus strictes: CombiCooler avec zone FreshControl intégrée, fonction MonoFridge et matériaux nobles.

Équipement



Facilité

- Volume utile total 269l
- Capacité utile de la partie réfrigération 195l
- Capacité utile de la partie surgélation 74l
- Tablette divisible
- Eclairage LED
- Congélation rapide
- Réfrigération rapide
- Mode Shabbat
- Fonction Vacances
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 35 dB(A)

Informations sur l'appareil

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



162 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix *
Entièrement intégrable		
Charnière droite (Réversible)	5111400002	3190,-

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

ColdFresh



Cooler V4000 178K (anciennement Jumbo)

En combinaison avec le Freezer V4000 178N, ce réfrigérateur est la solution «side-by-side» idéale.

Équipement



Facilité

- Volume utile total 291l
- Capacité utile de la partie réfrigération 291l
- Tablette divisible
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Shabbat
- Afficheur numérique
- Émissions de bruit aérien 32 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1770 x 559 x 546 mm

Raccordement 220-240 V~



120 kWh/a

Finition

Charnière droite
(Réversible)

Numéro d'article
5112100002

Prix *
2950,-

ColdFresh



Cooler V4000 178KG (anciennement Magnum 2)

Le réfrigérateur offrant beaucoup de place et un maximum de confort: compartiment de congélation intégré et trois tiroirs ColdFresh.

Équipement



Facilité

- Volume utile total 273l
- Capacité utile de la partie réfrigération 246l
- Volume utile compartiment surgélation 27l
- Tablette divisible
- Eclairage LED
- Réfrigération rapide
- Mode Shabbat
- Afficheur numérique
- Émissions de bruit aérien 34 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1770 x 559 x 546 mm

Raccordement 220-240 V~



215 kWh/a

Finition

Charnière droite
(Réversible)

Numéro d'article
5112200002

Prix *
2950,-

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



Freezer V4000 178N (anciennement Iglu)

Ce congélateur est le complément idéal pour une solution «side-by-side» avec le Cooler V4000 178K.

Équipement



Facilité

- Capacité utile de la partie surgélation 209l
- Éclairage LED
- Congélation rapide
- Mode Shabbat
- Afficheur numérique
- Émissions de bruit aérien 36 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1770 x 559 x 546 mm

Raccordement 220 - 240 V~



271 kWh/a

Finition

Charnière gauche
(Réversible)

Numéro d'article **Prix ***

5300300002 **3090,-**

Équipements et accessoires

Description	Référence	Prix*
1 Rayon à bouteilles	1079178	83,-
2 Rayon à bouteilles	1046601	86,-
3 Set d'accessoires de rangement	1038479	53,-
4 Grille pour compartiment de congélation	1061793	36,-
5 Filtre à charbon actif	1034054	43,-
6 Filtre à eau	1088601	71,-
7 Plateau à décanter, foncé	1152948	86,-
8 Plateau à décanter, clair	1152947	86,-
9 Façades acier inoxydable (H x L: 1320 x 897 et 581 x 897 mm) avec poignées (2), pour charnière droite**	1087155	1350,-
10 Façades acier inoxydable (H x L: 1320 x 897 et 581 x 897 mm) avec poignées (2), pour charnière gauche**	1090119	1350,-
11 Façade acier inoxydable (H x L : 1904 x 897 mm) avec poignée, pour charnière droite**	1087157	1350,-
12 Façade acier inoxydable (H x L : 1904 x 897 mm) avec poignée, pour charnière à gauche**	1090120	1350,-
13 Façade acier inoxydable (Cadre H x L: 1904 x 597 mm) avec poignée, pour charnière droite**	1087156	890,-
14 Façade acier inoxydable (Cadre H x L: 1904 x 597 mm) avec poignée, pour charnière gauche**	1090121	890,-
15 Façade acier inoxydable (H x L : 1904 x 597 mm) avec poignée, pour charnière droite**	1090125	930,-
16 Façade acier inoxydable (H x L : 1904 x 597 mm) avec poignée, pour charnière à gauche**	1090126	930,-
Profil de rembourrage	1062627	53,-

■ (Quantité) compris dans la livraison | ● Compatible avec l'appareil | ** Consultez le guide d'aide à la planification pour plus d'informations
 * Pour toute commande séparée inférieure à 95 € TTC, des frais de port s'appliquent



1



2



3



4



9



10

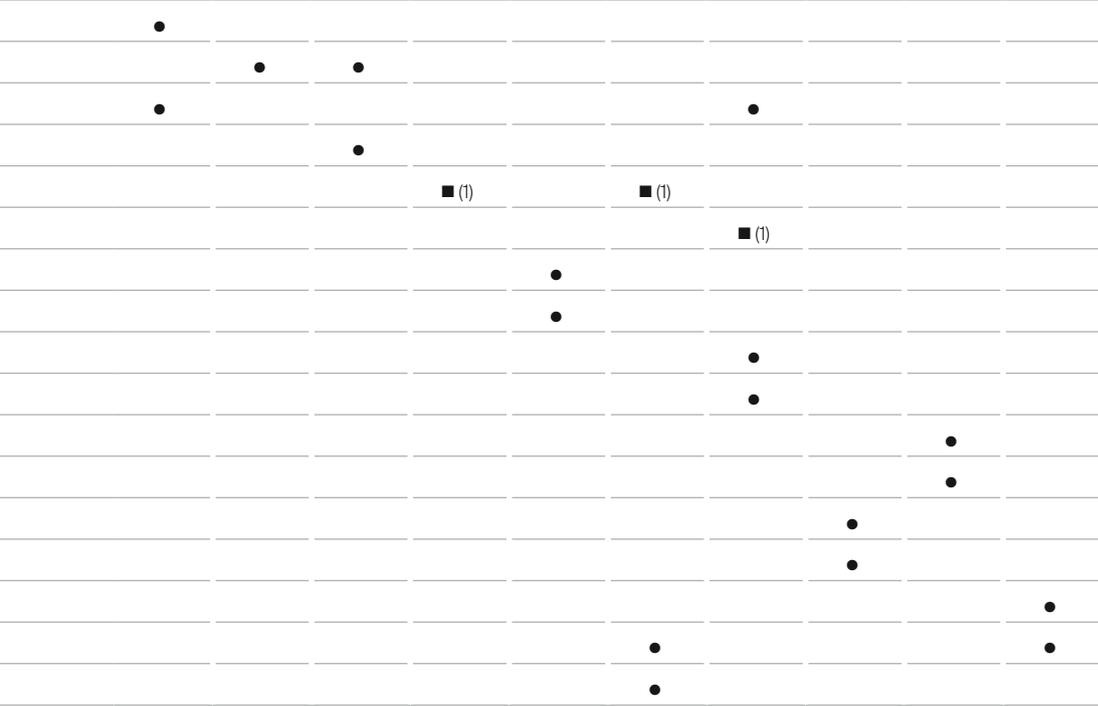


11



12

CombiCooler V4000 178NI	Cooler V4000 178K	Cooler V4000 178KG	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	Winecooler UC SL	CombiCooler V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme
-------------------------	-------------------	--------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------------	--------------------------	----------------------	-----------------------



5



6



7



8



13



14



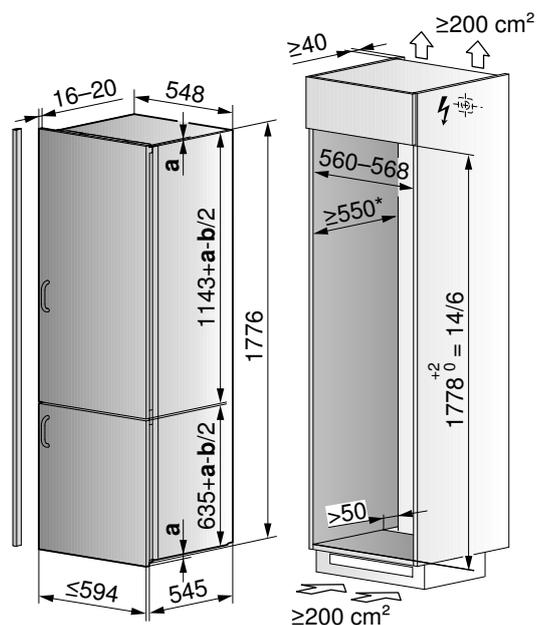
15



16

Schémas techniques

CombiCooler V4000 178NI / CombiCooler V4000 178KNI

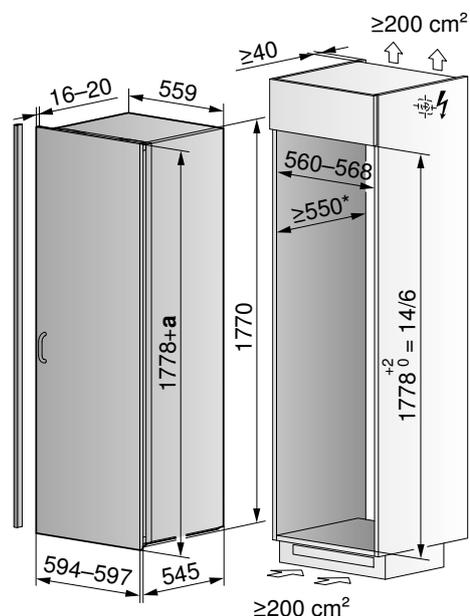


Pour les références :

5110800002
5111400002

* = Recommandation : 560 mm
a Chevauchement
b Écart (≥ 4 mm)

Cooler V4000 178K / Cooler V4000 178KG



Pour les références :

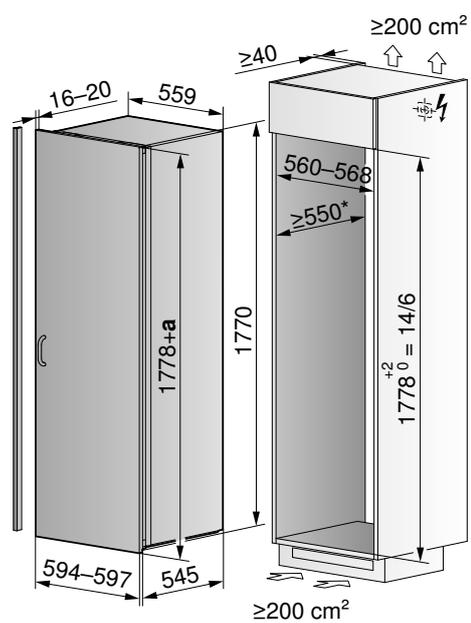
5112100002
5112200002

* = Recommandation : 560 mm
a Chevauchement



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

Freezer V4000 178N



Pour les références :

5300300002

* = Recommandation : 560 mm
a Chevauchement

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



Un écriin exceptionnel au service de vos vins

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

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

Conserver et présenter le vin comme un caviste

Avec son élégance et ses équipements « plaisir », cette nouvelle cave à vin fabriquée dans le canton de Sulgen fera sensation dans votre maison. Le WineCooler V4000 90 peut en effet accueillir jusqu'à 38 bouteilles. Le vin est refroidi à la perfection et décanté à température optimale. Sa cavité de couleur sombre et ses clayettes ajustables en bois de hêtre issu de forêts écoresponsables suisses contribuent au minimalisme de l'appareil.

La fonction SilentPlus est très appréciée dans les cuisines ouvertes. Elle permet en effet de réduire le bruit, en contrepartie d'une légère augmentation de la consommation électrique.

Swiss Made, avec la passion du détail

Le nouveau WineCooler V4000 45, d'une capacité de 17 bouteilles, maintient une température de service de 5 à 20 °C. La porte à triple vitrage protège le vin des rayonnements UV. Dépourvue de poignée, elle s'ouvre par simple effleurement grâce à la fonction TouchOpen. La structure interne est réduite à l'essentiel. Les clayettes s'extraient pour saisir une bouteille de vin et peuvent également s'incliner en mode présentation. Les bouteilles ouvertes et les vins carafés peuvent être replacés dans le WineCooler pour être maintenus à température. Cette cave à vin encastrable de fabrication suisse se combine parfaitement avec d'autres appareils de notre gamme.





Il vous permet d'accueillir un grand nombre de bouteilles et d'exposer vos grands crus. Il peut même contenir des magnums en position inclinée. Grâce aux clayettes ajustables, vous pouvez replacer les bouteilles ouvertes et les vins décantés dans la cave à vin afin de les maintenir à bonne température. Vous pouvez également vous procurer un plateau à décanter pour aérer votre vin en toute sécurité.

Le WineCooler V4000 90 est conçu pour s'intégrer harmonieusement avec les autres appareils de la gamme Excellence Line. Avec son impressionnante façade en verre miroir noir ou

platinum, cette cave à vin trouvera sa place dans toutes les cuisines et s'harmonise à merveille avec nos fours, fours vapeur et Coffee-Centers.

WineCooler V6000 : le compagnon idéal d'un autre appareil en pose « side-by-side »

D'une hauteur de 178 cm, le WineCooler V6000 peut accueillir jusqu'à 83 bouteilles, tandis que ses fonctions TouchOpen et SoftClose, son éclairage LED et ses clayettes en bois extractibles le rendent très simple d'emploi. C'est l'objet élégant et de grande capacité idéal pour conserver et présenter vos grands vins.



Comparatif des caves à vin

	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	WineCooler V4000 45	WineCooler JCSL 60
Page du catalogue	212	212	213	213
Versions				
Hauteur d'encastrement (cm)	177,8	90,6	45,0	82-87
1 porte	●	●	●	●
Intégration totale				
Capacité utile totale (l)	271	131	47	94
Classe d'efficacité énergétique	G	D	D	G
Exclusivités V-ZUG				
SilentPlus		●	●	
HygienePlus		●	●	
Réglages				
Éclairage LED	●	●	●	●
Réfrigération et/ou congélation rapide		●	●	
Mode Shabbat		●	●	
Commande et affichage				
Réglage individuel de la température	●	●		●
Écran numérique/écran graphique	●	●	●	●
Commande tactile	●	●	●	●
SoftClose/SoftClosePlus	●	●	● ○	●
TouchOpen	●	●	●	●

* Accessoires à la page 204



WineCooler V6000

Le complément idéal pour une solution «side-by-side» avec le Cooler V4000 178K et le freezer V4000 178N.

Equipement



Facilité

- 2 zones de température
- Volume utile total 271l
- Capacité pour 83 bouteilles de vin
- Eclairage LED
- Éclairage intérieur permanent possible
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 32 dB(A)
- Coulissants télescopiques solides

Informations sur l'appareil

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



176 kWh/a

Finition **Numéro d'article** **Prix ***

Verre miroir noir, TouchOpen (sans poignée de porte)
 Charnière droite **5109500010** **4890,-**
 (Réversible)



Miroir noir



Miroir Platinum



WineCooler V4000 90

Avec son design épuré, la cave à vin exclusive constitue un bel écran pour de grands vins.

Equipement



Facilité

- 2 zones de température
- Volume utile total 131l
- Capacité pour 38 bouteilles de vin
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Réfrigération rapide
- Mode Shabbat
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 34 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 900 x 596 x 566 mm
Raccordement 220-240 V~ 55 W 10 A



69 kWh/a

Finition **Numéro d'article** **Prix ***

Miroir noir, sans poignée
 Charnière gauche **5110200024** **3690,-**
 Charnière droite **5110200023** **3690,-**
Miroir Platinum, sans poignée
 Charnière gauche **5110200026** **3690,-**
 Charnière droite **5110200025** **3690,-**

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



Miroir noir



Miroir Platinum



WineCooler V4000 45

Les avantages d'une cave à vin aux lignes épurées également pour les espaces restreints.

Equipement



Facilité

- Volume utile total 47l
- Capacité pour 17 bouteilles de vin
- Eclairage LED
- Commutateur pour éclairage intérieur permanent
- Réfrigération rapide
- Mode Shabbat
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 34 dB(A)

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 447 x 596 x 566 mm
 Raccordement 220-240V~ 43W 10A



Finition	Numéro d'article	Prix *
Miroir noir		
Charnière gauche	5111300007	3290,-
Charnière droite	5111300006	3290,-
Miroir Platinum		
Charnière gauche	5111300009	3290,-
Charnière droite	5111300008	3290,-

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



WineCooler UCSSL

Winecooler élégant pour encastrement sous plan pratique avec fonction TouchOpen.

Equipement



Facilité

- 2 zones de température
- Volume utile total 94l
- Capacité pour 34 bouteilles de vin
- Eclairage LED
- Éclairage intérieur permanent possible
- Réfrigération rapide
- Afficheur numérique
- TouchControl
- Émissions de bruit aérien 35 dB(A)
- Coulissants télescopiques solides

Informations sur l'appareil

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

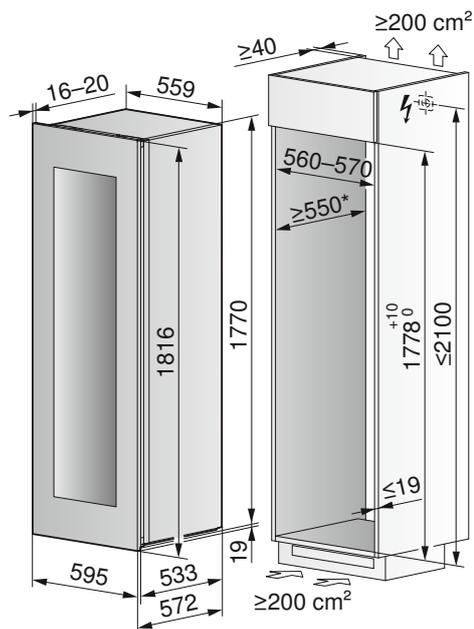


146 kWh/a

Finition	Numéro d'article	Prix *
Verre miroir noir, TouchOpen (sans poignée de porte)		
Charnière droite (Réversible)	5109300008	3990,-

Schémas techniques

WineCooler V6000

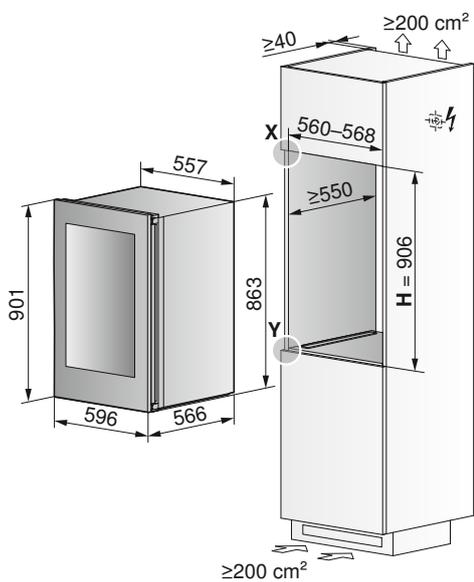


* = Recommandation : 560 mm

Pour les références :

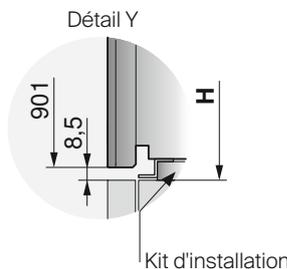
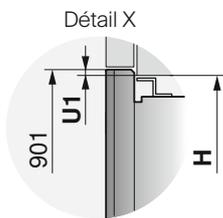
5109500010

WineCooler V4000 90



Pour les références :

- 5110200024
- 5110200023
- 5110200026
- 5110200025

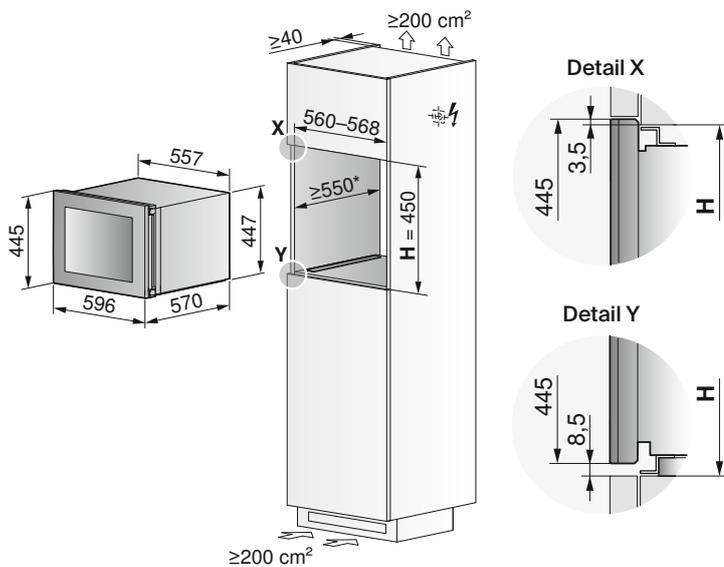


Hauteur d'encastrement H	Réf. kit d'installation	Hauteur kit d'installation	Chevauchement U1
906	1031817 (inclus)	16 mm	4 mm



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

WineCooler V4000 45



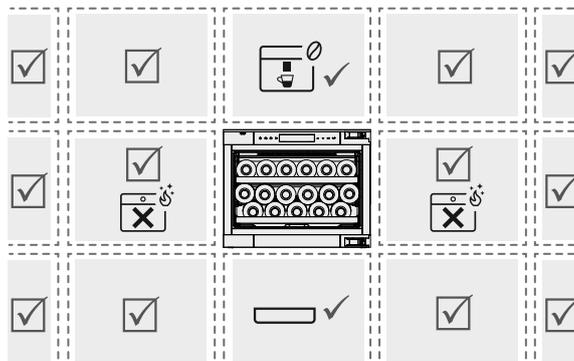
* = Recommandation : 560 mm

Pour les références :

5111300007
5111300006

5111300009
5111300008

Aperçu : Combinaisons possibles



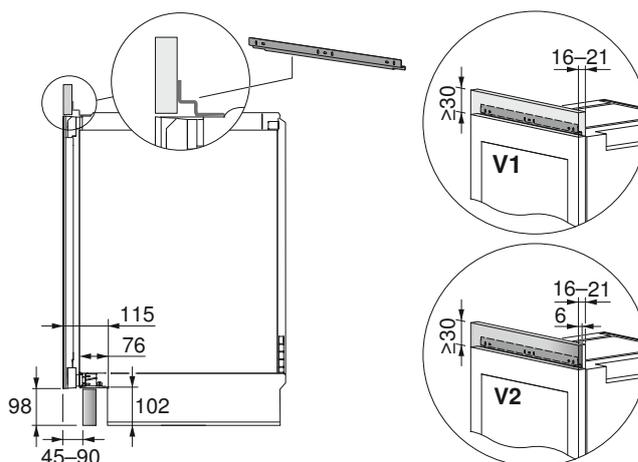
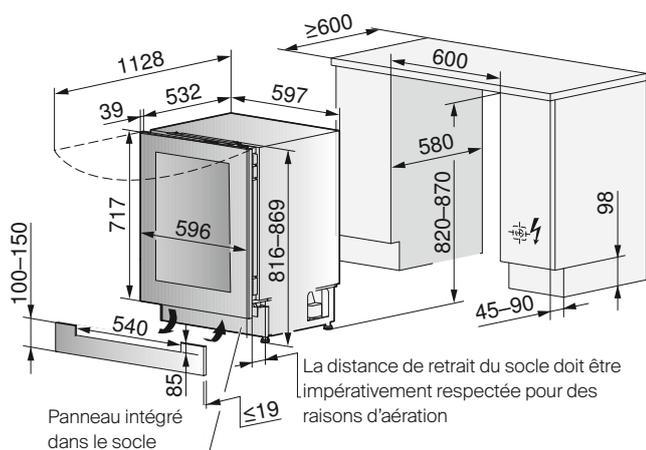
- ✓ Seul ce type d'appareil est autorisé
- ✓ Tous les appareils sont autorisés
- ✗ Exception: Appareil avec autonettoyage pyrolytique La fonction de nettoyage n'est pas autorisée!
- ☕ Machine à café automatique
- ☰ Tiroir sous-vide, tiroir de l'appareil

Winecooler UCSL 60

Grille d'aération fournie. Équerre de montage : réf. 1062627.
Cache en bois (V1) avec miroir Galvolux (V2)

Pour les références :

5109300008



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





RefreshButler

Des vêtements toujours propres et frais grâce à des programmes exclusifs pour les textiles particulièrement délicats.

Pour rafraîchir et hygiéniser vos vêtements sans les laver

Les costumes portés sont rafraîchis et les plis disparaissent. Le RefreshButler élimine jusqu'à 99,99 % des germes et des bactéries. Les vêtements de sport et les baskets peuvent être rapidement séchés dans le RefreshButler. Accrochez simplement vos manteaux et vos textiles délicats sur les cintres de l'appareil. Le RefreshButler se commande au moyen d'un écran tactile intuitif. Avec l'éclairage LED qui reproduit la lumière du jour, il est facile de voir l'intérieur de ses présentoirs à vêtements rabattables, ses cintres luxueux et son panier pour petits vêtements.

Le RefreshButler peut être installé en pose libre ou intégré. Les instructions d'installation sont disponibles sur le site vzug.com.

Des programmes exclusifs pour les textiles délicats

Les programmes Rafraîchir, Défroisser, Sécher et Hygiéniser prennent le plus grand soin de vos vêtements les plus délicats.

Rafraîchir

Ce programme neutralise les odeurs telles que les vapeurs de cuisson et la fumée de cigarette sans utiliser de produits chimiques. La technologie de photocatalyse associée à la vapeur viennent éliminer et dissiper les molécules d'odeur incrustées dans les tissus. La fonction Défroisser réduit considérablement les plis et les froissures au niveau des coudes, de l'entrejambe et des genoux de vos costumes, par exemple. Ce programme n'est pas recommandé pour la fourrure ou le cuir.



Validé par



Hygiéniser

Le programme Hygiéniser élimine jusqu'à 99,99 % des germes et des bactéries. Ce programme n'est pas recommandé pour la fourrure ou le cuir.



Validé par



Sécher

L'air chaud sèche rapidement les textiles et les chaussures, sans aucune action mécanique.



Validé par





Inox charnière gauche



RefreshButler V6000

Entretien, hygiénisation et ravivage de vos vêtements.

Equipement



Facilité

- Eclairage LED
- Affichage graphique en couleurs
- TouchControl
- Tringle pliable
- 5 cintres de haute qualité
- 1 panier pour petits textiles
- Réservoir d'eau fraîche
- Réservoir d'eau condensée

Informations sur l'appareil

Dimensions (H x L x P) 1960 x 775 x 570 mm
Raccordement 230 V~ 1200 W 10 A

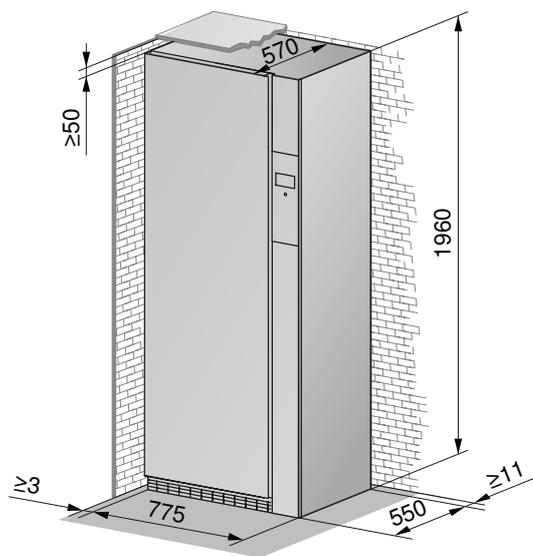
Finition	Numéro d'article	Prix *
Pose libre ou intégrable		
Noir, charnière à gauche	1400360000	23700,-
Acier inoxydable, charnière gauche	1400360003	23700,-

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



Schémas techniques

RefreshButler V6000



Pour les références :

1400360003
1400360000

Dans les cas où le RefreshButler est installé en pose libre, un espace d'au moins 3 mm doit être maintenu entre l'appareil et les murs à gauche et à droite.



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



Vue d'ensemble des fonctions et applications

Fours vapeur et fours vapeur combinés CombiSteamer et CombairSteamer et PowerSteamer

	Cuisson à la vapeur Idéal pour cuire en douceur toutes sortes d'aliments frais.		Chaleur de sole Idéal pour parfaire la cuisson des pizzas, des fonds de tarte et les réductions.		CuissonMatic avec CCS Détection de la taille et de la forme de l'aliment à cuire pour adapter le temps et la température de cuisson.
	PowerVapeur Préparation rapide et douce à la vapeur et au micro-ondes.		Gril Pour toaster et faire griller des aliments plats ou les gratiner.		EasyCook Des pré réglages pratiques permettant d'obtenir un résultat optimal pour une sélection d'aliments et de plats.
	Air chaud Parfait pour cuire de petites pâtisseries sur plusieurs niveaux.		Gril chaleur tournante Pour rôti de grosses pièces de viande.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.
	Air chaud humide Idéal pour la pâtisserie, les plats mijotés, les viandes à rôtir : l'humidité de l'aliment est conservée.		Micro-ondes Pour réchauffer et décongeler des plats.		Recettes Des recettes préprogrammées tirées de nos livres de recettes.
	Air chaud avec vapeur Cuisson uniforme et plus rapide du plat, qui reste juteux.		Régénération Pour réchauffer en douceur des plats cuisinés.		Recettes personnelles Sauvegardez vos propres recettes, avec un maximum de 10 étapes différentes.
	Power air chaud avec vapeur Cuisson rapide avec vapeur et micro-ondes.		Régénération automatique Pour réchauffer automatiquement des plats cuisinés sans réglage de température ni de durée.		Hygiène Pour stériliser les récipients, les biberons et les bouchons.
	Power air chaud Cuisson rapide avec air chaud et micro-ondes.		Power régénération La combinaison optimale pour réchauffer des plats cuisinés.		Bien-être Pour préparer des serviettes rafraîchissantes ou des compresses chaudes, ou chauffer des pierres de massage.
	Air chaud éco Mode à économie d'énergie pour gratins et plats mijotés.		Décongélation Décongélation en douceur des aliments.		Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.
	PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.		Rôtissage doux Pour préparer en douceur des pièces de viande de première qualité.		Nettoyage Programmes de nettoyage automatique avec ou sans produits de nettoyage.
	Chaleur voûte et sole Cuisson traditionnelle des pâtisseries et des aliments.		Vacuisine Cuisson douce à basse température des plats sous vide.		Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver L'horloge passe automatiquement à l'heure d'été ou à l'heure d'hiver.
	Chaleur voûte et sole humide L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.		Cuisiner Pro Cuisson des pains comme chez le boulanger par un mécanisme précis avec ajout de vapeur automatique.		Shabbat Permet un fonctionnement jusqu'à 78 heures.
	Chaleur voûte et sole éco Mode à économie d'énergie, idéal pour gratins et plats mijotés.		Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.		V-ZUG-Home L'appareil peut se connecter au réseau.

Fours

	Air chaud Parfait pour cuire de petites pâtisseries sur plusieurs niveaux.		Chaleur de sole Idéal pour parfaire la cuisson des pizzas, des fonds de tarte et les réductions.		Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.
	Air chaud humide Idéal pour la pâtisserie, les plats mijotés, les viandes à rôtir : l'humidité de l'aliment est conservée.		Gril Pour toaster et faire griller des aliments plats ou les gratiner.		Recettes Des recettes préprogrammées tirées de nos livres de recettes.
	Air chaud éco Mode à économie d'énergie pour gratins et plats mijotés.		Gril chaleur tournante Pour rôti de grosses pièces de viande.		Recettes personnelles Sauvegardez vos propres recettes, avec un maximum de 10 étapes différentes.
	PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.		Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.		Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.
	Chaleur voûte et sole Cuisson traditionnelle des pâtisseries et des aliments.		CuissonMatic avec CCS Détection de la taille et de la forme de l'aliment à cuire pour adapter le temps et la température de cuisson.		Passage automatique à l'heure d'été/heure d'hiver L'horloge passe automatiquement à l'heure d'été ou à l'heure d'hiver.
	Chaleur voûte et sole humide L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.		Rôtissage doux Pour préparer en douceur des pièces de viande de première qualité.		Shabbat Permet un fonctionnement jusqu'à 78 heures.
	Chaleur voûte et sole éco Mode à économie d'énergie, idéal pour gratins et plats mijotés.		EasyCook Des pré réglages pratiques permettant d'obtenir un résultat optimal pour une sélection d'aliments et de plats.		V-ZUG-Home L'appareil peut se connecter au réseau.

Tiroirs chauffants

 Chauffe-plats Une fonction pratique pour chauffer les assiettes.	 Éclairage intérieur Technologie LED assurant un parfait éclairage de l'intérieur.	 Shabbat Permet un fonctionnement jusqu'à 72 heures - l'éclairage est désactivé.
 Chauffe-tasses Idéal pour réchauffer les tasses et les verres.	 Cuisson basse température Idéal pour braiser et mijoter les pièces de viande de petite et moyenne taille.	 Rail à extension totale Chargement et déchargement facilités grâce à l'ouverture intégrale du tiroir.
 Maintien au chaud Pour maintenir les plats au chaud directement après leur préparation.	 Levage de la pâte Pour faire lever des pâtes comme un vrai boulanger.	 Grille Pour positionner des aliments ou de la vaisselle sur deux niveaux.
 Yaourts Le mode de préparation idéal pour les yaourts.	 Minuterie S'éteint automatiquement une fois la durée programmée écoulée.	
 Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.	 Arrêt de sécurité Extinction automatique au bout de 12 heures.	

Tiroirs de mise sous vide

 Fermeture de sachet Pour déposer et sceller vos sacs sous vide en toute sécurité, sans risque d'écoulement.	 Mise sous vide externe Idéal pour mettre les bouteilles sous vide depuis l'extérieur.	 Verrouillage du tiroir Système de sécurité qui bloque le tiroir en position entièrement ouvert.
 Niveaux de mise sous vide Quatre niveaux de mise sous vide en douceur.	 Support pour sachet Facilite la manipulation des petits sachets sous vide.	
 Niveaux d'étanchéité Trois niveaux d'étanchéité.	 Rail à extension totale Chargement et déchargement facilités grâce à l'ouverture intégrale du tiroir.	

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.	 PerfectDefrost Décongélation en douceur des aliments.
 Air chaud Idéal pour la pâtisserie et les rôtis.	 PizzaPlus Pour des fonds de pizza et de tarte particulièrement croustillants.	 Régénération automatique Pour réchauffer en douceur vos petits plats, faits maison ou tout prêts.
 Gril Pour toaster et faire griller des aliments plats.	 AutomaticPlus Pour un paramétrage simple et une préparation rapide de vos recettes quotidiennes.	 Préchauffage rapide L'espace de cuisson est réchauffé grâce à l'air chaud et au gril pour réduire le temps de préchauffage.
 Gril chaleur tournante Pour rôtir de grosses pièces de viande.	 Réchauffage Pour réchauffer des aliments et des boissons.	 Bien-être Pour préparer des serviettes rafraîchissantes ou des compresses chaudes, ou chauffer des pierres de massage, etc.
 Gril air chaud avec micro-ondes Trois fonctions en une - pour un résultat rapide et savoureux.	 Décongélation Pour décongeler rapidement des plats.	 Favoris Pour sauvegarder simplement vos programmes préférés.

Coffee-Centers

 Café La version internationale de l'espresso italien.	 Cappuccino Le plaisir intense du café associé à une mousse de lait.	 Eau chaude Optimal pour préparer un thé.
 Espresso Café court au goût intense.	 Latte macchiato Un espresso simple avec du lait chaud et une généreuse mousse de lait.	 Intensité du café Cinq niveaux différents d'intensité disponibles.
 2 tasses Double quantité - à préparer dans une ou deux tasses.	 Café au lait Un espresso simple avec du lait chaud, recouvert d'une fine couche de mousse.	 Volume de tasse Cinq volumes de tasse différents disponibles.

Tables de cuisson

	AutoPowerPlus Mode automatique : puissance maximale au niveau de la zone de cuisson jusqu'au point d'ébullition.		Fonction bridge automatique Association automatique de plusieurs foyers d'induction.		OptiClean Recouvrir la surface de cuisson d'eau et laisser agir 10 minutes à 70 °C.
	PowerPlus Puissance maximale au niveau de la zone de cuisson jusqu'au point d'ébullition.		Fonction Fondre Pour faire fondre délicatement du beurre, du chocolat ou du miel, à environ 40 °C.		Mode Professionnel Permet de modifier la puissance de cuisson par simple déplacement de l'ustensile sur la table de cuisson.
	Touche Pause Réglage temporaire des zones de cuisson au niveau 1 pendant 10 minutes maximum.		Fonction Eau frémissante Pour la cuisson des saucisses ou des quenelles dans une eau frémissante, en dessous du point d'ébullition.		Fonction Mémoire Pour reprendre automatiquement les réglages d'une zone de cuisson lorsque l'ustensile est déplacé vers une autre.
	Maintien au chaud Maintien des plats au chaud après leur cuisson, à environ 65 °C.		Optimal pour la viande Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour la viande.		Fonction Teppan Yaki Détection automatique de la plaque Teppan Yaki.
	Booster automatique Puissance maximale temporaire, puis retour au niveau précédemment sélectionné.		Optimal pour les légumes Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour les légumes.		OptiLink La hotte d'aspiration se règle automatiquement en échangeant des données avec la table de cuisson.
	Minuterie sonore Peut être utilisée à tout moment, indépendamment de toutes les autres fonctions.		Optimal pour le poisson Sélectionne automatiquement la température de cuisson optimale pour le poisson.		Détection des casseroles Détection des casseroles et des poêles de 10 à 22 cm de diamètre.
	Durée de fonctionnement avec fonction d'arrêt Permet d'éteindre automatiquement la zone de cuisson après une durée déterminée.		Commande par slider Un glissement de doigt suffit – simple et ergonomique.		Détection automatique des casseroles Les inducteurs détectent automatiquement la présence d'une casserole.
	Fonction bridge Associer et régler simultanément deux zones de cuisson individuelles situées l'une derrière l'autre.		Réglage du signal sonore des touches Modifier le volume du signal sonore des touches ou le désactiver.		V-ZUG-Home L'appareil peut se connecter au réseau.

Hottes d'aspiration

	Aspiration La vapeur est éliminée vers l'extérieur par un conduit d'évacuation.		Niveau intensif Pour une brève aspiration intensive des vapeurs et fumées, p. ex. lorsque vous saisissez un aliment.		OptiLink La hotte d'aspiration se règle automatiquement en échangeant des données avec la table de cuisson.
	Recyclage de l'air La vapeur est aspirée à travers un filtre à charbon actif, et l'air purifié est rejeté dans la pièce.		Fonctionnement auto fin de cuisson Pour continuer à éliminer les odeurs persistantes pendant 5 à 20 minutes.		ComfortFix Pour retirer facilement les filtres à graisse aimantés en toute sécurité.
	FlexLED LED à couleur réglable pour un éclairage harmonieux.		Nettoyage des filtres à graisse en métal Témoin de nettoyage des filtres à graisse métalliques.		Aspiration périphérique Les vapeurs sont évacuées à grande vitesse grâce à un périmètre d'aspiration.
	Fonction variateur L'intensité des LED peut être modifiée.		Saturation du filtre à charbon Témoin de saturation du filtre à charbon.		
	SilentPlus Un fonctionnement particulièrement silencieux grâce à une isolation spéciale de la hotte.		Protection pour le nettoyage Désactive brièvement le panneau de commande pour permettre le nettoyage des éléments.		

Lave-vaisselle

	Fonction Automatique Des capteurs intelligents permettent d'économiser l'eau et l'énergie.		Verre Programme douceur – parfait pour les verres.		Chargement partiel Pour économiser de l'eau et de l'énergie lorsque le lave-vaisselle n'est pas complètement plein.
	SteamFinish Après le séchage, un apport de vapeur pure assure un fini impeccable.		Intensif Programme rapide pour la vaisselle très sale, y compris les poêles.		Eco Quand vous n'êtes pas pressé et que vous voulez économiser un maximum d'énergie.
	Silence Un programme tellement silencieux qu'on l'entend à peine.		Fondue/Raclette Pour nettoyer parfaitement les caquelons et les poêlons à raclette.		Économie d'énergie Programme additionnel qui réduit la température pour économiser l'énergie.
	Programme court quotidien Programme rapide pour une vaisselle normalement sale, y compris les poêles.		Hygiène Pour les objets particulièrement sensibles, comme les planches à découper et les biberons.		Démarrage différé Le programme démarre automatiquement au moment souhaité.
	Court Programme rapide pour le lavage de la vaisselle à apéritif peu sale.		Prélavage Empêche les mauvaises odeurs de se développer dans le lave-vaisselle.		OptiStart Le programme démarre automatiquement pour économiser de l'énergie.
	Programme Fête Une vaisselle propre en 11 minutes seulement.		Entretien de l'appareil Dégraisse et nettoie l'intérieur et les composants de l'appareil.		EcoManagement Indique la consommation d'eau et d'énergie des programmes.
	Sprint Programme ultrarapide pour une vaisselle à apéritif peu sale.				V-ZUG-Home L'appareil peut se connecter au réseau.

Réfrigérateurs et congélateurs

 NoFrost Avec la technologie avancée NoFrost, le dégivrage est désormais inutile.	 Écran graphique Augmente le confort d'utilisation des appareils.	 FlexBox Peut se placer à l'endroit de votre choix pour accueillir les aliments les plus petits.
 Réglage individuel de la température Réglage individuel et indépendant de la température dans les compartiments de réfrigération et de congélation.	 ClickShelf Réglage simple et pratique de la hauteur des clayettes, d'une seule main.	 IceMachine Remplissage automatique du distributeur de glaçons intégré.
 MonoFridge En quelques heures, le compartiment de congélation se transforme en compartiment de réfrigération.	 SilentPlus Minimise les bruits de fonctionnement contre une légère augmentation de la consommation d'électricité.	 InfinityShelf Les clayettes fixées sur rails peuvent être positionnées librement à la hauteur désirée.
 Zone FreshControl Les aliments conservent plus longtemps leur fraîcheur, à environ 0 °C et à un taux idéal d'humidité de l'air.	 SoftTelescope Les tiroirs peuvent être extraits en intégralité et disposent d'une fermeture automatique avec amortisseur.	 TouchOpen La porte entièrement vitrée, sans poignée, s'ouvre d'une simple pression.
 ClimateControl Minimise les différences de température et évite la formation de cristaux de glace sur la paroi du fond.	 SoftClose Freine le mouvement, pour une fermeture de la porte en douceur et sans bruit.	 Commande tactile Pour un contrôle simple et pratique des appareils.
 PartyCooling Puissance de réfrigération accrue en cas d'ouvertures fréquentes de la porte et de chargement d'aliments chauds.	 SoftClosePlus Fermeture en douceur même lorsque l'intérieur de la porte est complètement chargé.	 Clayettes de présentation Clayettes extensibles permettant de présenter des bouteilles de vin en position inclinée.
 HygienePlus Empêche la prolifération des micro-organismes indésirables sur les surfaces.	 V-ZUG-Home L'appareil peut se connecter au réseau.	

RefreshButler

 Raviver Neutralise les odeurs et ravive les vêtements.	 Hygiène Élimine jusqu'à 99,99 % des germes et des bactéries.	 Sécher Sèche jusqu'à 5 kg de linge sans action physique.	 Démarrage différé Possibilité de différer le démarrage automatique du programme jusqu'à 24 heures.	 Programmes extra Sélection d'options supplémentaires.
--	--	--	---	---





Information garantie V-ZUG Europe (France)

V-ZUG est le seul fabricant à offrir une garantie commerciale de 8 ans en plus des 2 ans réglementaires.

Garantie de 10 ans

Vous bénéficiez d'une garantie légale de deux ans et d'une extension de garantie commerciale de huit ans sur chaque nouveau produit V-ZUG à compter de la date d'achat.

Qu'est-ce qui est pris en charge ?

La garantie couvre les défauts de matériel et de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique. Pendant la période de garantie, les défauts sont réparés gratuitement. Les frais de main-d'œuvre et de déplacement ainsi que les matériaux de remplacement sont inclus dans la garantie. V-ZUG peut, à sa seule discrétion, décider de réparer ou de remplacer le produit par un produit équivalent ou, dans des circonstances exceptionnelles, de rembourser partiellement le prix d'achat. Toute autre revendication est exclue.

Où la garantie est-elle valable ?

La garantie n'est valable que dans le pays où le produit V-ZUG a été acheté auprès d'un partenaire agréé V-ZUG et introduit sur le marché (pays) par V-ZUG, et où V-ZUG elle-même ou un prestataire de services agréé V-ZUG, offre des services dans le pays concerné. Si les appareils sont expédiés dans d'autres pays, les conditions techniques (p. ex. tension du réseau, fréquence) ou les conditions climatiques et environnementales du pays concerné peuvent poser des problèmes. Par conséquent, nous nous réservons le droit de refuser la garantie pour les appareils qui ne sont pas certifiés pour le pays concerné.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert ?

La garantie ne couvre pas les dommages causés par le transport, la manipulation, le stockage ou l'installation de l'appareil contrairement aux spécifications, une utilisation inappropriée, un entretien insuffisant (par exemple, les rayures sur les parties esthétiques telles que le verre de la porte, le verre de la table de cuisson et les parties émaillées), les influences extérieures, les dommages consécutifs et indirects résultant d'un dysfonctionnement de l'appareil, les cas de force majeure et les raisons indépendantes de la volonté de V-ZUG. Toute intervention effectuée par un prestataire de services non agréé par V-ZUG, ainsi que l'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces d'origine de V-ZUG, annulent

les obligations de garantie. En outre, les restrictions suivantes s'appliquent pendant la garantie commerciale étendue :

- Remplacement des pièces d'usure telles que les ampoules, les filtres, les joints de porte, les fusibles ou similaires.
- Remplacement des pièces esthétiques telles que le verre de la porte, le verre de la table de cuisson, les pièces émaillées ou similaires en raison de changements naturels de couleur dus à l'utilisation.
- Le remplacement d'accessoires tels que les plaques et grilles de four, les sondes alimentaires ou similaires.

Les droits contractuels ou légaux à l'encontre du vendeur du produit ne sont pas concernés par cette garantie.

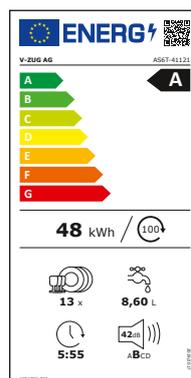
Valable à partir du 01/05/2023

Les conditions générales de garantie peuvent être obtenues auprès de notre service après-vente.

Une intervention technique peut être demandée sur notre site www.vzug.com, par mail à l'adresse service.fr@vzug.com ou par téléphone au numéro vert 00800 850 850 00.

Prix

Tous nos prix sont des prix indicatifs de vente en euros, TVA comprise (TTC), valables en France métropolitaine. Ces prix ne comprennent pas la taxe de recyclage qui sera facturée en sus suivant la législation en vigueur. Sous toute réserve de modifications de modèles et de prix et/ou d'erreurs d'impression. Tous les prix sont mentionnés à titre indicatif; nos partenaires revendeurs sont libres de fixer leurs prix.



L'efficacité énergétique en un coup d'œil

L'étiquette apposée sur l'appareil vous renseigne sur sa consommation d'énergie. Nos appareils se classent parmi les plus performants en termes d'efficacité énergétique.



Vous pouvez retrouver la déclaration produits sur notre site web vzug.com

Pour de plus amples informations

V-ZUG Europe BV

Evolis 102
8530 Harelbeke-Courtrai
(Belgique)

Service revendeurs

Tél. : 01 82 88 57 48

Service Consommateurs

Tél. 00800 850 850 00
(composer les 13 chiffres)

E-mails

info.fr@vzug.com
service.fr@vzug.com
gourmetacademy.fr@vzug.com

Site web

vzug.com

V-ZUG Studio Paris

3, rue Dupin
75006 Paris

Contact

vzug.studio.paris@vzug.com
Tel : 01 85 34 93 14

Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi
10h - 19h

Les produits V-ZUG sont distribués dans les pays suivants :

Suisse, Allemagne, Autriche, Australie, Belgique, Chine, Danemark, France, Israël, Italie, Liban, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume-Uni, Singapour, Turquie et Ukraine.

Pour découvrir la liste des produits disponibles dans votre pays, merci de vous référer à la collection correspondante.