



Inhalt

3	Passion und Perfektion seit 111 Jahren
4	V-ZUG bedeutet Verantwortung
6	Zukunft ist jetzt
8	Service, Beratung und Inspiration
12	Design verbindet Funktion mit Ästhetik
13	Excellence Line – nahtlose Integration in die Küche

15 CombiSteamer und CombairSteamer

28	Produktvergleich CombiSteamer und CombairSteamer
38	Ausstattung und Zubehör CombiSteamer und CombairSteamer

43 Backöfen

49	Produktvergleich Backöfen
58	Ausstattung und Zubehör Backöfen

61 Schubladen

66	Vakuumschubladen
67	Wärmeschubladen
69	Systemschubladen
70	Ausstattung und Zubehör

73 Mikrowelle

83 Coffee-Center

85	Coffee-Center
87	Zubehör Coffee-Center

89 Kochfelder

96	Produktvergleich Kochfelder Induktion
105	Zubehör
108	Produktvergleich Gas
111	Zubehör

113 Dunstabzüge

122	Produktvergleich Deckenhauben, Tischlüfter, Inselhauben und Wandhauben
125	Produktvergleich Einbaudunstabzüge und Lüfterbausteine
128	Zubehör Dunstabzüge
130	Umluftfilter

133 Geschirrspüler

143	Produktvergleich Geschirrspüler
147	Ausstattung und Zubehör

149 Kühl- und Gefriergeräte

152	Produktvergleich Supreme Line
162	Produktvergleich Kühl- und Gefriergeräte
166	Ausstattung und Zubehör
171	Produktvergleich Weinkühler

175 RefreshButler



Tauchen Sie ein in die digitale V-ZUG Welt
Hintergrundinformationen, Videos und Bilder: Hinter jedem QR-Code steckt etwas Interessantes. Erfahren Sie mehr über Ihr Lieblingsprodukt, studieren Sie die neuesten Funktionen und profitieren Sie von ergänzenden Beiträgen.





Passion und Perfektion seit 111 Jahren

V-ZUG steht für modernste Geräte, die auf Präzision, Design und Langlebigkeit ausgerichtet sind. In der Schweiz entwickeln und produzieren wir unsere Produkte – auf der ganzen Welt begeistern sie Kundinnen und Kunden.

Im Herzen der Schweiz

Mit Passion fürs Detail und spürbarer Perfektion entstehen in Zug innovative Funktionalitäten, vernetzte Technologien und intuitive Bedienelemente, eingebettet in ein minimalistisches, elegantes Design.

Zukunft braucht Herkunft

1913 in Zug als Familienbetrieb gegründet, nutzt V-ZUG Tradition, Wurzeln und Verbundenheit als Nährboden für eine erfolgreiche, der Nachhaltigkeit verpflichteten Zukunft.

Kompromissloses Engagement

Swissness bedeutet für uns die langfristige Sicherung des Industrie- und Produktionsstandorts Schweiz. Menschen auf der ganzen Welt schätzen die typische Schweizer Innovationskraft. Deshalb machen wir unsere Haushaltsgeräte weltweit zugänglich. Heute sind wir mit einem ausgewählten Premiumsortiment in 19 Ländern präsent.

V-ZUG bedeutet Verantwortung

Die Region, in der wir tätig sind, im Markennamen zu tragen, erfüllt uns mit Stolz, aber auch mit einem Verantwortungsgefühl.

Für heute, morgen und übermorgen

Wir übernehmen Verantwortung für Menschen und Ressourcen und leisten unseren Beitrag für die Zukunft – mit nachhaltigen Projekten und Zukunftsvisionen.

Forschen, entwickeln und produzieren in Zug

Mit dem visionären Projekt «Technologiecluster Zug» engagieren wir uns gemeinsam mit der Metall Zug AG und der Stadt Zug für die langfristige Sicherung des Industrie- und Produktionsstandorts Schweiz.

Um unseren hohen Qualitätsanspruch zu erfüllen, ist es für uns als Schweizer Unternehmen zentral, unseren Werkplatz in der Schweiz zu haben und ihn fit für die Zukunft zu machen. Bis 2033 entsteht auf unserem Areal in Zug ein ganz neuer Stadtteil. Mit dem Bau einer vertikalen Fabrik reduzieren wir den Bodenbedarf und steigern die Effizienz in der Produktion.

Vermeiden, reduzieren und kompensieren

Wir nutzen immer mehr erneuerbare Energien und optimieren unsere Prozesse und Maschinen, um V-ZUG Geräte energie- und ressourceneffizient herzustellen. Verbleibende CO₂-Emissionen kompensieren wir. Die Kompensationsbeiträge unterstützen die Aufforstung in einem eigenen Waldprojekt, dem V-Forest in Schottland. Seit 2020 produzieren wir CO₂-neutral.



Zukunft ist jetzt

Vernetzte Geräte sind eine Investition in innovatives, aktuelles und inspirierendes Haushalten: Mit der V-ZUG App können Betriebsarten und Rezepte von überall gewählt und an das Gerät gesendet werden.

Alle Informationen zur Hand

In der V-ZUG App gibt es eine grosse Auswahl an Kochrezepten, deren Zubereitungseinstellungen sich einfach auf den Backofen, den Steamer oder die Mikrowelle übertragen lassen. Die benötigten Zutaten lassen sich im Handumdrehen auf die Shoppingliste von Bring!* übertragen. Die Einstelltipps EasyCook zeigen die besten Zubereitungsarten für über 250 Lebensmittel an. Jede gewünschte Betriebsart kann mit einem Klick vom Smartphone oder vom Tablet an das Gerät gesendet werden.

Immer auf dem neuesten Stand

Mit V-ZUG-Home können neue Funktionen und Software-Updates schnell und einfach auf das Gerät übertragen werden. Eine Vielzahl von Küchengeräten sowie die Adora Waschraumgeräte sind standardmässig vernetzbar. Alle Geräte mit V-ZUG-Home sind für die digitalSTROM-Plattform vorbereitet und können darin eingebunden werden.

V-Kitchen App: Ideen von Schweizer Kochprofis

Die Ergänzung zur V-ZUG App hält inspirierende Rezepte und hilfreiche Tipps von Schweizer Expertinnen und Experten wie Tiptopf und Annemarie Wildeisen bereit.



Mit diesem vernetzungsfähigen Gerät von den Vorteilen von V-ZUG-Home profitieren.



*Bring! ist ein App- und Dienstleistungsangebot der Bring! Labs AG



Wie V-ZUG-Home Haushalten
noch bequemer macht.



V-Kitchen: Jetzt kostenlos downloaden!

Service, Beratung und Inspiration

Über ein Drittel unseres gesamten Teams kümmert sich allein um die Beratung und das Wohl der Kundinnen und Kunden – vor, während und noch lange nach dem Kauf eines Geräts.

Technischer Support

Erstklassig ausgebildete Servicetechnikerinnen und -techniker sorgen schnell und unkompliziert für einen jahrelang einwandfreien Betrieb der Geräte. Unsere Ersatzteilgarantie gewährt eine 15-jährige Funktionsfähigkeit aller V-ZUG Geräte.

Entscheidungshilfen vor dem Kauf

In den V-ZUG Studios stehen ausgewählte Produkte des aktuellen Sortiments für Küche und Textilpflege zum Erleben bereit. Es werden die Vorzüge vorgeführt und die Funktionen der Geräte sowie die Zubereitung kulinarischer Gerichte erklärt.

Beratung nach dem Kauf

Bei kostenlosen Vorführungen in den V-ZUG Studios oder während persönlicher Heimberatungen helfen unsere Fachleute, die Möglichkeiten der Geräte maximal auszuschöpfen.

How-to-Videos

Bei Fragen zur Inbetriebnahme und zu Gerätefunktionen helfen unsere How-to-Videos. Sie führen Schritt für Schritt durch verschiedene Szenarien und ersetzen komplizierte Bedienungsanleitungen.

Kochkünste verfeinern

Ein vielfältiges Angebot an Kochkursen in den V-ZUG Studios und Partnerkochschulen bietet Inspiration und zeigt auf, welche Gerätefunktionen die gewünschte Zubereitung am besten unterstützen.



How-to-Videos:
Jetzt alles Wissenswerte über
die Geräte erfahren.



Umfassendes Kochkursangebot
entdecken.



10 Jahresgarantie von V-ZUG. Langfristig an Ihrer Seite.

Wir sind bestrebt, unseren Kundinnen und Kunden einen außergewöhnlichen Service zu bieten, und zwar auf möglichst nachhaltige Weise. Deshalb erhalten unsere Kunden auf jedes Gerät eine erweiterte Garantie. Das ist Schweizer Perfektion für Ihr Zuhause.

Bei der Herstellung unserer Produkte legen wir großen Wert auf hochwertige Qualität, eine lange Lebensdauer, Präzision und einen umfassenden Schutz.

Diese Qualitäten tragen dazu bei, dass unsere Kundinnen und Kunden ihre individuellen Vorstellungen in die Tat umsetzen können.

Was auch immer unsere Kundinnen und Kunden sich vorstellen, was immer sie kreieren und perfektionieren wollen: Auf V-ZUG können sie sich zuhause verlassen – ganze zehn Jahre lang.



Mehr unter: vzug.com/de/de/warrantyregistration



10
JAHRE
GARANTIE



Swiss perfection for your home. Since 1913.

Design verbindet Funktion mit Ästhetik

V-ZUG Geräte haben einen eigenen Charakter und zeichnen sich durch Schlichtheit und Eleganz aus.

Ikonisch

Passion für jedes Detail bedeutet für uns, dass wir beim Entwickeln und beim Testen der Geräte keinen Aufwand scheuen. So haben wir das Design der Excellence Line entwickelt. Ein Design, das von der Funktion über die Ästhetik bis zur Bedienfreundlichkeit überzeugt und von einer einzigartigen Simplität getragen wird.

Intuitiv

Die Simplität erreicht ihren Höhepunkt in der intuitiven Bedienung der Geräte. Diese haben wir bis ins Detail perfektioniert, mit der Absicht, die Abläufe zur richtigen Geräteeinstellung so einfach wie möglich zu halten. Bei Steamern, Backöfen und Mikrowellen der Excellence Line liegt der Schlüssel dazu im grosszügigen TouchDisplay in Kombination mit dem revolutionären CircleSlider.

Harmonisiert

V-ZUG Geräte zeichnen sich durch Zeitlosigkeit und Langlebigkeit aus. Durch das produktübergreifend einheitliche Design lassen sich die Geräte beliebig miteinander kombinieren – zusammen bilden sie eine charakterstarke, elegante Produktfamilie.



Excellence Line – nahtlose Integration in die Küche

Mit ihrem puristischen Design fügen sich die Geräte der Excellence Line harmonisch in die Architektur und die Atmosphäre der Küche ein.

Puristisches Design

Die Geräte der Excellence Line sind auf das Wesentliche reduziert. Durch das verspiegelte Glas der Fronten greifen sie Farben und Materialien der Umgebung auf. Im ausgeschalteten Zustand nimmt sich das Gerät vollständig zurück. In grifflosen Küchen kann dank AutoDoor komplett auf die Griffe an den Steamern und Backöfen verzichtet werden. Modelle mit Griff überzeugen durch eine detailgenaue, ergonomische Ausarbeitung. Das schnörkellose Design des Griffs erleichtert die Aussenreinigung der Geräte.

Interaktive Bedienung

Die Geräte zeichnen sich durch höchste Nutzerfreundlichkeit aus und ermöglichen es sowohl erfahrenen als auch Gelegenheitsköchinnen und -köchen, perfekte Garergebnisse zu erzielen.

Elegante Farben

Alle Geräte der Excellence Line-Reihe sind in den Spiegelglasfarben Schwarz und Platin erhältlich. Schwarz ist ein zeitloser Klassiker, während die neue Farbe Platinum harmonisch in helle Küchen passt. Bei bestimmten Geräten der Komfortstufe V6000 besteht nun die Möglichkeit, sich für die neue Pearl-Variante zu entscheiden. Bei dieser V-ZUG-Exklusivität handelt es sich um einen hellen und warmen Farbton, der wunderbar zu natürlichen Materialien und hellen Küchen passt.



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Pearl



CombiSteamer und CombairSteamer

Mit unseren CombiSteamern erzielen Sie zu Hause kulinarische Ergebnisse auf Profi-Niveau. Die sanfte Kraft des Dampfes ermöglicht eine präzise Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit: Der Eigengeschmack der Speisen wird hervorgehoben und eine gleichbleibend hervorragende Textur gewährleistet.

Dampfgaren – einfach, schnell und vielseitig

Einfach

Intelligente Programme machen die Gerätebedienung und damit die Speisenzubereitung ganz einfach. Bei Verwendung des Programms GarAutomatik erfasst das Gerät die Menge und Größe des Garguts und wählt automatisch die beste Abfolge der Betriebsarten mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer. Darüber hinaus informieren die EasyCook-Tipps zu den Einstellungen über die optimale Garweise für eine Vielzahl von Lebensmitteln. Das puristische Design unserer neuen Excellence Line und die automatischen Reinigungsprogramme der Geräte verringern den Wartungsbedarf auf ein Minimum.

Schnell

Die Anwendung Heißluft mit Beschwadern beschleunigt den Garvorgang, bräunt gleichmäßig und trocknet das Gargut nicht aus. Wenn es schnell gehen muss, ist der CombiSteamer V6000 PowerSteam mit seinen Power-Programmen die beste Wahl.

Vielseitig

Gemüse mit Dampf garen, ein knuspriges Brot backen, ein vorgegartes Gericht aufwärmen oder Fleisch schonend zubereiten – die CombiSteamer und CombairSteamer bieten für jeden Bedarf die geeignete Betriebsart.

Steamen mit der App

Alle Geräte der Excellence Line (Komfortstufen V2000 bis V6000) sind vernetzbar und liefern über die App V-ZUG Informationen zu ihrem Betriebsstatus. Bei Unsicherheit, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, kann der Gerätestatus über das Smartphone abgefragt werden. Ab der Komfortstufe V4000 enthält die App die Auswahlfunktion EasyCook, mit der die vorgeschlagene Garmethode auf Wunsch direkt an das Gerät übermittelt werden kann. Bei einer eingestellten Startverzögerung zeigt die App die Restlaufzeit und die Endzeit an.





Ein Dampfgarer für jeden Bedarf

Ein Gerät, das alles kann oder zwei Öfen für flexibles Kochen – mit unseren Geräten kochen Sie ganz nach Ihren persönlichen Vorlieben. Unser Sortiment umfasst jetzt ein Gerät, mit dem Speisen noch schneller zubereitet werden können.

Wir bieten eine Reihe von Modellen an, die den Anforderungen des flexiblen Kochens gerecht werden. Sie haben die Wahl zwischen CombiSteamern und CombairSteamern.

Schonendes Dämpfen in unseren Steamern ist ein Erfolgsrezept beim Garen von Gemüse, Fisch und anderen Speisen. Mit seiner Regenerationsfunktion bietet der Dampfgarer praktische Alltagshilfen – um vorgegarte Speisen schnell und einfach gesund und zuverlässig aufzuwärmen.

CombiSteamer

Seit über zwanzig Jahren kombinieren unsere beliebten CombiSteamer Dampffunktionen mit Heißluft zu perfekten Ergebnissen. Beim Zartgaren oder Profi-Backen beispielsweise sorgt die Heißluft für eine gute Hitze, während der Dampf und das Electronic Steam System (ESS) für eine angemessene Luftfeuchtigkeit sorgen. So trocknen die Lebensmittel nicht aus und ihre Oberfläche bleibt knusprig und goldbraun. CombiSteamer gibt es in den Komfortstufen V4000 und V6000. Sie sind die perfekte Ergänzung für einen Backofen – die beiden Geräte bieten volle Flexibilität beim Kochen.

Unser neuer CombiSteamer V6000 PowerSteam bietet noch mehr Möglichkeiten in einem einzigen Gerät. Er kombiniert einen vollwertigen CombiSteamer mit einer hochwertigen Mikrowelle. Die gleichzeitige Nutzung der drei Betriebsarten Heißluft, Dampf und Mikrowelle ermöglicht einzigartige Garprozesse, schneller aber schonender, wie es nur Dampf kann.

CombairSteamer

Unsere CombairSteamer sind funktionsreiche Backöfen mit zusätzlichen Dampffunktionen. Sie bieten die klassischen Funktionen eines Backofens wie Heißluft, Ober-/Unterhitze und Grill und können bei Bedarf auch bestimmte Funktionen eines Dampfgarers aktivieren. CombairSteamer sind als Einstiegsmodelle V2000 und Topmodelle V6000 erhältlich.

Excellence Line: markant und doch elegant

Die Geräte der Excellence Line sind in den Komfortstufen V2000, V4000 und V6000 erhältlich. In der Komfortstufe V6000 sind sie auf Wunsch grifflos und passen so perfekt in grifflose Küchen.

Gerätegrößen

Unterschiedliche Höhen ermöglichen es, Küchen individuell zu gestalten und mehrere Geräte neben- oder übereinander zu kombinieren oder beispielsweise mit einem WineCooler als Block zu kombinieren.

Standardgeräte



60 cm

60 cm

In dieser Größe erhältliche Geräte:
CombiSteamer
Backöfen

Kompaktgeräte



45 cm

60 cm

In dieser Größe erhältliche Geräte:
CombiSteamer
Backöfen
CoffeeCenter
Combi Miwell
WineCooler

Grand



45 cm

90 cm

In dieser Größe erhältliche Geräte:
CombiSteamer

Von der Alltags- bis zur Spitzenküche

Die verschiedenen Einstellungen der CombiSteamer und CombairSteamer erlauben kreative Zubereitungen für den Alltag, damit Sie als Gastgeber glänzen.



Dämpfen – sanftes Garen

Die Betriebsart Dämpfen ermöglicht das schonende Zubereiten von Gemüse und erhält Vitamine und Mineralstoffe. Die Zubereitung ist zudem einfach und erfordert keine ständige Überwachung. Es kann nichts überkochen und es brennt nichts an.



Zartgaren – perfekt gegartes Fleisch

Perfekt für Fleischliebhaber: Die Einstellung Zartgaren in Verbindung mit dem neuen Gargutsensor bereitet das Fleisch auf Knopfdruck perfekt zu – und zwar exakt zum gewünschten Servierzeitpunkt.



Heißluft feucht

Kochen auf zwei Ebenen – Kekse auf zwei Blechen, Quiches oder Kuchen: alles ist möglich dank der Garmethode, die die Wärme im Backofen optimal verteilt und für Belüftung sorgt. Die Betriebsart Heißluft feucht ist perfekt geeignet für Gratins und Soufflés. Die Garzeit wird verkürzt und das Gargut trocknet nicht aus.



Regenerieren – Aufwärmen ohne Qualitätsverlust

Das Programm Regenerieren wärmt vorbereitete Gerichte und Convenience-Produkte auf. So kommt zu jeder Tageszeit schnell ein Gericht auf den Tisch – wie frisch zubereitet. Die Kombination aus Dampf und Heißluft verhindert einen Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust. Drei Funktionen stehen zur Auswahl: Regenerieren, Regenerierautomatik feucht und Regenerierautomatik knusprig. Mehrere Speisen können gleichzeitig auf verschiedenen Auflagen und ohne sie abzudecken aufgewärmt werden. Die RegenerierAutomatik knusprig. Das Gerät stellt dabei automatisch die richtige Gardauer und Feuchtigkeit ein.



Wellness – für kleine Aufmerksamkeit und Entspannung

Gastgeber können ihren Gästen als kleine Überraschung warme Erfrischungstücher (in Japan Oshibori genannt) anbieten. Mit dem Programm Wellness lassen sich Oshibori, Wickel, Kirschkerne oder Steine für Hot-Stone-Massagen erwärmen. Die Anwendung ist mit wenigen Handgriffen einstellbar und dann auf Knopfdruck verfügbar.



GarAutomatik – keine manuellen Einstellungen nötig

Für weniger geübte Köche und solche, die sich nicht um Garmethoden und -zeiten kümmern möchten, ist die GarAutomatik ideal. Das Gerät wählt selbstständig die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten und stellt die Feuchtigkeit im Ofen mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer ein. Möglich machen dies Sensoren, die Menge und Größe des Garguts automatisch erfassen. So müssen sich Köche um fast nichts mehr kümmern.



Vacuisine – die Methode der Profiköche

Vacuisine oder sous-vide ist das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen (unter 100°C) in vakuumversiegelten Beuteln. Mit unseren Dampfgarern, CombiSteamern und CombairSteamern in Kombination mit der Vakuumschublade kochen Hobbyköche wie auch Profiköche unkompliziert und stressfrei. Um Zeit für die Gäste zu haben, wird das Fleisch bereits Stunden zuvor in den CombiSteamer geschoben und dann perfekt gegart zum gewünschten Zeitpunkt serviert.



Profi-Backen – mit Kruste, aber ohne Austrocknen

Brote, Brötchen und Hefezöpfe gelingen mit der Einstellung Profi-Backen auf Knopfdruck wie vom Bäcker frisch zubereitet. Diese Einstellung kann genutzt werden, um den Teig gehen zu lassen, und sie liefert die ideale Temperatur und Feuchtigkeit, damit er so schnell wie möglich backbereit ist. Die Kombination aus Heißluft und Dampf sorgt dafür, dass Brot während des Backens nicht austrocknet und eine goldbraune Kruste erhält. Gebäck wird in dieser Einstellung besonders leicht und luftig.



Alle Funktionen finden Sie in unseren How to Videos!

Mehr Raum für puren Luxus

Der neue CombiSteamer V6000 45L Grand ist eine Ikone. Dieses Gerät mit beeindruckender Größe verkörpert eine neue Dimension des Dämpfens und Backens und begeistert Designfans und Hobbyköche gleichermaßen.

Mit einer Breite von 90 Zentimetern und im schlichten Design der Excellence Line spiegelt der neue CombiSteamer den Zeitgeist wieder und greift aktuelle Food-Trends auf. Ob Backen oder Dämpfen, dieses Lifestyle-Objekt vereint die Vorteile von Dampf mit den Vorzügen von Heißluft – die Dampfkompetenz von V-ZUG erreicht neue Dimensionen.

Die Größe und Ästhetik des CombiSteamer V6000 45L Grand spricht Menschen an, die besonderen Wert auf eine luxuriöse und repräsentative Küche legen. Gleichzeitig bietet es anspruchsvollen Hobbyköchen Flexibilität und Komfort. Seine innovative Technologie ebnet den Weg für kulinarische Ergebnisse auf höchstem Niveau – mit den bewährten Vorteilen des Dämpfens: schnell, vielseitig und gesund.

Neue Dimensionen in edlem Design

Markant in der Größe, aber dezent im Design der Excellence Line: Dezenteste Griffe, feinste Verarbeitung und hochwertige Materialien prägen die einzigartige Eleganz dieses exklusiven Gerätes. Der CombiSteamer V6000 45L Grand ist in den beiden Spiegelglasfarben Schwarz und Platinum erhältlich und eignet sich perfekt, um in der Küche im Mittelpunkt zu stehen. Zudem lässt er sich nahtlos mit allen anderen Geräten der Excellence Line kombinieren, zum Beispiel neben einem Backofen, einem WineCooler oder einem Einbau-Kaffeefvollautomaten.

Bei den Modellen ohne Griff ermöglicht AutoDoor das automatische Öffnen und Schließen der Gerätetür durch Berühren des Displays. Auch dieser Kombi-Dampfgarer wird mit dem revolutionären CircleSlider auf dem großflächigen Touchscreen-Grafikdisplay schnell und intuitiv gesteuert.

Mehr Platz – staunende Gäste

Für die Familie und besondere Anlässe mit vielen Gästen: Der Backofen bietet Platz für zwei Hähnchen nebeneinander, einen großen Zopf zum Brunch mit Freunden oder lange Speisen wie Baguette oder Fisch. Es ist auch einfach, große Mengen an Backwaren wie Cupcakes auf einmal zuzubereiten. Für große Dinner können passende Mengen an Gemüse oder Fleisch auf einmal gegart werden, wodurch Zeit gespart wird.

TwinHeat-Technologie: gezielte Verteilung der Heißluft

Der CombiSteamer V6000 45L Grand verwendet zwei separate Heizelemente. Diese wurden speziell für den 90 Zentimeter breiten Backofen entwickelt und ermöglichen eine gleichmäßige Erwärmung und Verteilung der Luft im Backofen – für besonders schonendes Garen.

Schnelles Aufheizen, gleichmäßige Wärmeverteilung

Für den CombiSteamer V6000 45L Grand stellen große Gemüsemengen keine Herausforderung dar. Dank seiner beiden Konvektionsgebläse verteilt sich der Dampf schnell und gleichmäßig im gesamten Backofen, sodass Speisen auch auf mehreren Ebenen äußerst schonend garen.

Heißluft mit Beschwadern sorgt für besonders knusprige Ergebnisse bei Soufflés, Gebäck und Tiefkühlprodukten. Auf dem großen Backblech ist immer genügend Platz, um die Speisen optimal zu verteilen, sodass alle Bereiche der heißen Luft gleichmäßig ausgesetzt sind.

Auch beim Aufwärmen von Speisen erhalten Sie perfekte Ergebnisse, ohne auszutrocknen.



Der schnellste Kombi-Dampfgarer – Kompromisslos und Schonend

Der CombiSteamer V6000 45M PowerSteam ist ein vollwertiger CombiSteamer und ein High-End-Mikrowellengerät in einem. Es bietet eine Vielzahl von Zubereitungsmethoden in einem einzigen Gerät.

Unser neues Kombigerät ist der schnellste Kombi-Dampfgarer auf dem Markt. Es kann alles, was unsere etablierten Modelle können. Er dampft und backt in Rekordzeit und behält dabei die Qualität, Farbe, Textur und den Geschmack der Speisen. Die integrierte Inverter-Mikrowelle kann entweder allein oder in Kombination mit dem Kombi-Dampfgarer verwendet werden. Er dampft eine Kartoffel 30% schneller und wärmt alle Arten von Mahlzeiten bis zu 40% schneller auf. Der Hauptunterschied zwischen Backen und Erhitzen in einer Mikrowelle besteht darin, dass der Dampf das Austrocknen der Lebensmittel verhindert.

Spart Ressourcen und Platz

Wenn in Ihrer Küche nach dem Einbau des benötigten Backofens nur noch eine weitere Nische übrig bleibt, ist dieses Kombigerät die ideale Lösung. In Verbindung mit dem Backofen wird jede moderne Kochtechnik abgedeckt und Sie genießen grenzenlose Möglichkeiten und maximale Flexibilität beim Kochen. Es ist kein separater eingebauter oder freistehender Mikrowellenherd erforderlich.

Zeitvorteil:

Zubereitungszeit im herkömmlichen Kombi-Dampfgarer: * 40 Minuten

Zubereitungszeit im neuen PowerSteamer: ** 24 Minuten (-40%)

Energieeffizient und lebensmittelschonend

Im Gegensatz zu herkömmlichen Mikrowellenherden, die ihre Leistung in Impulsen abgeben, gibt die Inverter-Mikrowelle im PowerSteam konstant die erforderliche Leistung ab. Dies ermöglicht ein präzises, gleichmäßiges und vitaminerhaltendes Erhitzen von Speisen und vermeidet lokale Überhitzung. Empfindliche Lebensmittel wie Schokolade und Butter können schonend geschmolzen werden. Durch die Inverter-Technologie und die damit verbundene verbesserte Energieverteilung können die drei Betriebsarten – Heißluft, Dampf und Mikrowelle – problemlos gleichzeitig genutzt werden. Die ausgeklügelte Konstruktion des Gerätes verteilt die Mikrowellen präzise im Backofen und sorgt dort für eine gleichmäßige Erwärmung der Speisen.



Zubereitung unseres
Blumenkohl-Rezepts in
Rekordzeit.

* Rezept in CombiSteamer (S1) | ** Rezept im neuen PowerSteamer (P10)

Intelligente Betriebsarten mit Power

Die vielen Betriebsarten des neuen CombiSteamer V6000 45M PowerSteam holen das Beste aus jeder Heiztechnik heraus. Die Mikrowelle sorgt für zusätzliche Leistung, die in den neuen Betriebsarten automatisch aktiviert wird.



PowerSteam

PowerSteam kombiniert Dampf mit Mikrowelle in einem einzigen Betriebsmodus, wodurch die Garzeiten um bis zu 30 % verkürzt werden. Durch die kürzere Garzeit bleiben Textur und Geschmack der Speisen erhalten, Qualität, Vitamine und Farbe bleiben erhalten.



PowerHeißluft

Ob Kuchen oder gebratenes Gemüse, mit PowerHeißluft werden Speisen bis zu 30 % schneller gegart. Die Kombination aus Heißluft und Mikrowelle sorgt für ein saftiges Gericht mit einer schönen Oberfläche.



PowerRegeneration

Mit der Betriebsart PowerRegeneration sorgen Heißluft, Mikrowelle und Dampf für eine Zeitersparnis von bis zu 40 % gegenüber konventionellem Aufwärmen. Ausgewählte Lebensmittel oder ganze Fertigerichte werden in Rekordzeit erhitzt, ohne dabei auszutrocknen.



Auftauen

Innerhalb der Betriebsart Auftauen stehen Optionen zur Verfügung, die optimal auf das jeweilige Lebensmittel abgestimmt sind. Auftauen allgemein, Fleisch auftauen und Brot auftauen individuell wählbar – für gleichbleibende Ergebnisse, ohne die Speisen zu erhitzen.



PowerHeißluft mit Dampf

Die Betriebsart PowerHeißluft mit Dampf beschleunigt die Zubereitung und sorgt für eine gleichmäßige Durchwärmung der Ergebnisse. Die Kombination aus Heißluft, Mikrowelle und Dampf macht Gerichte wie Hähnchen und Lasagne außen knusprig und innen saftig.

Komfortabel und pflegeleicht

Dank des externen Dampferzeugers sind unsere Dampfgarer besonders leicht zu reinigen. Der manuelle Reinigungsaufwand beschränkt sich auf ein absolutes Minimum.

Schnell gereinigt und bereit für den nächsten Einsatz

Die Reinigung des Garraums nimmt nur wenig Zeit in Anspruch. Für einen ungehinderten Zugang können die Blechauflagen entfernt werden. Ein weiterer Grund für die leichte Reinigung ist, dass der Dampf in einem externen Dampferzeuger produziert wird. In den Garraum gelangt daher nur reiner Dampf und Kalkablagerungen können gar nicht erst entstehen. Ein Klimasensor überwacht die Feuchtigkeit während des Dampfgarens und regelt die optimale Dampfmenge – am Ende bleibt praktisch kein Restwasser zurück. Das Gerät meldet zudem den optimalen Zeitpunkt zum Entkalken des Dampferzeugers – ein Vorgang, der mithilfe eines Automatikprogramms erledigt werden kann.

Excellence Line: leicht zu reinigen dank innovativer Technologie und puristischem Design

Die Dampfgarer und CombiSteamer mit Edelstahl-Garraum der neuen Excellence Line lassen sich mühelos wieder zum Strahlen bringen. Verschmutzungen werden durch Automatikprogramme entfernt. Und für hartnäckige Rückstände haben wir einen Spezialreiniger entwickelt – SteamerCleaner. Dank der Unterbodenheizung verdampft das Restwasser im Garraum größtenteils von selbst. Die geringe Menge an verbleibendem Wasser sammelt sich in einem neuen vertieften Bereich auf dem Boden des Garraums und kann vollständig mit einem einzigen Wisch entfernt werden.



Produktvergleich - Excellence Line

CombiSteamer und CombairSteamer

	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	CombiSteamer V6000 45L Grand
Seite im Prospekt	30	31	32
Ausführungen			
Spiegelglas schwarz Platinum Pearl	● ● ○	● ● ○	● ● ●
AutoDoor	● *		● *
LED-Beleuchtung Halogenbeleuchtung	● ○	○ ●	● ○
Beleuchtung automatisch mit Türöffnung	●		●
Garraumvolumen (l) 69 68 49 41	● ○ ○ ○	● ○ ○ ○	○ ● ○ ○
Gerätehöhe (cm) 60 45	● ○	● ○	○ ●
Gerätbreite (cm) 90 60	○ ●	○ ●	● ○
Garraum Edelstahl			●
Garraum DualEmail	●	●	
Energieeffizienzklasse	A+	A+	A
Exklusive V-ZUG-Ausstattung			
VacuSine gradgenaue Einstellung	● ●	● ●	● ●
Doppeltes Heißluftgebläse mit TwinHeat			●
GarAutomatik mit Climate Control System (CCS)	●		●
Zartgaren	●		●
Regeneration PowerRegeneration Regenerationsautomatik	● ○ ●	● ○ ○	● ○ ●
Profi-Backen	●	●	●
Gargutsensor	●		●
Electronic Steam System (ESS)	●	●	●
Integrierte Rezepte Favoriten EasyCook	● ● ●	● ** ● ○	● ● ●
Eigene Rezepte	●		●
V-ZUG-Home	●	●	●
Einstellungen			
Steam PowerSteam	● ○	● ○	● ○
Ober-/Unterhitze feucht/Eco	●	●	
Heißluft/Heißluft mit Beschwaden/feucht/Eco	●	●	●
Power Heißluft/ Power Heißluft mit Dampf			
Max. Temperatur für Heißluft Ober- und Unterhitze	230 230	230 230	230 –
PizzaPlus	●	●	
Grill Grill mit Umluft	● ●	● ●	● ●
Mikrowellenfunktion			
Auftaufunktion			
Wellness	●	●	●
Hygiene	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Bedienung und Anzeige			
Funktion Festwasseranschluss/Dampfabbau			
Entkalkungsprogramm	●	●	●
Personalisierbarer TouchScreen mit CircleSlider	●	●	●
Sprachen	16	16	16
Uhrzeitanzeige Timerfunktion	● ●	● ●	● ●
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	●	●	●
Vollauszüge	● *	● *	●

● vorhanden | ○ nicht vorhanden | * optional | ** Rezepte können nach dem Kauf eines Rezeptbuchs aktiviert werden

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

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



CombairSteamer V6000 60 AutoDoor

Das hochwertige Kombigerät mit allen Back- und Steam-Funktionen lässt sich dank AutoDoor komfortabel bedienen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 16
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum DualEmail
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- **Automatisches Licht bei Programmende**
- EasyCook mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, Zartgaren, GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- AutoDoor

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Ausführung

AutoDoor

Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2304900007
2304900012

CombairSteamer V6000 60

Alle Back- und Steam-Funktionen in einem hochwertigen Gerät für alle Fälle.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 16
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum DualEmail
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- **Automatisches Licht bei Programmende**
- EasyCook mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, Zartgaren, GarAutomatik**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Ausführung

Standardgerät

Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2303800009
2303800014

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden Sie einen Vollauszug - Artikel 1245911



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



CombiSteamer V2000 60

Das kompatible Back- und Steam-Gerät ist ideal, wenn ein Geräteaustausch gewünscht ist.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 16
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum DualEmail
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	598 x 597 x 596 mm		
Anschluss	220 - 240 V~	3700 W	16 A



Ausführung

Artikelnummer

Standardgerät

Spiegelglas Schwarz

2303600007

Spiegelglas Platinum

2303600012

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
Beim Zubehör finden Sie einen Vollauszug - Artikel 1245911



AutoDoor

Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Pearl



CombiSteamer V6000 45L Grand AutoDoor

Der 90 cm breite CombiSteamer mit automatischer Türöffnung/-schliessung vereint die Vorteile von Dampf und Heissluft und überzeugt mit Grösse und Ästhetik.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen
- **AutoDoor**
- **Automatisches Auskühlen**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 897 x 570 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Ausführung

AutoDoor
 Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2304600007
2304600012

CombiSteamer V6000 45L Grand

Der 90 cm breite CombiSteamer vereint die Vorteile von Dampf und Heissluft und überzeugt mit Grösse und Ästhetik.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 897 x 570 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Ausführung

Standardgerät
 Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum
 Spiegelglas Pearl

Artikelnummer

2303400007
2303400012
2303400017

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Vollauszüge inbegriffen

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Pearl



CombiSteamer V6000 45M PowerSteam AutoDoor

Der schnellste CombiSteamer mit integrierter Inverter-Mikrowelle und automatischer Türöffnung/-schliessung für bis zu 40% Zeitersparnis bei exzellenten Garergebnissen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen
- Mikrowelle: 50 - 1000 W
- PowerHeißluft, PowerHeißluft mit Beschwadern
- PowerRegeneration
- **AutoDoor**
- **Automatisches Auskühlen**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	454 x 597 x 569 mm		
Anschluss	380 - 415 V 2N~	5100 W	16 A
	220 - 240 V~	5100 W	25 A
	220 - 240 V~	3700 W	16 A



Ausführung	Artikelnummer
------------	---------------

AutoDoor	
Spiegelglas Schwarz	2304700004
Spiegelglas Platinum	2304700010

CombiSteamer V6000 45M PowerSteam

Der schnellste CombiSteamer mit integrierter Inverter-Mikrowelle für bis zu 40% Zeitersparnis bei exzellenten Garergebnissen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Automatisches Licht bei Programmende
- Beleuchtung LED
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Rezeptbuch inbegriffen
- Mikrowelle: 50 - 1000 W
- PowerHeißluft, PowerHeißluft mit Beschwadern
- PowerRegeneration

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	454 x 597 x 569 mm		
Anschluss	380 - 415 V 2N~	5100 W	16 A
	220 - 240 V~	5100 W	25 A
	220 - 240 V~	3700 W	16 A



Ausführung	Artikelnummer
------------	---------------

Standardgerät	
Spiegelglas Schwarz	2304100007
Spiegelglas Platinum	2304100012
Spiegelglas Pearl	2304100017

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572

Festwasseranschluss

Festwasseranschluss



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Pearl



CombiSteamer V6000 45F AutoDoor

Der Festwasseranschluss und die automatische Türöffnung/-schliessung bieten Komfort auf höchstem Niveau.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 16
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Beleuchtung LED
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**
- Festwasseranschluss
- Automatisches Auskühlen
- AutoDoor

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Ausführung

Artikelnummer

AutoDoor, Festwasseranschluss

Spiegelglas Schwarz **2304500004**
 Spiegelglas Platinum **2304500009**

CombiSteamer V6000 45F

Das beliebte Kombigerät mit Festwasseranschluss für höchsten Komfort beim Dämpfen und Backen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 16
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Beleuchtung LED
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**
- Festwasseranschluss

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Ausführung

Artikelnummer

Festwasseranschluss

Spiegelglas Schwarz **2303300004**
 Spiegelglas Platinum **2303300014**
 Spiegelglas Pearl **2303300005**

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden Sie einen Vollauszug - Artikel 1245912
 Optional kann ein Ablaufschlauch mit 5 m Länge bestellt werden - Artikel 1012933

AutoDoor



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Pearl



CombiSteamer V6000 45 AutoDoor

Dämpfen und Backen auf höchster Ausstattungsstufe mit automatischer Türöffnung und -schliessung.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 16
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- Beleuchtung LED
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- AutoDoor

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Ausführung

AutoDoor

Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2304300004
2304300009

CombiSteamer V6000 45

Das beliebte Kombigerät mit höchstem Komfort zum Dämpfen und Backen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 16
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Regenerierautomatik, ProfiBacken, GarAutomatik**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3700 W 16 A



Ausführung

Standardgerät

Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum
 Spiegelglas Pearl

Artikelnummer

2303200006
2303200016
2303200007

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden Sie einen Vollauszug - Artikel 1245912



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



CombiSteamer V4000 45

Ein Kombigerät, ausgestattet mit allen Grundfunktionen, die man zum Backen und Steamen braucht.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 16
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Garraum Edelstahl
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	454 x 597 x 596 mm		
Anschluss	220 - 240 V~	3700 W	16 A



Ausführung

Artikelnummer

Standardgerät

Spiegelglas Schwarz
Spiegelglas Platinum

2303100004
2303100009

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
Beim Zubehör finden Sie einen Vollauszug - Artikel 1245912

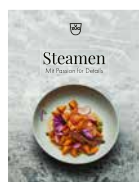
Ausstattung und Zubehör - Excellence Line

CombiSteamer und CombairSteamer

Beschreibung		Art.-Nr.	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000	Steamer V4000
1	Rezeptbuch „Steamen- Mit Leidenschaft für Details“	1063761	■ (1)	■ (1)	■ (1)	●	■ (1)	●	
2	Rezeptbuch „Backen- Mit Leidenschaft für Details“	1063751					●	●	
3	Rezeptbuch "PowerSteamen - Mit Passion für Details"	1062689		■ (1)					
4	Broschüre Vacuisine - inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vide-Garen)	1029752	●	●	●	●	●	●	●
5	Gitterrost Chromnickel- Stahl, B x T: 430 x 370 mm	K44120		■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
6	Glasschale, gehärtet, B x T x H: 430 x 370 x 27 mm	1102740		■ (1)					
7	Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform ⅔ GN	K21254							
8	Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform ½ GN	K21243							
9	Dämpfeinsatz Edelstahl für Porzellanform ⅓ GN	K21252							
10	Kuchenblech DualEmail, B x T x H: 629 x 370 x 28 mm	1095113	■ (1)						
11	Edelstahlblech ungelocht, B x T x H: 629 x 370 x 28 mm	1094788	■ (1)						
12	Garbehälter gelocht, B x T x H: 629 x 370 x 28 mm	1094789	■ (1)						
13	Bratgitter, Chromnickel-Stahl für Kuchenblech, 585 x 330 mm	1100510	●						
14	Gitterrost Chromnickel-Stahl, B x T: 629 x 370 mm	1094790	■ (1)						
15	Design-Griff Schwarz 449 mm	1230756		●	●	●	●	●	
16	Design-Griff Platinum 449 mm	1230757		●	●	●	●	●	
17	Design-Griff Pearl 449 mm	1230758		●	●		●		
18	Design-Griff Schwarz 760 mm	1234973	●						
19	Design-Griff Platinum 760 mm	1234974	●						
20	Design-Griff Pearl 760 mm	1234975	●						

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ● mit Gerät kompatibel

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



1



2



3



4



5



6



7/8/9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20

Beschreibung		Art.-Nr.	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteamer	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000
1	Garbehälter ungelocht, $\frac{2}{3}$ GN, Höhe 40 mm	K42365	●	●	●	●	●	●
2	Garbehälter ungelocht, $\frac{2}{3}$ GN, Höhe 40 mm, mit Ausguss	K42366	●	●	●	●	●	●
3	Garbehälter ungelocht, $\frac{1}{2}$ GN, Höhe 40 mm	K50319	●	●	●	●	●	●
4	Garbehälter ungelocht, $\frac{1}{2}$ GN, Höhe 65 mm	K50320	●	●	●	●	●	●
5	Garbehälter ungelocht, $\frac{1}{3}$ GN, Höhe 40 mm	K23223	●	●	●	●	●	●
6	Garbehälter ungelocht, $\frac{1}{3}$ GN, Höhe 65 mm	K27358	●	●	●	●	●	●
7	Garbehälter ungelocht, $\frac{1}{3}$ GN, Höhe 100 mm	K27359	●	●	●	●	●	●
8	Garbehälter gelocht, $\frac{2}{3}$ GN, Höhe 40 mm	K42363	●	●	●	●	●	●
9	Garbehälter gelocht, $\frac{2}{3}$ GN, Höhe 65 mm	K42367	●	●	●	●	●	●
10	Garbehälter gelocht, $\frac{1}{2}$ GN, Höhe 40 mm	K50327	●	●	●	●	●	●
11	Garbehälter gelocht, $\frac{1}{3}$ GN, Höhe 40 mm	K23208	●	●	●	●	●	●
12	Garbehälter gelocht, $\frac{1}{3}$ GN, Höhe 65 mm	K27357	●	●	●	●	●	●
13	Edelstahlblech gelocht, B x T x H: 430 x 370 x 25 mm	K40011	●	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
14	Garbehälter Kunststoff gelocht, $\frac{1}{3}$ GN, Höhe 52 mm	K40199	●	■ (1)	●	●	●	●
15	Edelstahlblech ungelocht, $\frac{2}{3}$ GN, Höhe 20 mm	K42362	●	●	●	●	●	●
16	Edelstahlblech ungelocht, $\frac{1}{3}$ GN, Höhe 20 mm	K23224	●	●	●	●	●	●
17	Edelstahlblech ungelocht, B x T x H: 430 x 370 x 25 mm	K40010	●	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
18	Kuchenblech DualEmail, B x T x H: 430 x 370 x 25 mm	K44077	●	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ● mit Gerät kompatibel (●) Position auf Gitterrost

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



Beschreibung	Art.-Nr.	CombiSteamer V6000 45L Grand	CombiSteamer V6000 PowerSteam	CombiSteamer V6000	CombiSteamer V4000	CombairSteamer V6000	CombairSteamer V2000
1 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 24 cm	K34527	●	●	●	●	●	●
2 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 29 cm	K34528	●	●	●	●	●	●
3 Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 31 cm	K34529	●	●	●	●	●	●
4 Terrinenform Edelstahl, halbrund, 60 × 60 × 300 mm	K27623	●	●	●	●	●	●
5 Terrinenform Edelstahl, dreieckig, 55 × 55 × 300 mm	K27624	●	●	●	●	●	●
6 Vollauszug CombairSteamer 60, 3 Ebenen	1245911					●	●
7 Vollauszug CombiSteamer und Steamer 45, 3 Ebenen	1245912	■		●	●		
8 ThermoBox, ⅓ GN, max. Höhe 65 mm	K37234	●	●	●	●	●	●
9 Sushi-Schaufel inkl. Anleitung	K50895	●	●	●	●	●	●
10 Erfrischungstücher Oshibori, Set à 6 Stück	1029704	●	●	●	●	●	●
11 Dichtungspads für Vacuisine mit Gargutsensor, 1 Rolle à 100 cm	1029496	●	●	●	●	●	●
12 Entkalkungsmittel Durgol	B28005	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)	■ (1)
13 Edelstahlreiniger SteamerCleaner, 250 ml	1233787	●	●	●	●		

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ● mit Gerät kompatibel (●) Position auf Gitterrost

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.

Gastronorm-Maße (GN)

	Breite (B)	×	Tiefe (T)
⅔ GN	325 mm	×	354 mm
½ GN	325 mm	×	265 mm
⅓ GN	325 mm	×	177 mm



1/2/3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13





Backöfen

Unsere Backöfen sind mit leistungsstarken Funktionen ausgestattet und zeichnen sich durch ihr elegantes, minimalistisches Design aus. Modernste Technologien und eine intuitive Bedienoberfläche gewährleisten maximalen Bedienkomfort und stets perfekte Ergebnisse.

Einfaches, flexibles und zuverlässiges Backen

Einfach

Intelligente Programme machen die Gerätebedienung und damit die Speisenzubereitung ganz einfach. Bei Verwendung des Programms GarAutomatik erfasst das Gerät die Menge und Größe des Garguts und wählt automatisch die geeigneten Betriebsarten mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer. Darüber hinaus informieren die EasyCook-Tipps zu den Einstellungen über die am besten geeignete Garweise für eine Vielzahl von Lebensmitteln. Backöfen mit Pyrolyse reinigen sich fast von selbst und auch in Geräten mit der Hightech-Beschichtung TopClean hinterlässt das Kochen nahezu keine Rückstände.

Flexibel

Der Garvorgang kann sofort gestartet werden oder zeitverzögert mit einem gewünschten Endzeitpunkt. Die Funktion „Startverzögerung“ ermöglicht darüber hinaus, alle Einstellungen vorzunehmen und den Garvorgang später durch einen Tastendruck zu starten. Unsere Backöfen vereinfachen den Lebensalltag und fügen sich perfekt in jeden Tagesablauf ein.

Zuverlässig

Ob knusprige Pizza, saftiges Steak oder ein luftig-leichter Kuchen, in den Backöfen lassen sich raffinierte Speisen zaubern – ohne Überwachung des Kochvorgangs. Für jedes Kochbedürfnis gibt es ein geeignetes Programm. Mit dem Programm Heißluft feucht beispielsweise verbleibt die vom Gargut abgegebene Feuchtigkeit im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speisen.

Gesund

Garen im Backofen geht nicht nur schnell, sondern ist auch gesund. Die Zubereitung von Convenience-Produkten in der Bratpfanne etwa erfordert die Zugabe von Fett. Im Backofen hingegen kann ganz auf Fett verzichtet werden.

Backen mit der App

Alle Geräte der Excellence Line (Komfortstufen V2000 bis V6000) sind standardmäßig vernetzt und liefern über die App V-ZUG Informationen zu ihrem Betriebsstatus. Bei Unsicherheit, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, kann der Gerätestatus über das Smartphone abgefragt werden. Ab der Komfortstufe V4000 enthält die App auch die Auswahlfunktion EasyCook, mit der die vorgeschlagene Garmethode auf Wunsch direkt an das Gerät übermittelt werden kann. Bei einer eingestellten Startverzögerung zeigt die App die Restlaufzeit und die Endzeit an.

Vielfältiges Backofen-Sortiment

Wir bieten Backöfen in einer Vielzahl von Größen und Komfortstufen an
– zuverlässige Geräte, ausgestattet mit modernster Technologie.

Excellence Line: die neue Gerätegeneration

Die ganz neuen Backöfen der Produktreihe Excellence Line sind in den Komfortstufen V2000, V4000 und V6000 erhältlich. Mit dem Combair V2000 haben wir unser Premium-Sortiment um eine Komfortstufe erweitert. Standardisierte Bedienung und einheitliche Blendenhöhen ermöglichen die Kombination von Geräten verschiedener Komfortstufen und Produktkategorien. Die Excellence Line vereint eine revolutionäre Bedienschnittstelle mit einem puristischen Design, das sich nahtlos in die Architektur jeder Küche einfügt. Alle Geräte der neuen Excellence Line sind mit schwarzem oder platinfarbenem Spiegelglas erhältlich. V6000-Backöfen der Excellence Line gibt es auch in der Ausführung ohne Griffe, damit sie sich perfekt in grifflose Küchenfronten einfügen. Mit der innovativen Option AutoDoor lässt sich die Ofentür durch Berühren des Displays automatisch öffnen und schließen.

CombairSteamer: Der Backofen mit Dampf

Neben unserem Angebot an reinen Backöfen bieten wir auch Geräte an, die herkömmliche Backfunktionen mit den Funktionen eines Dampfgarers kombinieren. Unsere CombairSteamer sind die idealen Kombigeräte, wenn Sie hauptsächlich herkömmliche Backfunktionen nutzen, gelegentlich aber auch die Vorzüge des Garens mit Dampf genießen möchten. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel Dämpfen.

Gerätegrößen

Die unterschiedlichen Höhen ermöglichen eine individuelle Gestaltung der Küche und die Kombination mehrerer Geräte neben- oder aufeinander oder beispielsweise in einem Block mit einem Weinkühler.

Bewährte und innovative Garprogramme

Die vielfältigen Betriebsarten der Backöfen erfüllen die Bedürfnisse unterschiedlicher Köche: vom manuellen Einstellen mit herkömmlichen Betriebsarten bis zu Automatikprogrammen, die nur einen Knopfdruck erfordern.



Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco – umweltfreundliches Garen im Backofen

Die Eco-Programme ermöglichen energiesparendes Garen ohne Qualitätseinbußen. Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco sind besonders für Eintopfgerichte mit langen Garzeiten geeignet.



Heißluft feucht – für saftige Schmorgerichte

Mit dem Programm Heißluft feucht verbleibt die vom Ragout, Auflauf oder Ratatouille abgegebene Feuchtigkeit im Garraum und verhindert das Austrocknen der Speisen.



PizzaPlus – für knusprige Pizzen

Das Programm PizzaPlus kombiniert Heißluft mit Unterhitze. So werden Pizzaböden, italienische Focaccias, Quiches oder Tartes oben goldbraun und unten knusprig.



GarAutomatik – keine manuellen Einstellungen nötig

Für weniger geübte Köche und solche, die sich nicht um Garmethoden und -zeiten kümmern möchten, ist die GarAutomatik ideal. Das Gerät wählt selbstständig die beste Abfolge der verschiedenen Betriebsarten und stellt die Feuchtigkeit im Ofen mit der exakt benötigten Temperatur und Dauer ein. Möglich machen dies Sensoren, die Menge und Größe des Garguts automatisch erfassen. So müssen sich Köche um fast nichts mehr kümmern.



Zartgaren – perfekt gegartes Fleisch

Perfekt für Fleischliebhaber: Die Einstellung Zartgaren in Verbindung mit dem Gargutsensor bereitet das Fleisch auf Knopfdruck perfekt zu – und zwar exakt zum gewünschten Servierzeitpunkt.



Alle Funktionen finden Sie in unseren
How to Videos!



Komfortabel und pflegeleicht

Ausstattung, Design und verwendete Materialien machen das Reinigen von Backöfen und Steamern besonders leicht. Das puristische Design der neuen Excellence Line zielt nicht nur auf Ästhetik und Ergonomie ab, sondern dient auch der mühelosen Reinigung.

Einfache Bedienung

Kleine Stopper an der Vorderkante der Blechauflagen erleichtern das schnelle Einschieben der Bleche und das sichere Platzieren von Kuchenblechen und Gitterrosten. Und damit das Gargut im Backofen nicht kippt oder verrutscht, kann das Gerät zusätzlich mit Vollauszügen ausgestattet werden. Damit lässt sich das Blech mit dem Gargut mit nur einer Hand komplett aus dem Garraum ziehen, um es beispielsweise umzudrehen oder Saucen hinzuzufügen. Die Vollauszüge sind ganz leicht anzubringen.

Excellence Line mit pflegeleichtem Design

Die Backöfen der neuen Excellence Line mit ihren flächenbündigen Fronten haben keinen Einstellknopf und Geräte der Komfortstufe V6000 sind auf Wunsch sogar ohne Griffe erhältlich. Dank des puristischen Designs fällt die Reinigung besonders leicht. Und wenn ein Griff vorhanden ist, besteht dieser aus einem einzigen Stück Metall, sodass es keine Spalten gibt, in denen sich Schmutz sammeln könnte. Combair V4000 und V6000 sind mit der Ausstattungsoption Pyrolyse (selbstreinigende Garräume) erhältlich. Bei starker Verschmutzung kann die Tür sogar auseinandergebaut und die Glasblende entnommen werden.

Das Entfernen der Tür ermöglicht zudem ungehinderten Zugang zum Geräteinnenraum. Das untere Heizelement befindet sich unter dem Boden des Backofens, der eine glatte und gut mit einem Tuch zu reinigende Oberfläche darstellt.

Pyrolyse oder TopClean:

Selbstreinigung oder Reinigungshilfe

Backöfen mit Pyrolyse reinigen sich fast von selbst: Mit dem speziellen Pyrolyse-Reinigungsprogramm wird der Garraum auf eine extrem hohe Temperatur aufgeheizt und Schmutz verwandelt sich in Asche, die mit einem feuchten Tuch weggewischt werden kann.

Das widerstandsfähige Emaille erleichtert die Reinigung. Geräte mit der Hightech-Beschichtung TopClean sind sogar noch leichter zu reinigen, da weniger Rückstände an Backofen und Kuchenblech haften. TopClean ist bei allen Geräten ab der Komfortstufe V4000 standardmäßig im Lieferumfang enthalten.

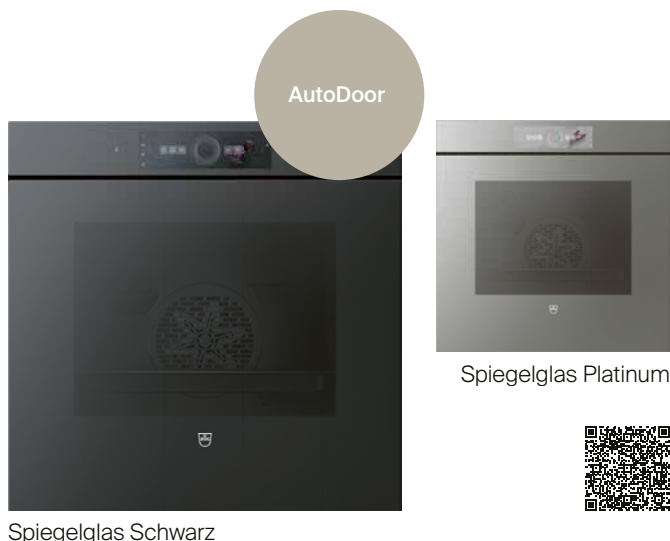
Produktvergleich - Excellence Line

Backöfen

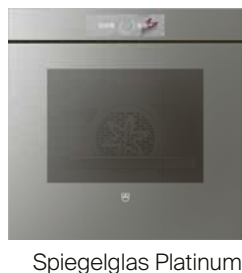
	Comair V6000	Comair V4000	Comair V2000
Seite im Prospekt	50	52	53
Ausführungen			
Spiegelglas schwarz Platin Pearl	● ● ●	● ● ○	● ● ○
AutoDoor	●*		
LED Halogenbeleuchtung	● ○	○ ●	○ ●
Beleuchtung automatisch mit Tür wählbar	●	●	
Garraumvolumen (l) 69 43	● ●	● ●	● ●
Größen 60 45	● ●	● ●	● ●
Energieeffizienzklasse	A+	A	A
Pyrolytische Selbstreinigung	●*	●*	
TopClean	●	●	
Exklusive V-ZUG-Ausstattung			
BackAutomatik mit Climate Control System (CCS)	●		
Klimasensor	●		
Zartgaren	●	●	
Gargutsensor	●	●	
Integrierte Rezepte Favoriten EasyCook	● ● ●	●** ● ●	●** ● ○
Eigene Rezepte	●	●	
V-ZUG Home	●	●	●
Einstellungen			
Ober-/Unterhitze feucht/Eco	●	●	●
Heißluft/feucht/Eco	●	●	●
Max. Temperatur	280 (300)	280 (300)	280
PizzaPlus	●	●	●
Grill Grill mit Umluft	● ●	● ●	● ●
Vorheizen	●	●	●
Tellerwärmen	●	●	●
Warmhalten	●	●	●
Drehspieß (nur bei 60cm hohen Geräten)	●		
Bedienung und Anzeige			
Personalisierbarer Touchscreen mit CircleSlider	●	●	●
Sprachen	16	16	16
Uhrzeitanzeige Timerfunktion	● ●	● ●	● ●
Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit	●	●	●

● = vorhanden ○ = nicht vorhanden * optional

** Rezepte können nach dem Kauf eines Rezeptbuchs aktiviert werden



Spiegelglas Schwarz



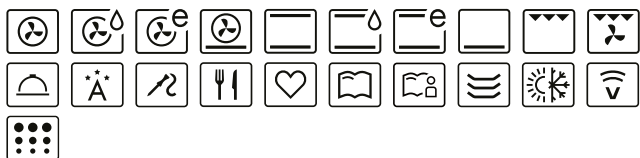
Spiegelglas Platinum



Combair V6000 60P AutoDoor

Die automatische Öffnung und Schließung der Türe macht das Backen noch komfortabler.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Drehspieß**
- **GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- **AutoDoor**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220-240 V~ 3400 W 16 A



Ausführung

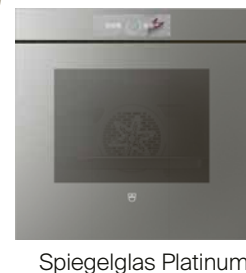
AutoDoor, Pyrolyse
 Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2107300007
2107300012



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Combair V6000 60 AutoDoor

Die automatische Öffnung und Schließung der Türe macht das Backen noch komfortabler.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **Drehspieß**
- **GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- **AutoDoor**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220-240 V~ 3400 W 16 A



Ausführung

AutoDoor, TopClean
 Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2106800007
2106800012

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1245880



Spiegelglas Schwarz

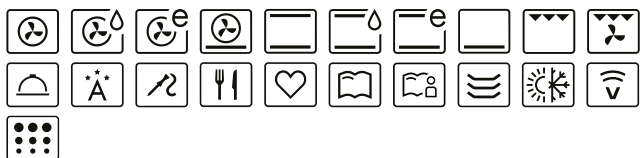
Spiegelglas Pearl

Spiegelglas
Platinum

Combair V6000 60P

Backen auf der höchsten Komfortstufe. Dank der Option Pyrolyse reinigt sich dieser Backofen fast von selbst.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Drehspieß**
- **GarAutomatik**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3400 W 16 A



Ausführung

Artikelnummer

Pyrolyse

Spiegelglas Schwarz	2105700009
Spiegelglas Platinum	2105700019
Spiegelglas Pearl	2105700010



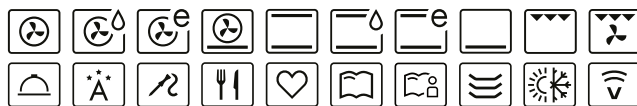
Spiegelglas Schwarz

Spiegelglas Platinum

Combair V6000 60

Backen auf der höchsten Komfortstufe.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Drehspieß**
- **GarAutomatik**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3400 W 16 A



Ausführung

Artikelnummer

TopClean

Spiegelglas Schwarz	2104700007
Spiegelglas Platinum	2104700012

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1245880



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



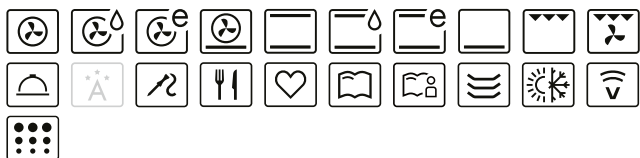
Spiegelglas Platinum



Combair V4000 60P

Der beliebteste Backofen im Sortiment – allein oder ergänzend zu einem Combi-Steamer.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich
- Automatisches Licht bei Programmende
- **EasyCook** mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- Pyrolyse

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3400 W 16 A



Ausführung

Pyrolyse

Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2105500009
2105500014

Combair V4000 60

Der beliebteste Backofen im Sortiment – allein oder ergänzend zu einem Combi-Steamer.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich
- Automatisches Licht bei Programmende
- **EasyCook** mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3400 W 16 A



Ausführung

TopClean

Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2104500009
2104500014

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1245880



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Combair V2000 60

Das Basismodell der Excellence Line überzeugt mit einem großen Garraumvolumen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 598 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3400 W 16 A



Ausführung

Artikelnummer

Standardgerät

Spiegelglas Schwarz

2104300014

Spiegelglas Platinum

2104300015

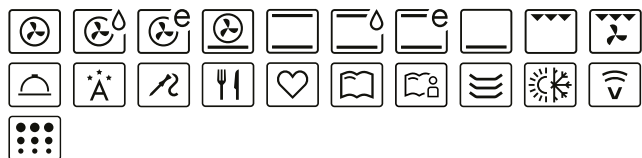
Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug - Artikel 1245880



Combair V6000 45P AutoDoor

Ein kleiner Backofen mit höchstem Komfort: Die Türe öffnet und schließt dank AutoDoor automatisch.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- **AutoDoor**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3000 W 16 A



Ausführung

AutoDoor, Pyrolyse
 Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

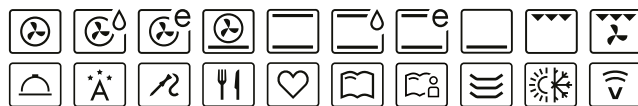
Artikelnummer

2107000004
2107000009

Combair V6000 45 AutoDoor

Ein kleiner Backofen mit höchstem Komfort: Die Türe öffnet und schließt dank AutoDoor automatisch.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **GarAutomatik**
- Automatisches Auskühlen
- **AutoDoor**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 - 240 V~ 3000 W 16 A



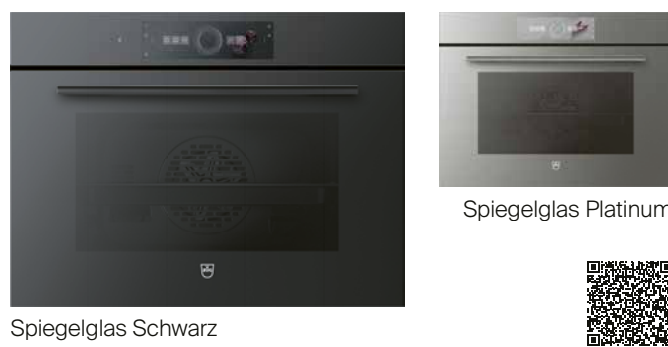
Ausführung

AutoDoor, TopClean
 Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2106700004
2106700009

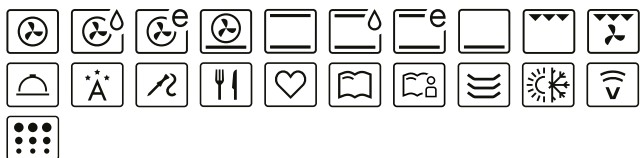
Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug- Artikel 1245881



Combair V6000 45P

Das perfekte Gerät bei wenig Platz und hohen Ansprüchen an das Backresultat – ideal in Kombination mit einem Combi-Steamer.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **GarAutomatik**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 – 240 V~ 3000 W 16 A



Ausführung

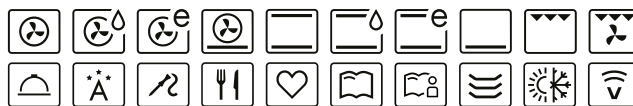
Pyrolyse

Spiegelglas Schwarz	2105900006
Spiegelglas Platinum	2105900016
Spiegelglas Pearl	2105900007

Combair V6000 45

Das perfekte Gerät bei wenig Platz und hohen Ansprüchen an das Backresultat – ideal in Kombination mit einem Combi-Steamer.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- **Rezeptbuch inbegriffen**
- Automatisches Licht bei Programmende
- EasyCook mit Filterfunktionen
- 3-Punkt-Gargutsensor
- **Beleuchtung LED**
- **GarAutomatik**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 – 240 V~ 3000 W 16 A



Ausführung

TopClean

Spiegelglas Schwarz	2105000006
Spiegelglas Platinum	2105000011

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug- Artikel 1245881



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Combair V4000 45P

Der beliebte Backofen mit geringer Höhe bietet alle wichtigen Backfunktionen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich
- Automatisches Licht bei Programmende
- **EasyCook** mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**
- **Pyrolyse**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220-240 V~ 3000 W 16 A



Ausführung

Pyrolyse

Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2105800006
2105800011

Combair V4000 45

Der beliebte Backofen mit geringer Höhe bietet alle wichtigen Backfunktionen.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich
- Automatisches Licht bei Programmende
- **EasyCook** mit Filterfunktionen
- **3-Punkt-Gargutsensor**

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220-240 V~ 3000 W 16 A



Ausführung

TopClean

Spiegelglas Schwarz
 Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2104900006
2104900011

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug- Artikel 1245881



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Combair V2000 45

Der kleine, praktische Backofen – besonders gefragt als Einstiegsmodell.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Touchscreen mit CircleSlider
- Personalisierbares Display
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 15
- Leichte Türreinigung
- SoftOpen und SoftClose
- Tageszeitanzeige
- Timerfunktion
- Schnelles Aufheizen des Garraums mit Vorheizen
- Rezeptbuch kostenpflichtig erhältlich

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 454 x 597 x 596 mm
Anschluss 220 – 240 V~ 3000 W 16 A



Ausführung

Artikelnummer

Standardgerät

Spiegelglas Schwarz

2104800007

Spiegelglas Platinum

2104800008

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572
 Beim Zubehör finden sie einen Vollauszug- Artikel 1245881

Ausstattung und Zubehör - Excellence Line

Backöfen

Beschreibung		Art.-Nr.	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
1	Rezeptbuch „Backen- Mit Leidenschaft für Details“	1063751	■ (1)	●	●
2	Kuchenblech mit TopClean	K54000	■ (2)	■ (2)	
3	Kuchenblech BrilliantEmail	K44006			■ (2)
4	Gitterrost Chromnickel-Stahl	K44119	■ (1)	■ (1)	■ (1)
5	Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 24 cm	K34527	●	●	●
6	Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 29 cm	K34528	●	●	●
7	Kuchenblech rund, mit TopClean, Durchmesser 31 cm	K34529	●	●	●
8	Winkelset	K50572			
9	Designabdeckung 16 mm zwischen 2 Backöfen, schwarz (Höhe 10,5 mm)	K37158			
10	Designabdeckung 19 mm zwischen 2 Backöfen, schwarz (Höhe 13,5 mm)	K37159			
11	Abdeckplatte Spiegelglas, 12,5/60 cm schwarz, für alle Backöfen	K34549			
12	Adapterrahmen Spiegelglas, 3,5/60 cm schwarz, für alle Backöfen	K38134			
13	Drehspieß-Set (60er)	1073540	■ (1)		

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalte ● mit Gerät kompatibel

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



1



2/3



4



5/6/7

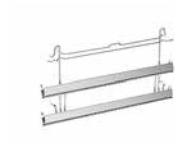
Beschreibung		Art.-Nr.	Combair V6000	Combair V4000	Combair V2000
1	Vollauszug Combair 60, 3 Ebenen	1245880	●	●	●
2	Vollauszug Combair 45, 2 Ebenen	1245881	●	●	●
3	Designgriff Schwarz 449 mm	1230756	●	●	●
4	Designgriff Platinum 449 mm	1230757	●	●	●
5	Designgriff Pearl 449 mm	1230758	●	●	●

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalte ● mit Gerät kompatibel

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



1



2



3



4



5



Schubladen

Für mehr Komfort und Luxus beim Kochen im Alltag: Vakuumier-, Wärme- und Systemschubladen sind die ideale Ergänzung zum Backofen, Dampfgarer oder Coffee-Center.

Schubladen für den Alltag und für besondere Anlässe

Für Hobbyköche, die Komfort in der Küche schätzen und Freude an kleinen Extras haben, sind Vakuumier-, Wärme- und Systemschubladen genau das Richtige.

Schubladen in neuem Design

Das Design der Schubladen ist auf die Excellence Line abgestimmt und kann daher nahtlos mit allen Geräten dieser neuen Generation kombiniert werden. Alle Schubladen sind mit schwarzem oder platinfarbenem Spiegelglas erhältlich. Schwarz ist der zeitlose Klassiker, während sich Platinum harmonisch in helle Küchen integrieren lässt. Auch der vollständige Einbau in die Küchenfront ist möglich. Dabei werden die Schubladen vollständig im individuellen Küchendesign verborgen und sind von außen nicht sichtbar. Mit ihrer Touch-Bedienung und der Push/Pull-Öffnung eignen sich die Schubladen perfekt für grifflose Küchen.

Die neue Systemschublade, die in Design und Farbe den Backöfen und Dampfgarern gleicht, ist eine praktische und unauffällige Aufbewahrungslösung für Kuchenbleche und sonstiges Zubehör. Wärmeschubladen sind die ideale Ergänzung zum Backofen, Combi-Steamer oder Coffee-Center. Dank der perfekten Kombination aus Glasheizplatte und ausgeklügeltem Heißluftsystem wird die Wärme optimal in der gesamten Schublade verteilt. Wärmeschubladen können daher auch zum Aufwärmen von Speisen und Geschirr verwendet werden.

Die Vakuumierschublade ist die perfekte Ergänzung zum Combi-Steamer. Sie bietet Unterstützung für ambitionierte Hobbyköche ebenso wie für Profiköche. In der Schublade werden die Lebensmittel vakuumiert und anschließend im Beutel im Vacuisine-Verfahren (sous-vide) gradgenau gegart.



Erwärmen und warmhalten

Unsere Wärmeschubladen wärmen Teller und Tassen vor, halten Speisen warm und eignen sich zum Zubereiten von Joghurt.

Die Wärmeschubladen zeichnen sich durch ein optimiertes Heizkonzept und die praktische Touch-Bedienung aus. Sie bieten Platz für 6 bis 20 Gedecke und können ein Gesamtgewicht von bis zu 25 kg aufnehmen. Der Innenraum ist aus Glaskeramik und Edelstahl und damit sehr leicht zu reinigen. Die Innenbeleuchtung sorgt für gute Sicht.

Die Wärmeschubladen sind in unterschiedlichen Größen in den Spiegelglasfarben Schwarz und Platinum erhältlich und können nach Wunsch zusammen mit einem Dampfgarer, Backofen oder Coffee-Center installiert und genutzt werden – für noch mehr Flexibilität und Komfort im Alltag. Auch der integrierte Einbau in die Küchenfront ist mit den 14cm hohen Schubladen möglich. Dabei werden die Schubladen vollständig im individuellen Küchendesign verborgen und sind von außen nicht sichtbar.

Raffinierte Funktionen für jeden Tag

Wer regelmäßig gefrorene Lebensmittel auftaut, gibt Dauer und Wärme nach Wunsch ein und speichert die am meisten genutzten Einstellungen

als Favoriten. Auch Tortillas lassen sich schnell und präzise erwärmen. Kaffeeliebhaber können mit der Funktion "Tassen wärmen" das Getränk in einer vorgewärmten Kaffeetasse genießen. Geschnittenes Obst und Gemüse kann auf einem Gitterrost in der Schublade zu Chips getrocknet werden und das Joghurt-Programm stellt hausgemachten Joghurt her. Schokolade schmelzen, Teig gehen lassen und Gelatine auflösen sind weitere Aufgaben, die dank des eingebauten Timers ebenso schnell und zuverlässig erledigt werden.

Ideal für Gastgeber

Gute Gastgeber servieren ihre Gerichte auf vorgewärmten Tellern. Diese werden in der Wärmeschublade so lange warmgehalten, bis das Essen servierfertig ist. In der Wärmeschublade lassen sich aber auch kleine bis mittelgroße Portionen Fleisch nachgaren: einfach scharf anbraten, in eine Form geben und den Deckel aufsetzen und in der Schublade auf den Punkt fertigbaren.

Exklusive Vakuumiertechnologie für zu Hause

In der Vakuumierschublade werden Lebensmittel in Beuteln luftdicht versiegelt. Diese lassen sich dann mit der Vacuisine-Einstellung im Combi-Steamer schonend garen.

Durch das Schließen des Schubladendeckels wird die Vakuumkammer luftdicht. Die Vakuumpumpe saugt die Luft aus der Kammer, bis ein vor-eingestellter Unterdruck erreicht ist. Dabei wird die Luft aus der Vakuumkammer, aus dem Beutel und aus Hohlräumen in der Verpackung entfernt.

Im Alltag oder für das perfekte Dinner

Die Einsatzmöglichkeiten der Vakuumierschublade sind vielfältig. Gemüse aus dem eigenen Garten, das blanchiert oder zu Suppe verarbeitet wurde, lässt sich in sinnvollen Portionen vakuumieren und längere Zeit ohne Qualitätsverlust im Gefrierschrank aufbewahren. Auch größere Mengen von eingekauftem Fleisch können für die Aufbewahrung portioniert werden. Und sogar Einmachgläser und Marmeladengläser lassen sich in der Schublade vakuumieren.

Mit dem Zubehör für externe Behälter lassen sich auch druckempfindliche Lebensmittel und Lebensmittel in Flaschen länger haltbar machen. In dieser Einstellung wird Öl- oder Weinflaschen die Luft entzogen, um unerwünschte Oxidation zu vermeiden. Auch andere handelsübliche Vakuumbehälter können mit dieser Funktion vakuumiert werden. Damit

Lebensmittel lange haltbar sind, müssen sie frisch und hochwertig sein und in einem Kühl- oder Gefrierschrank gelagert werden. Das Vakuumieren von Speisen im Beutel ist zudem die Vorbereitung für Vacuisine – das gradgenaue Sous-vide-Garen im Combi-Steamer. Vakuumverpackte Lebensmittel können auch schonend im Wasserbad gegart werden.

Vier Stufen

Im Gegensatz zu den meisten freistehenden Geräten wird bei dieser Vakuumierschublade die Luft aus der ganzen Kammer entfernt. Dadurch können auch Flüssigkeiten wie Suppen und Saucen sowie Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsanteil vakuumiert werden.

Das Gerät bietet vier unterschiedliche Stufen: Stufe 0 für das Vakuumieren von Beuteln mit geringerem Unter-Druck. Stufe 1 für druckempfindliche Lebensmittel wie Beeren, Suppen, Saucen und Fleisch mit viel Marinade. Stufe 2 für weniger empfindliche Lebensmittel wie Früchte und Paprikas. Stufe 3 für druckunempfindliche Lebensmittel wie Fleisch, Karotten und Hartkäse.

Mögliche Gerätekombinationen

Für alle Bedürfnisse: Je nach Nischenhöhe können Sie Ihr Gerät perfekt mit der passenden Schublade kombinieren.



906 mm

CombiAir V6000 60
Wärmeschublade V4000 31



CombiSteamer V6000 45
CombiSteamer V6000 45

CoffeeCenter V6000 45
Wärmeschublade V4000 31
Vakuumschublade V6000 14



877 mm

CombiSteamer V6000 60
Wärmeschublade V4000 28



594 mm

CombiSteamer V6000 45
Vakuumschublade V6000 14

Vakuumschubladen - Excellence Line



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Pearl



Vakuumschublade V6000 14

Für einfaches, sauberes und schnelles Vakuumieren und in Kombination mit dem Combi-Steamer perfekt vorbereitet für Vacuisine.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Vakuumierstufen 4
- Vakuumierstufen bei externem Vakuumieren 3
- Geeignet für Flüssigkeiten
- Stabiler Teleskop-Vollauszug
- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Beutelabstützung
- Innenabmessung (H x B x T): 95 x 350 x 285 mm
- Vakuumbbeutel enthalten:
 - 50 Beutel zu 180 x 280 mm
 - 50 Beutel zu 240 x 350 mm

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	142 x 596 x 547 mm		
Anschluss	220-240 V~	320 W	10 A

Ausführung	Artikelnummer
Spiegelglas Schwarz	3600400003
Spiegelglas Platinum	3600400004
Spiegelglas Pearl	3600400005
Vollintegrierbar	3600500001

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572

Wärmeschubladen - Excellence Line



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



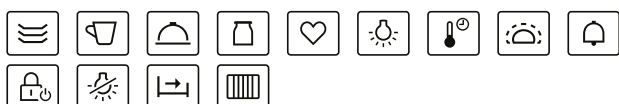
Spiegelglas Platinum



Wärmeschublade V4000 31

Eine geräumige und vielfältige Schublade zum Warmhalten und Tellerwärmen.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Fassungsvermögen Menügeschirr 20
- Fassungsvermögen Teller 40 (Ø 27cm)
- Elektronischer Temperaturregler
- Anzahl Temperaturstufen 6
- Boden mit Glasheizplatte
- Indoor Light
- Sabbath-Modus
- FunctionLight
- Mit Gitterrost für eine zweite Ebene
- Innenabmessung (H x B x T): 265 x 515 x 457 mm
- Temperaturbereich 30-80 °C

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	310 x 596 x 547 mm		
Anschluss	220-240V~	810 W	10 A

Ausführung

Spiegelglas Schwarz
Spiegelglas Platinum

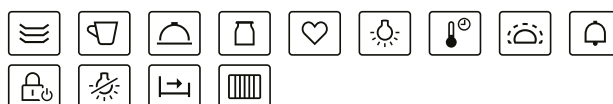
Artikelnummer

3403100002
3403100003

Wärmeschublade V4000 28

Eine geräumige und vielfältige Schublade zum Warmhalten und Tellerwärmen.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Fassungsvermögen Menügeschirr 20
- Fassungsvermögen Teller 40 (Ø 27cm)
- Elektronischer Temperaturregler
- Anzahl Temperaturstufen 6
- Boden mit Glasheizplatte
- Indoor Light
- Sabbath-Modus
- FunctionLight
- Mit Gitterrost für eine zweite Ebene
- Innenabmessung (H x B x T): 236 x 515 x 457 mm
- Temperaturbereich 30-80 °C

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	281 x 596 x 547 mm		
Anschluss	220-240V~	810 W	10 A

Ausführung

Spiegelglas Schwarz
Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

3403000002
3403000003

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Pearl



Wärmeschublade V4000 22

Eine Schublade zum Warmhalten und Tellerwärmen in der Höhe 220 mm.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Fassungsvermögen Menügeschirr 15
- Fassungsvermögen Teller 30 (Ø 27cm)
- Elektronischer Temperaturregler
- Anzahl Temperaturstufen 6
- Boden mit Glasheizplatte
- Indoor Light
- Sabbath-Modus
- FunctionLight
- Innenabmessung (H x B x T): 174 x 515 x 457 mm
- Temperaturbereich 30-80 °C

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	218 x 596 x 547 mm		
Anschluss	220-240V~	810 W	10 A

Ausführung	Artikelnummer
Spiegelglas Schwarz	3402900002
Spiegelglas Platinum	3402900003

Wärmeschublade V4000 14

Die beliebte Wärmeschublade als Ergänzung zum CombiSteamer ist auch als vollintegrierte Variante erhältlich.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Push/Pull
- TouchControl
- Edelstahl Innenraum
- Fassungsvermögen Menügeschirr 6
- Fassungsvermögen Teller 14 (Ø 27cm)
- Elektronischer Temperaturregler
- Anzahl Temperaturstufen 6
- Boden mit Glasheizplatte
- Indoor Light
- Sabbath-Modus
- FunctionLight
- Innenabmessung (H x B x T): 98x515x457 mm
- Temperaturbereich 30-80 °C

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	142 x 596 x 547 mm		
Anschluss	220-240V~	810 W	10 A

Ausführung	Artikelnummer
Spiegelglas Schwarz	3402600003
Spiegelglas Platinum	3402600004
Spiegelglas Pearl	3402600005
Vollintegrierbar	3402700001

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572

Systemschubladen - Excellence Line



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Systemschublade V2000 14

Eine praktische Schublade zum Verstauen von Blechen und Backutensilien. Ihr Design harmoniert perfekt mit den übrigen Geräten der Excellence Line.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Push/Pull
- Stabiler Teleskop-Vollauszug
- Innenabmessung (H x B x T): 130 x 510 x 485 mm

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 142 x 596 x 560 mm

Ausführung

Artikelnummer

Spiegelglas Schwarz	3500500002
Spiegelglas Platinum	3500500003

Für den Einbau von 2 Geräten übereinander benötigen Sie ein Winkelset - Artikel K50572

Ausstattung und Zubehör - Excellence Line

Vakuumier- und Wärmeschubladen

Beschreibung		Art.-Nr.	Vakuumschublade V6000 14	Wärmeschublade V4000 28	Wärmeschublade V4000 31
1	Vakuumierbeutel, 50 Stk., 180 × 280 mm (BPA-frei)	1012506	■ (1)		
2	Vakuumierbeutel, 50 Stk., 240 × 350 mm (BPA-frei)	1012507	■ (1)		
3	Dichtungspads für Vacuisine mit Gargutsensor, 1 Rolle à 100 cm	1029496	●		
4	Gitterrost für Wärmeschubladen 283 und 312	1045990		■ (1)	■ (1)
5	Broschüre Vacuisine – inspirierende Rezepte von Spitzenköchen und alles Wissenswerte rund um Vacuisine (Sous-vide-Garen)	1029752	●		

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ● mit Gerät kompatibel

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



1/2



3



4



5



Mikrowelle

Vielseitiger Allrounder zum Auftauen, Aufwärmen und Zubereiten von Speisen.

Multitalent für individuelle Ansprüche

Vielfältig

Ob ein Multitalent mit Kombinationsbetrieb oder eine Mikrowelle, welche die klassischen Funktionen wie das Aufwärmen von Speisen und Flüssigkeiten anbietet – unser Sortiment erfüllt individuelle Ansprüche.

Ästhetisch

Die Kombi-Mikrowelle der Excellence Line besticht durch ein puristisches Design, das sich in den beiden Spiegelglasfarben Schwarz oder Platinum nahtlos in die Küche integriert.

Individuell

Egal ob Gratin zubereiten oder eine runde Pizza mit besonders dünnem Boden backen: Die Kombi-Mikrowelle bietet für viele Gerichte eine optimale Betriebsart.



Mikrowellen-Sortiment entdecken.



Eine neue Generation der Mikrowelle

Dank diverser Betriebsarten lassen sich Gerichte in der Mikrowelle vielseitig und professionell zubereiten. Unsere neuen Geräte sind mit ihrem Kombibetrieb wahre Multitalente.



PizzaPlus

Der emaillierte Drehteller hilft bei der gleichmässigen Verteilung der Unterhitze und sorgt für besonders knusprige Pizza- und Wähenböden.



Heissluft

Das Backen von Brötchen und kleinem Blätterteiggebäck gelingt ganz einfach. Im Kombibetrieb mit Mikrowelle lassen sich Gerichte noch schneller zubereiten.



Grill-Heissluft mit Mikrowelle

Diese Kombination verleiht dem Gargut wie Lasagne oder Auflauf innert kurzer Zeit eine schöne goldbraune Oberfläche.



EasyCook

EasyCook bietet Einstellhilfen für rund 100 Lebensmittel. Das Gerät schlägt die optimalen Garmethoden für das gewünschte Lebensmittel vor.



Erhitzen und Aufwärmen

Dieses Programm eignet sich für das schnelle und einfache Erwärmen von Speisen und Flüssigkeiten.



Favoriten

Mit dieser Funktion lassen sich Lieblingsprogramme speichern – für ein bequemes und schnelles Starten auf Knopfdruck.

Produktvergleich – Excellence Line

	Katalogseite	CombiMikrowelle V4000
Ausführungen		
Einbau im Hochschrank		●
Spiegelglas Schwarz Platinum		● ●
Beleuchtung (LED)		●
Garraumvolumen (l)		44
Mikrowellenleistung max. (W)		900
Mikrowellenstufen		17
Grill (W)		1750
Unterhitze (W)		600
Heissluft (W)		1750
Drehteller in cm (Material)		36,3 (Email)
Exklusivitäten von V-ZUG		
Vollfarbiges Grafikdisplay		●
Touchscreen mit CircleSlider		●
Personalisierbares Display		●
EasyCook		●
V-ZUG-Home		●
Funktionen, Automaten, Kombibetrieb-Anwendungen		
Mikrowelle		●
Heissluft		●
PizzaPlus		●
Heissluft-Mikrowelle PizzaPlus-Mikrowelle		● ●
Grill		●
Grill-Umluft Grill-Mikrowelle Grill-Umluft mit Mikrowelle		● ● ●
Favoriten		●
Eigene Rezepte		●
Auftauen		●
Erhitzen und Aufwärmen		●
Wellness		●
Bedienung und Anzeige		
Uhrzeit Timer		● ●
Einschaltdauer		●
Ausschaltzeit		●
Anzeige Sprachen		16
Kindersicherung		●
Garraum (Edelstahl)		●

● = vorhanden



CombiMiwell V4000 45

Ein leistungsstarkes Kombi-Mikrowellengerät mit zahlreichen Anwendungen. Der CircleSlider sorgt für eine besonders intuitive Bedienung.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- EasyCook
- Anzahl Sprachen in der Anzeige 22
- Touchscreen mit CircleSlider
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Türanschlag unten
- Nennleistung Mikrowelle 900 W
- Nennleistung Grill 1750 W

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	454 x 597 x 566 mm		
Anschluss	220 - 240 V~	3600 W	16 A

Ausführung

Spiegelglas Schwarz
Spiegelglas Platinum

Artikelnummer

2402500008
2402500009

Mass-Skizzen – Excellence Line

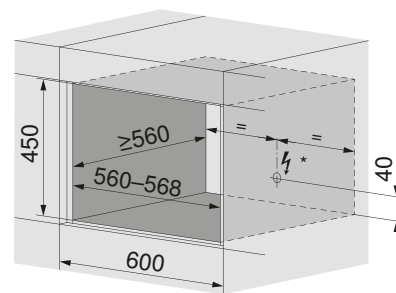
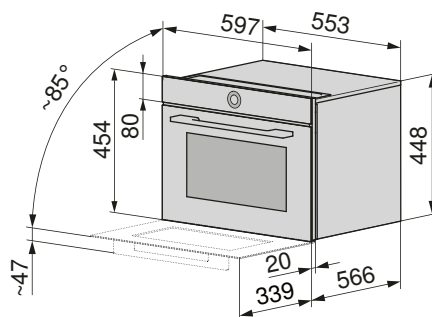
CombiMiwell V4000 45

Mindesteinbauhöhe: Abstand 850 mm
vom Boden bis zur Unterkante der
Mikrowelle einhalten.

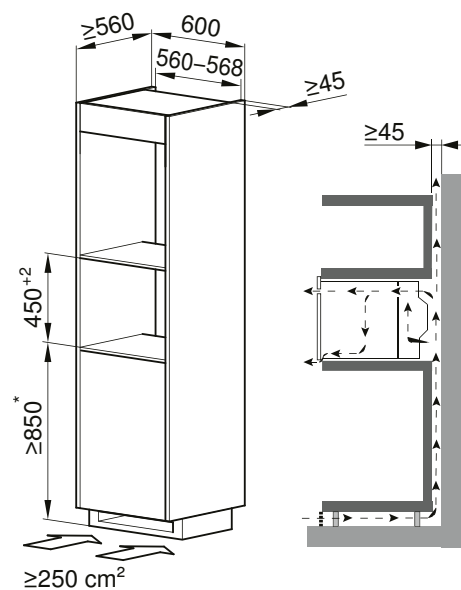
Gültig für Artikelnummer

2402500003

2402500004



* Steckdose hinter den Geräten nur möglich, wenn die Nischentiefe um 30mm erhöht wird.



Detaillierte Planungsinformationen
sind auf unserer Website zu finden.

Ausstattung und Zubehör – Excellence Line

Beschreibung		Art.-Nr.	CombiMiwell V4000 45
1	Tellerabdeckhaube	1134632	■
2	Winkelset 60	K50572	●
3	Montageblech Set	K34527	●
4	Kuchenblech rund, mit TopClean, Ø 24 cm	K34528	●
5	Kuchenblech rund, mit TopClean, Ø 29 cm	K34529	●

■ (Anzahl) im Lieferumfang enthalten ● mit Gerät kompatibel

Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



1



2



3



4/5

Weiteres Zubehör auf
vzug.com/zubehoer





Coffee-Center

Ob Ristretto, Espresso, Cappuccino, Caffè Latte oder Flat White – die vollautomatischen Kaffeemaschinen bieten für jeden Geschmack den perfekt gebrühten Kaffee.

Höchster Kaffeegenuss auf Knopfdruck

Das CoffeeCenter V6000 45 begeistert Hobby-Baristas mit einem hochwertigen Mahlwerk und dem perfekten Druck beim Brühvorgang. Fünf voreinstellbare Kaffeestärken von extra mild bis sehr kräftig und fünf Fassengrößen ermöglichen eine individuelle Zubereitung. Die Kaffeetemperatur lässt sich ebenfalls individuell einstellen. Es können bis zu sechs Benutzerprofile gespeichert und auf Knopfdruck abgerufen werden, damit jedes Haushaltsmitglied Kaffee nach seinen Vorlieben brühen kann.

Neues Design, intuitive Bedienung

Das Design des Coffee-Centers ist auf die Excellence Line abgestimmt und kann nahtlos mit allen Geräten dieser neuen Generation, darunter Backöfen, Dampfgarer und Weinkühler, kombiniert werden. Das Coffee-Center ist mit schwarzem oder platinfarbigem Spiegelglas erhältlich. Schwarz ist der zeitlose Klassiker, während sich Platinum harmonisch in helle Küchen integrieren lässt. Ein intuitives Vollgrafikdisplay vereinfacht die Bedienung. Von Ristretto, Espresso, Espresso Macchiato, Doppio, Cappuccino, Flat White, Caffè Latte, Latte Macchiato bis zu aktuellen Trends wie Long Coffee bietet das Coffee-Center für jeden Geschmack den perfekt aufgebrühten Kaffee. Alle Spezialitäten lassen sich in Stärke und Größe individualisieren und als Favorit speichern.

Schaumkrone in drei Varianten

Der integrierte Milchschaumer bereitet den Schaum automatisch in drei Stufen zu – für Cappuccino, Latte Macchiato oder Caffè Latte. Der Thermo-Milchbehälter des Coffee-Centers ist doppelwandig und hält die Milch lange frisch. Alternativ kann er entnommen und im Kühlschrank gelagert werden.

Automatisches Reinigungsprogramm

Ein automatisches Reinigungs- und Entkalkungsprogramm hält das Coffee-Center ohne manuelles Eingreifen sauber. Der Innenbehälter des Thermo-Milchbehälters ist spülmaschinenfest. Durch das Drehen des Knopfes an dem Thermo-Milchbehälters führt die Maschine automatisch eine Selbstreinigung der Milchschaumleitung durch.



Coffee-Center - Excellence Line



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



CoffeeCenter V6000 45

Das moderne Coffee-Center integriert sich perfekt in die Küche und bietet personalisierten Kaffeegenuss.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Vollfarbiges Grafikdisplay
 - Ristretto
 - Doppio
 - Long
 - Americano
 - Espresso macchiato
 - Flat white
- TouchControl
- Benutzerprofile 6
- Teleskopschienen soft closing/-opening
- Einstellbare Mahlgrad-Stufen 13
- Programmierbare Brühtemperatur
- Integriertes Reinigungsprogramm
- Automatisches Entkalkungsprogramm
- Wasserbehälter 2,3l
- Kapazität Bohnenbehälter 350 g
- Kapazität Tresterbehälter 14
- Beleuchtung LED
- Wähltaste Pulver/Bohnen
- Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf (85-140mm)

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	454 x 596 x 480 mm		
Anschluss	220 - 240 V~	1350 W	10 A



64 kWh/a

Ausführung

Artikelnummer

Spiegelglas Schwarz	2500500003
Spiegelglas Platinum	2500500005



Zubehör - Excellence Line

Coffee-Center

Beschreibung		Art.-Nr.	Coffee-Center V6000 45
1	EcoDecalk Mini, 2 x 100 ml	1058960	●
2	Wasserfilter für Coffee-Center	1091437	●

● mit Gerät kompatibel

Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



1



2



Mehr Zubehör unter vzug.com



Kochfelder

Unsere Kochfelder vereinen innovative Technologien für maximale Kochgeschwindigkeit mit Präzision und Leichtigkeit und zeichnen sich durch ihr schlichtes Design mit eleganten Linien aus.

Ein Kochfeld für jeden Anspruch

Unser neues Sortiment bietet für jeden Anspruch ein geeignetes Kochfeld. Ob modernes Induktionskochfeld oder unser FullFlex-Modell – alle Kochfelder sind intuitiv bedienbar und werden den höchsten ästhetischen Anforderungen gerecht.

Wir haben unser Kochfeldsortiment neu strukturiert und konzentrieren uns auf die erfolgreichsten Modelle. Ein standardisiertes Benennungssystem, das für alle unsere Kochfelder gilt, vereinfacht die Auswahl des richtigen Produkts.

CookTop

Induktion

Durch die direkte Energieübertragung auf den Pfannenboden erhitzen sich Speisen auf Induktionskochfeldern in Rekordzeit, aber mit minimalem Energieaufwand. Ein Liter Wasser wird in etwa zwei Minuten zum Sieden gebracht, was bis zu 30 % Energie spart. Die Wärme wird nur am Pfannenboden erzeugt, nicht aber am Glas des Kochfelds. So brennt kaum etwas an, und das Kochfeld kann jederzeit mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Zudem ist die Verbrennungsgefahr für Kinderhände gering.

FullFlex

Wer noch mehr Flexibilität wünscht, wird vom FullFlex-Induktionskochfeld profitieren. Hier sind gar keine Kochzonen mehr vorgegeben. Es erkennt dank modernster Induktoren (48 Stück bei der 90-cm-Ausführung, 32 Stück bei 70 cm) automatisch Position und Größe des Kochgeschirrs. So können bis zu sechs Töpfe und Pfannen (bei 90 cm) beliebig auf der Glasfläche verteilt werden. Die Steuerung erfolgt komfortabel

über ein großes Farbdisplay mit einfachen, intuitiven Bedienelementen. Die intelligenten Funktionen des Geräts vereinfachen den Alltag und sorgen für ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis. Mit AutoPowerPlus lässt sich Wasser schnell und ohne Überkochen erhitzen. Der ProfiModus passt die Leistungsstufe automatisch an, wenn das Kochgeschirr an eine andere Stelle geschoben wird. Die Warmhaltefunktion eignet sich ideal zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen, etwa dem Risotto vom Vortag oder von Fertiggerichten. Die mit dem Kochfeld gelieferte Teppan-Yaki-Platte ermöglicht das Garen von Lebensmitteln im eigenen Saft und mit ihrer natürlichen Feuchtigkeit. Dazu wird die Platte einfach auf dem FullFlex-Kochfeld platziert und von diesem automatisch erkannt. Zum gleichzeitigen Garen von Fleisch und Gemüse lässt sie sich sogar in zwei unterschiedliche Temperaturzonen einteilen.

CombiCookTop

Das CombiCookTop-Sortiment (ehemals Fusion) umfasst Induktionskochfelder, bei denen eine Dunstabzugshaube im Glas des Kochfelds integriert ist. Dämpfe werden genau dort abgesaugt, wo sie entstehen. Die beiden Kochzonen des CombiCookTop V4000 (ZoneFlex Induktion) erkennen automatisch die Größe und Position von Töpfen. Die Bedienung über das Touchscreen-Grafikdisplay ist intuitiv.



Induktion: von festen Zonen bis maximaler Flexibilität

Die moderne Induktionstechnik ist so vielfältig wie die Anforderungen an Kochfelder. Mit der neuen ZoneFlex Induktionstechnologie schließen wir die Lücke zwischen festen Zonen und vollflächigem Kochen.

Standard Induktion: feste Kochzonen

Bei einem herkömmlichen Kochfeld bestimmt die Induktionsspule die Position der Kochzonen. Die runden Kochzonen können sich bis zum maximalen Durchmesser dem Topfdurchmesser anpassen. Die serienmäßigen Induktionskochfelder sind robust, bieten eine gute Wärmeverteilung und sind einfach zu bedienen.

MaxiFlex: Teilflexibilität mit manueller Überbrückungsfunktion

Etwas mehr Flexibilität bieten unsere Induktionskochfelder mit MaxiFlex. Ihre Kochzonen passen sich bis zum maximalen Durchmesser der Topfgröße an. Zwei Spulen gleichzeitig können auf einer vertikalen Ebene manuell verbunden werden, um eine Brücke zu bilden. Die enge Nähe der Spulen ermöglicht eine verbesserte Wärmeübertragung.

ZoneFlex: hohe Flexibilität mit smarter Brückenfunktion

Die neue ZoneFlex-Induktionstechnologie gibt Ihnen eine neue Flexibilität beim Kochen. Jede Kochzone ist mit vier ZoneFlex-Induktionsspulen ausgestattet. Diese erkennen automatisch die Pfannengröße und -position und verbinden sich ohne manuelle Eingriffe zu einer Brücke. So kann die Kochzone als eine große Fläche für einen Auflauf oder wie gewohnt für zwei Töpfe genutzt werden. Die Pfannen können innerhalb

der Kochzone beliebig verschoben werden, ohne dass die voreingestellte Leistungsstufe verloren geht. Diese Memory-Funktion und die automatische Zuordnung der aktuellen Induktorenkombination zum Schieberegler erleichtern die Bedienung des Kochfelds. Sie können die Belegung der Induktivitäten jederzeit manuell anpassen. Die optimierte Hitzeverteilung beschleunigt den Garvorgang im Vergleich zu einem festen Kochfeld und die Speisen werden noch gleichmäßiger gebräunt. Flexibles Zonenkochen ist mit unseren neuen Geräten CookTop V4000 und CombiCookTop V4000 möglich.

FullFlex: maximale Flexibilität in Größe und Position

Wer noch mehr Flexibilität wünscht, greift zum FullFlex Induktionskochfeld. Dieser hat keine vordefinierten Kochzonen. Stattdessen können bis zu 48 hochmoderne Induktoren automatisch Position und Größe des verwendeten Kochgeschirrs erkennen. Das bedeutet, dass Sie mit bis zu sechs Pfannen gleichzeitig kochen können. Dank der Speicherfunktion können Sie sie verschieben, ohne ihre Einstellungen zu verlieren. Die neuen FullFlex-Induktionskochfelder werden über einen vollfarbigen grafischen Touchscreen gesteuert, der alle benötigten Informationen übersichtlich anzeigt.

Kreatives, flexibles Kochen, raffinierte Ästhetik

Der neue CookTop V4000 mit ZoneFlex Induktionstechnologie definiert die Flexibilität von Kochzonen neu. Mit seiner neuen Multi-Slider-Steuerung erfüllt er höchste Designansprüche und bietet eine intuitive Bedienung.

Flexibel

Der neue CookTop V4000 ist mit zwei flexiblen Kochzonen ausgestattet. Mit ihrer innovativen ZoneFlex-Induktionstechnologie passen sich die Kochzonen intelligent an Größe und Position des Kochgeschirrs an. Die Brückenfunktion wird automatisch aktiviert und Töpfe können innerhalb der Kochzone beliebig verschoben werden, ohne dass die voreingestellte Leistungsstufe verloren geht. ZoneFlex ermöglicht ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen mit mehr nutzbarem Platz. Auf den beiden Zonen kann Kochgeschirr jeder Größe platziert werden, vom kleinen Topf bis zum großen Bräter.

Minimalistisch

Minimaler Bedruck auf der Glaskeramik-Oberfläche und zwei Multi-Slider, die nur bei Bedarf leuchten – der CookTop V4000 schafft eine neuartige Eleganz und fügt sich nahtlos in das gesamte Küchendesign ein. Die Multi-Slider-Bedienelemente zeigen klar und übersichtlich nur die Segmente an, die basierend auf der Kochgeschirr-Position aktiv sind. Im ausgeschalteten Zustand sind nur der Ein-/Ausschalter, dezente Hilfslinien und das V-ZUG Logo sichtbar.

Leistungsstark

Mit einer Leistung von jeweils bis zu 3.700 Watt sorgen die zwei Zonen des Kochfelds für schnelle Kochergebnisse. Dank hochwertiger Induktionstechnologie benötigt der CookTop V4000 weniger Energie als ein herkömmliches Kochfeld. Seine **OptiGlas**-Oberfläche schützt das Cerankochfeld, da Kratzer weniger schnell entstehen können. Das Gerät verfügt außerdem über die OptiLink-Funktion und passt die Leistung der Dunstabzugshaube bei entsprechender Dunstabzugshaube automatisch an Ihre Kochaktivitäten an. Es ist in den Breiten 60 cm und 80 cm erhältlich.

Designvarianten

Die Kochfelder sind in der Designvariante DualDesign erhältlich.

Kochfelder mit OptiGlas sind besonders robust.

DualDesign: gleichermaßen filigran wie praktisch

Diverse Kochfelder sind in der Designvariante DualDesign erhältlich. Dies bedeutet, dass das Kochfeld flächenbündig oder aufliegend eingebaut werden kann. Die aufliegende Version verfügt über eine robuste Glaskante mit filigraner Ausstrahlung. Die flächenbündige Version lässt sich hingegen in jede Arbeitsplatte integrieren, ohne das Erscheinungsbild zu unterbrechen. Mit einer Geräteausführung sind somit zwei Einbauarten möglich.



DualDesign (aufliegender Einbau)

OptiGlas

Schön im Design und besonders robust – das zeichnet die Kochfelder mit OptiGlas aus. Dank der außergewöhnlich harten Beschichtung ist das Kochfeld kratzfester und sieht länger wie neu aus als herkömmliche Kochfelder. Mit ihrem Spiegelglas-Design passen die Geräte dieser Linie perfekt zu anderen Küchengeräten. OptiGlas ist bei ausgewählten Kochfeldern aus dem Standardsortiment erhältlich.



DualDesign (flächenbündiger Einbau)

Präzise Steuerung: vom Single-Slider bis zum neuen Multi-Slider

Nachdem Sie einen geeigneten Kochfeldtyp ausgewählt haben, müssen Sie die Art der Bedienelemente, das Design und die Installationsvariante auswählen

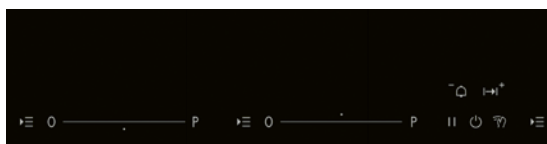
Bei Kochfeldern mit ZoneFlex basiert die neuartige Multi-Slider-Steuerung auf Lichtelementen, die nur beim Einschalten des Gerätes leuchten. Die übersichtlichen Anzeigeelemente und eindeutigen Informationen zu den aktuell aktiven Kochzonen erleichtern die Bedienung.

FullFlex-Kochfelder verfügen über ein vollfarbiges Display. Das übersichtliche Display mit seiner Slider Bedienung und Symbolen ermöglicht es Ihnen, sofort zu erkennen, was beim Kochen los ist. Es ist einfach und intuitiv zu bedienen.

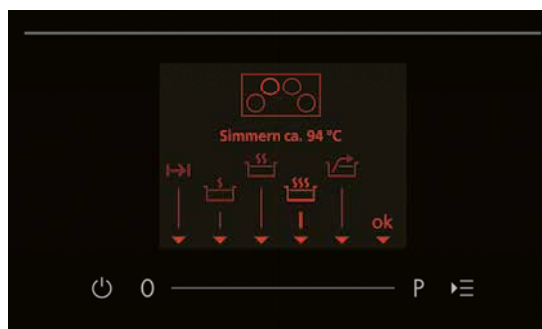
Stand-alone-Kochfelder werden direkt vom Gerät aus bedient und sind mit einem Einfach-Slider- oder Multi-Slider-Regler ausgestattet. Mit der Einfach-Slider-Bedienung müssen Sie zuerst die Kochzone auswählen. Mit dem Multi-Slider gibt es einen separaten Bedienbereich zur direkten Steuerung jeder Kochzone.



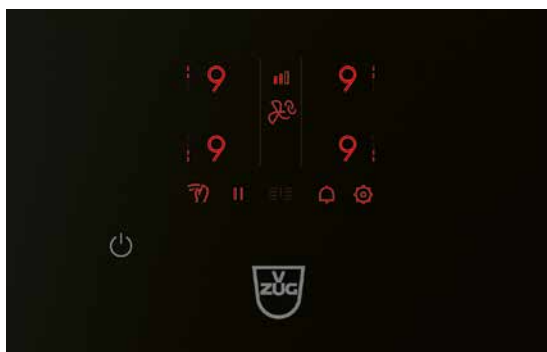
ZoneFlex



Multislider



Einfach-Slider



Touchdisplay



Vollfarbiges Touchdisplay

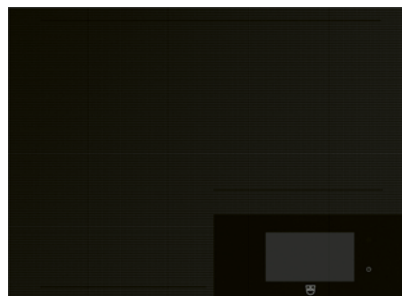
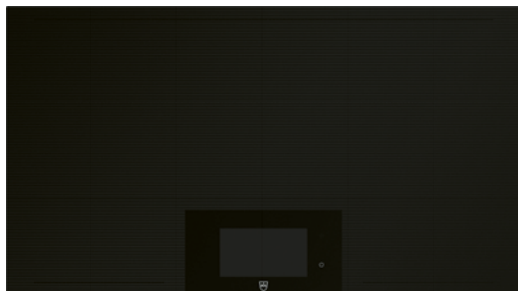
Produktvergleich - Excellence Line

Kochfelder Induktion

		CookTop V6000 i906 FullFlex	CookTop V6000 i905	CookTop V4000 i904	CombiCookTop V4000 i804	CombiCookTop V2000 i804	CookTop V4000 i804	CookTop V2000 i804	CookTop V6000 i705 FullFlex
Breite in cm		90	90		80				70
Seite im Prospekt		98	99	99	100	100	101	101	98
Ausführungen									
DualDesign (aufliegend oder flächenbündig)		•	•	•	•	•	•	•	•
OptiGlas			•		•		•	•	
Einstellungen									
Anzahl Kochzonen		6	5	4	4	4	4	4	5
Anzahl PowerPlus-Kochzonen		6	5	4	4	4	4	4	5
Brückenfunktion			•		•		•	•	
Memory Funktion		•			•		•		•
Automatische Topferkennung		•			•		•		•
Bedienung und Pflege									
Multi-Slider/Direktwahl			•	•			•		
Einfach-Slider		•			•	•		•	•
TFT-Farbdisplay		•							•
Touch-Grafikdisplay					•	•			
Grafikdisplay								•	
V-ZUG-Home		•							•
OptiLink			•		•	•	•		
Timer		•	•	•	•	•	•	•	•
Abschaltautomatik		•	•	•	•	•	•	•	•
Pausentaste		•	•	•	•	•	•	•	•
Ankochautomatik			•	•	•	•	•	•	•
Simmerfunktion		•	•	•	•	•	•	•	•
Wischschutztaste		•	•	•	•	•	•	•	•
Wiederherstellfunktion		•	•	•	•	•	•	•	•
Große Kochzonenabstände			•	•	•	•	•	•	
Warmhaltestufe		•	•	•	•	•	•	•	•
Schnelle Reaktionszeit		•	•	•	•	•	•	•	•
Kindersicherung		•	•	•	•	•	•	•	•



reddot award 2019
winner



CookTop V6000 i906 FullFlex

Das hochflexible Kochfeld ist in schwarz erhältlich und mit V-ZUG-Home über WLAN vernetzungsfähig.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung 11100 W
- Flexible Kochfläche
- Max. Anzahl Kochgeschirre 6
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- Schwarzglas
- Leistungsstufen 18
- Sicherheitspaket
- Vollfarbiges Grafikdisplay mit Touch-Steuerung
- Einfach-Slider
- Schnittstelle WLAN für den Anschluss an die V-ZUG Home App
- **Im Lieferumfang enthalten: Teppan-Yaki Platte** (siehe Foto Zubehör)

Geräteinformationen

Maße (B x T)	897 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 3N~	11100 W	16 A
	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A

Ausführung

Breitennorm 90 cm

DualDesign

Artikelnummer

3113400003

CookTop V6000 i705 FullFlex

Das hochflexible Kochfeld ist in schwarz erhältlich und mit V-ZUG-Home über WLAN vernetzungsfähig.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung 7400 W
- Flexible Kochfläche
- Max. Anzahl Kochgeschirre 5
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- Schwarzglas
- Leistungsstufen 18
- Sicherheitspaket
- Vollfarbiges Grafikdisplay mit Touch-Steuerung
- Einfach-Slider
- Schnittstelle WLAN für den Anschluss an die V-ZUG Home App
- **Im Lieferumfang enthalten: Teppan-Yaki Platte** (siehe Foto Zubehör)

Geräteinformationen

Maße (B x T)	691 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung

Breitennorm 70 cm

DualDesign

Artikelnummer

3113200003

Luftleitblech Art.Nr. H61085 - nicht im Lieferumfang enthalten. Für Einbau zwingend erforderlich.



CookTop V6000 i905

Ein absolutes **MaxiFlex** Power-Kochfeld mit einfacher Direktwahl-Bedienung und OptiLink.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- Kochzonen 5
- Mit einer Kochzone 28 cm
- Topfbodenerkennung 10 – 22 cm
- **OptiGlas**
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- **OptiLink**
- Verbindung von Kochzonen möglich

Geräteinformationen

Maße (B x T)	897 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 3N~	11100 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A

Ausführung	Artikelnummer
Breitennorm 90 cm, OptiGlas DualDesign	3111400008

CookTop V4000 i904

Ein leistungsstarkes Panorama-Kochfeld mit Multi-Slider-Bedienung – ästhetisch und praktisch zugleich.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone: vorne 3000 W, hinten 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 – 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl

Geräteinformationen

Maße (B x T)	880 x 380 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung	Artikelnummer
Breitennorm 90 cm DualDesign	3114200001



CombiCookTop V4000 i804 ZoneFlex

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug bietet maximale Flexibilität beim Kochen und Freiheit bei der Planung und der Gestaltung der Küche.

Betriebsarten Kochfeld



Betriebsarten Lüften



Ausstattung

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- ZoneFlex mit Brückenfunktion
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- Leistungsstufen 9 + i
- Grafikdisplay Touch
- Einfach-Slider
- OptiLink
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Fettfilterkassette Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 175 ml
- Auffangwanne mit Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 350 ml
- Spülmaschinenfeste Fettfilterkassette
- Abluftleistung max. / Intensivstufe: 526 / 605 m³/h
- Geräuschwerte Abluft max./ Intensivstufe 66 / 70 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (B x T)	761 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Ausführung

Breitennorm 80 cm, OptiGlas

DualDesign **3109600001**

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter **1155757**

Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz **1157471**

Teleskopanschluss lang **1157472**

Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb
siehe Seite 150



CombiCookTop V2000 i804

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug vereint puristisches Design mit intuitiver Bedienung.

Betriebsarten Kochfeld



Betriebsarten Lüften



Ausstattung

- Kochfeldleistung mit PowerPlus 2 x 3000 W, 1 x 3500 W, 1 x 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9 + i
- Grafikdisplay Touch
- Einfach-Slider
- OptiLink
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Fettfilterkassette Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 175 ml
- Auffangwanne mit Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 350 ml
- Spülmaschinenfeste Fettfilterkassette
- Abluftleistung max. / Intensivstufe: 526 / 605 m³/h
- Geräuschwerte Abluft max./ Intensivstufe 66 / 70 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (B x T)	761 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Ausführung

Breitennorm 80 cm

DualDesign **3109500001**

Extras für Umluftbetrieb

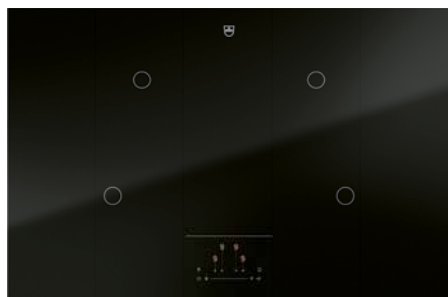
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter **1155757**

Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz **1157471**

Teleskopanschluss lang **1157472**

Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb
siehe Seite 150



CookTop V4000 i804 ZoneFlex

Ein puristisches Kochfeld mit zwei flexiblen Zonen: Dank ZoneFlex passen sich die linke und rechte Hälfte des Kochfelds der Topfgrösse und -position an.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- BlackDesign
- **OptiGlas**
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- OptiLink
- ZoneFlex

Geräteinformationen

Maße (B x T)	761 x 501 mm/R2		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung

Breitennorm 80 cm, OptiGlas

DualDesign

Artikelnummer

3115800001

CookTop V2000 i804

Dieses Kochfeld ist mit OptiGlas ausgestattet.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Einfach-Slider
- **Verbindung von Kochzonen möglich**

Geräteinformationen

Maße (B x T)	761 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

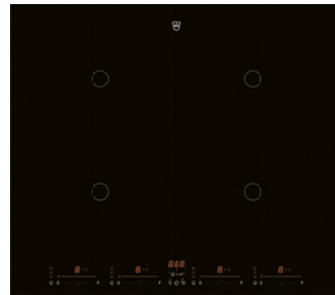
Ausführung

Breitennorm 80 cm, OptiGlas

DualDesign

Artikelnummer

3114600002



CookTop V4000 i604 ZoneFlex

Ein puristisches Kochfeld mit zwei flexiblen Zonen: Dank ZoneFlex passen sich die linke und rechte Hälfte des Kochfelds der Topfgrösse und -position an.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- **OptiGlas**
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- **OptiLink**

Geräteinformationen

Maße (B x T)	571 x 501 mm/R2		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung	Artikelnummer
Breitennorm 60 cm, OptiGlas DualDesign	3115700001

CookTop V4000 i604

Der leistungsstarke Einstieg in die Welt der vernetzten Kochfelder **MaxiFlex**.

Betriebsarten



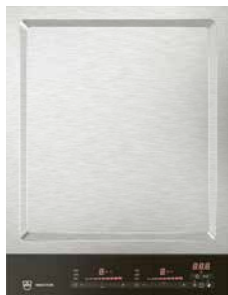
Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 – 22 cm
- **OptiGlas**
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- **Verbindung von Kochzonen möglich**
- **OptiLink**

Geräteinformationen

Maße (B x T)	571 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16 A
	3 x 230 V~	7400 W	16 A
	230 V~	7400 W	32 A

Ausführung	Artikelnummer
Breitennorm 60 cm, OptiGlas DualDesign	3111500010



CookTop Teppan Yaki i40

Das kompakte Teppan Yaki Kochfeld funktioniert mit Induktion und eignet sich besonders zum fettarmen Braten von Fleisch und Fisch.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- **Max. Leistung pro Kochzone 1400 W**
- Kochzonen 2
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- **im Lieferumfang enthalten: 2 Wendeschaukeln und eine Garglocke**

Geräteinformationen

Maße (B x T)	384 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	220 - 240 V~	2800 W	16 A

Ausführung

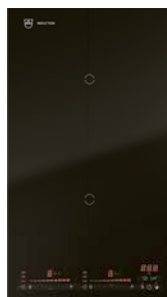
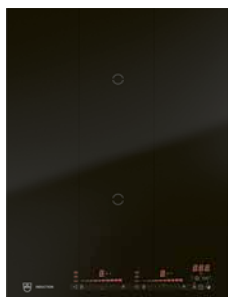
Artikelnummer

Breitennorm 40 cm

DualDesign

3114000001

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789



CookTop V4000 i402

Ein kompaktes Induktions-Kochfeld mit zwei Kochzonen – ideal zum Kombinieren.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- Kochzonen 2
- Topfbodenerkennung 10 – 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl

Geräteinformationen

Maße (B x T)	384 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Ausführung

Breitenorm 40 cm

DualDesign

Artikelnummer

3114400001

CookTop V4000 i302

Leistungsstarke und energiesparende Induktion ist auch auf kleiner Fläche möglich.

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- Kochzonen 2
- Topfbodenerkennung 10 – 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl

Geräteinformationen

Maße (B x T)	281 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	220 – 240 V~	3700 W	16 A

Ausführung

Breitenorm 30 cm

DualDesign

Artikelnummer

3114300001

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789

Zubehör Induktion



Beschreibung	Art.-Nr.
1 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789
2 Abdeck-/Schneidebrett für Teppan Yaki schmal	1021462
3 Teppan-Yaki-Platte für FullFlex-Induktion	1037885
4 Teppan-Garglocke	H62626
5 Luftleitblech	H61085

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.

Kochen mit Gas: ein bewährtes Verfahren

Die modernen Gaskochfelder von V-ZUG überzeugen mit praktischen Funktionen, die den Alltag leichter und das Kochen zum Vergnügen machen.

V-ZUG bietet jetzt Gaskochfelder mit moderner Slider-Bedienung an. So lassen sich die verschiedenen Kochzonen direkt, präzise und ergonomisch regeln. Die Entwickler von V-ZUG haben besonderen Wert auf die Sicherheitsaspekte der Gaskochfelder gelegt. Alle Gaskochfelder von V-ZUG sind mit verschiedenen Funktionen ausgestattet, die das Kochen mit Gas sicher machen. Darüber hinaus haben unsere Gaskochfelder weitere innovative Funktionen wie etwa:



Warmhaltefunktion

Mit der Funktion Warmhalten wird konstant eine Temperatur von etwa 65 °C gehalten.



Simmerfunktion

Die Funktion Simmern regelt die Temperatur auf einen Wert zwischen 70 °C und 90 °C und verhindert, dass Speisen verkochen.



Schmelzfunktion

Mit der Funktion Schmelzen wird das Kochgeschirr automatisch auf eine Temperatur zwischen 40 °C und 60 °C geregelt: Die ideale Temperatur zum Schmelzen von Butter, Gelatine, Saucen und Schokolade.



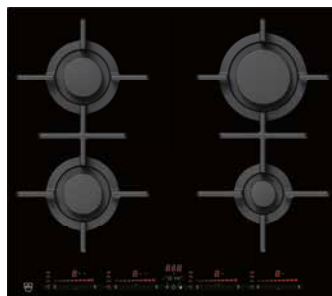
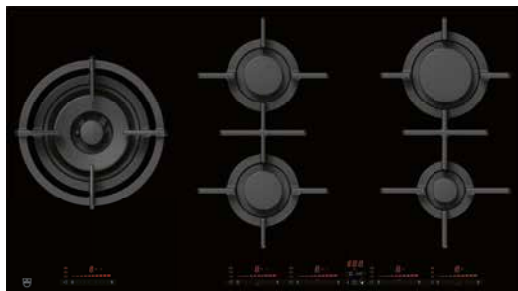
Praktische Vorteile unserer
Gaskochfelder



Produktvergleich - Excellence Line

Gas

	Seite im Prospekt	GAS951GS 109	GAS641GS 109	GAS421GS 110	GAS411GS 110
Designoptionen					
Flächenbündig oder aufliegend eingebaut (DualDesign)		●	●	●	●
Anwendungen					
Anzahl Kochzonen		5	4	2	1
Brückenfunktion		●	●		
Bedienung/Pflege					
Multi-Slider/Direktwahl		●	●	●	●
Timer		●	●	●	●
Abschaltautomatik		●	●	●	●
Pausentaste		●	●	●	●
Ankochautomatik		●	●	●	●
Schmelzfunktion		●	●	●	●
Simmerfunktion		●	●	●	●
Warmhaltefunktion		●	●	●	●
Wischschutzfunktion		●	●	●	●
Wiederherstellfunktion		●	●	●	●
Kindersicherung		●	●	●	●
Kochgeschirr-Aufsatz, spülmaschinenfest		●	●	●	●
Zusätzliche Funktionen					
Sicherheitsabschaltung		●	●	●	●
Restwärmeanzeige		●	●	●	●
Automatischer Flammsensor		●	●	●	●
Automatische Wiederzündung		●	●	●	●
Einhändige Zündung		●	●	●	●



GAS951GS

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone:
6000 W/3000 W/2 x 1750 W/1000 W
- Kochzonen 5
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- **Multi-Slider/Direktwahl**
- Für Erdgas konfiguriert 20 mbar
(Gasdüsen für Propan-Butan-Gas inklusive)
- **Brückenfunktion**

Geräteinformationen

Maße (B x T)	897 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	220-240 V~	20 W	3 A

Ausführung

Breitennorm 90 cm
DualDesign

Artikelnummer

3107260515

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzone:
3000 W/2 x 1750 W/1000 W
- Kochzonen 4
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- **Multi-Slider/Direktwahl**
- Für Erdgas konfiguriert 20 mbar
(Gasdüsen für Propan-Butan-Gas inklusive)
- **Brückenfunktion**

Geräteinformationen

Maße (B x T)	571 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	220-240 V~	20 W	3 A

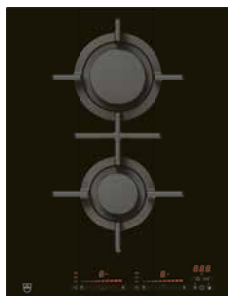
Ausführung

Breitennorm 60 cm
DualDesign

Artikelnummer

3107160415

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789
Der Gas-Wok darf nicht mit dem **DSMS-Muldenlüfter** kombiniert werden.
In Kombination mit einem Kochfeldabzug DSMS muss zusätzlich ein Gasdeflektor Art. 1031218 gekauft und eingebaut werden.



GAS421GS

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung pro Kochzonen: 3000 W / 1750 W
- Kochzonen 2
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- Eingestellt auf Erdgas 20 mbar

Geräteinformationen

Maße (B x T)	384 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	220-240 V~	20 W	3 A

Ausführung

Breitennorm 40 cm

DualDesign

Artikelnummer

3106460215



GAS411GS

Betriebsarten



Bedienung und Anzeige

- Max. Leistung 6000 W
- Kochzonen 1
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9
- Sicherheitspaket
- Digitalanzeige
- Multi-Slider/Direktwahl
- Eingestellt auf Erdgas 20 mbar

Geräteinformationen

Maße (B x T)	384 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	220-240V~	20W	3A

Ausführung

Breitennorm 40 cm

DualDesign

Artikelnummer

3106360115

Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück) H63789

Der Gas-Wok darf nicht mit dem **DSMS-Muldenlüfter** kombiniert werden.

In Kombination mit einem Kochfeldabzug DSMS muss zusätzlich ein Gasdeflektor Art. 1031218 gekauft und eingebaut werden.

Zubehör

Gaskochfelder



Beschreibung		Art.-Nr.
1	Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789
2	Zusätzlicher Aufsatz für kleines Kochgeschirr, Mokka-Aufsatz	1015122
3	Düsenset Erdgas L/I2EK(G25/G25.3), 25 mbar	1015472

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.

Düsensets im Überblick

Art	Ländergruppe	Standard-Gaseinstellung	Düsenset (im Lieferumfang)	Weitere Düsensets für landesspezifische Kombinationen von Gasart und Anschlussdruck			
				Flüssiggas G30, 50 mbar	Erdgas L/K (G25/G25.3), 25 mbar	Erdgas G20, 13 mbar	Erdgas G20, 25 mbar
GAS411GSAZ	EU	Erdgas H, E (G20), 20 mbar	Flüssiggas Butan/Propan (G30/31), 28-30/37 mbar	Düsenset 1015471	Düsenset 1015472	Düsenset 1015474	Düsenset 1015473
GAS421GSAZ							
GAS641GSAZ							
GAS951GSAZ							



Dunstabzüge

Funktionalität und Qualität, die man riechen, fühlen und sehen kann

Leistungsstark, Praktisch und Ästhetisch

Von auffälligen bis hin zu dezent in das Küchendesign integrierten Dunstabzugshauben überzeugen unsere Hauben durch Technik und Funktionalität.

Der moderne Architekturtrend geht dahin, dass Küchen Teil des Wohnraums werden. Das Gefühl von Weite, die optimale Raumausnutzung und die Möglichkeit sich beim Kochen mit den Gästen auszutauschen, machen offene Küchen zu einem anhaltenden Trend. Um die Vorteile einer offenen Küche voll auszuschöpfen sind Geräte gefragt, die viele Planungsmöglichkeiten bieten, die Küche in ihrer ganzen Pracht präsentieren und leise arbeiten.

Wir bieten ein umfassendes Sortiment: Tisch- und Muldenlüfter werden zusammen mit einem Kochfeld in die Arbeitsplatte integriert, sind nahezu unsichtbar und bieten absolute Kopffreiheit. Bei Geräten mit Dunstabzug nach oben können Sie zwischen einer sichtbaren Haube und einer Einbauversion wählen. Eine weitere Option ist ein Kochfeld mit vollintegriertem Dunstabzug. Unsere neuen CombiCookTop Kochfelder vereinen zwei Geräte in einem und benötigen wenig Platz. Sie sind einfach zu planen und zu installieren und fügen sich in die Linien der Küche ein. Sie ermöglichen es Ihnen, eine Inseleinheit so anzuordnen, dass sie im Zentrum des Wohnbereichs steht.

Kombigeräte für höchste Design- und Leistungsansprüche

Die neuen platzsparenden CombiCookTop überzeugen durch Reinigungsfreundlichkeit und sorgen mit ihren Automatikfunktionen dafür, dass Sie sich voll und ganz auf Ihr Kochen konzentrieren können.

Den CombiCookTop gibt es in zwei Komfortstufen im oberen Preissegment. Der CombiCookTop V4000 mit ZoneFlex-Induktionstechnologie ist für anspruchsvolle Kunden, die besonderen Wert auf Flexibilität legen. Der CombiCookTop V2000 ist ein praktisches Kombigerät, das sich ideal für den Einstieg in die eigenen vier Wände eignet. Er verfügt über vier feste Induktionskochzonen und ist auch als Umluftlösung erhältlich.

Platzsparend

Der Dunstabzug ist direkt in der Mitte des Kochfelds integriert. Sein flacher Motor mit integriertem Abzug lässt auch unter dem Kochfeld viel Platz zum Verstauen von Töpfen und Pfannen. Beim Einsatz im Umluftbetrieb müssen auch bei 60 cm tiefen Küchenzeilen keine Schubladen gekürzt werden.

Bedienung, Reinigung und Wartung leicht gemacht

Durch die neu gestaltete Auffangwanne lassen sich Metallfettfilter und Aktivkohlefilter schnell, intuitiv und sicher von oben durch die Muldenöffnung entnehmen. Schrankfronten oder Schubladen müssen nicht entfernt werden. Kochkondensat und überkochte Flüssigkeiten werden in der 175 ml Filterkassette gesammelt. Die Tropfschale unter der Filterkassette hat ein zusätzliches Fassungsvermögen von 350 ml. Dies ist ausreichend für alle Kochunfälle und Kondenswasser.

ZoneFlex: automatische Überbrückungsfunktion

Die innovative ZoneFlex Induktionstechnologie gibt Ihnen eine neue Flexibilität beim Kochen mit dem CombiCookTop V4000. Die beiden Kochzonen erkennen automatisch die Größe und Position der Töpfe. Die Induktoren verbinden sich ohne manuellen Eingriff zu einer Brücke. Pfannen können innerhalb der beiden Zonen nach Bedarf bewegt werden, ohne die voreingestellte Leistungsstufe zu verlieren.

Intuitive Bedienung und hilfreiche Funktionen

Die Bedienung des Kochfelds erfolgt intuitiv über den einzelnen Slider auf dem mehrsprachigen Touchscreen-Grafikdisplay. Das Display schaltet sich bei Nichtgebrauch automatisch aus. Vielfältige Funktionen wie Schmelzen, Erwärmen, Köcheln und die Boost-Automatik machen den Kochalltag zum Kinderspiel. Durch die Lüftungsfunktion sorgt der Dunstabzug auch dann für saubere Luft, wenn gerade nicht gekocht wird.

Auffällig oder dezent?

Platzsparend? Kopffreiheit? Ästhetik?

Unsere Produktpalette bietet Dunstabzugshauben für jeden Bedarf.

Platzsparend und kaum wahrnehmbar

Einbaudunstabzugshauben und Lüfterbausteine werden in Oberschränke oder in ein speziell angefertigtes Gehäuse eingebaut. Durch die Integration in das Küchendesign werden sie nahezu unsichtbar. Je nach Ausführung lässt der Dunstabzug im Einbauschränk Platz zum Verstauen von Gegenständen wie Gewürzen oder Kochbüchern.

In die Arbeitsplatte eingebaute Abzüge

Muldenlüfter sind die ideale Lösung für Anwender, die klare Linien und freie Sicht auf das Kochfeld bevorzugen. Sie werden als Modul zwischen zwei Kochfeldern oder einem Kochfeld und einem Teppan Yaki eingebaut. Die modulare Flexibilität ermöglicht es, ein maßgeschneidertes Kochzentrum zu entwerfen. Da der Dunstabzug direkt neben den Pfannen positioniert ist, saugt er den Wrasen direkt nach unten. Ein Tischlüfter hingegen ist hinter dem Kochfeld angebracht und reicht im Betrieb nach oben bis auf Topfhöhe. Es ist besonders für Panoramakochfelder geeignet. Unser neues CombiCookTop-Sortiment (ehemals Fusion) umfasst Kochfelder, bei denen ein Dunstabzug im Glas des Kochfelds verborgen ist. Die Absaugung der Dämpfe erfolgt genau dort, wo sie entstehen und erfüllen höchste Ansprüche an Technik und Ästhetik. Das elegante Design tritt in der Küche in den Hintergrund und fügt sich harmonisch in die Umgebung ein. Minimalistisch und schnörkellos, dem Zeitgeist entsprechend.



Tischlüfter



Einbaudunstabzug



Muldenlüfter



Lüfterbaustein



Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Unsichtbar und dennoch hocheffizient

Der AiroClearEinbau V4000 vereint die Leistungsfähigkeit einer bewährten Dunstabzugshaube mit Auszug mit dem Komfort eines Lüfterbausteins. Dank OptiLink-Funktion reguliert er seine Leistung selbstständig, abhängig vom Kochgeschehen.

Der Dunstabzug verschwindet vollständig im Oberschrank oder in einer der Küche angepassten Ummantelung über dem Kochfeld. Dank dieser außerordentlichen Designflexibilität ist der Lüfterbaustein die ideale Lösung für alle, die den Dunstabzug nicht zur Schau stellen möchten. Auf beiden Seiten ist genug Platz, um Gewürze oder Kochbücher aufzubewahren. Der Lüfterbaustein AiroClearEinbau V4000 reinigt die Luft kraftvoll, dennoch bleibt er leise und energiesparend. Die integrierte LED-Leuchte sorgt für optimale Beleuchtung während des Kochens.

Die zuverlässige Einbaulösung für alle Küchenzeilen ist in Abluft- oder Umluftausführung erhältlich. Dank seiner kompakten Maße – mit einer Breite von 56 cm oder 86 cm – kann er selbst in kleinen Küchenschränken untergebracht werden. Lüfterbausteine lassen sich schnell installieren und sind sofort einsatzfähig. Für mehr Einbauoptionen ist die Platzierung des Abluftrohrs oben oder auf der rechten Seite möglich.

OptiLink reguliert den Dunstabzug automatisch

Die Lüfterbausteine und Dunstabzüge der Komfortstufe V4000 und V6000 müssen weder sichtbar sein noch per Hand bedient werden. Sie sind standardmäßig mit der Innovation OptiLink ausgestattet und kommunizieren via Bluetooth mit dem Kochfeld. Einzige Voraussetzung für das intelligente Kochen ist die Wahl eines Kochfelds, das ebenfalls OptiLink hat. Zu Beginn des Kochvorgangs stellt sich der Dunstabzug automatisch ein und passt seine Leistung permanent an, um mit höchstmöglicher Effizienz eine optimale Luftqualität zu garantieren. Am Ende des Kochvorgangs beseitigt die Nachlaufautomatik für 5–20 Minuten nach Abschalten des Kochfelds Restgerüche und Feuchtigkeit aus der Küche.

OptiLink regelt den Dunstabzug automatisch auf die beste Einstellung für jede Situation. So liegt die Konzentration auf dem Kochen und die Hände bleiben frei für die Zubereitung der Speisen. Ein manuelles Eingreifen ist jedoch jederzeit möglich.



Kraftvoll, leise, sauber

Von SilentPlus über ComfortFix bis FlexLED – unsere Dunstabzugshauben überzeugen mit technischen Entwicklungen, die sich bewährt haben.



Extrem leise dank SilentPlus

Ein Schalldämmsystem reduziert Motorgeräusche und Vibrationen. Auch in der höchsten Leistungsstufe sind Gespräche in der Küche in normaler Lautstärke kein Problem.



FlexLED-Beleuchtung

Die LED-Leuchten benötigen wenig Strom und können je nach Modell in ihrer Farbtemperatur auf die umgebende Küchenbeleuchtung abgestimmt werden – für ein einheitliches Beleuchtungsbild.



Leichte Handhabung der Fettfilter dank ComfortFix

Die Fettfilter sind magnetbefestigt und können zur Reinigung sicher entfernt und wieder eingesetzt werden. Eine Steckvorrichtung hält den Filter beim Entfernen fest. So kann er nicht herunterfallen und das Kochfeld beschädigen.

Wirksame Aktivkohlefilter mit langer Lebensdauer

Die Abscheidung der Kochgerüche erfolgt über unterschiedliche Arten von Aktivkohlefiltern. Der ideale Filter für geruchsintensives Kochen ist der Longlife-Plus-Aktivkohlefilter, der bis zu 96 % der Gerüche effektiv reduziert. Er lässt sich leicht einsetzen, kann im Backofen regeneriert werden und hält rund drei Jahre.



Leicht zu reinigen und bedienerfreundlich

Nur regelmäßig gereinigte Dunstabzüge behalten ihre Wirksamkeit.

Die Bestandteile unserer Geräte lassen sich leicht entfernen und reinigen.

Fettfilter

Der Edelstahlrahmen zeichnet sich durch eine hochwertige Verarbeitung aus. Dank flächenbündig eingebauter LED-Leuchten und fehlender Kanten und Ecken, in denen sich Schmutz fangen könnte, geht die Reinigung des Dunstabzugs mühelos von der Hand. Das Innere der Haube weist keinerlei Kanten und Schrauben auf und kann leicht mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Die Fettfilter einiger Modelle sind magnetbefestigt (ComfortFix) und können zur Reinigung sicher entfernt und wieder eingesetzt werden. Die meisten Geräte zeigen an, wenn eine Reinigung des Fettfilters erforderlich ist. Alle Fettfilter sind spülmaschinenfest.

Aktivkohlefilter

Die Aktivkohlefilter lassen sich leicht entfernen und bei einigen Modellen regenerieren. Der wirksamste Longlife-Plus-Aktivkohlefilter beispielsweise kann mittels Wärmeregeneration alle drei bis sechs Monate im Backofen regeneriert werden. Der Longlife-Aktivkohlefilter lässt sich im Geschirrspüler reinigen und anschließend im Backofen trocknen. Im Gegensatz dazu besteht der Standard-Aktivkohlefilter aus einer individuellen Aktivkohle-Mischung und hat eine Lebensdauer von sechs Monaten bis fünf Jahren.

Tropfschale für Kochfeld

Falls etwas überkocht oder Flüssigkeit verschüttet wird, ist das kein Grund zur Sorge. Der Muldenlüfter und der CombiCookTop mit integriertem Dunstabzug verfügen über eine Auffangwanne mit einer Aufnahmekapazität von bis zu 0,5 Litern. Die Fettfilter können einfach aus der Mulde gehoben und im Geschirrspüler gereinigt werden.

Kochfeld mit integrierter Dunstabzugshaube reinigen

Die Metall-Fettfilterkassette des CombiCookTop lässt sich mit allen Komponenten einfach aus der Halterung heben und in der Spülmaschine reinigen. Die Tropfschale unter der Filterkassette ist von oben leicht zugänglich und kann mit einem Schwamm oder Küchentuch gereinigt werden. Der hochwirksame und strapazierfähige Longlife-Plus-Aktivkohlefilter kann im Backofen regeneriert werden und hält etwa drei Jahre.



Produktvergleich

Deckenhauben, Tischlüfter, Inselhauben und Wandhauben

		DSTS	DSMS	CombiCookTop V4000	CombiCookTop V2000
	Seite im Prospekt	123	123	124	124
Ausführungen					
Glas		●			
Spiegelglas schwarz					
Blende aus Glas			●		
OptiGlas				●	
120 cm Breite					
90 cm Breite		●			
80 cm Breite				●	●
Abluft		●	●	●	●
Umluft mit Standard-Aktivkohlefilter*		●	●		
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter*		●			
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter*				●	●
Einstellungen					
FlexLED einstellbar 2700–4000 Kelvin					
LED-Leuchten		●			
Farbtemperatur (Kelvin)		4000			
Dimmbares Licht		●			
SilentPlus					
Anzahl Fettfilter		2	1	2	2
ComfortFix					
Nachlaufautomatik		●	●	●	●
Intensivstufe		●	●	●	●
CleanAir		●		●	●
Fettfilterreinigungsanzeige		●	●	●	●
Anschluss für Zu-/Abluftklappe				●	●
Effizienter BLDC-Motor			●	●	●
Bedienung und Anzeige					
Touch-Grafikdisplay				●	●
Touch-Bedienung		●	●		
Fernbedienung*					
OptiLink				●	●
Anzahl Leistungsstufen		4	4	10	10
Gebläsestufenanzeige		●	●	●	●

● vorhanden | ○ nicht vorhanden | * gegen Aufpreis | Zubehör ab Seite 128



DSTS

Ein Dunstabzug der Extraklasse. Der versenkbare Tischlüfter verleiht der Küche eine Prise Exklusivität und passt perfekt in Kombination mit Panorama-Kochfelder.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 420 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 670 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3 + i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 57 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 69 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Rückstauklappe beigelegt
- Beleuchtung LED
- Anzahl der Beleuchtung 1
- Dimmbares Licht 2-stufig
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Clean-Air-Funktion
- TouchControl

Geräteinformationen

Maße (H x B x T) 646 x 880 x 352 mm
Ausfahrhöhe 400 mm

Anschluss 220-240V~ 276 W 10 A



Ausführung

Artikelnummer

Breitennorm 90 cm

Glas **6400460005**

Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei

1157470

Longlife Aktivkohlefilter 1012163

Extras für Variante mit externem Motor

Bausatz 1012164

DSMS

Beinahe unsichtbar in der Küchenabdeckung eingelassen überzeugt der Muldenlüfter mit hocheffektiver Absaugung.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 500 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 590 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3 + i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 67 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 70 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Herausnehmbare Auffangwanne mit integriertem Fettfilter, Spülmaschinenfest
- Aufnahmekapazität der Auffangwanne 500 ml
- TouchControl

Abbildung enthält Kochstellen. Diese sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Geräteinformationen

Maße (B x T) 110 x 501 mm/R1,5

Anschluss 220-240V~ 145 W 10 A



Ausführung

Artikelnummer

Glas

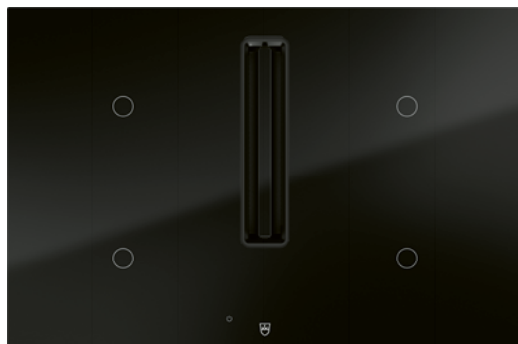
6400560005

Extras für Umluftbetrieb

Umluftbox für Sockel mit Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei

1157470

**Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen/
DSMS, flächenbündig (2 Stück) H63789**



CombiCookTop V4000 I804

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug bietet maximale Flexibilität beim Kochen und Freiheit bei der Planung und der Gestaltung der Küche.

Betriebsarten Kochfeld



Betriebsarten



Ausstattung

- Max. Leistung pro Kochzone 3700 W
- ZoneFlex mit Brückenfunktion
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung ab 10 cm
- Leistungsstufen 9 + i
- Grafikdisplay Touch
- Einfach-Slider
- OptiLink
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Fettfilterkassette Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 175 ml
- Auffangwanne mit Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 350 ml
- Spülmaschinenfeste Fettfilterkassette
- Luftleistung Abluft max./ Intensivstufe 526 / 605 m³/h
- Geräuschwert Abluft max./ Intensivstufe 66 / 70 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (B x T)	761 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Ausführung

Breitennorm 80 cm, OptiGlas	Artikelnummer
DualDesign	3109600001

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1155757
--------------------------------	---------

Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz	1157471
Teleskopanschluss lang	1157472

Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb siehe Seite 128

CombiCookTop V2000 I804

Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug vereint puristisches Design mit intuitiver Bedienung.

Betriebsarten Kochfeld



Betriebsarten



Ausstattung

- Kochfeldleistung mit PowerPlus 2 x 3000 W, 1 x 3500 W, 1 x 3700 W
- Kochzonen 4
- Topfbodenerkennung 10 - 22 cm
- BlackDesign
- Leistungsstufen 9 + i
- Grafikdisplay Touch
- Einfach-Slider
- OptiLink
- Anschluss für Fensterkontaktschalter
- Fettfilterkassette Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 175 ml
- Auffangwanne mit Aufnahmekapazität für Flüssigkeit 350 ml
- Spülmaschinenfeste Fettfilterkassette
- Luftleistung Abluft max./ Intensivstufe 526 / 605 m³/h
- Geräuschwert Abluft max./ Intensivstufe 66 / 70 dB(A)

Geräteinformationen

Maße (B x T)	761 x 501 mm/R1,5		
Anschluss	400 V 2N~	7400 W	16A
	3 x 230 V~	7400 W	16A
	230 V~	7400 W	32A



Ausführung

Breitennorm 80 cm	Artikelnummer
DualDesign	3109500001

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1155757
--------------------------------	---------

Sonderzubehör für den ungeführten Umluftbetrieb

Teleskopanschluss kurz	1157471
Teleskopanschluss lang	1157472

Weiteres Sonderzubehör für Abluft- oder Umluftbetrieb siehe Seite 128

Produktvergleich

Einbaudunstabzüge und Lüfterbausteine

	AiroClearEinbau V4000	AiroClearEinbau V6000	DFSG
Seite im Prospekt	126	126	127
Ausführungen			
Edelstahl	●		●
Spiegelglas schwarz		●	
Mit Glasauszug			●
Einbau sichtbar teilsichtbar		● ○	● ●
Einbau integriert	●		
90 cm Breite	●	●	●
60 cm Breite	●	●	●
Abluft	●	●	●
Umluft mit Longlife-Aktivkohlefilter			●
Umluft mit Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	●	●	●
Einstellungen			
FlexLED einstellbar 2700–4000 Kelvin	●	●	
LED-Leuchten	●	●	●
Farbtemperatur (Kelvin)	2700-4000	2700-4000	3000
SilentPlus	●	●	
Anzahl Fettfilter	1/2	2	1
ComfortFix	●	●	
Nachlaufautomatik	●	●	●
Fettfilterreinigungsanzeige	●	●	●
Anschluss für Zu-/Abluftklappe	●	●	
Effizienter BLDC-Motor		●	
Bedienung und Anzeige			
Touch-Tasten	●		
Touch-Bedienung		●	●
Lüfterstufenwahl an Glas-/Dunstschild		●	
Fernbedienung*	●	●	
OptiLink	●	●	
Anzahl Leistungsstufen	4	4	4
Gebälsestufenanzeige	●	●	●
Quickstart		●	●

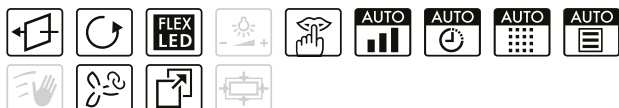
● vorhanden | ○ nicht vorhanden | * gegen Aufpreis | Zubehör ab Seite 128



AiroClearEinbau V4000

Nahezu unsichtbar bietet diese kraftvolle und robuste Dunstabzugshaube höchsten Komfort. OptiLink reguliert die Leistung des Dunstabzuges automatisch.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 598 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 704 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3 + i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 64 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 67 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Beleuchtung 2 x LED
- Anzahl der Beleuchtung 2
- Fernbedienung optional, als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Tipptasten
- Lichtfarbe einstellbar 2700–4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	a: 458 x 560 x 320 mm		
	b: 458 x 860 x 320 mm		
Anschluss	220–240 V~	269 W	10 A



Ausführung	Artikelnummer
Breitennorm 60 cm	
Edelstahl	6400900001
Breitennorm 90 cm	
Edelstahl	6401000001

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1046970
--------------------------------	---------

AiroClearEinbau V6000

Dieses Spitzengerät vereint Funktionalität und modernes Premium Design, ist leise, perfekt verarbeitet und besonders energieeffizient. OptiLink reguliert die Leistung des Dunstabzuges automatisch.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 452 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 653 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3 + i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 53 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 64 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Beleuchtung 2 x LED
- Fernbedienung optional, als Zubehör
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- TouchControl
- Lichtfarbe einstellbar 2700–4000 Kelvin
- Anschluss für Zu-/Abluftklappe
- ComfortFix, einfache Handhabung und Fixierung der Fettfilter
- Lüfterstufe wählbar über Glasschirm oder TouchControl

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	a: 25 x 598 x 303 mm		
	b: 25 x 898 x 303 mm		
Anschluss	220–240 V~	134 W	10 A



Ausführung	Artikelnummer
Breitennorm 60 cm	
Spiegelglas ^{a)}	6105800006
Breitennorm 90 cm	
Spiegelglas ^{b)}	6106000006

Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1046970
--------------------------------	---------



DFSG

Die elegante Einbaulösung, für Abluftleitung von min. 150 mm Durchmesser, mit großzügiger LED-Beleuchtung und dezenter Bedienung auf dem Glas.

Betriebsarten



Ausstattung

- Luftleistung Abluft max. Stufe 537 m³/h
- Luftleistung Abluft Intensivstufe 625 m³/h
- Luftleistung nach EN 61591
- Leistungsstufen 3 + i
- Geräuschwert Abluft max. Stufe 63 dB(A)
- Geräuschwert Abluft Intensivstufe 66 dB(A)
- Abluftstutzen Ø 150 mm
- Beleuchtung LED
- Anzahl der Beleuchtung 1
- Intensivstufe mit automatischer Rückstellung
- Tiptasten

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	a: 46 x 598 x 280 mm		
	b: 46 x 898 x 280 mm		
Anschluss	220 - 240 V~	207 W	10 A



Ausführung

Artikelnummer

Breitennorm 60 cm

Edelstahl

6103160003

Breitennorm 90 cm

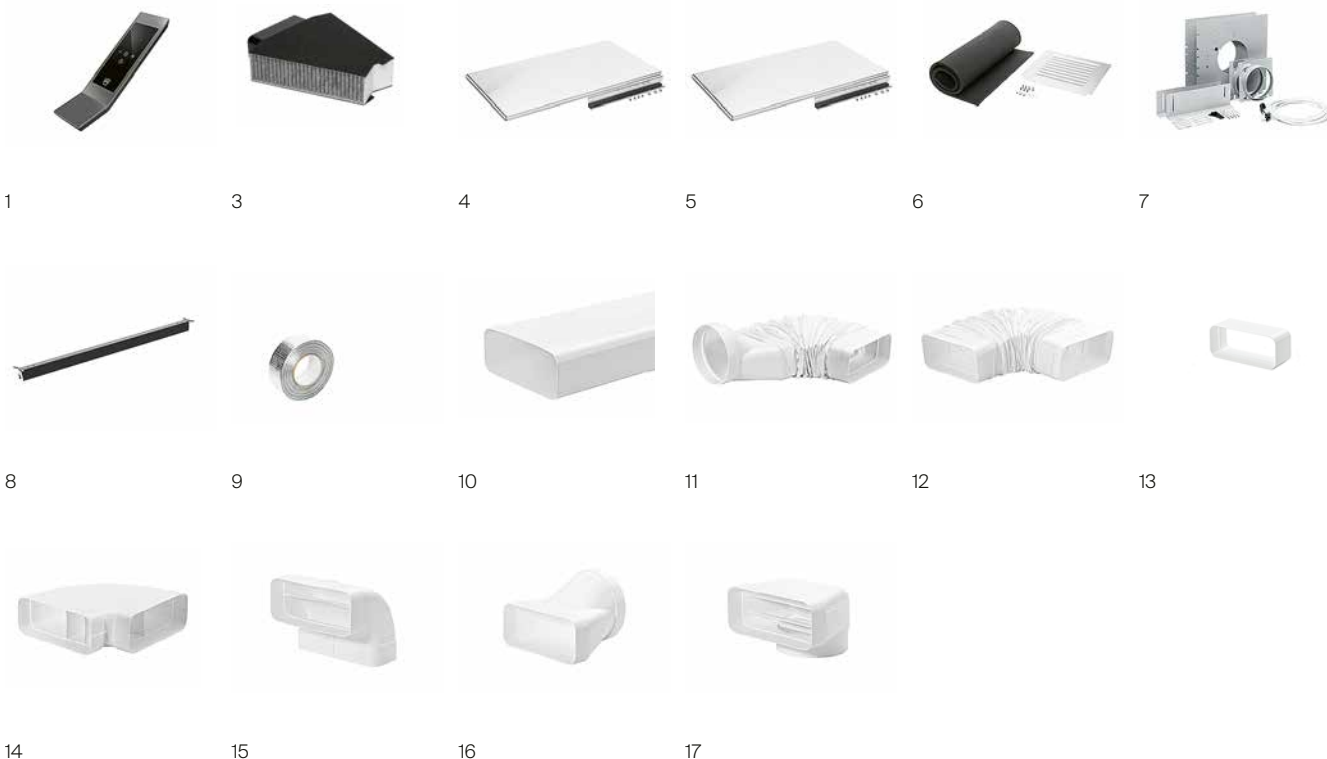
Edelstahl

6103360003

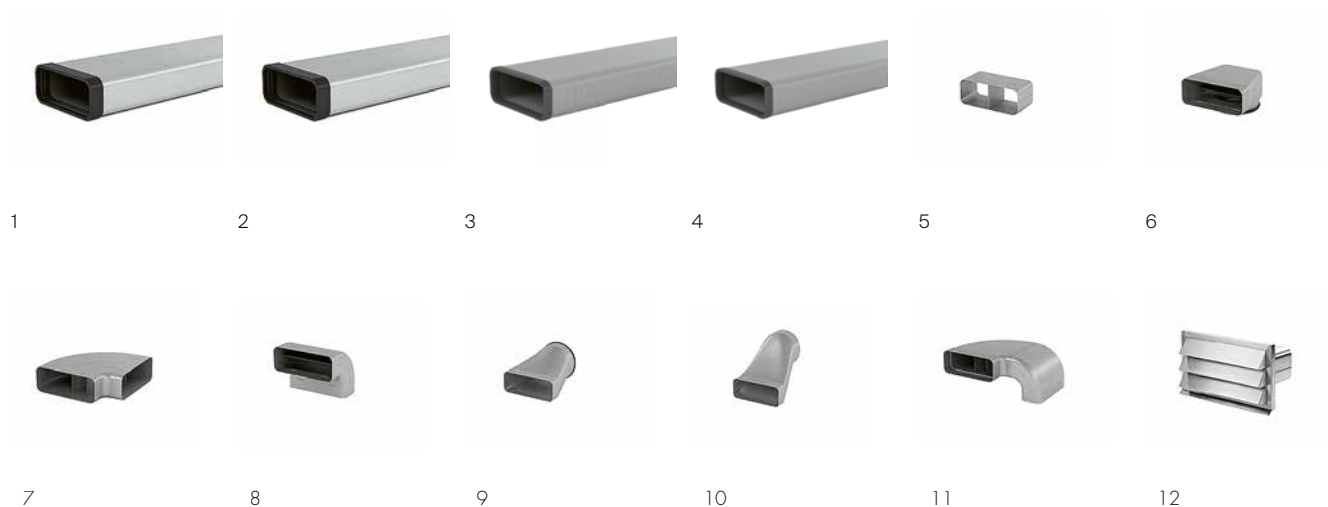
Extras für Umluftbetrieb

Longlife-Aktivkohlefilter	1029584
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter	1029585

Zubehör Dunstabzüge



Beschreibung	Art.-Nr.
1 Fernbedienung (Funk)	1046973
2 Luftleitblech für Umluft Wand- und Inselhauben (AiroClearInsel und AiroClearWand V6000)	1088173
3 Umluftbox für Sockel mit Standard-Aktivkohlefilter-Paket ca. 3,5 Jahre wartungsfrei. Zur Umrüstung von Tisch- und Muldenlüftern auf Umluftbetrieb	1157470
4 Frontabdeckung, Höhe 410-790 mm, ChromeClass, Standard-AiroClearEinbau V6000	1046971
5 Frontabdeckung, Länge 791-1150 mm, AiroClearEinbau V6000	1046972
6 Umluftsatz – Oberschranksblende mit Dämmmatten für Oberschrank ohne Blende	H42630
7 Bausatz zur Montage für externen Motor bis 4 m Entfernung für DSTS	1012164
8 Verbindungsleisten für Kochfeld-Kombinationen, flächenbündig (2 Stück)	H63789
9 Aluminium-Abdichtband, Rolle à 50 m, Breite 50 mm	H42067
10 Flachkanal (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1012780
11 Flexbogen von rund auf flach für Umlenkung und Drehung bis 180° (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 160-550 mm / Stutzen d = 150 mm	1012787
12 Flexbogen flach für Umlenkung und Drehung bis 180° (Breite 227/Höhe 94 mm), Länge 240-600 mm	1012786
13 Kanalverbinder für Flachkanal gerade, Länge 80 mm	1012781
14 Übergangsstück Flachkanal Endstück d = 150 mm, Länge 190 mm	1012782
15 Umlenkstück 90°, senkrecht auf Flachkanal, Stutzen d = 150 mm, Länge 205 mm	1012783
16 Bogen 90°, waagerecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 288 mm	1012784
17 Bogen 90°, senkrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 174 mm	1012785



Beschreibung		Art.-Nr.
1	Luftkanal flach, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 500 mm	1046627
2	Luftkanal flach, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1046628
3	Luftkanal flexibel, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 500 mm	1046629
4	Luftkanal flexibel, Metall (Breite 222 / Höhe 89 mm), Länge 1000 mm	1046635
5	Kanalverbinder, Metall für Flachkanal Länge 100 mm	1046636
6	Umlenkstück 90°, senkrecht auf Flachkanal, Stutzen d = 150 mm, Länge 205 mm	1046638
7	Bogen 90°, waagrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 288 mm	1046639
8	Bogen 90°, senkrecht für Flachkanal (Breite 227 mm / Höhe 94 mm), Länge 174 mm	1046643
9	Übergangsstück Flachkanal Endstück d = 150 mm, Länge 190 mm	1046644
10	Versatzendstück auf Sockelmotor d=150 mm	1046649
11	Rohrset für Muldenlüfter	1046650
12	Wetterschutzgitter Edelstahl mit Rückstauklappe 290 x 160 mm für Anschluss an Flachkanal (Breite 222 / Höhe 89 mm)	1030590

Umluftfilter



Longlife-Plus-Aktivkohlefilter

Der innovative Kohlefilter weist mit bis zu 96 % Geruchsabsorption eine hohe Effizienz auf und ist sehr langlebig. Er kann durch Wärmerегeneration alle drei bis sechs Monate, 60 Minuten lang bei 200 °C im Backofen gereinigt werden. Der Geruchsfilter muss nach drei Jahren ersetzt werden. Die Effizienz dieses Filters ist höher als beim Longlife-Aktivkohlefilter.

Beschreibung	Art.-Nr.
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für DFSG	1029585
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für AiroClearEinbau	1046970
Longlife-Plus-Aktivkohlefilter für AiroClearInsel / AiroClearWand	1046969
Longlive Plus Aktivkohlefilter für CombiCooktop	1155757



Longlife-Aktivkohlefilter

Der Filter ist regenerationsfähig und hat eine Lebensdauer von bis zu drei Jahren. Er muss alle zwei bis drei Monate im Geschirrspüler oder mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt und anschließend im Backofen bei 100 °C getrocknet werden.

Beschreibung	Art.-Nr.
Longlife-Aktivkohlefilter für DFSG	1029584
Longlife-Aktivkohlefilter für DSTS	1012163



Standard-Aktivkohlefilter

Der Geruchsfilter, der aus einer individuellen Aktivkohle-Mischung besteht, hat je nach Größe, Gewicht und Filteranzahl eine Lebensdauer von sechs Monaten bis fünf Jahren. Der Filter ist nicht regenerationsfähig und muss in bestimmten Intervallen gewechselt werden.

Beschreibung	Art.-Nr.
Umluftbox für Sockel mit Standard Aktivkohlefilter-Paket wartungsfrei, für ca. 3,5 Jahre, zur Umrüstung von Tisch- und Muldenlüftern auf Umluftbetrieb.	1157470





Geschirrspüler

Unsere Geschirrspüler stehen für sorgfältige Reinigung, umfassende Pflege und Energieeffizienz. Hobbyköchinnen und -köche können so jederzeit perfekt gereinigtes Geschirr und makellose Gläser genießen.

Die neuen Geschirrspüler – komfortabel, flexibel und elegant Spülen

Geradlinig, modern und clever

Unsere Adora Geschirrspüler sind das Ergebnis eines umfassenden Entwicklungs- und Designprozesses. Klare Linien und glatte Oberflächen zeugen von der minimalistischen und eleganten Ästhetik von V-ZUG. Der clever und sorgfältig gestaltete Innenraum ist mit hochwertigen Geschirrkörben in Silbermetallic ausgestattet, die Komfort und Flexibilität auf ein höchstes Niveau heben. Ein Premium-Erlebnis, das man sehen und spüren kann.

Empfindliches Geschirr, fachgerecht aufbewahrt

Die Geschirrkörbe sind so konzipiert, dass sie ein elegantes Gefühl vermitteln und Geschirr, Töpfe, Pfannen und Tassen sicher aufnehmen. Für empfindliches Besteck gibt es eine eigene, herausnehmbare Schublade, während wertvolle Weingläser durch grosse, multifunktionale Tassenauflagen sicher gehalten werden. Hochwertige Materialien und Funktionen wie SoftSlide und SoftClose sorgen für ein High-End-Erlebnis – mit dem zusätzlichen Komfort einer Innenbeleuchtung für hervorragende Sicht.

Entwickelt für Nachhaltigkeit und beeindruckende Ergebnisse

V-ZUG hat sich seit Jahrzehnten der Entwicklung von Produkten verschrieben, die nicht nur lang-lebig sind, sondern in Sachen Energie- und Wasserverbrauch auch zu den besten ihrer Klasse gehören. Mit ihrer Fähigkeit, dank präziser Technik und ausgeklügelten Programmen, die extrem wenig Ressourcen verbrauchen, perfekte Ergebnisse zu erzielen, sind die Adora Geschirrspüler wegweisend.



Geschirrspüler-Sortiment entdecken.



Hoher Bedienkomfort in attraktivem Design

Unsere neuen Adora Geschirrspüler sind das Ergebnis eines umfassenden Entwicklungs- und Designprozesses. Der raffiniert gestaltete Innenraum ist mit komfortablen und flexiblen Körben in modernem Silbermetall ausgestatten. Für ein hochwertiges Spül-Erlebnis, das man sehen und spüren kann.

Der Inbegriff für exzellentes Geschirrspülen

Die Premium-Geschirrkörbe sind auf maximale Raumausnutzung und Flexibilität ausgelegt. Die AdoraSpülen V6000 verfügen zudem über besonders robuste und hochwertige Auszugsschienen. Die neu gestalteten Auszugsschienen sorgen für einen aussergewöhnlichen Bedienkomfort beim Ein- und Ausfahren der Geschirrkörbe. Empfindliche Gläser werden geschont und die Reinigung des Geschirrs wird zu einem Erlebnis der Extraklasse.

Exquisite Pflege für empfindliche Gläser

Permanente Wasserhärtekontrolle, Spezialprogramme wie Weinglas, Weindegustation und SteamFinish sowie praktische und flexible Geschirrkörbe sorgen dafür, dass auch die wertvollsten Gläser die schonende und gleichzeitig gründliche Reinigung erhalten, die sie verdienen. Für Gläser, die makellos sauber und glänzend aus dem Geschirrspüler kommen.

Leistungsstark, schnell und aussergewöhnlich leise

Die AdoraSpülen V6000 verfügt über leistungsstarke, patentierte Programme, die weit über die alltäglichen Anforderungen hinausgehen. Dazu gehören neun neue Programme für verschiedene Arten von Gläsern oder schwer zu reinigendes Geschirr. Dieser Geschirrspüler wurde speziell für die Bewirtung von Gästen entwickelt, wärmt Teller auf, reinigt Partygeschirr in elf Minuten und entfernt auch hartnäckig eingebrannte Speisereste. Das besonders leise Programm Silent eignet sich perfekt für offene Küchen.

Ergonomische höhenverstellbare Geschirrkörbe

Die Geschirrspüler von V-ZUG zeichnen sich durch ein elegantes und ergonomisches Design aus. Das einzigartige Scharniersystem ermöglicht eine nahtlose Integration in Schränke jeder Grösse und trägt dazu bei, dass auch schwere Dekorfronten – einschliesslich solcher aus Stein und mit einem Gewicht von bis zu 17 kg – angebracht werden können. Bei Modellen mit OptiLift kann der Unterkorb bis auf Hüfthöhe angehoben werden. Dadurch wird der Rücken beim Ein- und Ausräumen des Geschirrs entlastet.



Viel Stauraum und maximale Flexibilität

Unsere Geschirrspüler bieten maximale Flexibilität beim Ein- und Ausräumen. Clever konzipierte, komfortable Körbe schaffen viel Stauraum und schützen das Geschirr.

Höhenverstellbare Unterkörbe mit OptiLift

Der Unterkorb wird beim Herausziehen mittels Hebemechanismus auf Hüfthöhe angehoben – für ein rückschonendes Ein- und Ausräumen von Geschirr.

Sanftes Ein- und Ausfahren

Die kugelgelagerten SoftSlide Auszugsschienen bestehen aus sehr robusten Profilen und lassen die Körbe sowie die Besteckschublade äusserst sanft gleiten.

Dämpfungssystem

Mit SoftClose ausgestattet, werden die Geschirrkörbe beim schwungvollen Einfahren abgedämpft. Das schont das Geschirr und sorgt für höchsten Bedienkomfort.

Besteckschublade mit Click-in

Komfortables Ein- und Ausfahren durch SoftSlide Auszugsschienen mit einem hochwertigen Griff. Zum Platzieren von höherem Geschirr im Oberkorb oder für bequemes Ausräumen von Besteck kann die Besteckschublade entnommen werden – ganz einfach dank Click-in-Mechanismus.

Viel Platz im Oberkorb

Eine zusätzliche abklappbare Gläserreihe links, bis zu vier abklappbare Gläserstützen rechts und bis zu vier Multifunktions-Tassenauflagen mit Polsterung schaffen Platz und Sicherheit für feinste Weingläser. Der Oberkorb ist seitlich höhenverstellbar.



OptiLift



SoftSlide

Maximale Flexibilität im Unterkorb

Die höhenverstellbaren Multifunktions-Tassenauflagen sowie eine zusätzliche Gläserreihe auf der linken Seite ermöglichen eine sichere Platzierung von Müslischalen und Weingläsern. Durch ein-faches Herunterklappen von je vier Nadelreihen auf beiden Seiten des Korbes entsteht eine Multi-Flex-Zone – für maximale Flexibilität beim Einräumen von grossen Schüsseln und Pfannen.

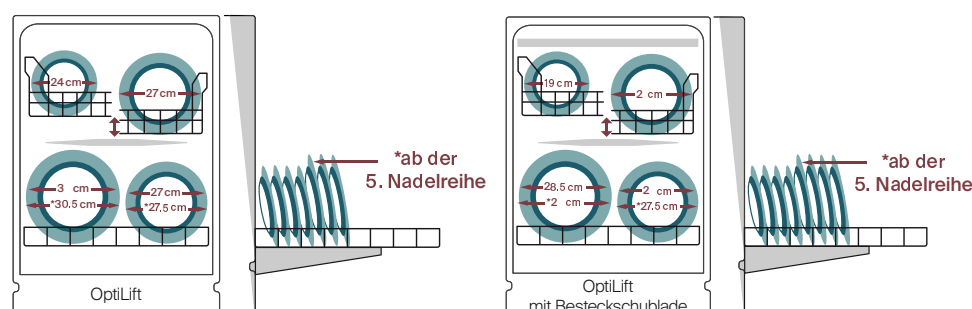
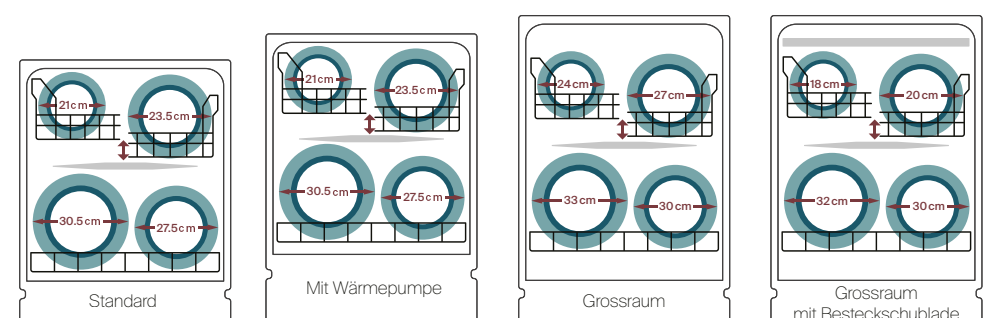
Flexible und sanfte Multifunktions-Tassenauflagen

Die flexiblen Multifunktions-Tassenauflagen im Unter- und Oberkorb mit weichen Silikoneinlagen halten Weingläser sicher in Position. Die grössere Auflagefläche bietet Platz für Müslischalen. Bei Nichtgebrauch können sie platzsparend aufgeklappt werden.

Easy-Nadelverlängerungen

Dank der steckbaren Kunststoffverlängerungen der Korbnadeln lassen sich Karaffen oder grosse Trinkgläser stabil platzieren.

Übersicht Tellergrössen



Geschirrspülen ohne Kompromisse

Ob im Rekordtempo zu sauberem Partygeschirr oder Pfannen mit angebranntem Schmutz blitzblank reinigen: Die Adora Geschirrspüler bieten für jedes Bedürfnis ein ausgeklügeltes Programm.



Party

Für einen Spülgang braucht das Programm nur elf Minuten. Ideal für einen Abend mit vielen Gästen und ebenso viel Geschirr.



SteamFinish

Das patentierte Programm nutzt Dampf, um Wasserflecken zu reduzieren – für glänzende Weingläser.



Alltag Kurz

Im Programm Alltag Kurz werden Geschirr und Pfannen mit normaler Verschmutzung in nur 47 Minuten sauber.



Silent

Das Programm Silent ist kaum zu hören – ideal in offenen Küchen.



Sprint

In nur 20 Minuten zu sauberen Gläsern. Ideal, wenn man verschiedene Weine probieren möchte, aber nicht genügend Gläser besitzt.



Fondue/Raclette

Das patentierte Programm weicht Angebranntes in einer Einweichphase mit reduzierter Temperatur auf. Für Fondue-Caquelons, Raclette-Pfännchen und Gratinformen.



Automatikprogramm

Der Geschirrspüler erkennt die Verschmutzung des Wassers und verbraucht nur Frischwasser, wenn es nötig ist.



Spielzeug

Schonende Pflege bei maximaler Hygiene! Dank einer intensiven Einweichphase und erhöhter Temperatur werden die Kunststoffspielzeuge hygienisch gereinigt. Der angepasste Spitzendruck verhindert, dass die leichten Spielzeuge beim Spülen umkippen.



Weinglas

Sehr sanfte Reinigung und Trocknung von Weingläsern mit integriertem SteamFinish – für glänzende Gläser ohne Nachpolieren.



Kunststoff

Das Spezialprogramm dient der optimierten Trocknung von Kunststoffgeschirr. Durch ein spezielles Verfahren mit erhöhter Temperatur im Glanzspüler und einer verlängerten Trocknungsphase mit automatischer Türöffnung am Programmende wird das Trocknungsergebnis deutlich verbessert. Durch die automatische Türöffnung am Programmende wird das Trocknungsergebnis deutlich verbessert.



Programm Fettfilter

Das exklusive Programm zur idealen Reinigung von Dunstabzugsfettfiltern. Der Spülvorgang ist so konzipiert, dass die verschiedenen Schichten aus Aluminiumgeflecht im Inneren der Fettfilter schonend, aber dennoch sehr effektiv gereinigt werden. Dies garantiert eine lange Lebensdauer der Fettfilter!



Tellerwärmen

Keine Wärmeschublade? Kein Problem. Mit diesem Spezialprogramm können Sie Ihre Teller innerhalb von 20 Minuten in der Spülmaschine auf 50°C erhitzen. Ein Muss für Dinnerpartys.



Programm Bierglas

Das ideale Programm für alle Bierliebhaber! Bei diesem 30-minütigen Programm wird beim Spülen kein Klarspüler verwendet, sodass die Biergläser nach jedem Spülgang den perfekten Bierschaum behalten.



Programm IntensivPlus

Dieses Programm eignet sich besonders für eingebraunte und verkrustete Verschmutzungen auf Pfannen und Auflaufformen. Das Kochgeschirr wird perfekt sauber. Was macht das Reinigungsprogramm so besonders? Eine kurze Einweichphase und eine sehr lange Reinigungsphase mit erhöhter Badtemperatur.



Programm VorspülenPlus

Das exklusive Programm sorgt dafür, dass Ihr Geschirr nicht nur von Schmutz, sondern auch von Gerüchen befreit wird. Dies hat den Vorteil, dass Sie Ihr Geschirr unter der Woche in der Spülmaschine lassen können, ohne ein Spülprogramm mit Spülmittel zu starten. Denn eines bleibt immer gleich. In der Spülmaschine riecht es neutral! Das Programm dauert 20 Minuten.

Adora-Geschirrspüler sind vernetzt

Adora-Geschirrspüler sind an die Zukunft angebunden – sie können per V-ZUG-App gesteuert werden, liefern Informationen über ihren Programmstatus und Vieles mehr.

Immer auf dem Laufenden

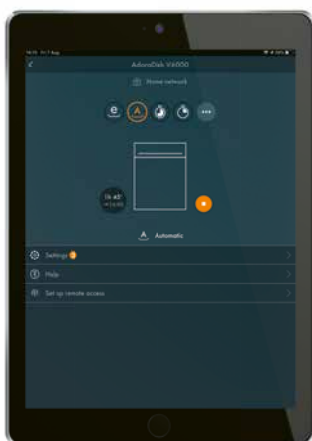
Die Adora-Geschirrspüler sind standardmäßig netzwerkfähig und über V-ZUG-Home mit dem Smartphone oder Tablet bedienbar. Das Gerät informiert über die App, wenn das Spülprogramm zu Ende oder das Programm Party nach der Aufwärmphase bereit zum Start ist. Auch wenn Spülmaschinensalz nachgefüllt werden muss, kann der Geschirrspüler eine Nachricht an das Smartphone senden.

Komfortable Bedienung über die V-ZUG-App

Die Kommunikation mit dem Geschirrspüler ist jetzt auch von außerhalb des heimischen Netzwerks möglich. Der Status des Spülprogramms kann zum Beispiel auch im Büro auf dem Smartphone abgerufen werden.

Einfache Konfiguration der Benutzereinstellungen

Statt die Benutzereinstellungen wie Sprachen, akustische Signale oder Anzeigeformate direkt am Gerät zu verwalten, können diese bequem auf dem Tablet – und damit auf einem größeren Display – konfiguriert werden.



Anzeige des Gerätestatus mit Angabe des gewählten Programms und der verbleibenden Laufzeit

Produktvergleich - Excellence Line

Geschirrspüler

	Seite im Prospekt	AdoraSpülen V6VW	AdoraSpülen V6VGB0	AdoraSpülen V6VGB	AdoraSpülen V6V / VG	AdoraSpülen VVGB	AdoraSpülen VV
Ausführungen							
Extrahohe Ausführung			●	●	●	●	
Vollintegriert		●	●	●	●	●	●
Standard					●		●
Ausstattung							
Energieeffizienzklasse		A	B	A	A	A	A
Wärmepumpe		●					
ergoPlus-Besteckschublade			●	●		●	●
LED-Innenraumbeleuchtung		●	●	●	●	●	●
Automatischer Türöffner		●	●	●	●	●	●
Exklusive V-ZUG-Ausstattung							
Sprint-Programm Party-Programm (Min.)		18/11	20/11	20/11	20/11	20/--	20
Sonderfunktion für Warmwasseranschluss		●	●	●	●	●	●*
SteamFinish		●	●	●	●	●	
AlltagKurz		●	●	●	●		
Oberkorb mit Mehrfach-Höhenverstellung		●	●	●	●	●	●
V-ZUG-Home		WLAN	WLAN	WLAN	WLAN	WLAN	WLAN
Einstellungen							
Anzahl Maßgedecke		13	12	14	13	14	13
Einfacher Hocheinbau		●	●	●	●	●	●
Anzahl Programme		21	21	21	21	8	8
All-in-one-Option		●	●	●	●	●	●
Hygieneprogramm		●	●	●	●	●	●
Kindersicherung		●	●	●	●	●	●
EcoManagement		●	●	●	●	●	●
Bedienung und Anzeige							
Startaufschub		●	●	●	●	●	●
LCD-Anzeige mit Klartext		●	●	●	●	●	●
Touch-Bedienung		●	●	●	●	●	●
Gerätehöhe							
Standard (mm)		867-907			780-896		780-896
Großraum (mm)			845-961	845-961	845-961	845-961	

Zubehör ab Seite 147 | * nur bei Geräten mit Besteckschublade

Die erste
mit Wärme-
pumpen-
technologie



Geschirrspüler
mit OptiLift



AdoraSpülen V6

Mit Wärmepumpe für höchste Energieersparnis, vollintegriert und mit aussergewöhnlicher Funktionalität: leichtgängige, vielseitige Geschirrkörbe, Platz für hochwertige Gläser und Spezialprogramme.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- SteamFinish
- LCD-Display
- TouchControl
- Auszug Oberkorb SoftSlide mit SoftClose
- Spülwasser-Speichertank
- Automatische Türöffnung
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Massgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Permanente Wasserhärtekontrolle
- Intelligenter Glasschutz

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 867 x 596 x 550 mm
Anschluss 220-240 V~ 3200 W 16 A



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

Ausführung

Standard
Vollintegrierbar

Artikelnummer

4117300005

AdoraSpülen V6000 VGBO

Einfach beladbarer OptiLift Unterkorb und maximale Funktionalität: ergoPlus-Besteckschublade, leichtgängige Geschirrkörbe, Platz für hochwertige Gläser, Spezialprogramme und vollintegriert.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- SteamFinish
- LCD-Display
- TouchControl
- Auszug Unterkorb OptiLift mit SoftClose
- Auszug Oberkorb SoftSlide mit SoftClose
- ErgoPlus-Besteckschublade mit SoftSlide
- Spülwasser-Speichertank
- Automatische Türöffnung
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Massgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Permanente Wasserhärtekontrolle
- Intelligenter Glasschutz

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 845 x 596 x 550 mm
Anschluss 220-240 V~ 3200 W 16 A



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

Ausführung

Grossraum
Vollintegrierbar

Artikelnummer

4117700006



AdoraSpülen V6000 VGB

Leichtgängige, vielseitige Geschirrkörbe inklusive ergoPlus-Besteckschublade, Platz für hochwertige Gläser, Spezialprogrammen und Vollintegration.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- SteamFinish
- LCD-Display
- TouchControl
- Auszug Oberkorb SoftSlide mit SoftClose
- ErgoPlus-Besteckschublade mit SoftSlide
- Spülwasser-Speichertank
- Automatische Türöffnung
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Massgedecke 14
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Permanente Wasserhärtekontrolle
- Intelligenter Glasschutz

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 845 x 596 x 550 mm
Anschluss 220-240 V~ 3200 W 16 A



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

Ausführung

Grossraum

Vollintegrierbar

Artikelnummer

4114700008



AdoraSpülen V6000 V / VG

Vollintegriert mit aussergewöhnlicher Funktionalität: leichtgängige, vielseitige Geschirrkörbe, Platz für hochwertige Gläser und Spezialprogramme.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- SteamFinish
- LCD-Display
- TouchControl
- Auszug Oberkorb SoftSlide mit SoftClose
- Spülwasser-Speichertank
- Automatische Türöffnung
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Massgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Permanente Wasserhärtekontrolle
- Intelligenter Glasschutz

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 780 x 596 x 550 mm
Anschluss 220-240 V~ 3200 W 16 A



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

Ausführung

Standard

Vollintegrierbar

Grossraum

Vollintegrierbar

Artikelnummer

4117100009

4117200006



AdoraSpülen V4000 VGB

Ein vollintegrierter, vielseitiger Allrounder mit ergoPlus-Besteckschublade und Platz für hochwertige Gläser.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- SteamFinish
- LCD-Display
- TouchControl
- ErgoPlus-Besteckschublade mit SoftSlide
- Automatische Türöffnung
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Massgedecke 14
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Permanente Wasserhärtekontrolle
- Intelligenter Glasschutz
- Trübungssensor

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 845 x 596 x 550 mm
Anschluss 220-240 V~ 3200 W 16 A



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

Ausführung

Grossraum
 Vollintegrierbar

Artikelnummer

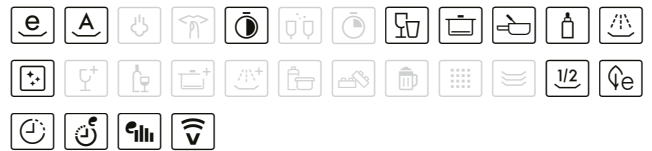
4116800006



AdoraSpülen V4000 V

Ein vollintegrierter, vielseitiger Allrounder für optimale Leistung.

Ausstattung



Bedienung und Anzeige

- LCD-Display
- TouchControl
- Automatische Türöffnung
- FunctionLight
- Beleuchtung LED
- Massgedecke 13
- Trübungssensor
- Glanzmittel-Dosierautomatik
- Wasserhärteoptimierung
- Glasschutz

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 780 x 596 x 550 mm
Anschluss 220-240 V~ 2200 W 10 A



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

Ausführung

Standard
 Vollintegrierbar

Artikelnummer

4116600008

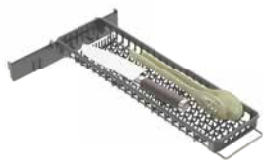
Ausstattung und Zubehör - Excellence Line

Geschirrspüler

Beschreibung	Art.-Nr.	AdoraDish V6000 VW	AdoraDish V6000 VGBO	AdoraDish V6000 VGB	AdoraDish V6000 VG	AdoraDish V6000 V	AdoraDish V4000 VGB	AdoraDish V4000 V
1 Set Vario-Besteckauflage	1235251	■			■	■		●
3 Tablar 2 Tassen, Korb unten rechts	1209230	●	●	●	●	●	●	●
4 Tablar 3 Tassen, Korb unten rechts	1209231	■	■	■	■	■	■	■
5 Set Easy-Nadeln (4 Stück)	1207055	●				●		●
6 Satz verstärkte Federn für schwere Dekorfronten – Farbe gelb (Detaillierte Angaben zum Gewicht etc. finden Sie in der Planungshilfe).	1206327	●	●	●	●	●	●	●
7 Satz verstärkte Federn für schwere Dekorfronten – Farbe grün (Detaillierte Angaben zum Gewicht etc. finden Sie in der Planungshilfe).	1206328		●	●	●		●	
8 Satz verstärkte Federn für schwere Dekorfronten – Farbe rot (Detaillierte Angaben zum Gewicht etc. finden Sie in der Planungshilfe).	1206329	■	■	■	■	■	●	●
9 Set-Kleinteilehalter – nur für Oberkorb (4 Stück)	1248021	■	■	■	■	■	●	●

■ im Lieferumfang enthalten | ● mit Gerät kompatibel

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



1



2



3



4



5



6



7



8



Kühl- und Gefriergeräte

Viel Raum zum Aufbewahren von Lebensmitteln,
hochwertige Materialien und starke Leistung: die coolsten Geräte in der Küche.

Supreme Line - neue Dimensionen

Die Kühl- und Gefriergeräte der Supreme Line bieten Luxus pur: Riesige Flächen zum Aufbewahren von Lebensmitteln, hochwertige Materialien und eine einzigartige Verarbeitung.

Unsere Supreme Line lässt beim Anlegen von Vorräten keine Wünsche offen. Der CombiCooler V6000 Supreme, der Cooler V6000 Supreme, der Freezer V6000 Supreme und der WineCooler V6000 Supreme bieten Platz für alle Vorräte. Breitere Tablare und mehr Platz zwischen den Etagen ermöglichen Großeinkäufe.

Die neuen Geräte sind nicht nur in puncto Dimensionen luxuriös, sondern auch optisch und haptisch. Für unsere Supreme Geräte verwenden wir so wenig Kunststoff wie möglich. Echte, hochwertige Materialien bieten eine Qualität, die man sieht und spürt. Riesige Edelstahlflächen aus einem Stück gefertigt und massive Elemente sorgen für Stabilität.

Die Geräte sind für eine Side-by-Side-Lösung im Eigenheim prädestiniert. In Kombination bieten sie nicht nur viel Platz, sie erleichtern mit ihrem übersichtlichen Aufbau auch das Auffinden der gewünschten Lebensmittel.



Innovation IceMaker

Der CombiCooler der Supreme Line ist das erste V-ZUG-Einbaugerät mit integrierter Eiswürfelmaschine. Die Eiswürfelbox füllt sich automatisch auf. Für den Betrieb der Eiswürfelmaschine wird ein Wasseranschluss benötigt.

Einfache Bedienung

Das TFT-Touchdisplay ermöglicht eine einfache und angenehme Bedienung.



Frische Lebensmittel dank ClimateControl

ClimateControl mit aktiver Luftzirkulation sorgt dafür, dass die Frische der Lebensmittel durch minimale Temperaturunterschiede länger erhalten bleibt.



Optimale Kühltechnologie für frische Lebensmittel

Der CombiCooler Supreme bietet höchste Flexibilität dank der Funktion MonoFridge. Sein Gefrierteil lässt sich innerhalb von wenigen Stunden in einen normalen Kühlraum umfunktionieren.



Einfache Verstellung mit InfinityShelf

Ein einzigartiges Ablagensystem erleichtert die Individualisierung der Geräte CombiCooler Supreme und Cooler Supreme. Die Ablagen sind an Schienen aufgehängt und lassen sich nach Belieben in der Höhe verstellen. Es gibt weder vordefinierte Höhen noch Begrenzungen.



Übersicht dank SoftTelescope

Die Schubladen mit SoftTelescope-Auszügen lassen sich vollständig ausziehen und verfügen über einen Selbsteinzug mit sanfter Schließdämpfung.

Produktvergleich

Supreme Line

	Seite im Prospekt	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
Ausführungen					
Nischenhöhe (cm)		206,4	206,4	206,4	206,4
1-türig			•	•	•
2-türig		•			
Vollintegriert		•	•	•	•
Nutzzinhalt gesamt (l)		556	629	342	352
Gefrierteil (l)		131		342	
Energieeffizienzklasse		F	F	F	G
Exklusive V-ZUG-Ausstattung					
MonoFridge		•			
ClimateControl		•	•		
InfinityShelf		•	•		
Einstellungen					
LED-Leuchten		•	•	•	•
NoFrost		•		•	
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren		•	•	•	
Ferienfunktion		•			
Sabbat-Modus		•	•	•	•
IceMaker		•		•	
Bedienung und Anzeige					
Getrennte Temperaturregelung		•			•
Digitalanzeige/Grafikanzeige		•	•	•	•
Touch-Bedienung		•	•	•	•



CombiCooler V6000 Supreme

Luxus in grossen Dimensionen: Dieses Gerät punktet mit seinem Nutzinhalt, der hochwertigen Ausstattung und der Funktion MonoFridge.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 556 l
- Nutzinhalt Kühlraum 425 l
- Nutzinhalt Gefrierfach/-raum 131 l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Sabbath-Modus
- Ferienfunktion
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Wasserfilter
- Luftschallemission 41 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 2050 x 887 x 610 mm
Anschluss 220-240 V~ 360 W 10 A



273 kWh/a

Ausführung **Artikelnummer**

Vollintegrierbar

Türanschlag rechts **5113300002**
 Türanschlag links **5113300003**

Optional: Chromstahl Türdoppel Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte



Cooler V6000 Supreme

Kühlen ganz gross: Dieser Kühlschrank bietet Platz für alle Vorräte und lässt sich dank dem einzigartigen Tablarsystem individuell einrichten.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 629 l
- Nutzinhalt Kühlraum 629 l
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Sabbath-Modus
- Ferienfunktion
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Luftschallemission 41 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 2050 x 887 x 615 mm
Anschluss 220-240 V~ 345 W 10 A



149 kWh/a

Ausführung **Artikelnummer**

Vollintegrierbar

Türanschlag rechts **5113400000**
 Türanschlag links **5113400001**

Optional: Chromstahl Türdoppel Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte



Freezer V6000 Supreme

Der edle Gefrierschrank: Durch grossen Nutzinhalt und integriertem IceMaker bietet dieser Gefrierschrank die perfekte Side-by-Side-Lösung mit der restlichen Supreme Line.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 342 l
- Nutzinhalt Gefrierfach/-raum 342 l
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Sabbath-Modus
- Ferienfunktion
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Luftschallemission 41 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T)	2050 x 587 x 615 mm		
Anschluss	220-240 V~	360 W	10 A



271 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer
------------	---------------

Vollintegrierbar	
Türanschlag rechts	5300600000
Türanschlag links	5300600001

Optional: Chromstahl Türdoppel Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte



WineCooler V6000 Supreme

Hochwertige Ausstattung und viel Platz: Dieses Gerät bietet luxuriöse Aufbewahrung für die edelsten Tropfen bei perfekten Temperaturen.

Ausstattung



Merkmale

- 2 Temperaturzonen
- Nutzinhalt total 352 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 72
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Sabbath-Modus
- Ferienfunktion
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- TouchControl
- Feuchtigkeitskontrolle
- Luftschallemission 41 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T)	2050 x 587 x 615 mm		
Anschluss	220-240 V~	168 W	10 A



169 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer
------------	---------------

Vollintegrierbar	
Türanschlag rechts	5109700014
Türanschlag links	5109700015

Optional: Chromstahl Türdoppel Set siehe Kapitel Ausstattung und Zubehör Kühlgeräte

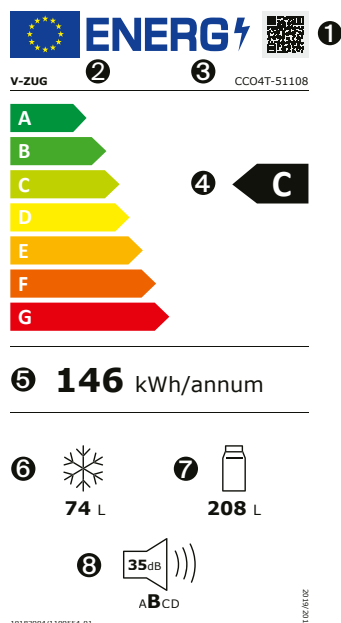
Energieeffizientes Kühlen

Nachhaltigkeit ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Wir sind die einzigen Anbieter, die Kühlschränke in unserem eigenen Werk in der Schweiz fertigen. Hier stellen wir hochwertige, langlebige, energiesparende Produkte her.

Der Betrieb eines Kühl- oder Gefriergeräts macht einen großen Anteil am Energieverbrauch eines Haushalts aus. Daher ist es unser Anliegen, energiesparende Modelle zu entwickeln, die auch unsere Umwelt entlasten. Aufgrund von konstanten Verbesserungen in der Energieeffizienz während der vergangenen Jahre

ist das bestehende Energielabel an seine Grenzen gestoßen. Im Jahr 2022 trat ein neues Label für Kühl- und Gefriergeräte in Kraft.

Mit diesem wird es einfacher sein, energieeffiziente Geräte zu erkennen, und die Effizienzunterschiede zwischen verschiedenen Geräten werden deutlicher zum Vorschein kommen. In der neuen Klassifikation müssen Kühl- und Gefriergeräte mindestens die Energieeffizienzklasse F erreichen. Zusätzlich wird es möglich sein, alle Arten von Weinkühlern mit der Energieeffizienzklasse G zu betreiben.



So sieht das neue Energielabel für Kühl- und Gefriergeräte aus:

1. QR code
für zusätzliche Angaben zum Gerät
2. Name oder Handelsmarke des Anbieters
3. Modellbezeichnung des Anbieters
4. Die neuen Energieeffizienzklassen (A–G)
5. Jährlicher Energieverbrauch
6. „Kühlvolumen“ im Gefrierfachteil
7. „Kühlvolumen“ im Kühlteil
8. Geräuschemission und Geräuschemissionsklasse (A bis D)



Umweltfreundliches Kühlen mit dem CombiCooler

Mit der Einführung des neuen Energieverbrauchs kennzeichnungssystems werden unsere bestehenden 1-türigen Kühlschränke, die vormals der Energieeffizienzklasse A zugeordnet waren, überwiegend die Klasse E erreichen. Geräte mit A+++ werden dann in die Klasse F eingestuft. Bei 2-türigen Geräten wird die Klasse A+++ in den meisten Fällen durch Klasse E abgelöst.

Im neuen Klassifizierungssystem fällt unser CombiCooler in die Energieeffizienzklasse C und ist damit unser energieeffizientester Kühlschrank. Die lange Nutzungsdauer hilft zusätzlich dabei, Betriebskosten und Ressourcen einzusparen.

Kühlung mit der neuen Generation

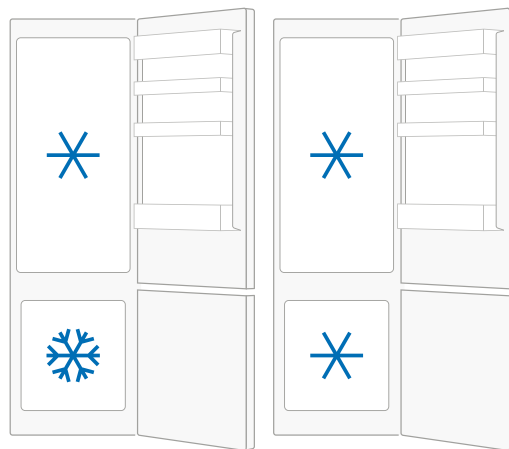
Made in Switzerland und ausgestattet mit der innovativen PureCool-Technologie ist der CombiCooler äußerst geräumig und hält den gesamten Inhalt wunderbar kühl.

Die PureCool-Technologie ermöglicht dank des einzigartigen Kühlkreislaufs wegweisende Innovationen in der Kühltechnik.

Mit der PureCool-Technologie erreicht der CombiCooler V4000 die Energieeffizienzklasse C und zählt damit zu den energieeffizientesten Geräten auf dem Markt.



Der innovative Kühlkreislauf



Normaler Kühlmodus

MonoFridge-Modus



MonoFridge – aus zwei mach' eins

Der CombiCooler passt sich den Bedürfnissen seiner Besitzer an. Innerhalb weniger Stunden lässt sich der separate Gefrierteil in eine Kühl- oder Kaltlagerzone umfunktionieren – und natürlich auch wieder zurück. MonoFridge ist ideal, wenn für eine Party viele Getränke gekühlt werden müssen, aber der Kühlschrank bereits gefüllt ist. Die Umnutzung kann aber auch dauerhaft erfolgen, zum Beispiel wenn ein Gefrierfach generell nicht gewünscht ist. Andere wiederum benötigen vielleicht nur im Sommer ein Gefrierfach für Speiseeis und Eiswürfel und nutzen es für den Rest des Jahres als optimiertes Obst- und Gemüsefach.





ClimateControl:

frische, frostfreie Lebensmittel

Die ClimateControl-Funktion mit aktiver Luftzirkulation verhindert die Bildung von Eiskristallen an der Rückwand des Kühlraums. Sie sorgt zudem im gesamten Kühlraum für möglichst gleichmäßige Temperaturen. Das wirkt sich positiv auf die Haltbarkeit der Lebensmittel aus. Bei aktiver Luftzirkulation besteht immer die Möglichkeit, dass etwas Feuchtigkeit verloren geht. Dem wirkt ClimateControl entgegen, indem die Feuchtigkeit gesammelt und in den Kühlraum zurückgeführt wird. Das hält die Lebensmittel noch frischer.

Kühle Ästhetik gepaart mit einfacher Bedienung

Das Interieur der neusten Kühl- und Gefriergeräte überzeugt mit edlen Edelstahl-Ablageneinfassungen, schwarzen Blenden, komfortablen Auszugsschienen und hochwertigen, rauchglasfarbigen Kunststoffbehältern. Eine energiesparende LED-Beleuchtung sorgt für die optimale Ausleuchtung und Einsicht in die transparenten Fächer. Die ClickShelf-Ablagen lassen sich ganz einfach in der Höhe anpassen und einklicken. Die Höhe der Fächer ist somit schnell dem zu lagernden Inhalt angepasst.



Kommunikationsfähige Geräte

Unser CombiCooler ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet und können daher problemlos in ein Netzwerk integriert werden. So können die zahlreichen Vorteile in Verbindung mit der V-ZUG-App genutzt werden. Bei der erstmaligen Verwendung des CombiCooler gibt ein interaktiver Kühl-Guide wertvolle Tipps und führt durch die erste Konfiguration der Einstellungen am Smartphone oder Tablet.

Die App bietet Hilfe im Alltag und ermöglicht die Anwendung von Sonderfunktionen wie SilentPlus oder das Ein-/Ausschalten der Schnelkkühlung. Besonders nützlich: Die App macht darauf aufmerksam, wenn die Kühltür nicht richtig geschlossen ist.



Orientierungshilfe zum richtigen Lagern von Lebensmitteln im Kühlschrank in der V-ZUG-App.

Komfortable Ausstattung

Unsere Kühl- und Gefriergeräte bieten diverse Funktionen, die für Komfort und Flexibilität sorgen.



NoFrost

Mit der NoFrost-Technologie ist kein manuelles Abtauen mehr nötig. Die Schubladen lassen sich ohne störende Eisschicht leichtgängig öffnen und schließen.



Flüsterleise dank SilentPlus

In offenen Küchen punkten die CombiCooler mit der Funktion SilentPlus. Störende Geräusche werden minimiert – bei nur leicht erhöhtem Energieverbrauch.



FreshControl-zone

Bei Temperaturen leicht über 0 °C und der idealen Luftfeuchtigkeit behalten die Lebensmittel Nährstoffe, Vitamine, Aromen und Aussehen bis zu dreimal so lange wie in der klassischen Kühlzone. Die Schubladen in der FreshControl-Zone sind mit einer Feuchtigkeitsregulierung ausgestattet – so bleiben Fleisch und Fisch bei geringer sowie Gemüse, Kräuter und Obst bei hoher Luftfeuchtigkeit bedeutend länger frisch.



Sauber dank HygienePlus

Die Oberflächen unserer Kühlschränke sind von bis zu 99,9 % weniger schädlichen Mikroorganismen besiedelt als diejenigen von herkömmlichen Kühlschränken. Der Kunststoff, der das Wachstum und die Verbreitung hemmt und gleichzeitig unangenehmen Gerüchen vorbeugt, stammt von der führenden Schweizer Firma SANITIZED.



Sanfte Türschließung dank SoftClose/ SoftClosePlus

Bei allen großen Modellen bremst die Türschließdämpfung SoftClose die Tür und zieht sie leise und sanft zu – egal wie schwungvoll sie geschlossen wird. Verschiedene Modelle schließen auch bei voller Beladung der Kühlschranktür besonders sanft – mit SoftClosePlus.



Ordentlich aufbewahrt dank FlexBox

Die FlexBox hilft beim Ordnung halten. Sie lässt sich individuell platzieren und bietet Raum für kleinere Lebensmittel, Packungen, Tuben und Gläser.



Übersicht dank SoftTelescope

Die Schubladen mit SoftTelescope-Auszügen lassen sich vollständig ausziehen und verfügen über einen Selbsteinzug mit sanfter Schließdämpfung. Dieses innovative Konzept ist in ausgewählten Kühlschränken integriert.



Flexibles Einräumen dank ClickShelf-Ablagen

Die ClickShelf-Ablagen lassen sich ganz einfach in der Höhe anpassen und einklicken. Somit lässt sich die Höhe der Fächer leicht und mühelos dem Inhalt anpassen.

Beste Sicht dank moderner Beleuchtung

Hochwertige LED-Leuchten verteilen das Licht optimal im gesamten Kühlraum und in allen Ecken, sodass auch bei voller Beladung alles optimal ausgeleuchtet ist.



Produktvergleich

Kühl- und Gefriergeräte

	Seite im Prospekt	CombiCooler V4000 178NI	CombiCooler V4000 178KNI	Cooler V4000 178K	Cooler V4000 178KG	Freezer V4000 178N
Ausführungen						
Nischenhöhe (cm)		177,8	177,8	177,8	177,8	177,8
1-türig				•	•	•
2-türig		•	•			
Vollintegriert		•	•	•	•	•
Nutzhalt gesamt (l)		282	268	291	273	213
Gefrierteil (l)		74	74		27	213
Energieeffizienzklasse		C	C	C	C	D
Exklusive V-ZUG-Ausstattung						
FreshControl-Zone			•	•	•	
MonoFridge		•	•			
ClimateControl		•	•			
SilentPlus		•	•			
ClickShelf		•	•			
InfinityShelf						
HygienePlus		•	•			
V-ZUG-Home		•	•			
Einstellungen						
LED-Leuchten		•	•	•	•	•
Teilbare Ablagen oder Kurzablagen		•	•	•	•	
NoFrost		•	•			•
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren		•	•	•	•	•
Ferienfunktion		•	•			
Sabbat-Modus		•	•			
IceMaker						
Bedienung und Anzeige						
Getrennte Temperaturregelung		•	•			
Digitalanzeige/Grafikanzeige		•	•	•	•	•
Touch-Bedienung		•	•	•	•	•
SoftClose/SoftClosePlus		•	•	•	•	•

Zubehör ab Seite 166



CombiCooler V4000 178KNI

Ein Gerät für höchste Ansprüche: Dieser CombiCooler punktet mit der Funktion MonoFridge, hochwertigen Materialien und ColdFresh.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 268 l
- Nutzinhalt Kühlraum 134 l
- Nutzinhalt Gefrierraum/ Zweiter Kühlraum 74 l
- Nutzinhalt Kaltlagerfach 61 l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Ferienfunktion
- Sabbat-Modus
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 35 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 1776 x 548 x 545 mm
Anschluss 220-240 V~ 57 W 10 A



162 kWh/a

Ausführung **Artikelnummer**

Vollintegrierbar
 Türanschlag rechts (wechselbar) **5111400002**



CombiCooler V4000 178NI

Dieser CombiCooler überzeugt mit hochwertigen Materialien, PureCool Technologie, MonoFridge und gehört mit der Energieeffizienzklasse C zu den sparsamsten Kühlgeräten.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 282 l
- Nutzinhalt Kühlraum 209 l
- Nutzinhalt Gefrierraum/ Zweiter Kühlraum 74 l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellgefrieren
- Schnellkühlen
- Ferienfunktion
- Sabbat-Modus
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 35 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 1776 x 548 x 545 mm
Anschluss 220-240 V~ 140 W 10 A



146 kWh/a

Ausführung **Artikelnummer**

Vollintegrierbar
 Türanschlag rechts (wechselbar) **5110800002**



Dieser Kühlschrank in Kombination mit dem Freezer V4000 178N ist die perfekte Side-by-Side-Lösung.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 291 l
- Nutzinhalt Kühlraum 195 l
- Nutzinhalt Kaltlagerfach 98 l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Ferienfunktion
- Sabbat-Modus
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Aktivkohlefilter
- Luftschallemission 32 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T)	1770 x 559 x 546 mm		
Anschluss	220-240 V~	0 W	10 A



100 kWh/a

Ausführung

Vollintegrierbar

Türanschlag rechts (wechselbar)

Artikelnummer

5113900002



Cooler V4000 178KG

Der Kühlschrank mit viel Platz und Komfort: integriertes Gefrierfach und drei Schubladen mit ColdFresh.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 273 l
- Nutzinhalt Kühlraum 150 l
- Nutzinhalt Gefrierfach/-raum 27 l
- Nutzinhalt Kaltlagerfach 98 l
- Teilbares Tablar
- Beleuchtung LED
- Schnellkühlen
- Ferienfunktion
- Sabbat-Modus
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Aktivkohlefilter
- Luftschallemission 33 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T)	1770 x 559 x 546 mm
Anschluss	220-240 V~



131 kWh/a

Ausführung

Türanschlag rechts (wechselbar)

Artikelnummer

5114300002



Freezer V4000 178N

Dieser Gefrierschrank ist die komfortable Ergänzung für eine Side-by-Side-Lösung mit dem Cooler V4000 178K.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt Gefrierfach/-raum 213 l
- Schnellgefrieren
- Sabbath-Modus
- Digitalanzeige
- Luftschallemission 33 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 1770 x 559 x 546 mm
Anschluss 220-240 V~ 186 W 10 A



190 kWh/a

Ausführung

Artikelnummer

Türanschlag links (wechselbar)

5300300002

Der exklusive Weinkühler bringt mit seinem puristischen Design das Weinkeller-Feeling direkt nach Hause.

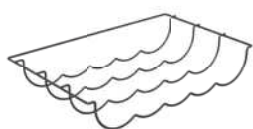
Ausstattung und Zubehör

Kühl- und Gefriergeräte

Beschreibung	Art.-Nr.
1 Flaschenrack	1062819
2 Organizer-Set	1038479
3 Aktivkohlefilter	1034054
4 Wasserfilter	1088601
5 Designgriff Schwarz 760 mm	1234973
6 Designgriff Platinum 760 mm	1234974
7 Designgriff Pearl 760 mm	1234975
8 Designgriff Schwarz 1060 mm	1249038
9 Designgriff Platinum 1060 mm	1249040
10 Designgriff Pearl 1060 mm	1249039
11 Türfront Edelstahl (HxB: 1320 x 897 und 581 x 897 mm) mit zwei Griffen, Rechtsanschlag*	1087155
12 Türfront Edelstahl (HxB: 1320 x 897 und 581 x 897 mm) mit zwei Griffen, Linksanschlag *	1090119
13 Türfront Edelstahl (Rahmen HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1087156
14 Türfront Edelstahl (Rahmen HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090121
15 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 897 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1087157
16 Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 897 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090120
Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Rechtsanschlag*	1090125
Türfront Edelstahl (HxB: 1904 x 597 mm) mit Griff, Linksanschlag*	1090126
Ausgleichsleiste	1062627
Füllprofil mit Montageplatten und Schrauben	1066699

■ mit Gerät kompatibel | * Maße siehe Planungshilfe

* Zuzüglich Versandkosten bei separater Bestellung unter € 150 exklusive MwSt.



1



2



3



4



11



12



13



14

CombiCooler V4000 178NI	Cooler V4000 178KG	WineCooler V6000	Winecooler UC SL	CombiCooler V6000 Supreme	Cooler V6000 Supreme	Freezer V6000 Supreme	WineCooler V6000 Supreme
•		•					
•							
		•	•				
				•			
				•			
				•			
							•
							•
					•		
					•		
						•	
						•	
			•	•	•	•	



Hervorragender Geschmack, prestigeträchtiges Design

Unsere Einbau-Weinkühler bieten die ideale Temperatur zum Weintrinken und präsentieren Flaschen perfekt.

Der Geschmack eines guten Weines wird wesentlich von der Temperatur bestimmt, bei der er serviert wird. Unsere Einbau-Weinkühler verfügen über zwei getrennte Temperaturzonen für Rot- und Weißwein. Beide lassen sich zwischen 5 °C und 20 °C einstellen. Viele unserer Einbau-Weinkühler werden in der Schweiz hergestellt und bestechen durch ein exklusives, harmonisches Design, dass sich dezent in die Küche einfügt.

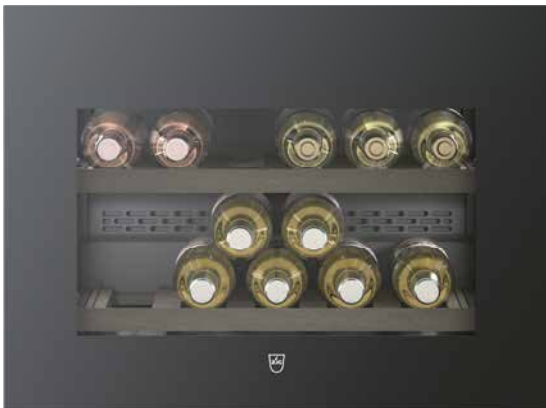
Neu: Wein professionell kühlen und präsentieren

Mit seinem repräsentativen Design und der lifestyleorientierten Ausstattung bringt dieser neue Weinkühlschrank aus unserer Manufaktur im Sulgen ein Weinkeller-Feeling in Ihr Zuhause. Der WineCooler V4000 90 kann bis zu 38 Flaschen aufnehmen. Er garantiert jederzeit eine professionelle Kühlung und die perfekte Dekantiertemperatur. Das minimalistische Design mit dunklem Interieur und flexiblen Ablagen aus nachhaltigem Schweizer Buchenholz hebt das Weinkühlen in Ihrer Küche auf ein neues Level. Besonders beliebt ist die SilentPlus-Funktion in

offenen Küchen. Die Geräuschentwicklung wird auf ein Minimum reduziert, bei nur einer sehr geringen Erhöhung des Energieverbrauchs.

Das Gefühl exklusiver Gastronomie in den eigenen vier Wänden

Die Glastüren sind grifflos und öffnen sich dank TouchOpen mit einer sanften Berührung. Der Innenraum ist auf das Wesentliche reduziert. Die Ablagen lassen sich zur Flaschenentnahme herausziehen und können auch schräg gestellt werden. Damit passt sich der WineCooler V4000 90 den Bedürfnissen seines Besitzers an: Sie können wahlweise so viele Flaschen wie möglich stapeln oder einzelne Flaschen und deren Etiketten präsentieren. Auch Magnumflaschen erhalten bei diagonalen Positionierung die volle Aufmerksamkeit. Mit dem flexiblen Racks können offene Flaschen und dekantierte Weine in den Kühler zurückgeführt werden, um sie auf der richtigen Temperatur zu halten. Der WineCooler V4000 90 ist im Einklang mit der Excellence Line konzipiert. Mit seiner beeindruckenden Spiegelglasfront in Schwarz oder Platinum lässt er sich nahtlos mit V-ZUG Backöfen, Dampfgarern und Einbau-Kaffeefullautomaten kombinieren und fügt sich harmonisch in jede Küche ein.



Der neue WineCooler V4000 45



WineCooler V6000: ein hochwertiger Begleiter für eine Side-by-Side-Lösung

Der WineCooler V6000 ist 178 cm groß und kann bis zu 83 Weinflaschen aufnehmen. Auch dieser Weinkühlschrank ist komfortabel zu bedienen, mit TouchOpen, SoftClose, dimmbarer LED-Beleuchtung und ausziehbare Holzregale. Eine großzügige und elegante Bühne, auf der erlesene Weine stilvoll präsentiert werden können.

Der neue WineCooler V4000 45: Swiss Made, bis ins Detail perfektioniert

Der neue WineCooler V4000 45 hält 17 Flaschen in gewünschter Trinktemperatur zwischen 5 °C und 20 °C. Die dreifach verglaste Tür schützt den Wein vor UV-Strahlen. Sie ist grifflos und öffnet sich schon bei leichtem Antippen dank TouchOpen. Das Innenleben ist auf das Wesentliche reduziert. Die Tablare lassen sich zur Entnahme einer Weinflasche ausziehen und das untere Tablar kann auch in einen schrägen Präsentationsmodus geführt werden. Offene Flaschen und dekantierte Weine können zum Temperaturerhalt in den Weinkühler zurückgestellt werden. Der in der Schweiz produzierte Einbauweinkühler lässt sich nahtlos mit weiteren Geräten aus unserem Sortiment kombinieren.



Produktvergleich

Weinkühler

	Seite im Prospekt	WineCooler V6000	WineCooler V4000 90	WineCooler V4000 45	WineCooler UCSL 60
		172	172	173	173
Ausführungen					
Nischenhöhe (cm)		177,8	90,6	45,0	82-87
1-türig		●	●	●	●
Vollintegriert					
Nutzinhalt gesamt (l)		271	131	47	94
Energieeffizienzklasse		G	D	D	G
Exklusive V-ZUG-Ausstattung					
SilentPlus			●	●	
HygienePlus			●	●	
Einstellungen					
LED-Leuchten		●	●	●	●
Schnellkühlen und/oder Schnellgefrieren			●	●	
Sabbat-Modus			●	●	
Bedienung und Anzeige					
Getrennte Temperaturregelung		●	●		●
Digitalanzeige/Grafikanzeige		●	●	●	●
Touch-Bedienung		●	●	●	●
SoftClose/SoftClosePlus		●	●	● o	●
TouchOpen		●	●	●	●

Zubehör ab Seite 166 | * Unterbau, bodenstehend



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Pearl



WineCooler V6000

Der grosse Weinkühler mit zwei Temperaturzonen und stabilem Vollauszug der Tablare hat Platz für 83 Weinflaschen.

Ausstattung



Merkmale

- 2 Temperaturzonen
- Nutzinhalt total 271 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 83
- Stabiler Teleskop-Vollauszug
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Aktivkohlefilter
- Luftschallemission 32 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 1816 x 595 x 552 mm
Anschluss 220-240 V~ 240 W 10 A



162 kWh/a

Ausführung **Artikelnummer**

Spiegelglas Schwarz, TouchOpen (Grifflos)
 Türanschlag rechts **5113500001**

WineCooler V4000 90

Der exklusive Weinkühler bringt mit seinem puristischen Design das Weinkeller-Feeling direkt nach Hause.

Ausstattung



Merkmale

- 2 Temperaturzonen
- Nutzinhalt total 131 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 38
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Schnelkkühlen
- Sabbat-Modus
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 34 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 910 x 596 x 570 mm
Anschluss 220-240 V~ 55 W 10 A



69 kWh/a

Ausführung **Artikelnummer**

Spiegelglas Schwarz, TouchOpen (Grifflos)
 Türanschlag links **5110200024**
 Türanschlag rechts **5110200023**
Spiegelglas Platinum, TouchOpen (Grifflos)
 Türanschlag links **5110200026**
 Türanschlag rechts **5110200025**
Spiegelglas Pearl, TouchOpen (Grifflos)
 Türanschlag links **5110200044**
 Türanschlag rechts **5110200043**



Spiegelglas Schwarz



Spiegelglas Platinum



Spiegelglas Pearl



Spiegelglas Schwarz



WineCooler V4000 45

Das Weinkeller-Feeling in puristischem Design jetzt auch für beschränkte Platzverhältnisse.

Ausstattung



Merkmale

- Nutzinhalt total 47 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 17
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Schnellkühlen
- Sabbat-Modus
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Luftschallemission 34 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 447 x 596 x 566 mm
Anschluss 220-240 V~ 43 W 10 A



53 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer
------------	---------------

Spiegelglas Schwarz, TouchOpen (Grifflos)

Türanschlag links	5111300007
Türanschlag rechts	5111300006

Spiegelglas Platinum, TouchOpen (Grifflos)

Türanschlag links	5111300009
Türanschlag rechts	5111300008

Spiegelglas Pearl, TouchOpen (Grifflos)

Türanschlag links	5111300043
Türanschlag rechts	5111300042

Winecooler UCSL

Der edle Weinkühler für den Untereinbau mit zwei Temperaturzonen und stabilem Vollauszug der Tablette.

Ausstattung



Merkmale

- 2 Temperaturzonen
- Nutzinhalt total 94 l
- Fassungsvermögen Weinflaschen 34
- Stabiler Teleskop-Vollauszug
- Beleuchtung LED
- Schaltung für permanente Innenbeleuchtung
- Digitalanzeige
- TouchControl
- Aktivkohlefilter
- Luftschallemission 35 dB(A)

Geräteinformationen

Masse (H x B x T) 816 x 597 x 571 mm
Anschluss 220-240 V~ 360 W 10 A



138 kWh/a

Ausführung	Artikelnummer
------------	---------------

Spiegelglas Schwarz, TouchOpen (Grifflos)

Türanschlag rechts (wechselbar)	5109300008
---------------------------------	------------



RefreshButler

Er sorgt für frische und gepflegte Kleidung: mit exklusiven Programmen für besonders empfindliche Textilien.

Frische, hygienisch reine Kleidung ohne Waschen

Getragene Anzüge und Kostüme werden schonend aufgefrischt und entknittert. Der Refresh-Butler beseitigt bis zu 99,99 % aller Keime und Bakterien. Sportkleidung und -schuhe können nach kurzer Zeit trocken aus dem Refresh-Butler entnommen werden. Mäntel und empfindliche Textilien werden einfach auf den mitgelieferten speziellen Kleiderbügeln hineingehängt.

Bedient wird der Refresh-Butler über ein intuitives Touch-Display. Die farbechte LED-Beleuchtung sorgt für optimale Übersicht im Inneren. Der Innenraum ist mit klappbaren Kleiderstangen, hochwertigen Kleiderbügeln und einem Korb für Kleintextilien ausgestattet.

Der Refresh-Butler kann freistehend installiert oder fest eingebaut werden. Hinweise zur richtigen Installation finden Sie auf der Website vzug.com.

Exklusive Programme für empfindliche Textilien

Mit den Programmen Auffrischen, Entknittern, Trocknen und Hygienisieren erhält hochwertige Kleidung im RefreshButler schonendste Pflege.

Auffrischen

Das Auffrischprogramm neutralisiert Gerüche wie etwa Kochgerüche und Zigarettenrauch ohne Chemikalieneinsatz. Mittels der Photokatalyse-Technologie und Dampf werden die Geruchsmoleküle den Textilien entzogen und sukzessive abgebaut. Mit der Zusatzfunktion Entknittern werden Knitter- und Tragefalten, zum Beispiel im Ellenbogen oder bei Anzughosen im Schritt- und Kniebereich, stark reduziert. Für Materialien wie Pelz und Leder ist dieses Programm nicht geeignet.



Bestätigt durch



Hygienisieren

Mit dem Programm Hygienisieren werden bis zu 99,99 % aller Keime und Bakterien beseitigt. Für Materialien wie Pelz und Leder ist dieses Programm nicht geeignet.



Bestätigt durch



Trocknen

Textilien und Schuhe trocknen im RefreshButler dank warmer Luft schnell und ohne mechanische Einwirkung.



Bestätigt durch





Schwarz, Scharnier links

Edelstahl, Scharnier links



RefreshButler V6000

Pflege, Hygienisierung und Auffrischen von Kleidung.

Ausstattung



Merkmale

- TouchControl
- Vollfarbiges Grafikdisplay
- Beleuchtung LED
- Klappbare Kleiderstange
- 5 hochwertige Kleiderbügel
- 1 Korb für Kleintextilien
- Frischwassertank
- Kondensatablauftank

Geräteinformationen

Maße (H x B x T)	1960 x 775 x 570 mm		
Anschluss	230 V~	1200 W	10 A

Ausführung

Artikelnummer

Freistehend oder integrierbar






































Schwarz, Scharnier links	1400360000
Edelstahl, Scharnier links	1400360003

Scharnier nicht wechselbar!



























Betriebsarten auf einen Blick

CombiSteamer und CombairSteamer

 Dampf Ideal für schonendes Garen von frischem Gemüse.	 Grill Zum Grillen und Toasten von flachem Gargut und zum Gratinieren.	 EasyCook Hilfe bei der Auswahl der idealen Einstellungen. Mit Tipps für die idealen Einstellungen für eine Vielzahl von Speisen und Gerichten.
 PowerSteam Schnelles und schonendes Garen mit Dampf und Mikrowelle.	 Grill mit Umluft Zum Braten größerer Fleischstücke.	 Favoriten Schnelles und einfaches Speichern von Lieblingsprogrammen.
 Heißluft Perfekt, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen.	 Mikrowelle Zum Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln.	 Rezepte Vorprogrammierte Rezepte aus den inspirierenden Rezeptbüchern.
 Heißluft feucht Ideal zum Backen und Braten – die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.	 Regenerieren Schonendes Erwärmen von gefrorenen oder gegarten Lebensmitteln.	 Eigene Rezepte Speichern der eigenen Rezepte im Gerät.
 Heißluft mit Beschwadn Das Gargut wird gleichmäßig und schneller gegart und bleibt saftig.	 RegenerateOmatic Automatisches Erhitzen von vorgekochten Speisen. Temperatur- und Dauereinstellungen müssen nicht angepasst werden.	 Hygiene Sterilisieren von Behältern, Babyflaschen und Marmeladengläsern.
 Leistungsstarke Heißluft mit Beschwadn Schnelles Garen mit zusätzlicher Dampf- und Mikrowellenfunktion.	 PowerRegeneration Die optimale Kombination zum Erhitzen von vorgekochten Speisen.	 Wellness Erwärmen von heißen Tüchern, heißen Wickeln, Hot Stones etc. zur völligen Entspannung.
 Power Heißluft Schnelles Backen mit Heißluft- und Mikrowellenfunktion.	 Auftauen Zum schonenden Auftauen von Lebensmitteln.	 Tellerwärmen Praktische Methode zum Vorwärmen von Geschirr.
 Heißluft Eco Energiesparendes Garen, für Gratins und Schmorgerichte.	 Zartgaren Hochwertige Fleischstücke schonend zubereiten.	 Schnell aufheizen Schnelles Vorheizen der Kochstelle.
 PizzaPlus Für besonders knusprigen Boden bei Pizza und Kuchen.	 Vacuisine Langsames Garen von vakuumversiegelten Speisen bei niedriger Temperatur.	 Reinigung Automatisches Reinigungsprogramm mit oder ohne Reinigungsmittel.
 Ober-/Unterhitze Herkömmliches Backen, Kochen und Braten.	 Profi-Backen Brot backen wie in der Bäckerei dank automatischer Feuchtigkeitszugabe und perfekt abgestimmter Prozesse.	 Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit Uhrzeit wird automatisch auf Sommer- und Winterzeit eingestellt.
 Ober-/Unterhitze feucht Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.	 Warmhaltefunktion Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.	 Sabbat-Modus Ermöglicht einen Betrieb bis zu 78 Stunden.
 Ober-/Unterhitze Eco Energiesparendes Garen, ideal für Gratins und Schmorgerichte.	 GarAutomatik mit CCS Größe und Form des Garguts werden erkannt und die Dauer und Temperatur entsprechend eingestellt.	 V-ZUG-Home Das Gerät ist netzwerkfähig.
 Unterhitze Perfekt zum Fertigbacken von Kuchenböden und zum Einkochen von Gerichten.		








Backöfen und Herde

	Heißluft Perfekt, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen.		Unterhitze Perfekt zum Fertigbacken von Kuchenböden und zum Einkochen von Gerichten.		Favoriten Schnelles und einfaches Speichern von Lieblingsprogrammen.
	Heißluft feucht Ideal zum Backen und Braten – die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.		Grill Zum Grillen und Toasten von flachem Gargut und zum Gratinieren.		Rezepte Vorprogrammierte Rezepte aus den inspirierenden Rezeptbüchern.
	Heißluft Eco Energiesparendes Garen, für Gratins und Schmorgerichte.		Grill mit Umluft Zum Braten größerer Fleischstücke.		Eigene Rezepte Speichern der eigenen Rezepte im Gerät.
	PizzaPlus Für besonders knusprigen Boden bei Pizza und Kuchen.		Warmhaltefunktion Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.		Tellerwärmen Praktische Methode zum Vorwärmen von Geschirr.
	Ober-/Unterhitze Herkömmliches Backen, Kochen und Braten.		GarAutomatik mit CCS Größe und Form des Garguts werden erkannt und die Dauer und Temperatur entsprechend eingestellt.		Schnellaufheizen Schnelles Vorheizen der Kochstelle.
	Ober-/Unterhitze feucht Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.		Zartgaren Hochwertige Fleischstücke schonend zubereiten.		Automatische Umstellung Sommer-/Winterzeit Uhrzeit wird automatisch auf Sommer- und Winterzeit eingestellt.
	Ober-/Unterhitze Eco Energiesparendes Garen, ideal für Gratins und Schmorgerichte.		EasyCook Hilfe bei der Auswahl der idealen Einstellungen. Mit Tipps für die idealen Einstellungen für eine Vielzahl von Speisen und Gerichten.		Sabbat-Modus Ermöglicht einen Betrieb bis zu 78 Stunden.
	Oberhitze Zum Gratinieren und Überbacken.		Pyrolyse		V-ZUG-Home Das Gerät ist netzwerkfähig.







Wärmeschubladen

	Tellerwärmen Praktische Methode zum Vorwärmen von Geschirr.		Innenbeleuchtung Optimale Garraumbeleuchtung mit LED-Leuchten.		Sabbat-Modus Ermöglicht einen Betrieb bis zu 72 Stunden – Leuchten sind deaktiviert.
	Tassen wärmen Ideal zum Vorwärmen von Tassen und Gläsern.		Garen mit niedriger Temperatur Perfekt zum Schmoren und Köcheln kleiner bis mittelgroßer Fleischstücke.		Schublade mit Vollauszug Schnelles Befüllen und Entnehmen dank voll ausziehbarer Schublade.
	Speisen warmhalten Warmhalten von Speisen direkt nach der Zubereitung.		Hefeteig gehen lassen Teig gehen lassen wie ein Profi – für Brote wie vom Bäcker.		Rostgitter Speisen oder Geschirr auf zwei Ebenen platzieren.
	Joghurt Die perfekte Betriebsart für die Zubereitung von Joghurt.		Timer Automatische Abschaltung nach der voreingestellten Zeit.		
	Favoriten Lieblingsprogramme einfach und schnell speichern.		Sicherheitsabschaltung Automatische Abschaltung nach 12 Stunden.		

Vakuumschubladen

	Beutelhalter Beutel sicher einlegen und vakuumieren – ohne Herausrutschen.		Externes Vakuumieren Perfekt, um Glasflaschen außerhalb der Schublade zu vakuumieren.		Geöffnet verriegeln Schubladen werden in voll ausgezogener Position verriegelt.
	Vakuumieren auf vier Stufen Sanftes Vakuumieren auf vier verschiedenen Stufen.		Beutelabstützung Erleichtert die Handhabung kleiner Vakuumbbeutel.		
	Versiegeln auf drei Stufen Versiegeln auf drei verschiedenen Stufen.		Schublade mit Vollauszug Schnelles Befüllen und Entnehmen dank voll ausziehbarer Schublade.		




Mikrowellen

	Mikrowelle Zum Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln.		CombiCrunch Oben goldbraun und unten perfekt knusprig.		PerfectDefrost Zum schonenden Auftauen von Lebensmitteln.
	Heißluft Ideal zum Backen und Braten.		PizzaPlus Für besonders knusprigen Boden bei Pizza und Kuchen.		RegenerateOmatic Schonendes Erhitzen von Fertiggerichten und Convenience-Produkten.
	Grill Zum Grillen und Toasten von flachem Gargut.		AutomaticPlus Schnelle und einfache Zubereitung von Rezepten für jeden Tag.		Schnellaufheizen Der Backofen wird durch Heißluft und Grill erhitzt, was das Vorheizen beschleunigt.
	Grill mit Umluft Zum Braten größerer Fleischstücke		Aufwärmen/Erhitzen Speisen oder Getränke aufwärmen oder erhitzen.		Wellness Zum Anwärmen von heißen Handtüchern, heißen Kompressen, heißen Steinen usw.
	Grill-Heißluft mit Mikrowelle Drei Funktionen in einer - für schnelle, schmackhafte Ergebnisse.		Auftauen Schnelles und schonendes Auftauen von Lebensmitteln.		Favoriten Lieblingsprogramme einfach und schnell speichern.

Einbau-Kaffeevollautomaten

	Coffee-Center Die internationale Variante des italienischen Espresso.		Cappuccino Starker Kaffee vereint mit Milchschaum.		Heißes Wasser Optimal zur Zubereitung von Tee.
	Espresso Kleine Tasse Kaffee mit intensivem Geschmack.		Latte Macchiato Einfacher Espresso mit heißer Milch und viel Milchschaum.		Kaffeestärke Fünf unterschiedliche Kaffeestärken wählbar.
	2 Tassen Doppelte Menge – kann in einer oder in zwei Tassen zubereitet werden.		Café au lait Einfacher Espresso, mit heißer Milch und feinem Milchschaum.		Tassengröße Fünf verschiedene Tassengrößen wählbar.






























Kochfelder

	AutoPowerPlus Automatik: extra hohe Leistung für die Kochzone, bis zum Siedepunkt.		Simmerfunktion Erhitzen von Würsten, Klößen etc. im heißen Wasser unter dem Siedepunkt.		Memory-Funktion Einstellungen der Kochzone automatisch für neue Kochzone übernehmen.
	PowerPlus Extra hohe Leistung für die Kochzone, bis zum Siedepunkt.		Optimal für Fleisch Automatische Auswahl der optimalen Gartemperatur für Fleisch.		Topf-Erkennung Erkennt Töpfe/Pfannen mit einem Bodendurchmesser von 10-22 cm.
	Pausentaste Kochzonen werden für 10 Minuten vorübergehend auf die Leistungsstufe 1 geschaltet.		Optimal für Gemüse Automatische Auswahl der optimalen Gartemperatur für Gemüse.		Automatische Topf-Erkennung Die Induktionsspulen erkennen automatisch, ob sich ein Topf direkt über ihnen befindet oder nicht.
	Warmhalten Fertig gegarte Speisen werden bei ca. 65 °C warmgehalten.		Optimal für Fisch Automatische Auswahl der optimalen Gartemperatur für Fisch.		Teppan-Yaki-Funktion Teppan-Yaki-Platte wird automatisch erkannt.
	Ankochautomatik Temporär volle Leistung – danach Zurückschalten auf vorherige Einstellung.		Slider-Bedienung Eine sanfte Gleitbewegung mit dem Finger genügt – einfach und ergonomisch.		OptiLink Dunstabzug regelt sich im Datenaustausch mit dem Kochfeld automatisch.
	Akustischer Timer Kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.		Einstellung Tastenton Lautstärke der Tastentöne verändern oder ausschalten.		V-ZUG-Home Das Gerät ist netzwerkfähig.
	Betriebsdauer mit Abschaltfunktion Ermöglicht, dass die Kochzone nach eingestellter Dauer automatisch ausschaltet.		Wischschutz Deaktiviert das Bedienfeld zur kurzen Reinigung der Bedienelemente.		
	Brückenfunktion Zwei Zonen nebeneinander werden eingeschaltet und zusammen geregelt.		OptiClean Bratfläche mit Wasser bedecken und 10 Minuten bei 70 °C einwirken lassen.		
	Automatische Überbrückungsfunktion Mehrere Induktionsspulen schalten sich automatisch zusammen.		ProfiModus Leistungsstufe für das Kochgeschirr durch Verschieben des Kochgeschirrs ändern.		
	Schmelzfunktion Schonendes Schmelzen von z. B. Butter, Schokolade oder Honig bei ca. 40 °C.				





















Dunstabzüge

	Abluft Durch ein Abluftrohr wird der Kochdunst direkt ins Freie geführt.		SilentPlus Besonders leiser Betrieb dank einer speziell isolierten und ausgekleideten Abzugshaube.		Wischschutz Deaktiviert das Bedienfeld zur kurzen Reinigung der Bedienelemente.
	Umluft Die Kochdünste werden durch einen Aktivkohlefilter geleitet und in den Raum zurückgeführt.		Intensivstufe Zum schnellen und kräftigen Absaugen von Dämpfen, z.B. beim Anbraten.		OptiLink Dunstabzug regelt sich im Datenaustausch mit dem Kochfeld automatisch.
	FlexLED LED mit einstellbarer Lichtfarbe für eine harmonische Beleuchtung.		Automatischer Nachlauf Beseitigt Restgerüche für 5 bis 20 Minuten.		ComfortFix Der Metallfettfilter lässt sich durch Magnetverschlüsse leicht und sicher herausnehmen.
	Dimmfunktion Die Intensität der LEDs kann eingestellt werden.		Metallfettfilter reinigen Zeigt an, dass der Metallfettfilter gereinigt werden muss.		Randabsaugung Kochdünste werden durch Oberflächenabsaugung sehr schnell abgesaugt.
			Aktivkohlefilter gesättigt Zeigt an, dass der Aktivkohlefilter gesättigt ist.		

Geschirrspüler

	Automatik-Funktion Intelligente Sensoren helfen, Wasser und Energie zu sparen.		Intensiv Programm für stark verschmutztes Geschirr einschließlich Pfannen.		EcoManagement Gibt Auskunft darüber, wie viel Wasser und Energie das Programm verbraucht.
	Weinglas Sehr schonendes Programm inkl. SteamFinish - perfekt für Weingläser.		Fondue/Raclette Macht Fonduetöpfe und Raclette-Pfännchen perfekt sauber.		Bierglas Reinigung ohne Glanzmittel - für die perfekte Schaumkrone.
	Weindegustation Für die Geschmacksneutralisierung von Weingläsern.		Hygiene Für besonders empfindliche Gegenstände wie Schneidebretter und Babyflaschen.		Spielzeug Hygienische Reinigung dank Einweich-phase und höherer Temperatur.
	SteamFinish Nach dem Trocknen verleiht reiner Wasserdampf Glanz.		Vorspülen Verhindert die Entstehung von Gerüchen im Geschirrspüler.		Kunststoff Spezialprogramm für eine effiziente Trocknung von Kunststoff-Geschirr.
	Leise Das Programm ist so leise, dass das Gerät kaum hörbar ist.		MachineCare Entfettet und reinigt den Innenraum und die Komponenten.		Fettfilter Für die Reinigung von Metall-Fettfiltern Ihrer Dunstabzugshaube.
	Kurzprogramm für jeden Tag Schnellprogramm für normal verschmutzte Beladung, einschließlich Pfannen.		Teilbeladung Spart Wasser und Energie, wenn der Geschirrspüler nicht voll beladen ist.		VorspülenPlus Verhindert Gerüche im Geschirrspüler bei späterem Programmstart.
	Kurz Schnellprogramm für leicht verschmutzte Snackschalen.		Eco Wenn die Zeit keine Rolle spielt und Sie viel Energie sparen wollen.		IntensivPlus Spezialprogramm für Geschirr und Pfannen mit eingebranntem.
	Party programme Clean dishes in just 11 minutes.		Energie sparen Ein Zusatzprogramm - senkt die Temperatur und spart Energie.		Tellerwärmen Spezialprogramm für das Vorwärmen von Geschirr im Geschirrspüler.
	Sprint Extrem schnelles Programm für leicht verschmutzte Snackschalen.		Zeitverzögerter Start Das Programm startet automatisch zu einem späteren Zeitpunkt.		V-ZUG-Home Das Gerät ist netzwerkfähig.
	Glas Sanftes Programm - ideal für Gläser.		OptiStart Das Programm startet automatisch zu einem späteren Zeitpunkt und spart Energie.		

Kühl- und Gefriergeräte

	NoFrost Mit der ausgeklügelten NoFrost-Technologie gehört das Abtauen der Vergangenheit an.		Grafisches Display Dieses hochwertige Display unterstreicht das Design des Geräts.		FlexBox Kann individuell positioniert werden und bietet Platz für kleinere Einkäufe.
	Getrennte Temperaturregelung Die Temperaturen im Kühl- und Gefrierfach können separat eingestellt werden.		ClickShelf Die Regalhöhen lassen sich schnell und einfach mit nur einer Hand verstellen.		IceMachine Integrierter Eiswürfelpender füllt automatisch nach.
	MonoFridge Verwandelt ein Gefrierfach in nur wenigen Stunden in einen normalen Kühlraum.		SilentPlus Minimiert störende Geräusche bei leicht erhöhtem Stromverbrauch.		InfinityShelf Die auf Gleitschienen aufgehängten Regale können in jeder Höhe frei positioniert werden.
	FreshControl-Zone Gekühlte Lebensmittel bleiben bei ca. 0 °C und idealer Luftfeuchtigkeit länger frisch.		SoftTelescope Vollständig ausziehbares Schubladen mit Selbstenzug und Soft-Close-Mechanismus.		TouchOpen Die grifflose Glasür lässt sich durch leichte Berührung öffnen.
	ClimateControl Sorgt für geringe Temperaturunterschiede und verhindert Eisbildung an der Rückwand.		SoftClose Dämpft den Schwung der Tür und schließt sie leise und sanft.		Touch Control Zur bequemen Steuerung von Geräten.
	Kaltlagerfach Mit 8 bis 12 °C ist es ideal für kälteempfindliche Lebensmittel.		SoftClosePlus Die Tür schließt besonders sanft, selbst bei voller Beladung.		Ausziehbare Regale Ausziehbare Regale, die für die Präsentation von Weinflaschen in geneigter Position verwendet werden können.
	PartyCooling Stärkere Kühlung für häufiges Öffnen der Tür und Beladen mit warmen Speisen.		HygienePlus Verhindert schädliche Mikroorganismen auf Oberflächen.		V-ZUG-Home Das Gerät ist netzwerkfähig.

Für zusätzliche Informationen, kontaktieren Sie bitte

V-ZUG Deutschland GmbH

Kurfürstendamm 170
10707 Berlin
Deutschland

Tel.: 0800 89 84 273

Fax: 0800 89 84 329

vzug.com

info.de@vzug.com

**GourmetAcademy
für Kochberatung**

gourmetacademy.de@vzug.com

**Service-Hotline für
Werkskundendienst**

Tel.: 00800 850 850 00

V-ZUG Studio Ausstellungs- und Beratungscenter

Um Sie optimal beraten zu können, bitten wir um eine Terminvereinbarung.

Die Öffnungszeiten finden Sie unter vzug.com/consultation

V-ZUG Studio München

Promenadeplatz 11
80333 München
+49 89 2601 8018
vzug.studio.muc@vzug.com

V-ZUG Studio Hamburg


Großer Burstah 1
20457 Hamburg
+49 40 8740 5618
vzug.studio.hamburg@vzug.com


V-ZUG Studio Berlin

Kurfürstendamm 170
10707 Berlin
+49 30 3119 6185
vzug.studio.berlin@vzug.com

V-ZUG Produkte sind erhältlich in

der Schweiz, in Australien, Belgien, China, Dänemark, Deutschland, Frankreich, Israel, Italien, im Libanon, in Luxemburg, den Niederlanden, in Österreich, Singapur, in der Türkei, Ukraine und im Vereinigten Königreich. Welche Produkte in Ihrem Land erhältlich sind, entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Landeskatalog.

 facebook.com/vzug

 instagram.com/vzug

 linkedin.com/company/vzug