La perfection suisse à la maison

CUISINE 55

Des solutions fascinantes qui vous facilitent la vie

2018

Nouveau: découvrez des contenus complémentaires passionnants avec l'application V-ZUG Docs

Avec l'appli, plongez directement dans le monde numérique depuis le prospectus! Les contenus accompagnés de l'icône de l'application (Onboarding) vous donnent accès depuis cette dernière à des informations générales, des vidéos et des photographies intéressantes. Vous pourrez en apprendre plus sur votre produit préféré, étudier les toutes dernières fonctions, lire des articles ou trouver l'inspiration avec des recettes créatives.

Procédez comme suit:

- Téléchargez V-ZUG Docs dans l'App Store ou le Google Play Store
- Sélectionnez la fonction Onboarding
- Identifiez la page du catalogue portant l'icône avec l'appareil photo ci-dessus
- Découvrez des contenus passionnants

imprimé en suisse

MIXTE
Papier issu de sources responsables
FSC® C007631

TABLE DES MATIÈRES

4 V-ZUG SA

5 V-ZUG SA
10 Feel@Home
15 Design et esthétique

23 Fours à vapeur

36 Fours à vapeur combinés et fours à vapeur

41 Fours et cuisinières

48 Fours
52 Minifours
54 Cuisinières

58 Tiroirs chauffants

59 Tiroirs chauffants

62 Micro-ondes

65 Coffee-Center

67 Champs de cuisson

78 Induction
78 Champs de cuisson à induction avec hotte d'aspiration intégrée
87 Induction pour le marché de remplacement
89 Toptronic
92 Toptronic pour le marché de remplacement
94 Quicklight
98 Coffrets de commande à encastrer et sélecteurs individuels

101 Hottes d'aspiration

112 Hottes de plafond, hotte suspendue, hotte de plan de travail, aérateur de plan de cuisson, champ de cuisson à induction avec hotte d'aspiration intégrée
114 Hottes îlots et hottes murales
120 Hottes d'aspiration intégrées
122 Hottes d'aspiration à encastrer
125 Cassettes de recyclage d'air

127 Lave-vaisselle

142 Adora
147 Adorina

149 Réfrigérateurs et congélateurs

160 Réfrigérateur-congélateur combinés, réfrigérateurs
171 Winecooler
175 FoodCenter

176 Equipement et accessoires

192 Déclaration de marchandises

LA PERFECTION SUISSE À LA MAISON

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

■

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

V-ZUG a grandi en Suisse

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

V-ZUG est chez elle partout dans le monde

Aujourd'hui, le monde entier apprécie la force d'innovation typique de la Suisse, de même que la haute précision et la qualité irréprochable de nos produits haut de gamme. Il y a quelques années, nous avons décidé de dépasser les frontières nationales et de proposer nos appareils ménagers de qualité supérieure au monde entier. Etablie depuis sur des marchés choisis, la société V-ZUG satisfait à la demande d'une clientèle exigeante en lui proposant une gamme exclusive d'appareils haut de gamme et un service incomparable.

V-ZUG construit pour l'avenir

La Suisse reste notre port d'attache: pour être en mesure de poursuivre avec succès nos activités de recherche, de développement et de production, nous préparons notre site industriel pour l'avenir. D'ici 2033 y sortira de terre un tout nouveau quartier qui renforcera notre entreprise, le site industriel de Zoug et le pôle de production en Suisse. En 2016, l'inauguration de notre nouvelle halle de production «Mistral» a marqué une étape importante. Et les étapes suivantes du développement du site sont déjà engagées.

Embarquez avec nous pour un voyage palpitant et découvrez comment la force d'innovation suisse conquiert le monde.

L'INNOVATION, NOTRE ÉLIXIR DE VIE DEPUIS 1913

Depuis toujours, nous nous efforçons de proposer des appareils électroménagers plus performants, plus économes et plus conviviaux. Avec nos innovations et nos avancées technologiques, nous mettons tout en œuvre pour révolutionner le quotidien.

■

En tant que fabricant de qualité supérieure à taille humaine, nous tirons parti de notre flexibilité et de notre proximité avec le marché pour anticiper les besoins de nos clients et poursuivre constamment le développement de nos produits. Forts de la qualité de l'ingénierie suisse et d'un flair certain pour les tendances, nos chercheurs et concepteurs savent aussi bien créer de nouveaux appareils ou fonctions que perfectionner les appareils existants. Résultat: des innovations qui facilitent le quotidien et profitent au monde entier.

Nos champs d'innovation

- **Développement durable:** Non seulement nos appareils préservent les ressources, mais ils possèdent aussi une durée de vie très supérieure à la moyenne et garantissent une sécurité d'investissement élevée. Avec notre marque, vous avez fait le bon choix. Pour finir de vous en convaincre, nous mettons à votre disposition les avantages de la mise en réseau pour de nombreux appareils existants – vous bénéficiez de mises à jour logicielles, accédez à nos recettes et pouvez consulter les informations sur des terminaux externes, par exemple votre smartphone.

- **Qualité:** La qualité irréprochable, la solidité et la durabilité des appareils V-ZUG se voient, se sentent et s'entendent. Notre technologie de pointe garantit que votre appareil bénéficie de la qualité supérieure qu'il mérite – pour une longue durée de vie et des résultats toujours parfaits.

- **Simplexité:** Caractérisés par une utilisation aussi simple que rapide, nos appareils sont dotés de programmes automatiques qui facilitent la vie de nos clients. Tandis que la technologie ultra-complexe accomplit sa tâche en arrière-plan, des applications simples vous facilitent l'utilisation des appareils. Il vous suffit d'appuyer sur un bouton pour lancer le programme désiré.

- **Santé et sécurité:** Nos appareils vous donnent un sentiment de sécurité et de propreté. Non seulement ils vous permettent de cuire vos aliments en douceur, mais se nettoient aussi de manière simple et sûre – pour un mode de vie sain et plus de commodité.

- **Des performances exceptionnelles:** Quelle que soit leur catégorie, les appareils V-ZUG réalisent des performances exceptionnelles. Bien qu'ils soient conçus pour les particuliers, nos appareils sont également utilisés dans les cuisines professionnelles: les grands chefs apprécient, eux aussi, les performances exceptionnelles et la qualité de nos appareils haut de gamme.

- **Personnalisation:** Fabricant agile, nous sommes en mesure de réagir rapidement aux souhaits de nos clients en leur proposant des produits et des services adaptés – dès aujourd'hui et encore davantage demain. C'est pourquoi nous proposons un vaste choix d'appareils qui répondent à tous les besoins et s'adaptent à toutes les situations. Pour que vous vous sentiez chez vous avec V-ZUG.

NOTRE CONTRIBUTION POUR L'AVENIR

Acteur responsable, nous nous engageons en faveur de la durabilité dans les secteurs économiques, sociaux et écologiques, aussi bien localement qu'à l'international. Grâce à notre force innovante et à notre expertise technique, nous avons toujours une longueur d'avance, en particulier dans le domaine de la protection de l'environnement.

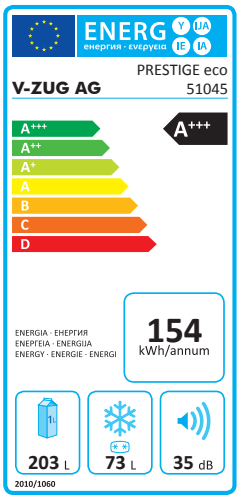
■

L'électroménager représente une part considérable de la consommation quotidienne en eau et en énergie. Il n'est donc pas surprenant que l'efficacité énergétique joue un rôle essentiel dans les décisions d'achat. Les clients qui investissent dans un appareil ultra-moderne de V-ZUG économisent tous les jours de précieuses ressources, tout en soulageant leur portefeuille. Nous soutenons les clients désireux d'adopter un mode de vie responsable: V-ZUG est par exemple la première entreprise du monde à équiper ses lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge d'une pompe à chaleur. Nos appareils définissent ainsi de nouveaux standards en termes de consommation d'énergie. En tant que membre actif de la FEA (Association suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électro-domestiques) et seul Leading Partner de l'association Minergie issu du secteur électroménager, nous nous engageons en faveur d'un habitat et de postes de travail respectueux des ressources.

Immergez-vous dans la nature avec nous et soyez convaincu de nos compétences en matière de vapeur.

EcoManagement – Assumer nos responsabilités

Nous sensibilisons nos clients et les incitons à adopter un comportement écologique, jour après jour. L'EcoManagement regroupe une foule de fonctions qui vous permettent de contrôler directement la consommation en eau et en électricité de vos appareils et de choisir des programmes plus économes. Les lave-linge et les sèche-linge indiquent par exemple la consommation en eau et énergie prévue d'un programme et vous informent de la consommation effective à la fin du programme. Ils sont en outre équipés d'une touche Eco qui peut être sélectionnée en plus de chaque programme. Le programme dure un peu plus longtemps, mais consomme moins d'énergie.



L'étiquette énergie indique ce que consomme votre appareil. La plupart des appareils V-ZUG appartiennent aux meilleures classes d'efficacité énergétique, de A à A+++.

La durabilité systématique dès la fabrication

Notre engagement commence très tôt, dès le stade de la production. Sur notre pôle industriel de Zoug, nous poursuivons un objectif ambitieux. D'ici 2020, nous voulons atteindre un bilan CO_2 entièrement neutre. Et nous sommes déjà sur la bonne voie: dès aujourd'hui, le courant électrique utilisé pour notre production est issu de sources d'énergie hydrauliques 100 % renouvelables. De plus, dans le centre logistique ZUGgate, nous exploitons l'une des plus grandes installations photovoltaïques privées du canton, qui, combinée à d'autres mesures de réduction de la consommation énergique, fait de ce bâtiment l'un des centres logistiques les plus autonomes en matière d'énergie.

Avec la fonction EcoStandby, la consommation en énergie est réduite automatiquement au minimum à la fin de la cuisson ou du programme. Les fonctions de sécurité restent toutefois actives. De nombreux appareils V-ZUG sont équipés de cette fonction intelligente de réduction automatique de la consommation.

SE SENTIR EN SÉCURITÉ CHEZ SOI

La vie peut parfois se montrer bien stressante et il n'est pas toujours facile de concilier vie professionnelle, famille et travaux ménagers. C'est pourquoi nous souhaitons enrichir votre quotidien de nos solutions pratiques pour que vous vous sentiez encore mieux chez vous.

■

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

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

Un lieu d'inspiration
Avec la mode des cuisines ouvertes, on a pris l'habitude de s'attarder dans la cuisine, qui est devenue un lieu de créativité, d'inspiration et de sociabilisation. Que vous soyez un foodie, une femme au foyer, un pâtissier professionnel ou un homme d'affaires, nos appareils de cuisine vous offrent une solution adaptée à tous les styles de vie et à tous les besoins. Vous êtes un amateur de café, vous aimerez alors notre Coffee-Center ou vous êtes plutôt un fan du design. Nos appareils enthousiasment les amoureux du design autant que les passionnés de technologie qui apprécient les appareils offrant une technologie de pointe.

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

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

DES APPAREILS DE TOUTES LES TAILLES POUR TOUTES LES CUISINES

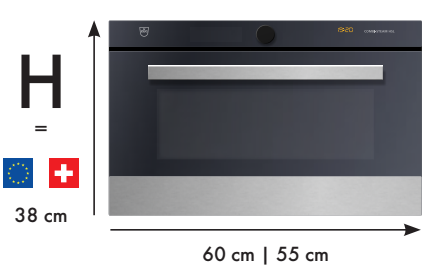
Disponibles dans les largeurs normalisées 55 cm (CH) et 60 cm (UE), nos appareils s'intègrent parfaitement dans toutes les cuisines. Vous avez le choix des hauteurs et pouvez combiner vos appareils de manière flexible.

Nos appareils se combinent à volonté pour s'adapter à tous les styles de vie. Vous souhaitez n'avoir qu'un seul appareil qui fasse tout ou vous préférez disposer de deux espaces de cuisson pour plus de flexibilité? Les possibilités de combinaisons sont nombreuses et peuvent être personnalisées pour répondre à vos besoins spécifiques. Nous serons ravis de vous conseiller dans l'un de nos ZUGORAMA.

Gamme 60 (largeur standard UE de 60 cm)
Gamme 55 (largeur standard CH de 55 cm)

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

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



Les petits appareils sont disponibles pour les catégories d'appareils suivantes: fours à vapeur combinés et fours à vapeur, fours, micro-ondes et Coffee-Center.

UNE COMMANDE PERSONNALISÉE ET CONFORTABLE

Cuisine simple ou originale,
nous proposons le réglage adapté à tous les usages.

■

Modes de cuisson

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

Cuisson à la vapeur
PowerVapeur
Air chaud
Air chaud humide
Air chaud avec vapeur
PizzaPlus
Chaleur voûte et sole
Chaleur voûte et sole humide
Chaleur de sole
Gril
Régénération
PowerRégénération

GourmetGuide

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

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

Affichage

- Parcourir les menus
- Aperçu des réglages importants
- Affichage du mode de cuisson en cours
- Multilingue
- Commande tactile intégrale (MSLQ)

Bouton de réglage central

- Ce bouton permet de mettre en marche et de commander l'appareil
- Commande confortable permettant un réglage précis
- Réagit lorsque le bouton est tourné ou pressé

EasyCook

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

19:20

CHEZ V-ZUG, LE DESIGN NE SE RÉSUME PAS À LA SEULE ESTHÉTIQUE

Un beau design peut provoquer un coup de foudre, mais l'amour doit durer dans le temps – lors de l'utilisation comme du nettoyage. Cette approche globale du design est une composante fondamentale de nos appareils haut de gamme.

■

Le design, c'est l'art d'allier fonction et esthétique – et ce n'est pas par hasard que nous citons la fonction en premier. Nous concevons toujours nos nouveaux appareils et programmes avec la volonté de faciliter le quotidien de nos clients: non seulement au moyen de fonctions intelligentes, mais aussi par la simplicité et l'ergonomie. Un design réussi, c'est par exemple le réservoir d'eau d'un four à vapeur facile à retirer et à replacer.

Une élégance intemporelle

L'apparence vient parfaire le design: depuis plus d'un siècle, nous nous efforçons de réduire nos appareils à l'essentiel. Formes épurées et matériaux de qualité supérieure confèrent à nos produits un look à la fois moderne et intemporel, ainsi que la possibilité d'être combinés selon vos besoins et vos envies. De ce processus de conception naissent des appareils électroménagers qui non seulement embellissent la vie de leurs utilisateurs, mais la facilitent et l'inspirent aussi considérablement.

ChromeClass

Miroir

DESIGN HAUT DE GAMME ET COMMANDE MODERNE

Plusieurs variantes de poignée sont disponibles pour de nombreux appareils. La commande diffère selon le niveau de confort. Toutes les options ont une chose en commun: le design rectiligne et la qualité irréprochable.

■

Modernes et éprouvés: les écrans et affichages

Votre appareil dispose d'un affichage qui diffère en fonction du niveau de confort choisi. Alors que les modèles de la dernière génération convainquent par leur écran graphique en couleur, les grands classiques de notre gamme séduisent, quant à eux, par un affichage numérique éprouvé. Vous disposez des possibilités suivantes:

- **Ecran graphique en couleur (avec/sans commande tactile):** dans le niveau de confort le plus élevé, tous les appareils sont équipés du nouvel écran graphique avec images de fond multicolores. Les appareils se commandent par un bouton de réglage central et des touches à effleurement. Sur le Combi-Steam MSLQ, une commande tactile intégrale directement depuis l'écran est même possible.
- **Ecran graphique:** les appareils du niveau de confort moyen vous informent à tout moment des saisies effectuées avec des textes et des symboles. La commande s'effectue par le biais d'un bouton de réglage central et de touches à effleurement.
- **Affichage numérique:** les niveaux de confort de base disposent non seulement d'un affichage numérique éprouvé, mais également d'un commutateur rotatif et de touches à pression.

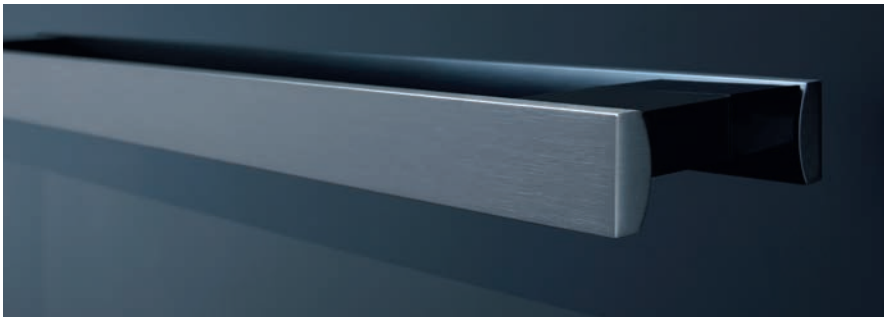
Ecran graphique en couleur

Ecran graphique

Affichage numérique

Variantes de poignée

Un grand nombre de nos fours à vapeur combinés, fours à vapeur et fours peut être commandé avec une poignée-barre ou design en acier chromé.



Poignée design

Poignée-barre

Et la poignée disparaît –
Voyez par vous-même.

Poignée escamotable

V-ZUG-HOME – DEMAIN COMMENCE AUJOURD'HUI

Un habitat moderne est un habitat intelligent. Avec V-ZUG-Home, vous investissez dans la mise en réseau de vos appareils électroménagers pour qu'ils bénéficient à tout moment des dernières innovations – aujourd'hui comme demain. L'application vous offre plus de confort et encore plus d'efficacité.

■

Apprenez-en plus sur les fonctions pratiques de V-ZUG-Home dans le court-métrage.

Imaginez que vous êtes confortablement assis sur le canapé et que vous recevez un message sur votre smartphone vous indiquant que votre entrecôte est cuite à point. Ou que, pendant que vous travaillez dans le jardin, vous pouvez vérifier sur votre tablette dans combien de temps votre programme de lavage sera terminé. Avec V-ZUG-Home, certains appareils, comme nos fours, fours à vapeur combinés, lave-linge, sèche-linge et lave-vaisselle modernes, peuvent communiquer et être mis en réseau en toute simplicité. Les nouvelles fonctions disponibles dans l'application simplifient encore plus les tâches ménagères et vous apportent une véritable valeur ajoutée.

Restez informé

Si vous le souhaitez, vos appareils peuvent vous envoyer des notifications sur votre smartphone ou sur votre tablette. Par exemple, vous recevez un message vous signalant le démarrage d'un programme réglé en démarrage différé et vous êtes prévenu lorsque votre plat est prêt à être servi. Mais vous pouvez aussi garder la main sur vos appareils même sans notifications: ils vous informent de leur statut actuel, de la température de l'espace de cuisson ou encore du temps restant avant la fin de la cuisson.

Trouvez l'inspiration d'une simple pression du doigt

Vous êtes à la recherche de nouvelles idées? Vous avez envie d'un menu différent? L'application met désormais à votre disposition de nombreuses recettes qui vous inspireront. Mais ce n'est pas tout: vous pouvez transférer très facilement les programmes correspondants sur votre appareil depuis l'application – et préparer votre menu en toute simplicité. Vous recevez aussi la liste des courses sur votre appareil mobile. Ainsi, il ne vous reste plus qu'à faire les courses, préparer les ingrédients comme expliqué dans la recette, les enfourner dans votre four à vapeur combiné, transférer la recette sur votre appareil depuis l'application et appuyer sur le bouton Démarrer.

Le bon réglage en toute simplicité
L'application vous guide désormais en quelques gestes simples jusqu'au bon réglage. Vous ne savez pas avec quel programme préparer votre gratin ou comment cuire votre viande à la perfection? L'application vous aide à trouver facilement le programme recherché et vous permet de télécharger les réglages EasyCook sur votre app – simple, pratique et génial.

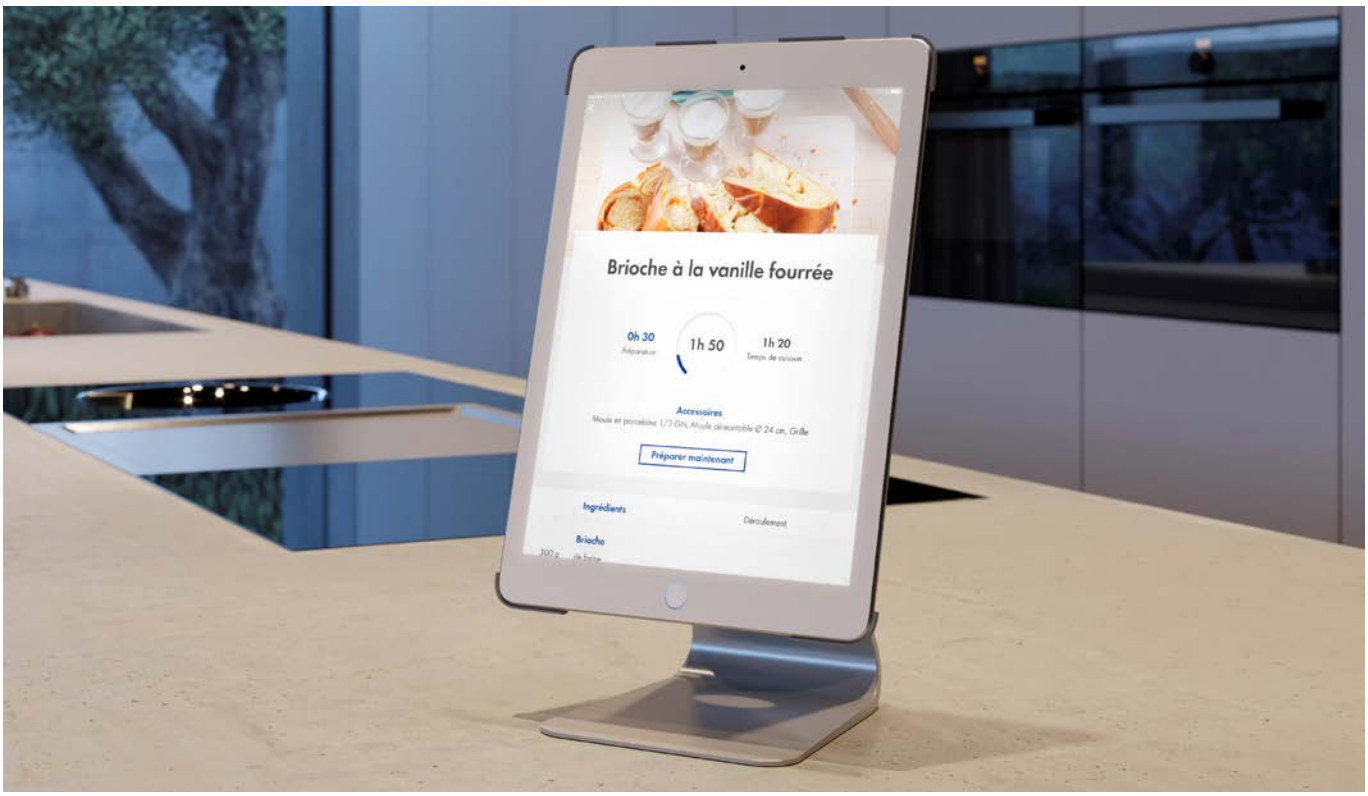
Une configuration simple
Pour installer et configurer V-ZUG-Home, nul besoin d'être un professionnel – c'est un véritable jeu d'enfants. Les appareils sont pilotés par le biais d'une application gratuite pour smartphones et tablettes, compatible avec iOs et Android. Vous pouvez configurer les réglages utilisateur, comme la langue ou la luminosité de l'écran, confortablement sur votre tablette. Vous n'avez pas besoin de vous occuper de la synchronisation horaire: lors du changement d'heure ou en cas de panne de courant, les appareils rétablissent automatiquement l'heure correcte correspondant à votre fuseau horaire.

Toujours à jour
Un appareil connecté est un appareil performant. Dès qu'une mise à jour logicielle est disponible, vous pouvez mettre à jour vos appareils d'une simple pression du doigt, et ainsi accéder aux nouveaux services et fonctions. Votre appareil est toujours à jour et intègre les dernières évolutions. Vous êtes certain de profiter des innovations les plus récentes.

Informations générales sur l'installation
Pour que vous puissiez utiliser les fonctions de V-ZUG-Home, vos appareils doivent être connectés à Internet. Vous trouverez toutes les informations utiles à propos de l'installation sur home.vzug.com

dS READY

Tous les appareils équipés de l'option V-ZUG-Home sont prêts à être intégrés à la plate-forme digitalSTROM.



ACCOMPAGNEMENT OPTIMAL, INSPIRATION MULTIPLE

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

■

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

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

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

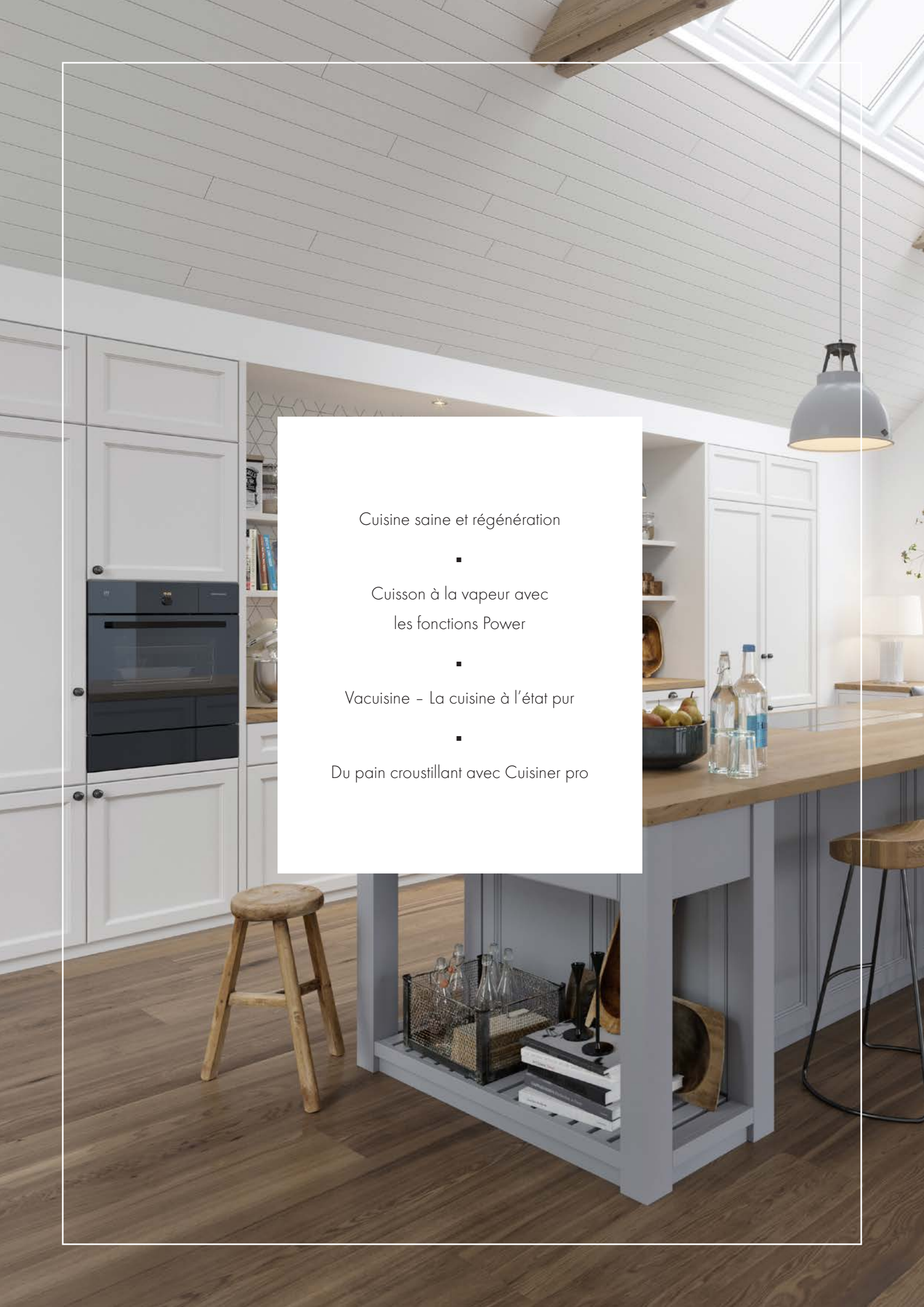
Service après-vente

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

Encore plus d'inspiration

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

Inscrivez-vous maintenant à un cours près de chez vous.



Cuisine saine et régénération

▪

Cuisson à la vapeur avec
les fonctions Power

▪

Vacuisine – La cuisine à l'état pur

▪

Du pain croustillant avec Cuisiner pro

FOURS À VAPEUR COMBINÉS ET FOURS À VAPEUR

Savourer la vie – pour un mode de vie sain, raffiné et appétissant

SILVIO GERMANN, CHEF DE CUISINE, «IGNIV BY ANDREAS CAMINADA», BAD RAGAZ

Se sentir chez soi… dans le «nid».

■

Silvio Germann, qui n'a que 28 ans, est à la tête d'un nouveau type de restaurant à Bad Ragaz: à l'«IGNIV by Andreas Caminada», on ne sert pas les différents plats les uns à la suite des autres. La table à laquelle on s'assoit rappelle plutôt les grands repas familiaux du dimanche. Cinq entrées, plats principaux ou desserts à partager sont servis en même temps dans coupelles, assiettes et plateaux. Chacun prend ce qu'il aime, dans la quantité qu'il souhaite.

«Nous servons ce que nous aimerions manger à la maison», explique Silvio Germann. Chef de l'«Igniv» («nid» en rhéto-roman), c'est lui qui a la mission de régaler les palais des hôtes depuis l'ouverture de l'établissement en décembre 2015. A Grosswangen près de Willisau où il a grandi avec ses deux frères, chacune de leur journée était ponctuée par deux rendez-vous auxquels ils ne dérogeaient jamais: à 12h00 et à 18h00, la famille Germann se réunissait autour de la table. Des classiques de la cuisine italienne aux rösti gratinés au fromage à raclette, les plats étaient variés et généreux.

Aujourd'hui encore, Silvio Germann aime retrouver la tablée familiale. Renouer avec ses racines et garder le contact avec ses amis d'école est important à ses yeux, même s'il a vu beaucoup de pays depuis cette époque. Il est parti seul en Australie pendant six mois, a visité l'Europe du Nord et découvert le Brésil: «Quand je voyage, je m'intéresse toujours d'abord à la cuisine traditionnelle locale, par exemple, le riz aux haricots au Brésil ou les produits frais de la mer en Australie.», raconte-t-il. Il affirme vouloir célébrer une certaine forme de simplicité à l'«Igniv». Ses plats affichent néanmoins un subtil raffinement grâce à une préparation souvent complexe et à une présentation soignée.

L'ambiance détendue qui règne dans le restaurant alliée au caractère authentique des mets crée une atmosphère sereine dans laquelle on se sent tout de suite à son aise, tout en vivant une expérience culinaire hors du commun. La laitue est arrosée d'une vinaigrette aux truffes, tandis que les «paupiettes» de joue de veau, cuites pendant 8 heures à 83 °C dans un four à vapeur combiné, sont si tendres que le couteau peut bien rester posé sur la table.

«La simplicité, ce n'est pas simple», dit un adage apprécié des gastronomes. Dans le «nid» de Silvio Germann, il prend tout son sens. Derrière les plats braisés, qui, plus que tout autre mode de préparation, évoquent la douceur de nos foyers, se cache par exemple énormément de travail. Mais le convive n'en percevra rien. Il peut tranquillement se détendre comme s'il était invité chez des amis.

COMMENT UN FOUR À VAPEUR COMBINÉ OU UN FOUR À VAPEUR CHANGE VOTRE VIE

La vapeur dans sa forme la plus efficace: grâce à leurs applications simples et variées, nos fours à vapeur et fours à vapeur combinés renforcent non seulement le plaisir de la préparation, mais aussi celui de la dégustation.

■

La santé commence dans l'assiette
La manière dont vous vous nourrissez exerce une influence capitale sur votre vitalité, votre dynamisme et votre bien-être – et cela nous tient à cœur. Le four à vapeur de V-ZUG vous aide de manière optimale à adopter un mode de vie à la fois sain et moderne, car la cuisson sous vide à la vapeur est la méthode de préparation des aliments la plus douce. Les vitamines, les minéraux, les oligo-éléments, la couleur et la saveur des plats sont en grande partie préservés. Un four à vapeur vous offre les meilleures conditions pour cuisiner de manière saine et équilibrée.

Un appareil – Une multitude de possibilités
Un four à vapeur combiné V-ZUG vous facilite la préparation des repas, vous fait gagner du temps et vous inspire. Avec lui, aucun risque que les aliments brûlent ou soient trop cuits – un atout très pratique. C'est pourquoi vous pouvez cuire simultanément plusieurs aliments à la vapeur dans le même espace de cuisson. La cuisson des légumes est l'application la plus connue. Mais saviez-vous que cet appareil vous permet aussi de cuisiner comme un pro, de faire vous-même vos yaourts ou de stériliser les ustensiles de bébé et vos pots à confiture? Un compagnon fidèle qui vous accompagne du matin au soir.

Des recettes qui inspirent
Les recettes inédites publiées sur notre site Internet illustrent les multiples possibilités d'utilisation de notre four à vapeur combiné ultramoderne. Embarquez pour un voyage dans le monde savoureux de la vapeur.

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

LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR VOTRE FOUR À VAPEUR COMBINÉ

La commande de votre four à vapeur combiné est très simple. Les grands chefs et les cuisiniers amateurs ambitieux peuvent contrôler manuellement les processus de cuisson. Pour tous les autres, l'appareil est doté de programmes intelligents et de préréglages très pratiques.

Nous proposons des modes de cuisson qui répondent à tous les besoins, de l'air chaud à la vapeur, en passant par le gril à chaleur tournante. Quand on connaît parfaitement les modes de cuisson adaptés aux différents aliments et qu'on sait les utiliser dans les règles de l'art, on peut réaliser des prouesses avec un four à vapeur combiné. EasyCook met à votre disposition des préréglages qui vous permettent de trouver le réglage optimal en appuyant simplement sur une touche. L'option GourmetGuide exécute automatiquement des processus de cuisson complexes d'une simple pression du doigt – en un mot, génial.

Régénération

L'espace de cuisson est chauffé avec de la vapeur et de l'air chaud. L'aliment est réchauffé en douceur et ne se dessèche pas: l'alternative parfaite au micro-ondes.
Convient pour: réchauffer des plats

Air chaud avec vapeur

L'association de l'air chaud et de la vapeur permet une cuisson uniforme et plus rapide, sans assécher le plat qui reste juteux. Il n'est pas nécessaire de remplir le réservoir d'eau en cours de cuisson ni de régler l'alimentation en vapeur – les capteurs le font automatiquement.
Convient pour: nuggets de poulet et frites (wedges), gratin de pommes de terre, légumes grillés, pâtisseries à pâte levée

CuissonMatic

La CuissonMatic prépare les aliments de manière entièrement automatique. L'appareil a en mémoire jusqu'à 15 catégories d'aliments de pâtisseries, des pains aux gâteaux, et ne demande aucune autre saisie. Les capteurs uniques sur le marché reconnaissent le poids et la taille de l'aliment et sélectionnent automatiquement les valeurs de réglages optimales.
Convient pour: gâteaux apéritifs, gratins, tartes, gâteaux

Cuisiner pro

La phase de vapeur et la phase d'air chaud qui suit automatiquement rendent les pâtes brisées et feuilletées plus légères et les recouvrent d'une belle croûte brillante. Plus besoin de badigeonner d'œuf les pâtes feuilletées. La vapeur empêche l'aliment de sécher. Vous cuisinerez comme un pro!
Convient pour: tartes Tatin à la pâte feuilletée, filets en croûte, pains, brioches tressées

Rôtissage doux

Le rôtissage doux permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité pour une cuisson parfaite. Les réglages sont automatiques, il n'y a rien à faire.
Convient pour: bœuf, veau, agneau, porc

Cuisson à la vapeur

Lors d'une cuisson délicate à la vapeur, la quantité de vapeur émise ne dépasse jamais ce que l'aliment peut absorber. Ce mode de cuisson est idéal pour préparer des légumes frais en préservant leurs qualités nutritionnelles et remplace le bain-marie. Les précieux arômes, minéraux et vitamines sont ainsi préservés. Nos fours à vapeur vous permettent même de cuire jusqu'à une heure sans avoir à faire l'appoint en eau.
Convient pour: légumes, poissons, plats à base d'œufs, crèmes brûlées.

VACUISINE© DE V-ZUG – LA CUISSON SOUS-VIDE QUI DONNE DES AILES À VOTRE CUISINE

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

■

Cuisson sous-vide avec le four à vapeur combiné
Avec Vacuisine, vous perfectionnez vos plats, que ce soit en termes de goût, de qualité, de fraîcheur ou d'aspect. Vous pouvez utiliser cette méthode de cuisson, réservée jusqu'à présent aux professionnels, dans votre propre cuisine, en toute simplicité grâce à votre four à vapeur combiné. La cuisson sous exclusion d'air – plus communément appelée cuisson sous-vide ou, chez V-ZUG, Vacuisine – nécessite un contrôle permanent et très précis de la température. Grâce à sa technologie innovante, notre four à vapeur combiné y est prédestiné. Avec lui, vous obtenez des résultats parfaits grâce à un réglage de la température au degré près pour la cuisson avec une vapeur à moins de 100 °C. Et si vous souhaitez mettre vos plats sous vide, nous avons ce qu'il vous faut: vous trouverez de plus amples informations sur le tiroir sous-vide à la page 58.

Une viande cuite à la perfection avec Vacuisine
Avec Vacuisine, la cuisson est encore plus fiable et plus précise: vous pouvez désormais utiliser la sonde de température de votre four à vapeur combiné également avec Vacuisine grâce à des tampons d'étanchéité spéciaux. Les tampons permettent de piquer la sonde dans la viande sans perte de vide et ainsi de surveiller à tout moment la température à cœur avec précision. La sonde de température visualise la température effective, vous offrant l'assurance d'une viande parfaitement cuite.

Vacuisine© – Même les grands chefs sont convaincus
C'est en étroite collaboration avec de grands chefs suisses que nous faisons entrer la cuisson sous-vide dans tous les foyers. La simplicité de Vacuisine et les excellents résultats que cette technologie permet d'obtenir convainquent même les professionnels les plus expérimentés.

vzug.com

Vous voulez en savoir plus sur Vacuisine et essayer des recettes créatives? Notre nouveau magazine Vacuisine vous plonge dans le monde de la cuisson sous-vide et vous propose de trouver l'inspiration avec les recettes de nos grands chefs.
Commandez maintenant sur vzug.com/steambook

Pour en savoir plus sur nos grands chefs.

Andreas Caminada
Château de Schauenstein, Fürstenau
19 points Gault&Millau, 3 étoiles Michelin

Tanja Grandits
Restaurant Stucki, Bâle
18 points Gault&Millau, 2 étoiles Michelin

CUISINIER DE L'ANNÉE 2018

Franck Giovannini
Restaurant L'Hôtel de Ville, Crissier
19 points Gault&Millau, 3 étoiles Michelin

Walter Klose
Restaurant Gupf, Rehetobel
17 points Gault&Millau, 1 étoile Michelin

LA VAPEUR AVEC UN APPAREIL HAUT DE GAMME

Unique au monde, le Combi-Steam MSLQ vous permet de préparer des plats rapidement et en douceur.

L'un de nos modèles de Fours à vapeur combinés sort du lot: le Combi-Steam MSLQ combine les trois modes de cuisson – chaleur conventionnelle, vapeur et micro-ondes, ce qui en fait un appareil unique au monde.

PowerVapeur

Raccourcit de 25 à 30 % la durée de cuisson de certains types de légumes par rapport aux fours à vapeur classiques. De plus, ce mode de cuisson préserve jusqu'à 30 % de minéraux et de vitamine C en plus.

PowerRégénération

Raccourcit de 25 % la durée de réchauffage des plats par rapport à la régénération normale. La qualité du plat en est même meilleure.

PowerPlus

PowerPlus vous permet de combiner tous les modes de cuisson avec le micro-ondes. Le réglage du niveau de puissance de 1 à 10 vous permet de réduire la durée de cuisson de 30 à 75 % par rapport à une cuisson conventionnelle.

La Haute école de Weihenstephan-Triesdorf le confirme:

«Le Combi-Steam MSLQ permet non seulement une cuisson rapide et douce grâce à la fonction PowerVapeur, mais également un réchauffage rapide grâce à la fonction PowerRégénération.»

HOCHSCHULE
WEIHENSTEPHAN-TRIESDORF
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Laissez libre cours à votre inspiration

Testez l'appareil pour vous en convaincre. Cet appareil tout-en-un est le compagnon idéal d'un mode de vie sain et vous inspirera tous les jours grâce à ses nombreuses possibilités. Essayez également nos recettes QueenSteam et gâtez vos proches avec de bons petits plats.

Pour en savoir plus sur les fantastiques fonctions de nos Fours à vapeur, consultez la brochure «Fours à vapeur et fours».

COMBINAISONS D'APPAREILS

La combinaison de différents appareils vous offre une solution personnalisée et encore plus de flexibilité lorsque vous cuisinez.

■

Des combinaisons qui correspondent à toutes vos attentes
Optez pour un grand four et un petit four à vapeur ou pour un grand four à vapeur avec un petit four et associez-leur un tiroir chauffant autonome. Comme les tiroirs chauffants ont différentes hauteurs, vous pouvez choisir en plus un appareil de 38 cm.

Le remplacement génère un espace inouï
Vous avez un ancien four en 55 cm et vous aimeriez donner un nouveau style à votre cuisine? La gamme 38 avec son vaste programme d'appareils gain de place vous offre des possibilités de remplacement insoupçonnées. Et tout cela sans nouvelles installations aussi fastidieuses qu'onéreuses.

Doublet de remplacement (deux petits appareils)

NOTRE RECOMMAN-DATION

Combi-Steam ou Combair-Steam?
Que vous soyez un gourmet, une famille nombreuse, une femme d'affaires, un homme au foyer ou un pâtissier professionnel, nos fours à vapeur se combinent à volonté pour s'adapter à tous les styles de vie. Pour les fins gourmets, nous recommandons le Combi-Steam MSLQ, le modèle haut de gamme de nos fours à vapeur combinés. Mais peut-être privilégiez-vous la simplicité et préféreriez-vous un compagnon fiable au quotidien? Dans ce cas, le Combair-Steam SL est fait pour vous. Si vous êtes à la recherche d'un appareil qui peut être combiné parfaitement avec un four, optez pour le Combi-Steam HSL. Nous serons ravis de vous conseiller pour vous aider à choisir la combinaison qui saura répondre à vos besoins.

COMPARATIF DE PRODUITS FOURS À VAPEUR COMBINÉS ET FOURS À VAPEUR

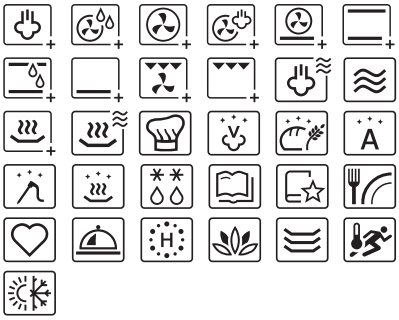
	Combi-Steam MSLQ	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
Page de la brochure	36	37	37	38	38
EXÉCUTIONS					
Miroir	▪	▪	▪	▪	▪
Miroir avec poignée escamotable				▪*	
ChromeClass	▪	▪	▪	▪	▪
Eclairage halogène / automatique avec la porte	▪/▪	▪/▪	–/–	▪/▪	▪/▪
Volume de l'espace de cuisson (l)	55	34	36	55	55
Hauteur de l'appareil (cm)	76	38	38	76	76
Classe d'efficacité énergétique	A	A+	–	A+	A+
EXCLUSIVITÉS V-ZUG					
Vacuisine / Réglage au degré près	▪/▪	▪/▪	–/▪	▪/▪	–/▪
GourmetVapeur	▪**	▪**		▪**	
CuissonMatic avec Climate Control System (CCS)	▪	▪		▪	
Rôtissage doux des viandes saisies / avec vapeur	▪/▪	▪/▪		▪/▪	
Régénération automatique	▪	▪		▪	
Régénération / PowerRégénération	▪/▪	▪/–		▪/–	▪/–
Cuisiner pro	▪	▪		▪	▪
Sonde de température	▪	▪		▪	
Electronic Steam System (ESS)	▪	▪	▪	▪	▪
Surface parfaitement plane de la base du four	▪	▪	▪	▪	▪
Recettes intégrées	▪	▪		▪	▪**
V-ZUG-Home	▪*	▪*		▪*	
APPLICATIONS					
Vapeur/PowerVapeur	▪/▪	▪/–	▪/–	▪/–	▪/–
Chaleur voûte et sole	▪			▪	▪
Air chaud / Air chaud avec vapeur	▪/▪	▪/▪		▪/▪	▪/▪
PizzaPlus	▪			▪	▪
Air chaud humide	▪	▪		▪	▪
Gril	▪			▪	▪
Micro-ondes	▪				
Bien-être	▪	▪		▪	▪
Hygiène	▪	▪		▪	▪
Maintien au chaud	▪	▪		▪	▪
COMMANDE ET AFFICHAGE					
Commande électronique intégrale	▪	▪	▪	▪	▪
Touches à effleurement	▪	▪	▪	▪	▪
Passage automatique heure d'été / d'hiver	▪	▪		▪	
Ecran graphique en couleur / tactile (6 langues)	▪/▪			▪/–	
Ecran graphique (6 langues)		▪	▪		▪
Fonction évacuation de la vapeur					
Programme de détartrage	▪	▪	▪	▪	▪
Espace de cuisson en acier inoxydable		▪	▪		
Espace de cuisson en DualEmail	▪			▪	▪

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

Combi-Steam MSLQ

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

Equipement



Commande et affichage

- langues
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran tactile graphique en couleur
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Energie

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 568 mm

Prix	CST MSLQ
Miroir	**8030.–**/ 7455.90
ChromeClass	**8270.–**/ 7678.74
TAR	**11.97**/ 11.11

Options

– poignée design chrome pour les appareils miroir	**220.–**/ 204.27
– poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass et miroir	**220.–**/ 204.27
– V-ZUG-Home	**180.–**/ 167.13

Combi-Steam HSL

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

Equipement

Commande et affichage

- langues
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Energie

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 379 × 548 × 568 mm

Prix	CST HSL
Miroir	**5320.–**/ 4939.65
ChromeClass	**5440.–**/ 5051.07
TAR	**11.97**/ 11.11

Options

- poignée design chrome pour les appareils miroir **220.–**/ 204.27
- poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass et miroir **220.–**/ 204.27
- support coulissant à sortie totale **266.–**/ 246.98
- V-ZUG-Home **180.–**/ 167.13

Steam HSE

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

Equipement

Commande et affichage

- langues
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique

Energie

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 379 × 548 × 568 mm

Prix	ST HSE
Miroir	**3330.–**/ 3091.92
ChromeClass	**3450.–**/ 3203.34
TAR	**5.99**/ 5.56

Options

- poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass **220.–**/ 204.27
- support coulissant à sortie totale **266.–**/ 246.98

Equipement et accessoires à partir de la page 176

Combair-Steam SL

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

Equipement

Commande et affichage

- langues
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique en couleur
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Energie

A+ Efficacité énergétique | ECO Standby | Climate Control System (CCS) | Electronic Steam System (ESS)

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 568 mm

Prix	CS SL
Miroir	**5990.–**/ 5561.75
ChromeClass	**6230.–**/ 5784.59
TAR	**11.97**/ 11.11

Options

- poignée design chrome pour les appareils miroir **220.–**/ 204.27
- poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass et miroir **220.–**/ 204.27
- support coulissant à sortie totale **374.–**/ 347.26
- V-ZUG-Home **180.–**/ 167.13

Combair-Steam SE

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

Equipement

Commande et affichage

- langues
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique

Energie

A+ Efficacité énergétique | ECO Standby | Electronic Steam System (ESS)

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 568 mm

Prix	CS SE
Miroir	**4860.–**/ 4512.53
ChromeClass	**5100.–**/ 4735.38
TAR	**11.97**/ 11.11

Options

- poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass **220.–**/ 204.27
- support coulissant à sortie totale **374.–**/ 347.26

Exécutions

Modèle Combair-Steam SE
Avec tiroir chauffant intégré (W)

	CS SE 60 W
- Miroir	**5010.–**/ 4651.81
- ChromeClass	**5250.–**/ 4874.65

Modèles courts Combair-Steam SL et SE

D'une hauteur de 60 cm, le modèle court du four sans tiroir offre, au même prix, une alternative au modèle de taille standard.

Equipement et accessoires à partir de la page 176

Commande intuitive

▪

Conseils de réglage EasyCook

▪

Recettes préenregistrées dans l’appareil

▪

Nettoyage simple

FOURS ET CUISINIÈRES

Des appareils fiables et des fonctions qui inspirent
pour une touche de luxe au quotidien

TANJA GRANDITS, GRAND CHEF

Se sentir chez soi... dans la lumière.

■

La date «1925» est gravée dans la pierre de la demeure imposante aux allures de château qui domine cette rue du quartier Bruderholz de Bâle. C'est indubitablement une maison chargée d'histoire: depuis plusieurs décennies, elle est le théâtre de chefs-d'œuvre culinaires. C'est en 2008 que Tanja Grandits, que l'on peut aujourd'hui qualifier de meilleure cuisinière de Suisse sans craindre d'être contredit, y a posé ses valises.

Cette cheffe de 47 ans n'a pas seulement créé un style de cuisine moderne, mais également un tout nouveau style de vie. Si elle est la maîtresse incontestée des lieux, elle sait aussi laisser la place à d'autres, qui, à ses côtés, peuvent devenir des stars, comme Julien Duvernay, consacré «Pâtissier de l'année 2018» par le Gault&Millau. La cuisine du restaurant «Stucki» voit s'affairer des jeunes gens, femmes et hommes, vêtus de leur veste de cuisine, noire pour les uns, rose vif pour les autres. Peut-être n'est-ce qu'une impression, mais il semblerait qu'ils affichent un sourire même quand ils nettoient leur poste de travail.

Tanja Grandits fait partie de ces gens qui savent créer une atmosphère dans laquelle il est presque impossible de ne pas se détendre et se sentir comme à la maison. Elle dit elle-même que c'est la maison qui crée cette atmosphère, «elle a du charme et des vibrations positives». Mais, bien sûr, ce n'est qu'à moitié vrai. Ce rayonnement est marqué par le sceau d'une cuisinière, un être humain qui a la tête sur les épaules. Elle devine comment les choses doivent être pour qu'elle se sente bien. «Lumineuse et chaleureuse». C'est en ces termes que Tanja décrit l'atmosphère où elle se sent chez elle dans sa vie privée. La lumière est importante pour elle. Elle vient juste de faire installer de nouvelles lampes dans la cuisine et la chambre d'enfant. A travers la fenêtre de son salon, le soleil éclaire de ses rayons un canapé modulaire aux motifs bariolés, création d'un fabricant français de meubles qui s'étend dans la pièce comme un paysage en terrasses aux couleurs joyeuses.

Sa cuisine ne lui sert pas seulement à préparer le thé. Dans cette petite pièce où se dresse une vieille cuisinière recouverte de carrelage vert, il n'est pas rare qu'elle concocte des pains complets, des gâteaux marbrés ou des granolas qu'elle destine à sa fille Emma et partage avec l'équipe du «Stucki». «L'odeur du pain frais qui se répand dans la maison m'évoque un sentiment de chaleur familière», explique-t-elle.

Les parfums et les arômes tiennent une place importante dans l'atmosphère de bien-être qu'elle apprécie. Les huiles essentielles la fascinent. Dans sa chambre, elle a un vaporisateur pour oreillers à la lavande et, en été par exemple, un petit brumisateur diffuse un frais parfum de menthe. La grande maison de 1925 est un univers joyeux et plein de vie, composé d'idées, de mets, de lumière, d'odeurs et de couleurs.

PERFECTIONNEZ VOS COMPÉTENCES

Notre vaste gamme de fours et de cuisinières vous ouvre de nouvelles perspectives: les nombreuses fonctions de nos appareils, dont certaines sont des innovations signées V-ZUG, vous aident à adopter un mode de vie sain tout en variant les plaisirs.

■

Laissez libre cours à votre inspiration avec nos recettes du livre de cuisine «Cuissons variées».

Nous proposons des modes de cuisson qui répondent à tous les besoins, de l'air chaud au gril à chaleur tournante, en passant par la chaleur voûte et sole. Quand on connaît parfaitement les modes de cuisson adaptés aux différents aliments et qu'on sait les utiliser dans les règles de l'art, on peut réaliser des prouesses avec un four. Pour vous y aider, EasyCook met par exemple à votre disposition des préréglages qui vous permettent de trouver le réglage optimal en appuyant simplement sur une touche. L'option GourmetGuide exécute automatiquement des processus de cuisson complexes d'une simple pression du doigt - en un mot, génial.

PizzaPlus

Le chauffage est effectué par de l'air chaud et une chaleur intense de la sole. Le fond de l'aliment est croustillant et il n'est donc plus nécessaire de le précuire.
Convient pour: pizzas, tartes aux fruits, tartes au fromage, tartes aux légumes

CuissonMatic

L'association de l'air chaud et de la vapeur permet une cuisson uniforme et plus rapide, sans assécher le plat qui reste juteux. Il n'est pas nécessaire de remplir le réservoir d'eau en cours de cuisson ni de régler l'alimentation en vapeur – les capteurs le font automatiquement.
Convient pour: gâteaux apéritifs, gratins, tartes, gâteaux

Air chaud humide

La fermeture de la trappe de ventilation active permet de limiter la perte d'humidité qui s'échappe de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est ainsi conservée de façon optimale. Cette fonction est particulièrement adaptée aux plats braisés.
Convient pour: ragoûts, potées, currys, ratatouilles

Rôtissage doux

Le rôtissage doux permet de préparer en douceur des pièces de viande de qualité pour une cuisson parfaite. Les réglages sont automatiques, il n'y a rien à faire.
Le rôtissage doux peut être utilisé avec:
- le gril
- la broche tournante
- la sonde de température

Convient pour: bœuf, veau, agneau, porc

GRAND CONFORT POUR CUISINER, NETTOYAGE FACILE

Nos fours sont conçus pour que chaque geste soit un jeu d'enfant. Grâce à leur équipement et aux matériaux nobles mis en œuvre, vous prenez du plaisir non seulement à cuisiner, mais aussi à nettoyer votre four.

Un nettoyage sans effort grâce à la pyrolyse

La pyrolyse nettoie votre four automatiquement: elle chauffe l'espace de cuisson pour transformer les salissures en cendres. Il suffit alors de passer un chiffon humide pour retirer les cendres sans effort. Mais les fours sans pyrolyse se nettoient aussi très facilement grâce à des matériaux spéciaux comme l'émail brillant résistant de V-ZUG. Sur certains appareils, ce revêtement high-tech baptisé TopClean limite l'adhérence des résidus à l'espace de cuisson ou à la plaque à gâteaux.

Un équipement qui garantit la simplicité d'emploi

Les grilles de guidage sont très pratiques et vous apportent un surcroît de sécurité lors de l'insertion et du retrait des plaques à gâteaux et des grilles. Grâce à leur forme optimisée, votre plat ne risque plus de se renverser ni de glisser. Pour un maniement encore plus confortable, vous pouvez équiper votre four de supports coulissants supplémentaires à sortie totale: très robustes, ils vous permettent d'extraire les plats et les pâtisseries de l'espace de cuisson intégralement et en toute sécurité. Cette option tout confort peut être commandée avec tous les fours, à partir du niveau de confort SE. Les supports de plaques coulissants éprouvés sont disponibles pour tous les autres fours et cuisinières.

NOTRE RECOMMAN-DATION

Ai-je besoin d'un autre four?

Bien sûr! Si vous devez répondre à des besoins variables, accordez de l'importance à la cuisine saine et appréciez la rapidité de préparation, optez pour une configuration superposée. Vous pouvez par exemple rôtir la viande à feu doux dans le Combi-Steam HSL et préparer le gratin dans le Combair HSE. Mais saviez-vous que vous pouvez également cuire la viande à feu doux dans le Combair? Et avec le mode de cuisson Air chaud humide, vous mitonnerez de savoureux plats braisés comme aucun autre appareil ne vous permettrait de le faire.

COMPARATIF DE PRODUITS FOURS

	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	Combair HSE
Page de la brochure	48	48	49	49	50	50	51	51	52
EXÉCUTIONS									
Miroir	■	■	■	■	■				■
Miroir avec poignée escamotable		■*							
ChromeClass	■	■	■	■	■	■	■		■
Gamme design Pureness		■							
Nero / blanc						■	■	■	
Eclairage halogène / automatique avec la porte	■/■	■/■	■/■	■/-	■/-	■/-	■/-	■/-	■/-
Volume de l'espace de cuisson (l)	68	68	68	68	55	52	52	56	39
Four compact									
Minifour									■
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A	A	A	A	A	A
EXCLUSIVITÉS V-ZUG									
CuissonMatic avec CCS	■	■							
Sonde d'atmosphère	■	■							
Rôtissage doux	■	■	■	■					■
Sonde de température	■	■	■	■					■
Recettes intégrées	■	■	■**	■**					■**
V-ZUG-Home	■*	■*							
APPLICATIONS									
Chaleur voûte et sole	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Air chaud	■	■	■	■	■	■	■		■
PizzaPlus	■	■	■	■	■	■	■		■
Gril	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Maintien au chaud	■	■	■	■					■
Conçu pour broche tournante	■***	■***							
COMMANDE ET AFFICHAGE									
Commande électronique intégrale	■	■	■	■	■				■
Touches à effleurement	■	■	■	■					■
Minuterie électronique	■	■	■	■	■	■			■
Passage automatique heure d'été / d'hiver	■	■							
Ecran graphique en couleur (6 langues)	■	■							
Ecran graphique (6 langues)			■	■					■
Afficheur numérique					■	■			
Autonettoyage par pyrolytique	■		■						
TopClean		■		■	■*				■
Autonettoyage par catalyse						■*	■*	■*	

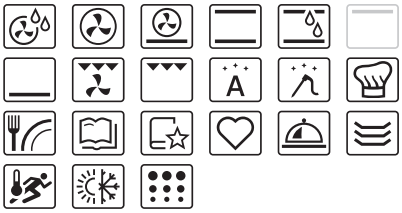
* En option ** Les recettes peuvent être activées après l'achat du livre de recettes «Cuissons variées».

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

Combair SLP

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

Equipement



Commande et affichage

- langues
- conseil après-vente
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique en couleur
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Energie

A Efficacité énergétique | ECO Standby | Climate Control System (CCS)

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

BC SLP

Miroir	**4830.–**/	4484.68
ChromeClass	**5070.–**/	4707.52
TAR	**11.97**/	11.11

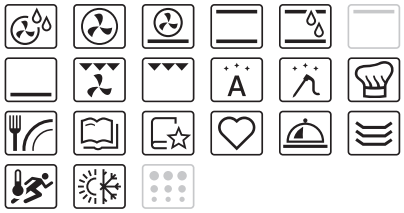
Options

– poignée design chrome pour les appareils miroir	**220.–**/	204.27
– poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass et miroir	**220.–**/	204.27
– panier porte-rôti à sonde de température	**235.–**/	218.20
– V-ZUG-Home	**180.–**/	167.13
– élément coulissant à sortie totale	**374.–**/	347.26

Combair SL

Un appareil de qualité doté d'un écran graphique en couleur qui vous inspirera jour après jour.

Equipement



Commande et affichage

- langues
- conseil après-vente
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique en couleur
- haut-parleurs avec signaux acoustiques

Energie

A Efficacité énergétique | ECO Standby | Climate Control System (CCS)

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

BC SL

Miroir	**4230.–**/	3927.58
ChromeClass	**4470.–**/	4150.42
TAR	**11.97**/	11.11

Options

– poignée design chrome pour les appareils miroir	**220.–**/	204.27
– poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass et miroir	**220.–**/	204.27
– panier porte-rôti à sonde de température	**235.–**/	218.20
– V-ZUG-Home	**180.–**/	167.13
– élément coulissant à sortie totale	**374.–**/	347.26

Exécutions

Combair SLP
Avec tiroir chauffant intégré (W)

SoftClose		BC SLP W
– Miroir	**5010.–**/	4651.81
– ChromeClass	**5250.–**/	4874.65

Combair SL
Avec tiroir chauffant intégré (W)

SoftClose		BC SL W
– Miroir	**4410.–**/	4094.71
– ChromeClass	**4650.–**/	4317.55

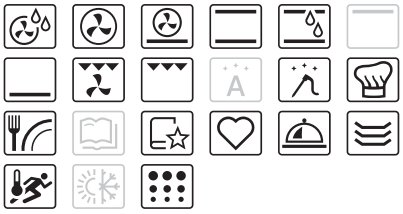
Combair SLP et Combair SL
La broche tournante n'est pas comprise dans la livraison, mais peut être commandée gratuitement.

Modèles courts
D'une hauteur de 60 cm, le modèle court du four sans tiroir offre, au même prix, une alternative au modèle de taille standard.

Combair SEP

Un modèle plébiscité qui se nettoie presque tout seul – idéal en complément d'un four à vapeur combiné.

Equipement



Commande et affichage

- langues
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique

Energie

A Efficacité énergétique ECO Standby

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

BC SEP

Miroir	**3910.–**/	3630.45
ChromeClass	**4150.–**/	3853.30
TAR	**11.97**/	11.11

Options

- poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass et miroir **220.–**/ 204.27
- élément coulissant à sortie totale **374.–**/ 347.26

Combair SE

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

Equipement

Commande et affichage

- langues
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique

Energie

A Efficacité énergétique ECO Standby

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

BC SE

Miroir	**3310.–**/	3073.35
ChromeClass	**3550.–**/	3296.19
TAR	**11.97**/	11.11

Options

- poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass et miroir **220.–**/ 204.27
- élément coulissant à sortie totale **374.–**/ 347.26

Exécutions

Modèle Combair SEP
Avec tiroir chauffant intégré (W)

	BC SEP W
- Miroir	**4060.–**/ 3769.73
- ChromeClass	**4300.–**/ 3992.57

Avec hotte d'aspiration intégrée (DV)

	BC SEP DV
- Miroir	**4410.–**/ 4094.71
- ChromeClass	**4650.–**/ 4317.55

Avec hotte d'aspiration intégrée (DV) et (W)

	BC SEP DV W
- Miroir	**4260.–**/ 3955.43
- ChromeClass	**4500.–**/ 4178.27

Modèle Combair SE
Avec tiroir chauffant intégré (W)

	BC SE W
- Miroir	**3460.–**/ 3212.63
- ChromeClass	**3700.–**/ 3435.47

Avec hotte d'aspiration intégrée (DV)

	BC SE DV
- Miroir	**3810.–**/ 3537.60
- ChromeClass	**4050.–**/ 3760.45

Avec hotte d'aspiration intégrée (DV) et (W)

	BC SE DV W
- Miroir	**3660.–**/ 3398.33
- ChromeClass	**3900.–**/ 3621.17

Combair SEP et Combair SE
Modèles courts

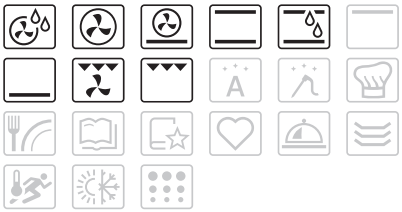
D'une hauteur de 60 cm, le modèle court du four sans tiroir offre, au même prix, une alternative au modèle de taille standard.

Equipement et accessoires à partir de la page 182

Combair SG

Un appareil fiable pour une utilisation quotidienne – équipé d'un panneau de commande électronique.

Equipement



Commande et affichage

- commande électronique intégrale
- affichage numérique
- signal acoustique

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

BC SG

Miroir	**2910.–**/	2701.95
ChromeClass	**3060.–**/	2841.23
TAR	**11.97**/	11.11

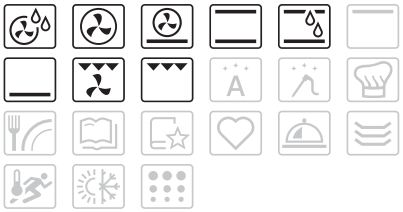
Options

- poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass **220.–**/ 204.27
- support de plaques coulissant **299.–**/ 277.62

Combair S

Un appareil fiable – très apprécié dans les logements locatifs.

Equipement



Commande et affichage

- commutateurs rotatifs escamotables pour le choix de la température et du mode de cuisson
- affichage numérique
- signal acoustique

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

BC S

Nero/blanc	**2410.–**/	2237.70
ChromeClass	**2560.–**/	2376.97
TAR	**11.97**/	11.11

Options

- poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass **220.–**/ 204.27
- support de plaques coulissant **299.–**/ 277.62
- adapté aux non-voyants (film) (BC S) **0.–**/ 0.–

Exécutions

Modèle Combair SG

Avec TopClean (TC) BC SG TC

- Miroir	**3090.–**/	2869.08
- ChromeClass	**3240.–**/	3008.36

Avec tiroir chauffant intégré (W) et TC BC SG W TC

- Miroir	**3240.–**/	3008.36
- ChromeClass	**3390.–**/	3147.63

Lorsqu'un Combair SG est équipé de l'option TopClean, l'espace de cuisson et les deux plaques à gâteaux sont dotés de cette aide au nettoyage.

Modèle Combair S

Avec autonettoyage par catalyse (SR) BC S SR

- Nero/blanc	**2590.–**/	2404.83
- ChromeClass	**2740.–**/	2544.10

Avec hotte d'aspiration intégrée (DV) BC S DV

- Nero/blanc	**2910.–**/	2701.95
- ChromeClass	**3060.–**/	2841.23

Avec DV et SR intégrés BC S DV SR

- Nero/blanc	**3090.–**/	2869.08
- ChromeClass	**3240.–**/	3008.36

Avec tiroir chauffant intégré (W) et SR BC S W SR

- Nero/blanc	**2740.–**/	2544.10
- ChromeClass	**2890.–**/	2683.38

Avec DV, tiroir chauffant intégré et SR BC S DV W SR

- Nero/blanc	**3240.–**/	3008.36
- ChromeClass	**3390.–**/	3147.63

Combair SG et Combair S
Modèles courts

D'une hauteur de 60 cm, le modèle court du four sans tiroir offre, au même prix, une alternative au modèle de taille standard.

Combair

Le modèle de base pour les logements locatifs: un four solide de qualité V-ZUG éprouvée.

Equipement

Commande et affichage

- commutateurs rotatifs escamotables pour le choix de la température et du mode de cuisson
- témoins de fonctionnement

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

BC

Nero/blanc	**2270.–**/	2107.71
ChromeClass	**2420.–**/	2246.98
TAR	**11.97**/	11.11

Options

- poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass (BC) **220.–**/ 204.27
- support de plaques coulissant **299.–**/ 277.62
- adapté aux non-voyants (film) (BC) **0.–**/ 0.-

De Luxe S

Le modèle d'entrée de gamme de qualité V-ZUG éprouvée doté d'un grand espace de cuisson.

Equipement

Commande et affichage

- commutateurs rotatifs escamotables pour le choix de la température et du mode de cuisson
- témoins de fonctionnement

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

BL S

Nero/blanc	**1910.–**/	1773.44
TAR	**11.97**/	11.11

Options

- poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass (BC) **220.–**/ 204.27
- support de plaques coulissant **299.–**/ 277.62

Exécutions

Modèle Combair
Avec autonettoyage par catalyse (SR)

		BC SR
- Nero/blanc	**2450.–**/	2274.84
- ChromeClass	**2600.–**/	2414.11

Supplément pour Combair en version four senior

- Nero/blanc	**150.–**/	139.28
- ChromeClass	**150.–**/	139.28

Modèle De Luxe S
Avec autonettoyage par catalyse (SR)

		BL S SR
- Nero/blanc	**2090.–**/	1940.58

Equipement et accessoires à partir de la page 182

Combair HSE

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

Equipement

Commande et affichage

- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique
- signal acoustique

Energie

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 379 × 548 × 568 mm

Prix

BC HSE

Miroir	**3160.–**/	2934.08
ChromeClass	**3280.–**/	3045.50
TAR	**11.97**/	11.11

Options

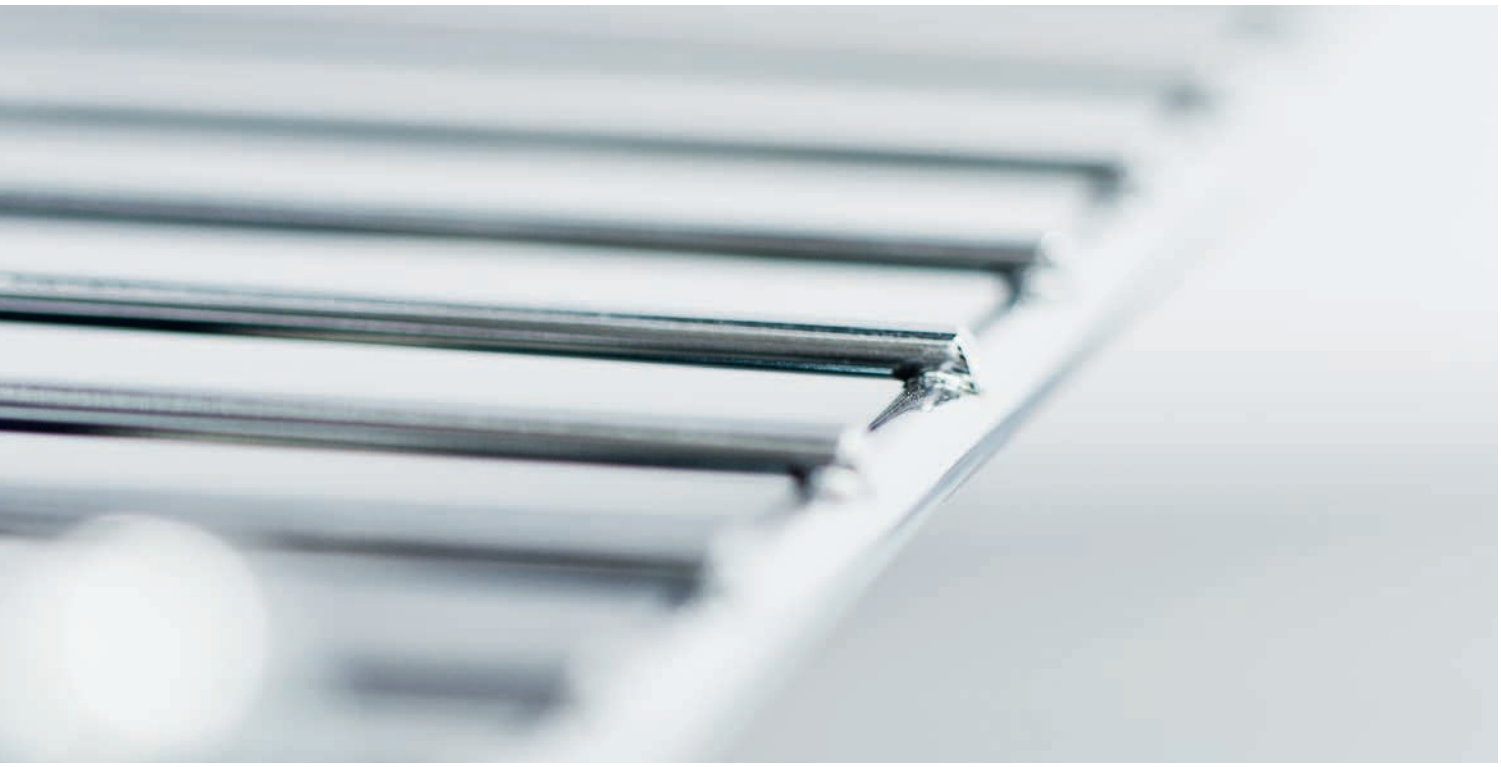
– poignée design chrome pour les appareils miroir	**220.–**/	204.27
– poignée-barre chrome pour les appareils ChromeClass et miroir	**220.–**/	204.27
– support coulissant à sortie totale	**266.–**/	246.98

Equipement et accessoires à partir de la page 182

COMPARATIF DE PRODUITS CUISINIÈRES

	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	De Luxe
Page de la brochure	54	54	55	56	56
EXÉCUTIONS					
ChromeClass	▪	▪	▪		
Miroir	▪				
Nero/blanc		▪/▪	▪/▪	▪/▪	▪/▪
Eclairage halogène	▪	▪	▪	▪	▪
Volume de l'espace de cuisson (l)	55	52	52	56	56
Classe d'efficacité énergétique	A	A	A	A	A
APPLICATIONS					
Chaleur voûte et sole	▪	▪	▪	▪	▪
Air chaud	▪	▪	▪		
PizzaPlus	▪	▪	▪		
Gril	▪	▪	▪	▪	
COMMANDE ET AFFICHAGE					
Commande électronique intégrale	▪				
Minuterie électronique	▪	▪			
TopClean	▪*				
Autonettoyage par catalyse		▪*	▪*	▪*	

*En option



Combair SG

Un appareil fiable pour une utilisation quotidienne – équipé d'un panneau de commande électronique.

Equipement

Commande et affichage

- commande électronique intégrale pour le four
- commutateurs rotatifs escamotables pour les 4 zones de cuisson
- 2 régulateurs d'énergie 2 circuits, avant gauche et arrière droit
- affichage numérique
- signal acoustique

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

EC SG4

Miroir	**2870.–**/	2664.81
ChromeClass	**3020.–**/	2804.09
TAR	**11.97**/	11.11

Options

– support de plaques coulissant	**299.–**/	277.62

Combair S

Un appareil fiable pour une utilisation quotidienne – très apprécié dans les logements locatifs.

Equipement

Commande et affichage

- commutateurs rotatifs escamotables pour le choix de la température, du mode de cuisson et des 4 zones de cuisson
- 2 régulateurs d'énergie 2 circuits, avant gauche et arrière droit
- affichage numérique
- signal acoustique

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

EC S4

Nero/blanc	**2410.–**/	2237.70
ChromeClass	**2560.–**/	2376.97
TAR	**11.97**/	11.11

Options

– support de plaques coulissant	**299.–**/	277.62
– adapté aux non-voyants (film) (EC S)	**0.–**/	0.–

Exécutions

Modèle Combair SG

Avec TopClean (TC)		EC SG4 TC
– Miroir	**3050.–**/	2831.94
– ChromeClass	**3200.–**/	2971.22
Avec tiroir chauffant intégré (W) et TC		EC SG4 W TC
– Miroir	**3200.–**/	2971.22
– ChromeClass	**3350.–**/	3110.49

Modèle Combair S

Avec autonettoyage par catalyse (SR)		EC S4 SR
– Nero/blanc	**2590.–**/	2404.83
– ChromeClass	**2740.–**/	2544.10
Avec tiroir chauffant intégré (W) et SR		EC S4 W SR
– Nero/blanc	**2740.–**/	2544.10
– ChromeClass	**2890.–**/	2383.38

Combair SG et Combair S
Modèles courts

D'une hauteur de 60 cm, le modèle court du four sans tiroir offre, au même prix, une alternative au modèle de taille standard.

Combair

Le modèle de base pour les logements locatifs: un four solide de qualité V-ZUG éprouvée.

Equipement

Commande et affichage

- commutateurs rotatifs escamotables pour le choix de la température, du mode de cuisson et des 4 zones de cuisson
- 2 régulateurs d'énergie 2 circuits, avant gauche et arrière droit
- témoins de fonctionnement

Energie

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

EC2/3/4

2 plaques Nero/blanc	**2250.–**/	2089.14
3 plaques Nero/blanc	**2300.–**/	2135.56
4 plaques Nero/blanc	**2350.–**/	2181.99
4 plaques ChromeClass	**2500.–**/	2321.26
TAR	**11.97**/	11.11

Options

Options

- support de plaques coulissant	**299.–**/	277.62

Options

Modèle Combair
2 plaques avec autonettoyage par catalyse (SR)
EC2 SR

- Nero/blanc	**2430.–**/	2256.27

3 plaques avec autonettoyage par catalyse (SR)
EC3 SR

- Nero/blanc	**2480.–**/	2302.69

4 plaques avec autonettoyage par catalyse (SR)
EC4 SR

- Nero/blanc	**2530.–**/	2349.12
- ChromeClass	**2680.–**/	2488.39

Versions spéciales
Supplément pour Combair en version cuisinière senior

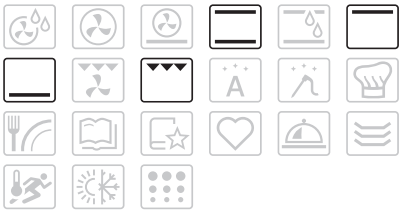
- 2 plaques Nero/blanc	**150.–**/	139.28
- 3 plaques Nero/blanc	**150.–**/	139.28
- 4 plaques Nero/blanc ChromeClass	**150.–**/	139.28

Equipement et accessoires à partir de la page 184

De Luxe S

Le modèle d'entrée de gamme de qualité V-ZUG éprouvée doté d'un grand espace de cuisson.

Equipement



Commande et affichage

- commutateurs rotatifs escamotables pour le choix de la température, du mode de cuisson et des 4 zones de cuisson
- 2 régulateurs d'énergie 2 circuits, avant gauche et arrière droit
- témoins de fonctionnement

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

EL S4

2 plaques Nero/blanc	**1870.–**/	1736.30
3 plaques Nero/blanc	**1920.–**/	1782.73
4 plaques Nero/blanc	**1970.–**/	1829.16
TAR	**11.97**/	11.11

Exécutions / Options

Avec autonettoyage par catalyse (SR) EL S4 SR

- Nero/blanc	**2080.–**/	1931.29
- support de plaques coulissant	**299.–**/	277.62

De Luxe

Le modèle d'entrée de gamme de qualité V-ZUG éprouvée à un prix attractif.

Equipement

Commande et affichage

- commutateurs rotatifs escamotables pour le choix de la température, du mode de cuisson et des 4 zones de cuisson
- témoins de fonctionnement

Compatible uniquement avec plaques de cuisson ou champs de cuisson:

- GK42H1
- GK43.1
- GK43.2

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 569 mm

Prix

EL4

2 plaques Nero/blanc	**1700.–**/	1578.46
3 plaques Nero/blanc	**1750.–**/	1624.88
4 plaques Nero/blanc	**1800.–**/	1671.31
TAR	**11.97**/	11.11

Options

- support de plaques coulissant	**299.–**/	277.62

Exécutions

Modèle De Luxe S
2 plaques avec autonettoyage par catalyse (SR)

		EL S2 SR
- Nero/blanc	**2050.–**/	1903.44

3 plaques avec autonettoyage par catalyse (SR)

		EL S3 SR
- Nero/blanc	**2100.–**/	1949.86

4 plaques avec autonettoyage par catalyse (SR)

		EL S4 SR
- Nero/blanc	**2150.–**/	1996.29

De Luxe S en version 230 V
sans supplément
- 4 plaques Nero/blanc

Equipement et accessoires à partir de la page 184

DES TIROIRS PARFAITEMENT INTÉGRÉS

Le tiroir chauffant qui promet un résultat exceptionnel est le complément idéal des fours et des fours à vapeur.

■

Tiroir chauffant – Le luxe au quotidien
Nos tiroirs chauffants peuvent être combinés à la perfection avec nos fours, nos fours à vapeur et notre Coffee-Center. Nous avons intégralement repensé et modifié l'équipement de notre tiroir chauffant afin de vous offrir davantage de confort et une touche de luxe supplémentaire chez vous.

De nouvelles fonctions pour plus de confort
Vous serez convaincu non seulement par le concept de chauffage optimisé, mais aussi par la commande tactile très pratique, qui permet d'utiliser le tiroir chauffant encore plus facilement. Le panneau de commande vous propose désormais des fonctions telles que Chauffer les tasses, Chauffer les assiettes, Maintien au chaud, Préparer des yaourts, sans oublier une touche Favoris.

Vos applications préférées au bout des doigts
Vous pouvez régler individuellement le temps et la chaleur. Vous avez également la possibilité d'enregistrer votre application préférée. Peut-être vous arrive-t-il souvent de réchauffer des tortillas ou de décongeler des aliments avant de les cuisiner? Enregistrez en toute simplicité les applications que vous utilisez le plus souvent dans vos Favoris.

Le plaisir du café parfait
Pour certains, il n'y a rien de plus agréable: le cappuccino parfait pour bien démarrer la journée. Avec la fonction Chauffer les tasses, les amateurs de café pourront profiter de leur boisson chaude sans aucune fausse note.

L'hôte parfait
Avec notre tiroir chauffant, vous impressionnerez vos invités – et pas seulement grâce aux assiettes préchauffées. Il vous permet également de cuire des viandes succulentes à basse température. Pour ce faire, faites préalablement revenir la viande à feu vif. Vous la placez ensuite dans un moule que vous fermez par un couvercle, puis la cuisez à basse température dans le tiroir – une alternative à la cuisson vapeur classique.

NOTRE RECOMMAN-DATION

Nice to have ou complément idéal?
Le nouveau tiroir chauffant est un vrai luxe au quotidien. Brillez aux yeux de vos invités en préchauffant les assiettes ou utilisez les fonctions variées et pratiques dans votre cuisine quotidienne. Avec un tiroir chauffant, vous faites entrer un complément génial dans votre cuisine.

Tiroir chauffant 55 220

Equipement

Equipement

- Capacité: vaisselle pour 15 personnes ou 30 assiettes (Ø 27cm)
- espace intérieur en acier chromé
- fond avec plateau chauffant
- chauffage supplémentaire par ventilateur tangentiel pour le préchauffage de la vaisselle
- thermostat électronique avec indicateur de fonctionnement visuel, 6 niveaux
- durée de fonctionnement réglable jusqu'à 6 heures
- plage de température à la surface du verre: env. 30–80 °C
- système Push/Pull

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 218 × 548 × 547 mm

Prix

WS 55 220

Miroir	**1630.–**/	1513.46
ChromeClass	**1730.–**/	1606.31
TAR	**5.99**/	5.56

Hauteur de niche: 600 mm
Combi-Steam HSL
avec tiroir chauffant 55 220

Tiroir chauffant 55 162

Equipement

Equipement

- Capacité: vaisselle pour 10 personnes ou 20 assiettes (Ø 27cm)
- espace intérieur en acier chromé
- fond avec plateau chauffant
- chauffage supplémentaire par ventilateur tangentiel pour le préchauffage de la vaisselle
- thermostat électronique avec indicateur de fonctionnement visuel, 6 niveaux
- durée de fonctionnement réglable jusqu'à 6 heures
- plage de température à la surface du verre: env. 30–80 °C
- système Push/Pull

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 160 × 548 × 547 mm

Prix

WS 55 162

Miroir	**1530.–**/	1420.61
ChromeClass	**1630.–**/	1513.46
TAR	**5.99**/	5.56

Hauteur de niche: 762 mm
Combair SL (modèle court)
avec tiroir chauffant 55 162

Equipement et accessoires à partir de la page 185

DES COMPAGNONS FIABLES ET POLYVALENTS AU QUOTIDIEN

Cuire un pain, préparer des quiches, décongeler : nos micro-ondes permettent de préparer toutes sortes de plats en préservant les vitamines et sans apport de graisse ni de sel. Découvrez leurs nombreuses fonctions pratiques.

■

Touche Favoris – Votre programme préféré accessible d'une simple pression
Cette fonction vous permet d'enregistrer votre programme préféré. Vous pourrez ensuite le démarrer rapidement et facilement.

Air chaud – Le gratin est prêt deux fois plus rapidement
Le mode de cuisson air chaud du four à micro-ondes est très pratique pour cuire en toute simplicité du pain et des préparations à base de pâte feuilletée. En mode combiné, la cuisson des plats est deux fois plus rapide que dans un four traditionnel.

CombiCrunch – Pour des petits plats croustillants et dorés
Ce mode de cuisson combine micro-ondes et gril. Le plat CombiCrunch permet d'obtenir des pizzas ou des quiches joliment dorées sur le dessus avec une pâte bien croustillante en dessous.

AutomaticPlus – Les programmes automatiques
Des résultats parfaits du premier coup grâce aux 31 programmes automatiques. Décongelez en respectant les aliments avec la fonction PerfectDefrost, réchauffez, préparez des plats croustillants ou des pâtisseries, mijotez ou faites fondre.

COMPARATIF DE PRODUITS MICRO-ONDES

	Miwell-Combi HSL	Miwell HSL	Miwell S	Miwell L
Page de la brochure	62	62	63	63
EXÉCUTIONS				
Encastrement en armoire haute	▪	▪	▪	▪
Encastrement en armoire suspendue			▪	▪
ChromeClass	▪	▪	▪	▪
ChromeClass avec poignée-barre	▪*	▪*		
Miroir	▪	▪		
Nero/blanc			▪	▪
Eclairage	▪	▪	▪	▪
Volume de l'espace de cuisson (l)	31	31	22	22
Puissance micro-ondes max. (W)	1000	1000	750	750
Gril (W)	800	800	700	
Plateau tournant en verre (cm)	32,5	32,5	25	25
EXCLUSIVITÉS V-ZUG				
Niveaux de puissance micro-ondes	20	20	4	4
Diffuseur d'ondes	▪	▪	▪	▪
Durée de fonctionnement	▪	▪	▪	▪
Heure d'arrêt	▪	▪		
APPLICATIONS				
Micro-ondes	▪	▪	▪	▪
Gril	▪	▪	▪	
CombiCrunch	▪	▪	▪	
Air chaud	▪			
Gril et chaleur tournante				
Chauffage rapide	▪			
Favoris	▪	▪		
PerfectDefrost	▪	▪	▪	▪
AutomaticPlus	▪	▪		
AutomaticPlus avec capteur				
Réchauffage automatique				
Commande et affichage				
Commande électronique intégrale	▪	▪	▪	▪
Touches à effleurement	▪	▪		
Minuterie électronique	▪	▪	▪	▪
Ecran graphique (11 langues)	▪	▪		
Afficheur numérique			▪	▪
Espace de cuisson parfaitement lisse et facile à entretenir	▪	▪	▪	▪

* En option

Miwell-Combi HSL

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

Modes de cuisson

Commande et affichage

- langues
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 378 × 548 × 516 mm

Prix

MWC HSL

Miroir	**2850.–**/	2646.24
ChromeClass	**2970.–**/	2757.66
TAR	**5.99**/	5.56

Options

- poignée-barre chromée pour les appareils ChromeClass **220.–**/ 204.27

Miwell HSL

Un modèle confort performant qui offre une multitude d'applications connues.

Modes de cuisson

Commande et affichage

- langues
- touches à effleurement et bouton de réglage
- écran graphique

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 378 × 548 × 470 mm

Prix

MW HSL

Miroir	**2060.–**/	1912.72
ChromeClass	**2180.–**/	2024.14
TAR	**5.99**/	5.56

Options

- poignée-barre chromée pour les appareils ChromeClass **220.–**/ 204.27

Miwell S

Le modèle d'entrée de gamme avec 4 niveaux de micro-ondes et la fonction supplémentaire gril.

Modes de cuisson

Commande et affichage

- commande électronique intégrale
- affichage numérique
- charnière à gauche

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 378 × 548 × 320 mm

Prix

MW S

Nero/blanc	**1760.–**/	1634.17
ChromeClass	**1910.–**/	1773.44
TAR	**5.99**/	5.56

Miwell L

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

Modes de cuisson

Commande et affichage

- commande électronique intégrale
- affichage numérique
- charnière à gauche

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 378 × 548 × 320 mm

Prix

MW L

Nero/blanc	**1270.–**/	1179.20
ChromeClass	**1420.–**/	1318.48
TAR	**5.99**/	5.56

LE PLAISIR D'UN CAFÉ PARFAIT

Le Coffee-Center de V-ZUG est l'appareil idéal pour les adeptes du café et les baristi passionnés. Il vous permet de réussir à la perfection toutes les préparations à base de café et de les personnaliser.

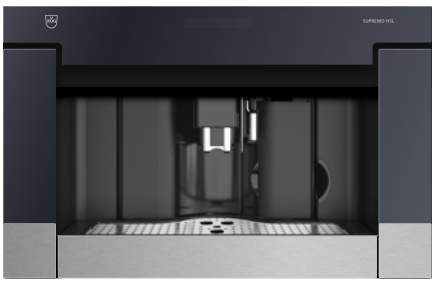
■

Des fonctions inspirantes, intégrées avec élégance dans votre cuisine

L'art de préparer un bon café commence par le choix de la variété des grains, la torréfaction idéale et un mélange qui reflète vos goûts personnels. Les passionnés de bon café et les baristi amateurs exaucent leurs rêves grâce aux machines automatiques à café de V-ZUG. Un système ingénieux vous laisse toujours le choix entre café en poudre et café en grains. Vous pouvez aussi régler individuellement le degré de mouture et programmer la température de percolation tout à votre gré. Cinq intensités de café préréglables, allant d'extra doux à très corsé, vous permettent de réaliser une préparation correspondant exactement à votre goût. Vous réussirez ainsi toutes les préparations de café sur simple pression d'une touche. A l'aide du mousseur à lait automatique intégré, vous serez à même de préparer une mousse de lait parfaite pour vos cappuccino et latte macchiato. Le Coffee-Center prépare non seulement un café de toute première qualité, mais vous séduit aussi par son design élégant, parfaitement harmonisé avec le four à vapeur, le four ou le micro-ondes de V-ZUG.

Commande et entretien confortables

Les touches à effleurement claires garantissent une commande intuitive de tous les modes de fonctionnement. La préparation s'effectue sans qu'aucune intervention de votre part ne soit nécessaire. L'affichage vous informe de l'étape en cours et vous fournit des indications utiles telles que «remplir le réservoir d'eau» ou «détartrage». Le mousseur à lait intégré se laisse facilement rincer par simple pression d'une touche, le récipient à lait peut être aisément retiré et convient très bien à la conservation dans le réfrigérateur. Il peut par ailleurs être nettoyé sans problème au lave-vaisselle. Très silencieux, le broyeur conique intégré fournit du café toujours fraîchement moulu en toute discrétion.



Supremo HSL

Grâce à son design et à sa faible hauteur, ce Coffee-Center est le complément idéal des appareils V-ZUG.

Modes de cuisson

Equipement

- buse de sortie réglable en hauteur, 80–110 mm
- réglage individuel du degré de mouture (13 degrés)
- programme de nettoyage intégré
- programme de détartrage automatique

Capacité de remplissage

Réservoir d'eau: 1,8 litre
Réservoir à café (grains): 200 g
Bac de récupération du marc: 14 doses

Accessoires

- réservoir à lait, 7,5 dl
- détartrant

Energie

A Efficacité énergétique

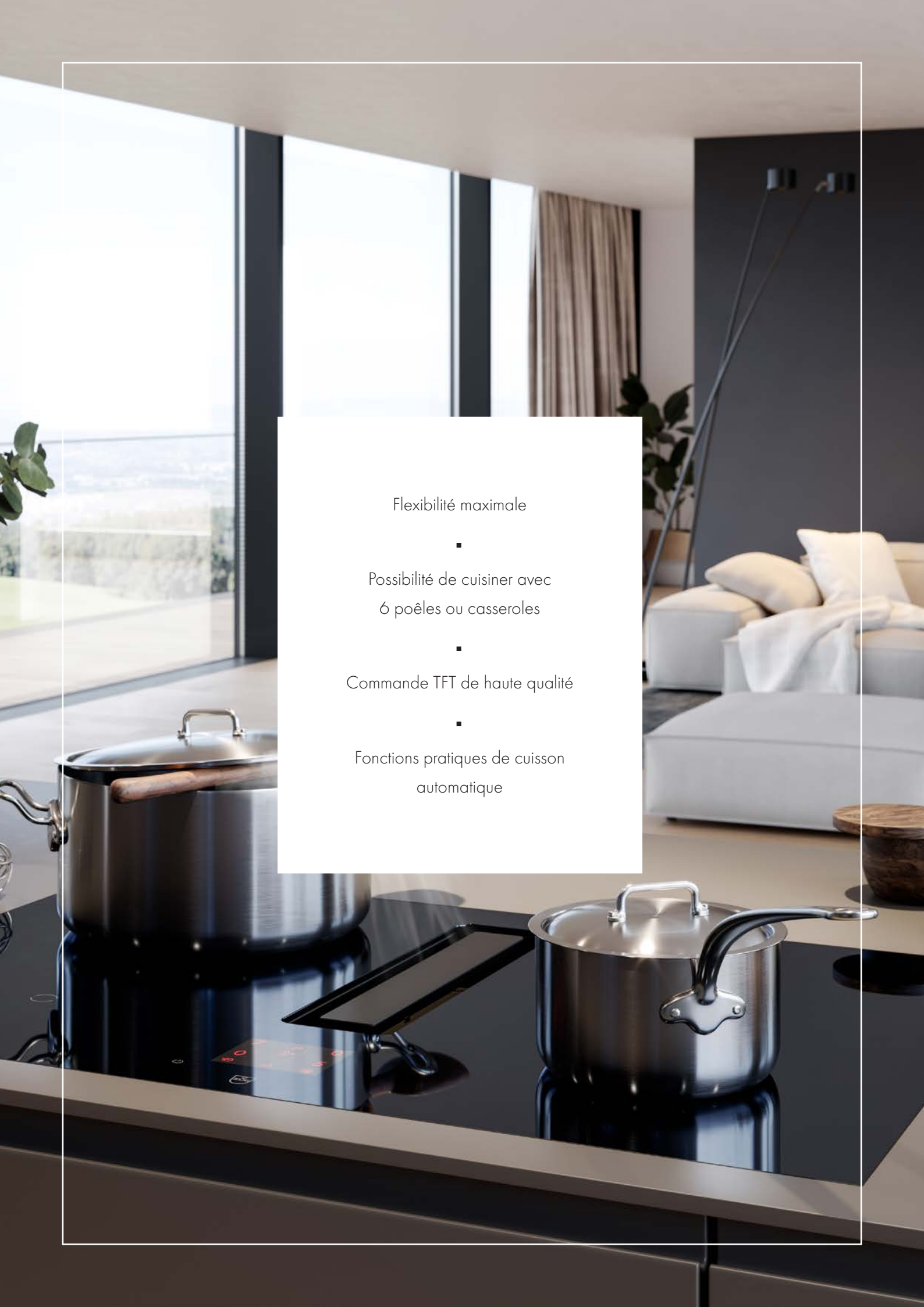
Dimensions de l'appareil

H × L × P: 378 × 548 × 412 mm

Prix

CCS HSL		
Miroir	**3570.–**/	3314.76
ChromeClass	**3670.–**/	3407.61
TAR	**5.99**/	5.56

Equipement et accessoires à partir de la page 186



Flexibilité maximale

▪

Possibilité de cuisiner avec
6 poêles ou casseroles

▪

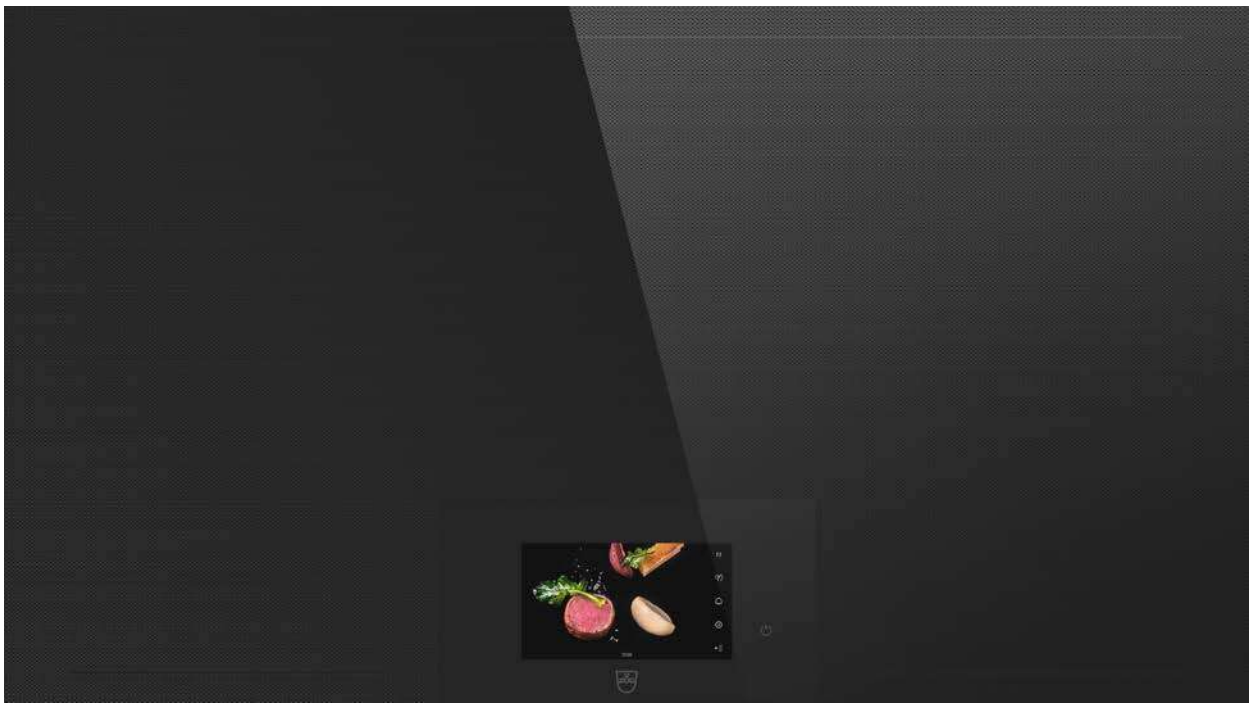
Commande TFT de haute qualité

▪

Fonctions pratiques de cuisson
automatique

CHAMPS DE CUISSON

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



ANDREA ZURBUCHEN, MÈRE DE FAMILLE

Se sentir chez soi… c'est quand toute la famille est réunie.

■

Lorsque l'on s'entretient avec Andrea Zurbuchen, on ne peut pas regarder la vie autrement que comme un beau et grand voyage dans son propre temps. C'est avec un enthousiasme irrésistible que cette femme de 38 ans évoque vie de famille, exploitation agricole et métier, tout ce qui unit les membres de ce foyer avec une simplicité qui impressionne toute personne étrangère. Andrea Zurbuchen vit dans une exploitation agricole de la région de Berne-Mittelland à Scheunen, petit bourg de 85 habitants sans commerce. Elle travaille comme conseillère clients. Son mari Christian gère l'exploitation et forme un apprenti. Les beaux-parents habitent au premier étage de la ferme où vivent aussi trois enfants de 11, 15 et 16 ans.

Le moins que l'on puisse dire, c'est que la vie des Zurbuchen n'est pas un long fleuve tranquille. L'aînée vient de partir pour un an au Texas dans le cadre d'un échange scolaire, les deux plus jeunes se rendent tous les jours à l'école en vélo, par tous les temps. Et, en bons agriculteurs, ce sont des lève-tôt, la journée commence à 5h30 dans l'étable. Mais comme les bateaux qui reviennent toujours au port, parents, enfants et apprenti se réunissent chaque jour le matin, à midi et au soir autour de la grande table familiale pour manger et discuter.

«Je souhaite que les enfants puissent parler de leurs soucis, de leurs problèmes mais aussi partager leurs joies dès le déjeuner, sans devoir attendre le soir», nous confie Andrea Zurbuchen. Certes, c'est un programme parfois un peu difficile à suivre, mais c'est la base de la vie familiale telle qu'elle se l'imagine. Pour le réaliser, le matin, elle prépare déjà le déjeuner, programme la minuterie de son four à vapeur combiné, revient ensuite du travail à la maison pour terminer le repas qui doit être prêt peu après midi. Au menu, par exemple, de la salade, de la polenta, du goulasch de bœuf et des légumes-racines, la plus grand partie provenant de son propre élevage, des champs et du jardin. «Je ne pourrais pas m'imaginer que les enfants ne rentrent pas le midi à la maison pour déjeuner», affirme Andrea. Quand elle parle de sa vie, Andrea Zurbuchen semble tellement joyeuse que l'on est immédiatement convaincu qu'il n'existe pas de plus belle vie que la sienne, avec la famille, la nature et du travail en quantité.

«Me sentir chez moi..., pour moi, c'est être assise avec tous les miens autour de la table», poursuit Andrea Zurbuchen et, quand par une belle soirée d'été, ils peuvent s'asseoir, elle et son mari, sur la grande terrasse, un verre de vin à la main, c'est le plus beau moment de la journée. Ils regardent alors les vaches Simmental brouter l'herbe et échangent sur la vie, les enfants et leurs projets d'avenir. Une porcherie plus grande est depuis longtemps d'actualité. Si Remo, onze ans, devait un jour reprendre l'exploitation, les Zurbuchen aimeraient la lui laisser avec de bonnes bases.

Ils admettent tout à fait que cette vie n'est pas toujours facile, mais Andrea Zurbuchen ajoute: «J'ai toujours voulu être dans l'agriculture, c'est tout simplement une belle activité», et elle semble tellement sincère et radieuse en le disant que l'on commence inévitablement à rêver de la vie rurale.

DES CHAMPS DE CUISSON POUR TOUS LES GOÛTS

En fonction de vos besoins, vous avez le choix entre trois types de champs de cuisson: l'induction pour une cuisine moderne, Toptronic avec une commande confortable sur le verre ou Quicklight, en combinaison avec une cuisinière.

■

Induction: modernité, fiabilité et économies d'énergie
Lorsque vous cuisinez avec l'induction, vous utilisez une technologie ultramoderne avec toutes ses commodités. En matière de vitesse, d'efficacité énergétique et de sécurité, l'induction est très en avance sur les champs de cuisson conventionnels: non seulement les plats sont cuits en un temps record, mais ils le sont également avec un minimum d'énergie, du fait de la transmission directe de l'énergie au fond de la casserole. Il ne faut que deux minutes environ pour porter à ébullition un litre d'eau: vous économisez ainsi jusqu'à 30 % d'énergie par rapport aux autres systèmes. Cette technologie a de plus l'avantage de ne générer la chaleur que là où elle est utile – dans le fond de la casserole. Le verre autour de la zone de cuisson reste en grande partie froid. Ainsi, presque rien ne brûle et le champ de cuisson peut être nettoyé très facilement avec un chiffon humide.

La flexibilité avec MaxiFlex
Les champs de cuisson MaxiFlex s'illustrent par une technologie raffinée. Grâce à des inducteurs nouvelle génération, il est possible de placer des poêles et des casseroles de tailles différentes sur chaque zone de cuisson. Le système en détecte la taille et adapte automatiquement la zone de cuisson en conséquence.

Une sensation unique en cuisine avec FullFlex
Vous aimez la flexibilité totale? Le champ de cuisson à induction FullFlex vous l'offre. Il ne comporte en effet aucune zone de cuisson prédéterminée. Grâce à ses 48 inducteurs ultramodernes, il détecte automatiquement la position et la taille de l'ustensile de cuisson. Vous pouvez ainsi placer jusqu'à six poêles ou casseroles sur la surface en vitrocéramique. Le champ de cuisson possède en outre un écran graphique en couleur pour vous aider de façon optimale. Par exemple avec des images de fond qui vous inspireront – des créations du grand chef Andreas Caminada – ou par un concept de commande simple et intuitif. Avec des fonctions ultra-intelligentes comme AutoPowerPlus, il facilite la cuisine et vous fait vivre une expérience unique. Un atout de plus: c'est le premier champ de cuisson de la gamme à être doté de V-ZUG-Home.

NOUVEAUTÉ

Laissez-vous inspirer dans cette courte vidéo par cette expérience culinaire hors du commun.

NOUVEAUTÉ

Une combinaison ingénieuse

Notre nouveau champ de cuisson MaxiFlex intègre déjà une hotte d'aspiration, qui aspire directement les vapeurs de cuisson vers le bas, juste à côté des poêles et des casseroles. Cet appareil séduit par son design élégant et sobre, tout comme par sa construction. La partie inférieure du champ de cuisson Fusion est très compacte – il reste donc suffisamment de place pour vos ustensiles de cuisine. Le bac collecteur peut être retiré pour être passé au lave-vaisselle. La fonction OptiLink est un autre point fort: vous pouvez vous adonner entièrement à la préparation de votre recette, vous n'avez plus à vous soucier de la hotte d'aspiration. Le champ de cuisson et la hotte d'aspiration communiquent entre eux, de sorte que l'intensité de l'aspiration est régulée automatiquement. Une idée de génie, non? Ce champ de cuisson vous séduira si vous recherchez une plus grande liberté de mouvement au niveau de la tête et que vous appréciez les avantages d'une commande tactile sur écran graphique.

Des champs de cuisson à induction adaptés à différentes exigences

Le wok à induction de V-ZUG permet de cuisiner rapidement et tout en douceur. Le Teppan Yaki qui fonctionne également à induction est parfaitement adapté pour faire griller à la fois la viande, le poisson et les légumes en utilisant peu de matières grasses. Nous vous proposons la combinaison d'appareils idéale pour cuisiner de manière aussi riche et variée qu'un grand cuisinier. Le wok, le Teppan Yaki et un champ de cuisson à induction à deux zones de cuisson se combinent à la perfection.

Toptronic et Quicklight – des champs de cuisson qui ont fait leurs preuves

Avec Toptronic, vous profitez de plans de cuisson autonomes qui peuvent être commandés aisément via leur surface en vitrocéramique. Combinés à une cuisinière, les champs de cuisson Quicklight offrent beaucoup de place pour cuisiner et sont équipés d'une zone de rôtissage, d'une zone chauffe-plats et d'une indication de chaleur résiduelle. Les champs de cuisson Toptronic et Quicklight sont disponibles dans différents designs s'intègrent à merveille dans chaque cuisine.

UNE COMMANDE LUMINEUSE

Nous avons développé des concepts de commande simples et intuitifs pour nos champs de cuisson à induction et la gamme Toptronic, pour que vous puissiez vous concentrer pleinement sur votre cuisine.

■

La variante Premium: l'écran graphique en plusieurs langues

Grâce au concept de commande par slider et à l'écran graphique, vous accédez simplement et rapidement à la fonction souhaitée. L'affichage épuré, clair et élégant vous informe à tout moment de l'état de la préparation. Outre l'allemand, l'anglais, le français et l'italien peuvent également être sélectionnés. Cet écran graphique moderne équipe des champs de cuisson à induction sélectionnés.

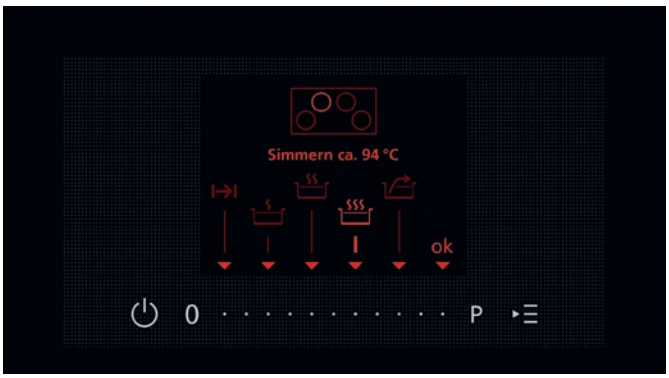
Confort: la commande par slider unique ou multiple

Le concept de commande des champs de cuisson autonomes (à induction et Toptronic) a été adapté aux besoins des temps modernes. Vous réglez aisément les niveaux de puissance comme sur un écran de smartphone. Vous pouvez faire votre choix parmi des champs de cuisson attractifs équipés d'un slider unique ou multiple. Quel que soit votre choix, vous pouvez toujours être sûr que la commande sera simple et intuitive. Alors que le slider multiple avec sélection directe met à votre disposition un espace de commande pour chaque zone de cuisson, le slider unique consiste en une commande indirecte. Vous choisissez d'abord la zone de cuisson souhaitée, puis le niveau de puissance à l'aide du même slider. Grâce à la touche de protection pour le nettoyage, il est possible de nettoyer le panneau de commande pendant la cuisson, sans risquer de dérégler les niveaux de cuisson sélectionnés.

Coffrets de commande et boutons haut de gamme

Vous préférez commander votre champ de cuisson à induction via un coffret de commande externe plutôt que sur la surface en vitrocéramique? Dans ce cas, nous avons aussi exactement ce qu'il vous faut: pour cette solution, nous avons renoncé à un concept de commande complexe et avons préféré une optique encore plus épurée. Les champs de cuisson séduisent par leur sobriété et leur design structuré. Les boutons de qualité supérieure et les coffrets de commande à encastrer dans le verre miroité font de l'effet dans toutes les cuisines.

Commande par slider multiple



Commande par slider unique

DualDesign (encastrement en surface)

DualDesign (encastrement à fleur)

Cadre en acier chromé

Cadre surdimensionné

DUALDESIGN ET OPTIGLASS

En ce qui concerne les champs de cuisson, nous n'avez pas seulement le choix entre différents types de champs, mais aussi entre plusieurs designs et variantes d'encastrement. Avec DualDesign, nos champs de cuisson s'intègrent à la perfection dans toutes les cuisines.

■

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

OptiGlass: solidité extrême
Superbe design et grande robustesse: les champs de cuisson OptiGlass réunissent ces deux qualités. Dotés d'un revêtement extrêmement dur, les champs de cuisson paraissent aussi beaux qu'au premier jour. Avec leur design miroir, les appareils de cette gamme s'harmonisent à merveille avec les autres appareils de cuisine V-ZUG. OptiGlass est disponible sur certains champs de cuisson de la gamme standard.

Contemplez OptiGlass et le champ de cuisson sous une toute nouvelle perspective étonnante.

NOTRE RECOMMAN-DATION

Induction ou vitrocéramique conventionnelle?
Vous pouvez choisir le champ de cuisson qui répond le mieux à vos exigences personnelles. Si votre style de vie est résolument moderne et que vous accordez une grande importance à la sécurité, à la rapidité et à la flexibilité en cuisine, l'induction est la solution idéale. Avec l'induction, la vitesse est imbattable et, comme le champ de cuisson reste froid, il est plus facile à nettoyer. Vous tenez plutôt à une technologie éprouvée et votre budget n'est pas sans limites? Vous préférerez alors peut-être vous tourner vers un champ de cuisson Toptronic ou Quicklight en combinaison avec une cuisinière.

	GK11TIFKZ	GKD46TIMAS	GK16TIWS	GK17TIYS	GK27TIYS	GK27TIMS	GK26TIMS	GK57TIMS	GK46TIMPS
Page de la brochure	78	78	79	79	79	80	80	81	81
EXÉCUTIONS									
Cadre en acier chromé									
Encastrement à fleur									
Cadre surdimensionné									
DualDesign (encastrement en surface ou à fleur)	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
OptiGlass		▪						▪	
APPLICATIONS									
Nombre de zones de cuisson	1	4	1	2	2	2	2	5	4
Nombre de zones avec PowerPlus		4	1			2	2	5	4
Association de zones				▪	▪	▪	▪	▪	▪
Zone de rôtissage									
COMMANDE/ENTRETIEN									
Tactile									
Slider multiple / sélection directe			▪	▪	▪	▪	▪		
Slider unique									
Externe									
Ecran couleur TFT	▪								
Ecran graphique tactile		▪							
Ecran graphique								▪	▪
OptiLink		▪							
Minuterie	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Déclenchement automatique	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Touche Pause	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Départ rapide automatique		▪				▪	▪	▪	▪
Fonction Mijoter	▪	▪	▪			▪	▪	▪	▪
Touche de protection pour le nettoyage	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Fonction de restauration	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Espace généreux entre les zones de cuisson		▪				▪		▪	▪
Niveau de chauffe-plats	▪	▪	▪			▪	▪	▪	▪
Temps de réaction rapide	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Sécurité enfants	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪

COMPARATIF DE PRODUITS INDUCTION

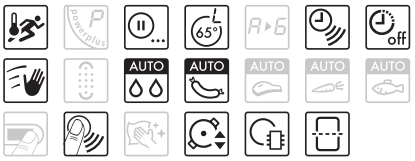
	GK46TIMAS	GK56TIMS	GK46TIMXS	GK46TIMS	GK47TIMPS	GK46TIABS	GK47TIMAS	GK47TIMXS	GK47TIMS	GK46TIMG	GK46TIG	GK47IMADF	GK46IMXD	GK47IMDF
	81	82	82	82	83	83	84	84	84	85	85	86	86	86
	▪	▪	▪	▪			▪	▪	▪	▪	▪			
				▪		▪						▪	▪	▪
				▪										
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪			
	▪	▪	▪	▪					▪					
	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	▪	▪	▪	▪									▪	
						▪								
										▪	▪			
		▪	▪	▪	▪	▪	▪							
								▪	▪					
												▪	▪	▪
	▪													
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪			
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪			
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪			
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪					
	▪	▪	▪	▪	▪		▪	▪	▪					
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪					
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪			
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪					
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪

Disponible à partir de l'été 2018

FULLFLEX

La grande flexibilité de ce champ de cuisson permet de cuisiner avec 6 ustensiles de cuisson en même temps.

Equipement



Caractéristiques

Puissance max.: 11100 watts
Une surface de cuisson unique de 3185 cm²
Verre: de couleur anthracite avec sérigraphie de protection
- 17 niveaux de puissance
- horloge intégrée (passage à l'heure d'été)
- fonction Réchauffer
- pack de sécurité
- langues
- détection de fond de récipient (10–24 cm)
- écran couleur TFT
- V-ZUG-Home intégré

Dimensions de l'appareil

L × P: 897 x 501 mm/R1,5

Prix

GK11TIFKZ

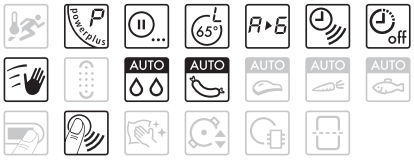
DualDesign	**7900.–**/	7335.19
TAR	**2.49**/	2.31

Gratuit
Plaque Teppan Yaki Premium (bon de commande joint au champ de cuisson)

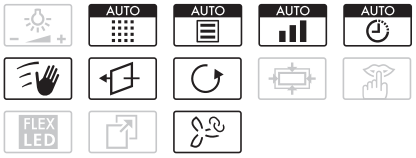
FUSION

Intégrée dans le champ de cuisson, cet aérateur génial aspire les vapeurs directement vers le bas.

Equipement de l'aérateur



Equipement du champ de cuisson



Caractéristiques

Champ de cuisson
Puissance maximale du champ de cuisson avec PowerPlus 4 × 3700 W
- 9 niveaux de puissance
- Ecran graphique tactile en 9 langues
- Package de sécurité
- OptiGlass
- Détection de fond de récipient (10–22 cm)

Aérateur
- 9 niveaux de puissance et 1 programme intensif
- Niveau intensif avec retour automatique
- Bac collecteur amovible d'une capacité d'absorption d'env. 500 ml, avec filtre métallique à graisse intégré lavable en lave-vaisselle

Dimensions de l'appareil

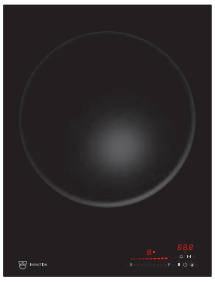
L × P: 761 × 501 mm/R1,5

Prix

GKD46TIMASZO

OptiGlass, DualDesign	**5800.–**/	5385.33
TAR	**11.97**/	11.11

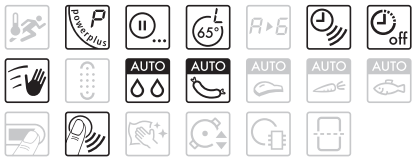
Suppléments pour mode de recyclage d'air
Boîtier de recyclage d'air pour socle avec filtre à charbon actif **296.–**/ 274.84
sans entretien pendant env. 3,5 ans



GK16TIWSZ

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

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus 3000 watts
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

L × P: 384 × 501 mm/R1,5

Prix	Wok
DualDesign	**4330.–**/ 4020.43
TAR	**2.49**/ 2.31

Gratuit: set wok professionnel

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

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

GK17TIYSZ

Le champ de cuisson Teppan Yaki à induction permet de faire griller viandes et poissons avec une faible quantité de matières grasses.

Equipement

Caractéristiques

Puissance max.: 2 × 1400 watts
- 7 niveaux de température (70-240 °C)
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

L × P: 384 × 501 mm/R1,5

Prix	Teppan Yaki
DualDesign	**5240.–**/ 4865.37
TAR	**2.49**/ 2.31

Gratuit
2 spatules, 1 cloche de cuisson

GK27TIYSZ

Equipement

Caractéristiques

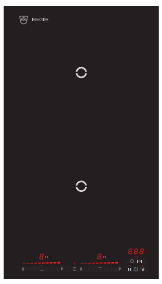
Puissance max.: 2 × 2800 watts
- 7 niveaux de température (70-240 °C)
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

L × P: 571 × 501 mm/R1,5

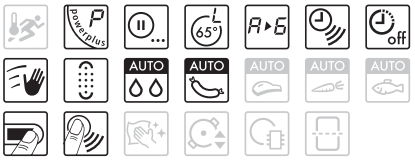
Prix	Teppan Yaki
DualDesign	**6200.–**/ 5756.73
TAR	**2.49**/ 2.31

Gratuit
2 spatules, 1 cloche de cuisson



GK26TIMSZ (remplace GK26TIMS.1F)

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
2 × 3700 watts
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

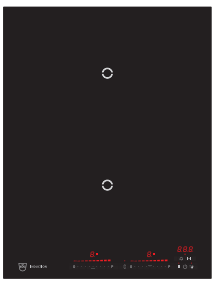
Dimensions de l'appareil

L × P: 281 × 501 mm/R1,5

Prix

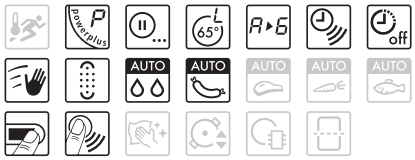
GK26TIMSZ

DualDesign	**2040.–**/	1894.15
TAR	**2.49**/	2.31



GK27TIMSZ (remplace GK26TIMS.2F)

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
2 × 3700 watts
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

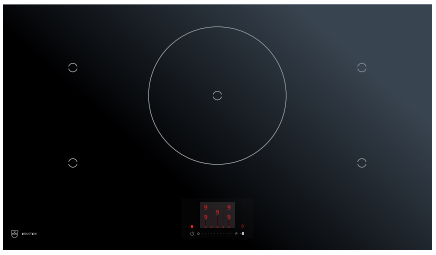
Dimensions de l'appareil

L × P: 384 × 501 mm/R1,5

Prix

GK27TIMSZ

DualDesign	**2260.–**/	2098.42
TAR	**2.49**/	2.31

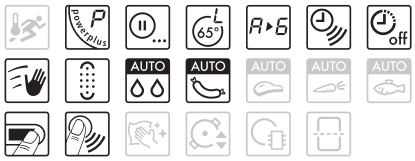


GK57TIMSZ

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

GK57TIMSZO
Ce champ de cuisson est doté d'un revêtement OptiGlass.

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
5 × 3700 watts
- 1 zone de cuisson (28 cm)
- écran graphique en 4 langues
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10–22 cm)

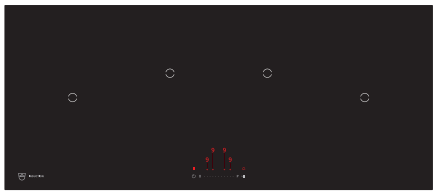
Dimensions de l'appareil

GK57TIMSZ / GK57TIMSZO
L × P: 897 × 501 mm/R1,5

Prix

GK57TIMSZ
DualDesign **4970.–**/ 4614.67

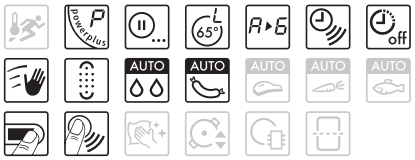
GK57TIMSZO
DualDesign **5320.–**/ 4939.65
TAR **2.49**/ 2.31



GK46TIMPSZ (remplace GK46TIMPSF)

Détection de récipient pour une cuisine en toute souplesse: le champ de cuisson détecte la taille du récipient et adapte automatiquement la zone de cuisson en conséquence.

Equipement



Caractéristiques

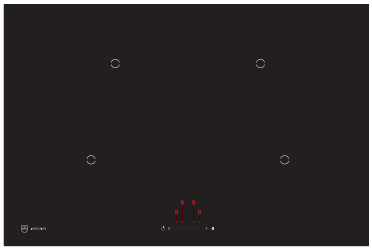
Puissance max. avec PowerPlus:
4 × 3700 watts
- écran graphique en 4 langues
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10–22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK46TIMPSZ
L × P: 880 × 380 mm/R1,5

Prix

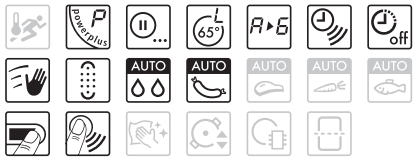
GK46TIMPSZ
DualDesign **4610.–**/ 4280.41
TAR **2.49**/ 2.31



GK46TIMASC

GK46TIMASC/ZO
Ces champs de cuisson sont dotés d'un revêtement OptiGlass.

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
4 × 3700 watts
- écran graphique en 4 langues
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10–22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK46TIMASC / GK46TIMASCO
L × P: 774 × 514 mm

GK46TIMASZ / GK46TIMASZO
L × P: 761 × 501 mm/R1,5

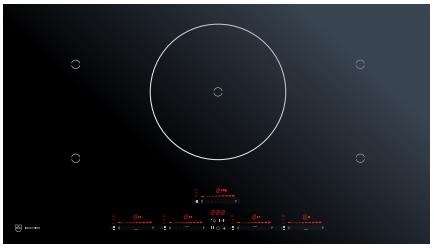
Prix

GK46TIMASC
Cadre en acier chromé **4370.–**/ 4057.57

GK46TIMASCO
Cadre en acier chromé **4670.–**/ 4336.12

GK46TIMASZ (remplace GK46TIMASF)
DualDesign **4370.–**/ 4057.57

GK46TIMASZO
DualDesign **4670.–**/ 4336.12
TAR **2.49**/ 2.31

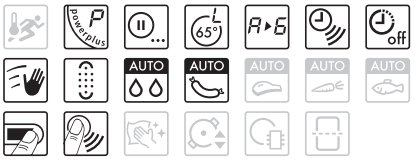


GK56TIMSC

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

GK56TIMSC/ZO
Ces champs de cuisson sont dotés d'un revêtement OptiGlass.

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
5 × 3700 watts
- 1 zone de cuisson (28 cm)
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK56TIMSC / GK56TIMSCO
L × P: 910 × 514 mm

GK56TIMSZ / GK56TIMSZO
L × P: 897 × 501 mm/R1,5

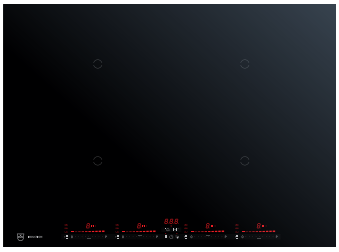
Prix

GK56TIMSC
Cadre en acier chromé **4470.–**/ 4150.42

GK56TIMSCO
Cadre en acier chromé **4820.–**/ 4475.39

GK56TIMSZ (remplace GK56TIMS.1F)
DualDesign **4470.–**/ 4150.42

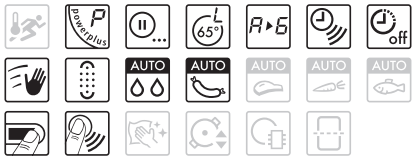
GK56TIMSZO
DualDesign **4820.–**/ 4475.39
TAR **2.49**/ 2.31



GK46TIMXSC

GK46TIMXSC/ZO
Ces champs de cuisson sont dotés d'un revêtement OptiGlass.

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
4 × 3700 watts
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK46TIMXSC / GK46TIMXSCO
L × P: 704 × 514 mm

GK46TIMXSZ / GK46TIMXSZO
L × P: 691 × 501 mm/R1,5

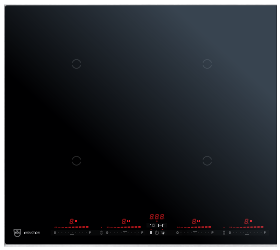
Prix

GK46TIMXSC
Cadre en acier chromé **3770.–**/ 3500.46

GK46TIMXSCO
Cadre en acier chromé **4020.–**/ 3732.59

GK46TIMXSZ (remplace GK46TIMXSF)
DualDesign **3770.–**/ 3500.46

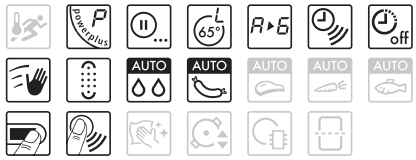
GK46TIMXSZO
DualDesign **4020.–**/ 3732.59
TAR **2.49**/ 2.31



GK46TIMSC

GK46TIMSC/Z/UO
Ces champs de cuisson sont dotés d'un revêtement OptiGlass.

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
4 × 3700 watts
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK46TIMSC / GK46TIMSCO
L × P: 584 × 514 mm

GK46TIMSZ / GK46TIMSZO
L × P: 571 × 501 mm/R1,5

GK46TIMSU / GK46TIMSUO
L × P: 600 × 545 mm

Prix

GK46TIMSC
Cadre en acier chromé **3550.–**/ 3296.19

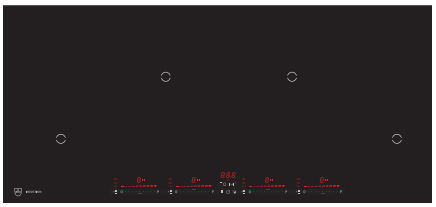
GK46TIMSCO
Cadre en acier chromé **3750.–**/ 3481.89

GK46TIMSZ (remplace GK46TIMS.1F)
DualDesign **3550.–**/ 3296.19

GK46TIMSZO
DualDesign **3750.–**/ 3481.89

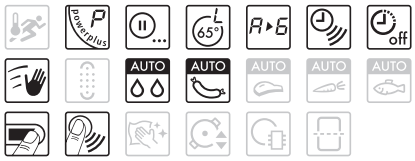
GK46TIMSU
Cadre surdimensionné **3730.–**/ 3463.32

GK46TIMSUO
Cadre surdimensionné **3930.–**/ 3649.03
TAR **2.49**/ 2.31



GK47TIMPSZ (remplace GK47TIMPSF)

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus: de gauche à droite 3000/3700/3700/3000 watts
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

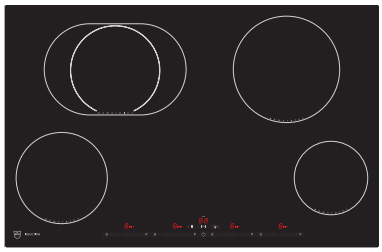
Dimensions de l'appareil

GK47TIMPSZ
L × P: 880 × 380 mm/R1,5

Prix

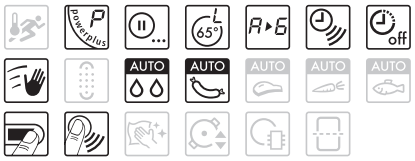
GK47TIMPSZ

DualDesign	**4090.–**/	3797.59
TAR	**2.49**/	2.31



GK46TIABSZ (remplace GK46TIABS.1F)

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
2200/3000 watts à l'avant /
2 x 3700 watts à l'arrière
- 4 zones de cuisson (14,5/18/21/18-28 cm)
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

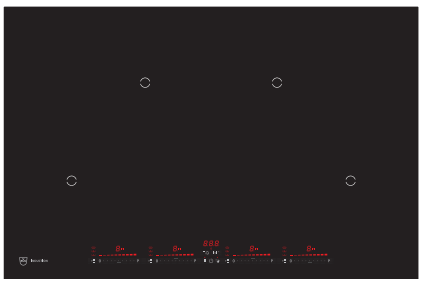
Dimensions de l'appareil

GK46TIABSZ
L × P: 761 × 501 mm/R1,5

Prix

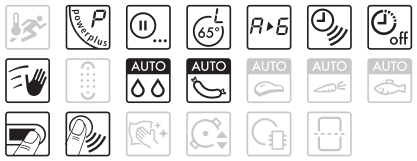
GK46TIABSZ

DualDesign	**4050.–**/	3760.45
TAR	**2.49**/	2.31



GK47TIMASC

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
2 × 3000 watts à l'avant/
2 × 3700 watts à l'arrière
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK47TIMASC
L × P: 774 × 514 mm

GK47TIMASZ
L × P: 761 × 501 mm/R1,5

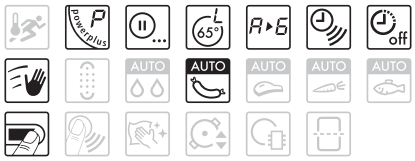
Prix

GK47TIMASC
Cadre en acier chromé **3960.–**/ 3676.88

GK47TIMASZ (remplace GK47TIMASF)
DualDesign **3960.–**/ 3676.88
TAR **2.49**/ 2.31

GK47TIMXSC

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
2 × 3000 watts à l'avant/
2 × 3700 watts à l'arrière
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK47TIMXSC
L × P: 704 × 514 mm

GK47TIMXSZ
L × P: 691 × 501 mm/R1,5

Prix

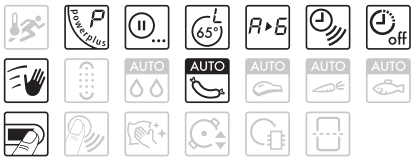
GK47TIMXSC
Cadre en acier chromé **3560.–**/ 3305.48

GK47TIMXSZ
DualDesign **3560.–**/ 3305.48
TAR **2.49**/ 2.31

GK47TIMSC

GK47TIMSC/ZO
Ces champs de cuisson sont dotés d'un revêtement OptiGlass.

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
2 × 3000 watts à l'avant/
2 × 3700 watts à l'arrière
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK47TIMSC / GK47TIMSCO
L × P: 584 × 514 mm

GK47TIMSZ / GK47TIMSZO
L × P: 571 × 501 mm/R1,5

Prix

GK47TIMSC
Cadre en acier chromé **3290.–**/ 3054.78

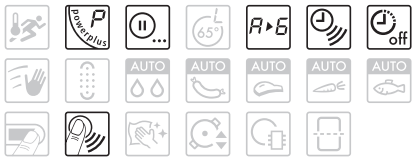
GK47TIMSCO
Cadre en acier chromé **3490.–**/ 3240.48

GK47TIMSZ
DualDesign **3290.–**/ 3054.78

GK47TIMSZO
DualDesign **3490.–**/ 3240.48
TAR **2.49**/ 2.31

GK46TIMGC

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
2 × 3000 watts à l'avant/
2 × 3700 watts à l'arrière
- touches de sélection directe à effleurement doux
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10–22 cm)

Dimensions de l'appareil

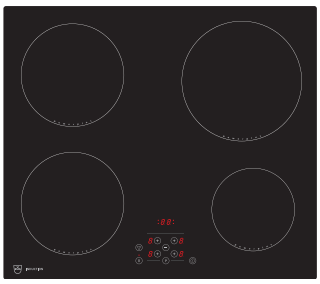
GK46TIMGC
L × P: 584 × 514 mm

GK46TIMGZ
L × P: 571 × 501 mm/R1,5

Prix

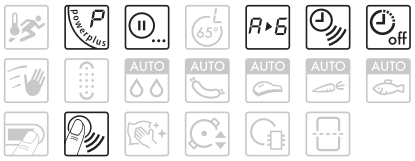
GK46TIMGC
Cadre en acier chromé **2720.–**/ 2525.53

GK46TIMGZ
DualDesign **2720.–**/ 2525.53
TAR **2.49**/ 2.31



GK46TIGC

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
2200/3000 watts à l'avant/
3000/3700 watts à l'arrière
- 4 zones de cuisson (14,5/2 × 18/21 cm)
- touches de sélection directe à effleurement doux
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

GK46TIGC
L × P: 584 × 514 mm

GK46TIGZ
L × P: 571 × 501 mm/R1,5

Prix

GK46TIGC
Cadre en acier chromé **2410.–**/ 2237.70

GK46TIGZ (remplace GK46TIG.1F)
DualDesign **2410.–**/ 2237.70
TAR **2.49**/ 2.31

GK47IMADF

En combinaison avec coffret de commande à encastrer/boutons ESIS4 ou ESIE4 uniquement

Equipement

Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
2 × 3000 watts à l'avant/
2 × 3700 watts à l'arrière
- commande externe
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK47IMADF
L × P: 761 × 501 mm/R1,5

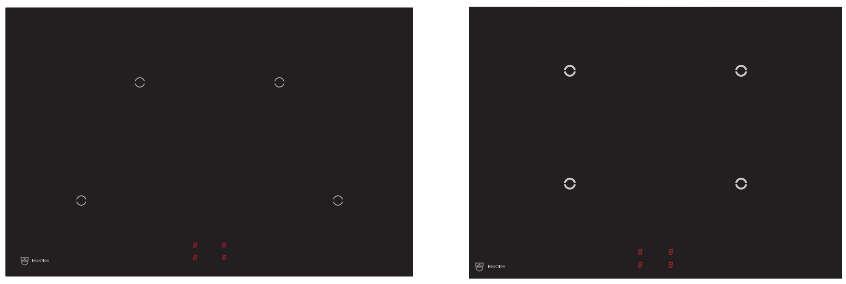
Prix

GK47IMADF

Encastrement à fleur	**3680.–**/	3416.90
TAR	**2.49**/	2.31

4 boutons de commande ESIE4

ChromeClass	**710.–**/	659.24



GK46IMXDF

En combinaison avec coffret de commande à encastrer/boutons ESIS4 ou ESIE4 uniquement

Equipement

Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
4 × 3700 watts
- commande externe
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK46IMXDF
L × P: 691 × 501 mm/R1,5

Prix

GK46IMXDF

Encastrement à fleur	**3210.–**/	2980.50
TAR	**2.49**/	2.31

Coffret de commande à encastrer ESIS4

Miroir	**910.–**/	844.94

GK47IMDF

En combinaison avec coffret de commande à encastrer/boutons ESIS4 ou ESIE4 uniquement

Equipement

Caractéristiques

Puissance max. avec PowerPlus:
2 × 3000 watts à l'avant/
2 × 3700 watts à l'arrière
- commande externe
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité
- détection de fond de récipient (10-22 cm)

Dimensions de l'appareil

GK47IMDF
L × P: 571 × 501 mm/R1,5

Prix

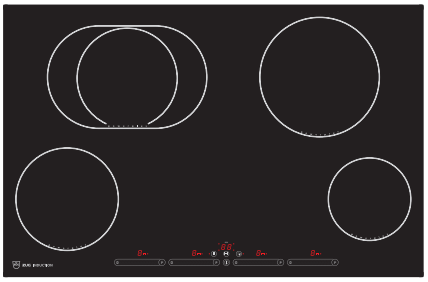
GK47IMDF

Encastrement à fleur	**2980.–**/	2766.95
TAR	**2.49**/	2.31

CHAMPS DE CUISSON POUR ENCASTREMENT À FLEUR POUR LE MARCHÉ DE REMPLACEMENT

Grâce à des angles à grand rayon, ces champs de cuisson s'intègrent parfaitement à tous les plans de travail. Les repères de centrage imprimés à la surface du verre aident l'utilisateur à placer les poêles et casseroles.

■



GK46TIABSF

Equipement identique à GK46TIABSZ (p. 83)

Dimensions de l'appareil

GK46TIABSF
L × P: 737 × 477 mm/R11

Prix

GK46TIABSF

Encastrement à fleur	**4050.–**/	3760.45
TAR	**2.49**/	2.31

GK46TIMSF

Equipement identique à GK46TIMSZ (p. 82)

Dimensions de l'appareil

GK46TIMSF
L × P: 547 × 477 mm/R11

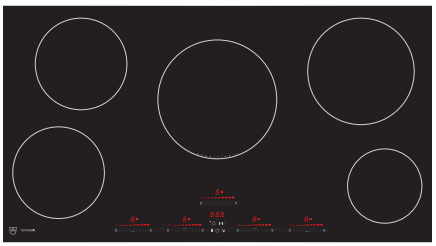
Prix

GK46TIMSF

Encastrement à fleur	**3550.–**/	3296.19
TAR	**2.49**/	2.31

COMPARATIF DE PRODUITS TOPTRONIC

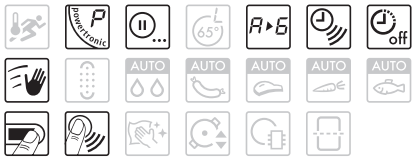
	GK55TES	GK45TEPS	GK45TEAS	GK45TEXS	GK45TEBS	GK45TES	GK45TEG	GK25TE
Page de la brochure	89	89	90	90	90	91	91	91
EXÉCUTIONS								
Cadre en acier chromé	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Encastrement à fleur					▪			
Cadre surdimensionné			▪			▪		
DualDesign (encastrement en surface ou à fleur)	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
OptiGlass			▪	▪		▪		
APPLICATIONS								
Nombre de zones de cuisson	5	4	4	4	4	4	4	2
Nombre de zones avec PowerTronic	1							
Nombre de zones de cuisson à deux circuits		1	1	1	1	1		1
Nombre de zones de rôtissage		1	1		1			
COMMANDE/ENTRETIEN								
Commande par slider	▪	▪	▪	▪	▪	▪		
Minuterie	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Déclenchement automatique	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Touche Pause	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Départ rapide automatique	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Touche de protection pour le nettoyage	▪	▪	▪	▪	▪	▪		
Fonction de restauration	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
Espace généreux entre les zones de cuisson	▪	▪	▪	▪	▪			
Sécurité enfants	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪



GK55TESC

Un champ de cuisson éprouvé offrant une commande confortable sur le verre.

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. en watts: à l'avant: 1800/1200, au centre: 3200, à l'arrière: 1800/2300
- 5 zones de cuisson (2 × 18/23/21/14 cm)
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

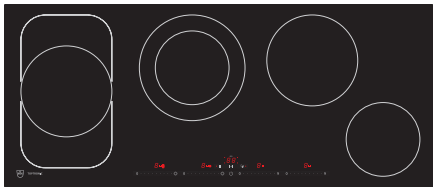
GK55TESC
L × P: 910 × 514 mm

GK55TESZ
L × P: 897 × 501 mm/R1,5

Prix

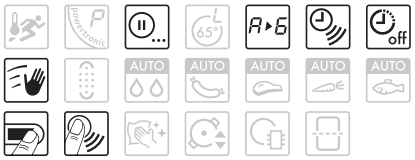
GK55TESC
Cadre en acier chromé **3500.–**/ 3249.77

GK55TESZ (remplace GK55TES/TESF)
DualDesign **3500.–**/ 3249.77
TAR **2.49**/ 2.31



GK45TEPSZ (remplace GK45TEPSF)

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. en watts (de gauche à droite): 2600/2000/1800/1200
- 4 zones de cuisson (17-29/14-21/18/14 cm)
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

GK45TEPSZ
L × P: 880 × 380 mm/R1,5

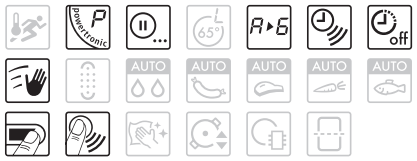
Prix

GK45TEPSZ
DualDesign **3080.–**/ 2859.80
TAR **2.49**/ 2.31

GK45TEASC

GK45TEASC/ZO
Ces champs de cuisson sont dotés d'un revêtement OptiGlass.

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. en watts: à l'avant: 1800/1200, à l'arrière: 2600/2000
- 4 zones de cuisson (17-29/ 14-21/18/14 cm)
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

GK45TEASC / GK45TEASCO
L × P: 774 × 514 mm

GK45TEASZ / GK45TEASZO
L × P: 761 × 501 mm/R1,5

GK45TEASU
L × P: 790 × 545 mm

Prix

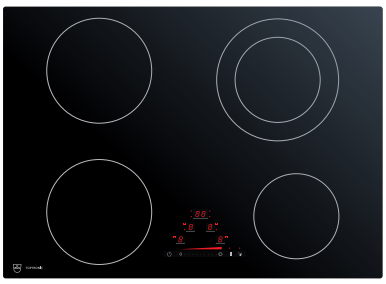
GK45TEASC
Cadre en acier chromé **2940.–**/ 2729.81

GK45TEASCO
Cadre en acier chromé **3240.–**/ 3008.36

GK45TEASZ (remplace GK45TEAS.1F)
DualDesign **2940.–**/ 2729.81

GK45TEASZO
DualDesign **3240.–**/ 3008.36

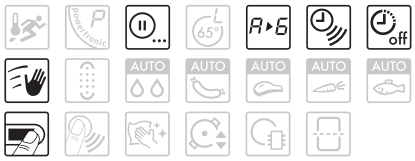
GK45TEASU
Cadre surdimensionné **3170.–**/ 2943.36
TAR **2.49**/ 2.31



GK45TEXSC

GK45TEXSC/ZO
Ces champs de cuisson sont dotés d'un revêtement OptiGlass.

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. en watts: à l'avant: 1800/1200, à l'arrière: 1800/2200
- 4 zones de cuisson (14/2 × 18/14/21 cm)
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

GK45TEXSC / GK45TEXSCO
L × P: 704 × 514 mm

GK45TEXSZ / GK45TEXSZO
L × P: 691 × 501 mm/R1,5

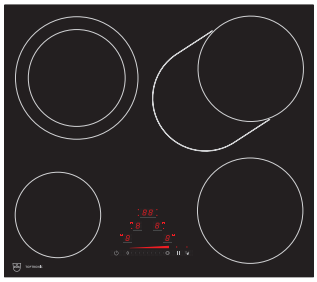
Prix

GK45TEXSC
Cadre en acier chromé **2510.–**/ 2330.55

GK45TEXSCO
Cadre en acier chromé **2760.–**/ 2562.67

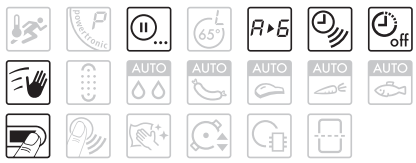
GK45TEXSZ (remplace GK45TEXS.1F)
DualDesign **2510.–**/ 2330.55

GK45TEXSZO
DualDesign **2760.–**/ 2562.67
TAR **2.49**/ 2.31



GK45TEBSC

Equipement



Caractéristiques

Puissance max. en watts: à l'avant: 1200/1800, à l'arrière: 2300/2400
- 4 zones de cuisson (14/18/17,5-21/17-26,5 cm)
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

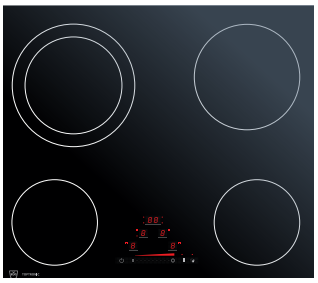
GK45TEBSC
L × P: 584 × 514 mm

GK45TEBSZ
L × P: 571 × 501 mm/R1,5

Prix

GK45TEBSC
Cadre en acier chromé **2430.–**/ 2256.27

GK45TEBSZ (remplace GK45TEBS.3F)
DualDesign **2430.–**/ 2256.27
TAR **2.49**/ 2.31



GK45TESC

GK45TESC/Z/UO
Ces champs de cuisson sont dotés d'un revêtement OptiGlass.

Equipement

Caractéristiques

Puissance max. en watts: à l'avant: 2 × 1200, à l'arrière: 2300/1800
- 4 zones de cuisson (2 × 14/18/17/21 cm)
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

GK45TESC / GK45TESCO
L × P: 584 × 514 mm

GK45TESZ / GK45TESZO
L × P: 571 × 501 mm/R1,5

GK45TESU / GK45TESUO
L × P: 600 × 545 mm

Prix

GK45TESC
Cadre en acier chromé **2340.–**/ 2172.70

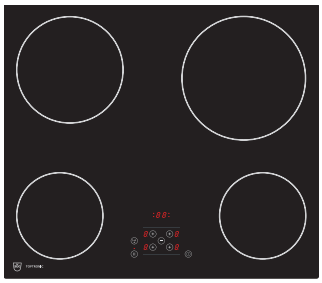
GK45TESCO
Cadre en acier chromé **2540.–**/ 2358.40

GK45TESZ (remplace GK45TES.1F)
DualDesign **2340.–**/ 2172.70

GK45TESZO (remplace GK45TES.1FO)
DualDesign **2540.–**/ 2358.40

GK45TESU
Cadre surdimensionné **2550.–**/ 2367.69

GK45TESUO
Cadre surdimensionné **2750.–**/ 2553.39
TAR **2.49**/ 2.31



GK45TEGC

Equipement

Caractéristiques

Puissance max. en watts: à l'avant: 2 × 1200, à l'arrière: 2300/1800
- 4 zones de cuisson (2 × 14/18/21 cm)
- touches de sélection directe à effleurement doux
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

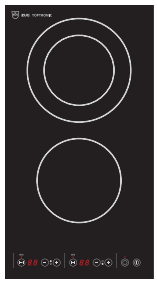
GK45TEGC
L × P: 584 × 514 mm

GK45TEGZ
L × P: 571 × 501 mm/R1,5

Prix

GK45TEGC
Cadre en acier chromé **1910.–**/ 1773.44

GK45TEGZ (remplace GK45TEGF)
DualDesign **1910.–**/ 1773.44
TAR **2.49**/ 2.31



GK25TEZ (remplace GK25TE/TE.1F)

Equipement

Caractéristiques

Puissance max. en watts: à l'avant: 1200, à l'arrière: 1800
- 2 zones de cuisson (14/12/18 cm)
- touches de sélection directe à effleurement doux
- 9 niveaux de puissance
- pack de sécurité

Dimensions de l'appareil

GK25TEZ
L × P: 281 × 501 mm/R1,5

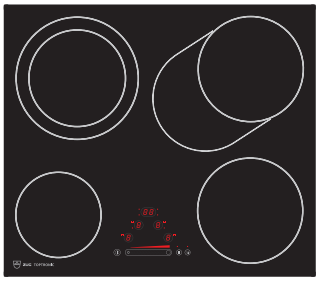
Prix

GK25TEZ
DualDesign **1290.–**/ 1197.77
TAR **2.49**/ 2.31

CHAMPS DE CUISSON POUR ENCASTREMENT À FLEUR POUR LE MARCHÉ DE REMPLACEMENT

Grâce à des angles à grand rayon, ces champs de cuisson s'intègrent parfaitement à tous les plans de travail.

■



GK45TEBSF

Equipement identique à GK45TEBS.3F (p. 90)

Dimensions de l'appareil

GK45TEBSF
L × P: 547 × 477 mm/R11

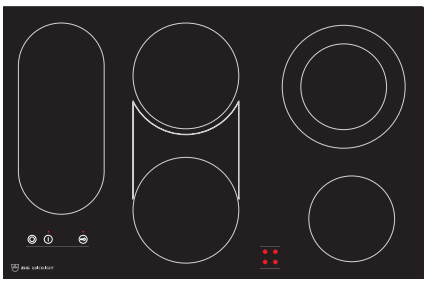
Prix

GK45TEBSF

Encastrement à fleur	**2430.–**/	2256.27
TAR	**2.49**/	2.31

COMPARATIF DE PRODUITS QUICKLIGHT

	GK43 BL/BR	GK43.1B	GK43	GK43.3	GK43.2	GK43.1	GK43AU	GK42H	GK42H1	GK32H1	GK22H1
Page de la brochure	94	95	95	95	96	96	96	97	97	97	97
EXÉCUTIONS											
Cadre en acier chromé	▪	▪	▪	▪	▪	▪		▪	▪	▪	▪
Encastrement à fleur		▪	▪	▪	▪	▪		▪			
Cadre surdimensionné	▪		▪		▪		▪	▪			
OptiGlass			▪								
APPLICATIONS											
Nombre de zones de cuisson	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2
Espace généreux entre les zones de cuisson											
Nombre de zones de cuisson à deux circuits	1	1	1	1			1	1			
Zone de rôtissage	▪	▪									
Zone chauffe-plats	▪										
SÉCURITÉ											
Témoin de chaleur résiduelle	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪



GK43BL

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

Equipement

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- En allumant le corps de chauffe intermédiaire, vous obtenez une zone de rôtissage
- chauffe-plats latéral avec surveillance de la température pour le dépôts des plats, à gauche
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

Puissance max. en watts: à gauche: 0.1
A l'avant: 1800/1200,
à l'arrière: 1800/2200
- 4 zones de cuisson
(14/2 × 18/14/21 cm)

Dimensions de l'appareil

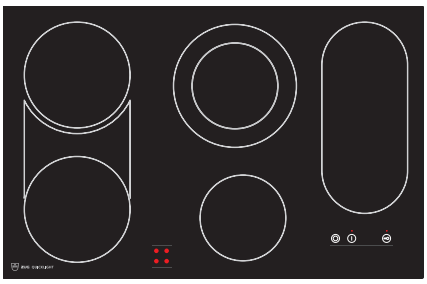
GK43BL
L × P: 774 × 514 mm

GK43BLU
L × P: 790 × 545 mm

Prix

GK43BL
Cadre en acier chromé **2540.–**/ 2358.40

GK43BLU
Cadre surdimensionné **2820.–**/ 2618.38
TAR **2.49**/ 2.31



GK43BR

Equipement

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- En allumant le corps de chauffe intermédiaire, vous obtenez une zone de rôtissage
- chauffe-plats latéral avec surveillance de la température pour le dépôts des plats, à droite
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

Puissance max. en watts: à droite: 0.1
A l'avant: 1800/1200,
à l'arrière: 1800/2200
- 4 zones de cuisson
(14/2 × 18/14/21 cm)

Dimensions de l'appareil

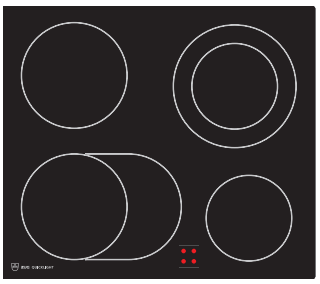
GK43BR
L × P: 774 × 514 mm

GK43BRU
L × P: 790 × 545 mm

Prix

GK43BR
Cadre en acier chromé **2540.–**/ 2358.40

GK43BRU
Cadre surdimensionné **2820.–**/ 2618.38
TAR **2.49**/ 2.31



GK43.1B

Equipement

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- 1 zone de cuisson/rôtissage à l'avant, à gauche
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

Puissance max. en watts:
à l'avant: 1200/2400,
à l'arrière: 1800/2200
– 4 zones de cuisson
(14/2 × 18/14/21 cm)

Dimensions de l'appareil

GK43.1B
L × P: 584 × 514 mm

GK43.1BF
L × P: 547 × 477 mm

Prix

GK43.1B		
Cadre en acier chromé	**1840.–**/	1708.45
GK43.1BF		
Encastrement à fleur	**1840.–**/	1708.45
TAR	**2.49**/	2.31

GK43

GK43/F/UO
Ces champs de cuisson sont dotés d'un revêtement OptiGlass.

Equipement

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

Puissance max. en watts:
à l'avant: 1800/1200,
à l'arrière: 1800/2200
– 4 zones de cuisson
(14/2 × 18/14/21 cm)

Dimensions de l'appareil

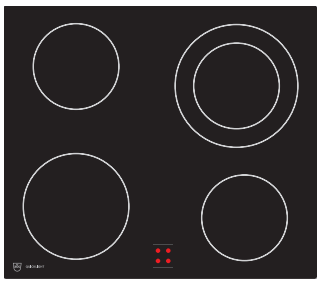
GK43 / GK43O
L × P: 584 × 514 mm

GK43F / GK43FO
L × P: 547 × 477 mm

GK43U / GK43UO
L × P: 600 × 545 mm

Prix

GK43		
Cadre en acier chromé	**1590.–**/	1476.32
GK43O		
Cadre en acier chromé	**1790.–**/	1662.02
GK43F		
Encastrement à fleur	**1590.–**/	1476.32
GK43FO		
Encastrement à fleur	**1790.–**/	1662.02
GK43U		
Cadre surdimensionné	**1860.–**/	1727.02
GK43UO		
Cadre surdimensionné	**2060.–**/	1912.72
TAR	**2.49**/	2.31



GK43.3

Equipement

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

Puissance max. en watts:
à l'avant: 1800/1200,
à l'arrière: 1400/2200
– 4 zones de cuisson
(2 × 14/18/14/21 cm)

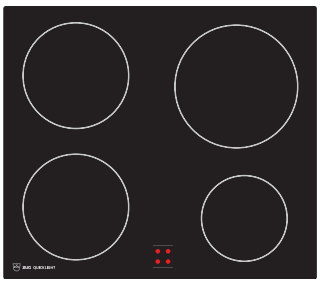
Dimensions de l'appareil

GK43.3
L × P: 584 × 514 mm

GK43.3F
L × P: 547 × 477 mm

Prix

GK43.3		
Cadre en acier chromé	**1440.–**/	1337.05
GK43.3F		
Encastrement à fleur	**1440.–**/	1337.05
TAR	**2.49**/	2.31



GK43.2

Equipement

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

Puissance max. en watts:
à l'avant: 1800/1200, à l'arrière:
1800/2300
- 4 zones de cuisson (14/2 × 18/21 cm)

Dimensions de l'appareil

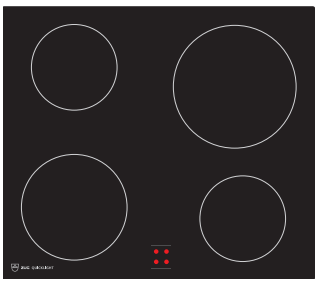
GK43.2
L × P: 584 × 514 mm

GK43.2F
L × P: 547 × 477 mm

GK43.2U
L × P: 600 × 545 mm

Prix

GK43.2		
Cadre en acier chromé	**1430.–**/	1327.76
GK43.2F		
Encastrement à fleur	**1430.–**/	1327.76
GK43.2U		
Cadre surdimensionné	**1700.–**/	1578.46
TAR	**2.49**/	2.31



GK43.1

Equipement

- 4 × Quicklight
- BlackDesign
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

Puissance max. en watts:
à l'avant: 1800/1200, à l'arrière:
1200/2300
- 4 zones de cuisson (2 × 14/18/21 cm)

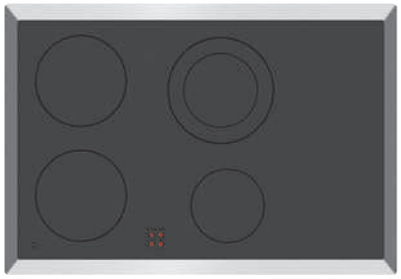
Dimensions de l'appareil

GK43.1
L × P: 584 × 514 mm

GK43.1F
L × P: 547 × 477 mm

Prix

GK43.1		
Cadre en acier chromé	**1400.–**/	1299.91
GK43.1F		
Encastrement à fleur	**1400.–**/	1299.91
TAR	**2.49**/	2.31



GK43AU

Equipement

- 4 × Quicklight
- ClassicDesign
- zone de dépôt à droite
- indication de chaleur résiduelle
- pour le remplacement dans
  des cuisines existantes

Caractéristiques

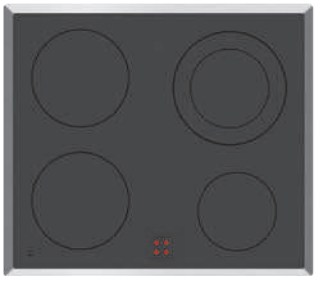
Puissance max. en watts:
à l'avant: 1800/1200, à l'arrière:
1800/2200
- 4 zones de cuisson (14/2 × 18/14/21 cm)

Dimensions de l'appareil

GK43AU
L × P: 790 × 545 mm

Prix

GK43AU		
Cadre surdimensionné	**2140.–**/	1987.-
TAR	**2.49**/	2.31



GK42H

Equipement

- 4 × Quicklight
- ClassicDesign
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

Puissance max. en watts:
à l'avant: 1800/1200, à l'arrière:
1800/2200
- 4 zones de cuisson (14/2 × 18/14/21 cm)

Dimensions de l'appareil

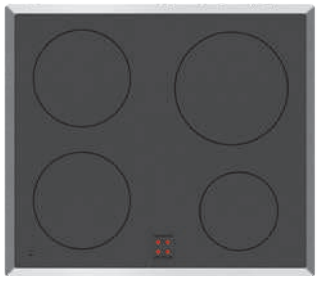
GK42H
L × P: 584 × 514 mm

GK42HF
L × P: 547 × 477 mm

GK42HU
L × P: 600 × 545 mm

Prix

GK42H		
Cadre en acier chromé	**1470.–**/	1364.90
GK42HF		
Encastrement à fleur	**1470.–**/	1364.90
GK42HU		
Cadre surdimensionné	**1740.–**/	1615.60
TAR	**2.49**/	2.31



GK42H1

Equipement

- 4 × Quicklight
- ClassicDesign
- également en version 230 V
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

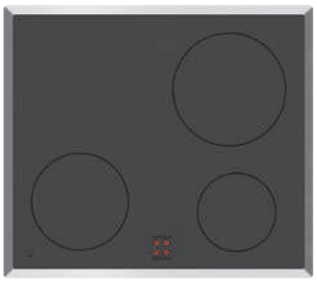
Puissance max. en watts:
à l'avant: 1800/1200, à l'arrière:
1800/2300
- 4 zones de cuisson (14/2 × 18/21 cm)

Dimensions de l'appareil

GK42H1
L × P: 584 × 514 mm

Prix

GK42H1		
Cadre en acier chromé	**1280.–**/	1188.49
TAR	**2.49**/	2.31



GK32H1

Equipement

- 3 × Quicklight
- ClassicDesign
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

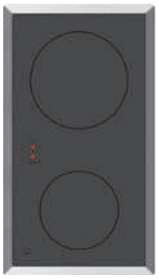
Puissance max. en watts:
à l'avant: 1800/1200, à l'arrière: 2300
- 3 zones de cuisson (14/18/21 cm)

Dimensions de l'appareil

GK32H1
L × P: 584 × 514 mm

Prix

GK32H1		
Cadre en acier chromé	**1250.–**/	1160.63
TAR	**2.49**/	2.31



GK22H1

Equipement

- 2 × Quicklight
- ClassicDesign
- indication de chaleur résiduelle

Caractéristiques

2 zones de cuisson (14/18 cm)
Puissance max. en watts:
à l'avant: 1200
à l'arrière: 1800

Dimensions de l'appareil

GK22H1
L × P: 286 × 511 mm

Prix

GK22H1		
Cadre en acier chromé	**1220.–**/	1132.78
TAR	**2.49**/	2.31

POUR POSITIONNER LES APPAREILS SELON VOS SOUHAITS

Les coffrets de commande à encastrer sont compatibles avec tous les champs de cuisson Quicklight, vous pouvez placer les appareils en toute flexibilité dans votre cuisine. Les coffrets de commande à encastrer sont disponibles dans les couleurs Nero, blanc, ChromeClass et miroir.

■

Coffret de commande à encastrer ES4

- modèle pour 4 plaques de cuisson et champs de cuisson en vitrocéramique
- commutateurs rotatifs escamotables

Prix

ES4

Miroir	**770.–**/	714.95
ChromeClass	**810.–**/	752.09

ES4/ES4U/EN2

- approprié à la commande de zones de cuisson à deux circuits

Jeux de plaques de cuisson

4 plaques	**340.–**/	315.69
3 plaques	**310.–**/	287.84
2 plaques	**250.–**/	232.13

Kit de fixation

4/3 plaques	**66.–**/	61.28

Coffret de commande à encastrer ES4U

- modèle pour 4 plaques de cuisson et champs de cuisson en vitrocéramique
- commutateurs rotatifs escamotables
- pour le remplacement dans des cuisines existantes avec cadre élargi

Prix

ES4U

Nero/blanc	**920.–**/	854.22

Sélecteurs individuels EN1/EN2

- modèles pour les zones de cuisson simples (plaque de cuisson et champ de cuisson en vitrocéramique) et zones de cuisson à deux circuits (EN2)
- commutateurs rotatifs escamotables

Prix

EN1/EN2

Miroir	**360.–**/	334.26
ChromeClass	**410.–**/	380.69

Réchaud à encastrer ER4

- élément pour 4 plaques de cuisson et champs de cuisson en vitrocéramique
- commutateurs rotatifs escamotables

Réchaud à encastrer ER3

- élément pour 3 plaques de cuisson et champs de cuisson en vitrocéramique
- commutateurs rotatifs escamotables

Réchaud à encastrer ER2

- élément pour 2 plaques de cuisson et champs de cuisson en vitrocéramique
- commutateurs rotatifs escamotables

Réchaud à encastrer ER202

- ½ élément (27,5 cm) pour 2 plaques de cuisson et champs de cuisson en vitrocéramique
- commutateurs rotatifs escamotables

Prix

ER4

Nero/blanc	**670.–**/	622.10
ChromeClass	**720.–**/	668.52

ER3

Nero/blanc	**570.–**/	529.25

ER2

Nero/blanc	**420.–**/	389.97

ER202

Nero/blanc	**400.–**/	371.40

Elégance et finitions de qualité

▪

Température de couleur
variable avec FlexLED

▪

Discrétion sonore extrême avec SilentPlus

▪

Nouvel éclat pour Premira

HOTTES D'ASPIRATION

La qualité irréprochable qui se sent, se touche et s'entend

NICO SCHAERER, PHOTOGRAPHE

Se sentir chez soi... partout.

■

«Je me sens à la maison partout où se trouvent des personnes que j'aime», nous confie le photographe Nico Schaerer. Ce père d'une petite fille est devenu sédentaire tout récemment. Aujourd'hui, il habite certes avec sa compagne à Zurich-Wollishofen, mais auparavant, le monde était sa maison. «J'ai roulé ma bosse pendant douze ans, du terrain de camping du lac de Zurich jusqu'en Scandinavie, en Afrique, en Turquie, en Iran...»

Ce jeune Suisse qui a fait des études d'art et de design à Bréda aux Pays-Bas, a parcouru une grande partie de la planète avec son bus blindé pare-balles. Il raconte ses pérégrinations à travers le Pakistan, l'Inde, le Tibet, le Népal, la Mongolie, le Kirghizstan ou le Sahara. Pour lui, voyager, c'est «l'école de la vie»: «j'ai appris énormément de choses qui m'aident aujourd'hui dans mon métier de photographe, d'abord dans mes relations avec les autres, mais j'ai aussi développé une certaine aptitude à gérer les situations stressantes et à improviser.»

Pour Nico Schaerer, la cuisine fut l'un des points fixes de son tour du monde. Il n'était pas rare que des personnes viennent dans le bus et se mettent à cuisiner tout simplement ce qu'offrait la région. Ces rencontres avec les habitants, les épices et les odeurs étaient de la pure inspiration, mais elles étaient aussi vitales. «Quand on voyage de cette façon, la santé – et donc la nourriture – sont des points essentiels.»

Encore aujourd'hui, ce photographe talentueux n'a pas besoin de beaucoup pour se sentir chez soi. «Moins, c'est plus», telle est sa devise. Pour cet homme de mouvement, la chambre à coucher idéale se compose d'un lit, d'un livre et d'une lampe. Son métier est caractérisé par d'innombrables signaux visuels, c'est pourquoi il ne veut pas être distrait, ni à la maison, ni à l'atelier, nous indique-t-il. Cette attitude d'ascète porte parfois en elle des germes de conflit. Sa compagne ajouterait bien parfois un meuble dans la pièce, «mais nous nous retrouvons dans nos exigences envers les objets: ils doivent être beaux, mais aussi remplir une fonction», raconte Nico Schaerer en souriant.

Il aime toujours vivre dehors et être nomade, mais les voyages sont plus courts et plus concentrés. Nico Schaerer s'enthousiasme enfin de son dernier voyage dont il a rapporté des images spectaculaires et d'une grande esthétique: «Avec mon partenaire commercial, j'ai parcouru le Laos en moto, en ballon ou avec des petits avions pendant une semaine. Souvent, les gens là-bas n'ont même pas de couverts, ils mangent avec les mains. Et pourtant, j'avais l'impression qu'ils étaient heureux.»

DES HOTTES D'ASPIRATION POUR DES SOLUTIONS ESTHÉTIQUES ET FONCTIONNELLES

Que vous recherchiez une hotte design qui témoigne de votre bon goût ou un appareil à encastrer pour des raisons purement pratiques: chez nous, vous trouverez le produit qui convient exactement à votre cuisine.

■

Hottes îlots et hottes de plafond
Les hottes îlots et hottes de plafond sont parfaitement adaptées aux cuisines dotées d'un plan de cuisson en îlot. Pour ceux qui privilégie une élégance plus discrète, notre gamme comprend également une hotte suspendue.

Hottes d'aspiration intégrées
Les hottes d'aspiration intégrées sont conçues pour être encastrées dans une armoire suspendue ou un autre élément de la cuisine. Cette solution offre une liberté pratiquement illimitée pour la planification et l'aménagement de votre cuisine.

Aérateur de plan de cuisson
Une plus grande liberté de mouvement au niveau de la tête et un design épuré: l'aérateur de plan de cuisson est intégré dans le plan de travail et aspire directement la vapeur vers le bas. Grâce au bac collecteur encastré, rien ne déborde et un nettoyage pratique est assuré. Le bac a une capacité de 0,5 litre et se retire facilement du plan de cuisson pour être passé au lave-vaisselle avec le filtre métallique à graisse.

Fusion
La combinaison parfaite: notre champ de cuisson Fusion intègre déjà une hotte d'aspiration, qui aspire les vapeurs de cuisson vers le bas, juste à côté des poêles et des casseroles. Comme sur l'aérateur de plan de cuisson, le bac collecteur peut être retiré pour être passé au lave-vaisselle.

Hotte de plan de travail
La hotte de plan de travail possède un corps d'aspiration escamotable. Génial: après utilisation, elle disparaît de nouveau sous son cache. Nous recommandons de combiner les hottes de plan de travail avec les champs de cuisson Panorama – pour une aspiration optimale des vapeurs de cuisson.

Hottes murales
Ce type de hotte s'utilise principalement lorsque votre champ de cuisson est placé contre le mur. Les hottes à plan en biais offrent une meilleure liberté de mouvement au niveau de la tête que les hottes murales horizontales et une vue dégagée sur le champ de cuisson.

Hottes d'aspiration à encastrer
Une hotte d'aspiration à encastrer vous permet d'utiliser de manière optimale l'espace de votre cuisine. Selon le modèle, elle s'intègre presque entièrement dans l'armoire suspendue pour laisser place aux épices, aux livres de recettes et autres ustensiles de cuisine. Elle se range de manière à devenir pratiquement invisible et il suffit de la tirer pour cuisiner.

Hottes de plafond

Hotte de plan de travail

Hottes îlots

Hottes murales

Hottes d'aspiration intégrées

Hottes d'aspiration à encastrer

Aérateur de plan de cuisson

Fusion

NOUVEAUTÉ

UNE COMBINAISON INGÉNIEUSE

Notre nouveau champ de cuisson Fusion intègre déjà une hotte d'aspiration qui offre une grande liberté de mouvement au niveau de la tête. Equipé de la fonction OptiLink, vous n'avez plus à vous soucier de l'aspiration des vapeurs – elle se règle d'elle-même en accord avec le champ de cuisson.

■

Un appareil – Deux fonctions

Ce champ de cuisson réunit deux fonctions en un seul appareil et simplifie la cuisine – vous pouvez vous concentrer pleinement sur la préparation de vos plats. Ce nouveau champ de cuisson MaxiFlex intègre déjà une hotte d'aspiration, qui aspire les vapeurs de cuisson vers le bas, juste à côté des poêles et des casseroles. Comme sur l'aérateur de plan de cuisson, le bac collecteur peut être retiré pour être passé au lave-vaisselle. Et la commande tactile intuitive sur l'écran graphique vous fait vivre une expérience unique.

Communication intelligente

La fonction OptiLink est un autre point fort: le champ de cuisson et la hotte d'aspiration communiquent entre eux, de sorte que l'intensité de l'aspiration est régulée automatiquement selon le volume des vapeurs. Vous pouvez bien sûr régler la hotte manuellement – si vous le souhaitez, elle se chargera de cette fonction à votre place pour que vous puissiez vous consacrer tout entier à votre cuisine.

Découvrez par vous-même cette géniale Fusion.

NOUVEAUTÉ

UNE BRISE DE FRAÎCHEUR POUR LA GAMME PREMIRA

Les hottes Premira ne sont pas seulement équipées d'une technologie ultramoderne, elles sont aussi hautement performantes, peu gourmandes en énergie et elles séduisent par leur design élégant. Nous avons encore optimisé notre produit phare pour vous.

■

Une mise à jour de toute beauté

Si vous êtes à la recherche d'une hotte d'aspiration hautes performances, nous avons ce qu'il vous faut: la gamme Premira comprend des hottes murales, îlots et à encastrer et possède toute une série de caractéristiques hors pair. Nouveauté pour la hotte îlot: elle rayonne de toutes ses facettes dans notre design miroir. La hotte murale est munie de verre miroité en façade et sur les côtés. Et nous avons même élargi le design des hottes d'aspiration à encastrer: elles sont désormais disponibles dans toutes les tailles en design chrome et miroir. De plus, la nouvelle FlexLED haute qualité vous fournit un éclairage très large. La température de la lumière peut même être réglée individuellement – pour un concept d'éclairage harmonieux dans la cuisine.

Une technique d'excellence à l'intérieur

Toutes les hottes d'aspiration Premira sont proposées à la fois en solution avec évacuation d'air ou à recyclage d'air. Contrairement à la hotte à évacuation d'air qui élimine la vapeur vers l'extérieur, la hotte à recyclage d'air purifie l'air avant de le rediriger dans la pièce. Des filtres à charbon actif de haute qualité garantissent une capacité d'absorption des odeurs très élevée. Et nous avons aussi pensé à simplifier le nettoyage des filtres métalliques à graisse: la fixation magnétique permet de les mettre en place très facilement et, grâce à ComfortFix, ils se retirent en toute sécurité. A l'instar de l'éclairage LED intégré, le moteur performant consomme très peu d'électricité, et son fonctionnement est encore plus silencieux avec SilentPlus.

NOTRE RECOMMANDATION

Vers le haut ou vers le bas?

Les cuisines ouvertes sont très prisées et cette tendance a entraîné une mutation parmi les hottes d'aspiration. Les nouvelles hottes d'aspiration, comme les hottes de plan de travail et les aérateurs de plan de cuisson, aspirent directement la vapeur vers le bas, juste à côté des poêles et des casseroles, tout en offrant une plus grande liberté de mouvement au niveau de la tête. De même, les appareils intégrés rencontrent un succès croissant. Avec le champ de cuisson Fusion et sa hotte d'aspiration intégrée, vous bénéficiez de deux solutions dans un seul appareil. Peut-être préférez-vous tout de même laisser monter les vapeurs ou appréciez-vous les hottes îlots élégantes ou le côté pratique d'une hotte d'aspiration à encastrer? Le choix est grand et vous trouverez certainement la solution qui répond à vos besoins.

	DSDSR12	DSTS9	DSMS	FUSION	DIAS	DI Premira (PQ)	
Page de la brochure	112	113	113	113	112	114	
EXÉCUTIONS							
ChromeClass	■						
ChromeClass/verre	■	■					
Miroir					■	■	
Façade en verre			■				
OptiGlass				■			
Largeur 120 cm	■					■	
Largeur 100 cm					■	■	
Largeur 90 cm		■					
Largeur 80 cm				■			
Largeur 70 cm							
Largeur 60 cm							
Evacuation d'air	■	■	■	■		■	
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif standard	■	■	■	■	■		
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife		■					
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife Plus						■	
APPLICATIONS							
FlexLED réglable 2700–4000 kelvins						■	
Eclairage LED	■	■			■	■	
Eclairage halogène							
Couleur de la lumière (en kelvins)	3000	4000			3000	2700–4000	
Eclairage avec variateur d'intensité	■	■			■		
SilentPlus						■	
Nombre de filtres métalliques à graisse	4	2	1	2	3	3/4	
ComfortFix						■	
Automatisme de marche à vide	■	■	■	■	■	■	
Niveau intensif	■	■	■	■	■	■	
Fonction Clean-Air	■	■		■	■		
Témoin de saturation du filtre métallique à graisse	■	■	■	■	■	■	
Raccordement pour clapet d'amenée / d'évacuation d'air						■	
Moteur BLDC efficace			■	■		■	
COMMANDE ET AFFICHAGE							
Ecran graphique tactile				■			
Touches à effleurement		■	■		■	■	
Touches à pression	■						
Commutateurs							
Commande à distance*	incl.				■	■	
OptiLink				■			
Nombre de niveaux de puissance	4	4	4	10	4	4	
Affichage de la puissance de ventilation	■	■	■	■	■	■	

* Avec supplément de prix

Accessoires voir à partir de la page 187

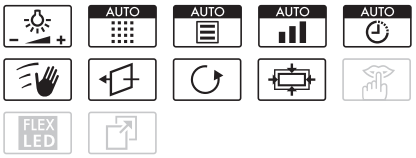
COMPARATIF DE PRODUITS HOTTES DE PLAFOND, HOTTES ÎLOTS, HOTTES MURALES ET HOTTES DE PLAN DE TRAVAIL

	DI QS	DI E	DW Premira (PQ)	DW VHR	DW VMR	DW QS	DW E	DW N	DW K
	114	114	115	115	115	116	116	117	117
	▪	▪				▪	▪	▪	▪
			▪						
				▪	▪				
			▪						
	▪								
		▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
						▪			
						▪		▪	▪
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
	▪	▪			▪	▪	▪		▪
	▪	▪		▪	▪	▪	▪	▪	
			▪						
			▪						
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
									▪
	3000	3000	2700-4000	3000	2700	3000	3000	3000	2800
	▪	▪		▪		▪	▪	▪	
			▪						
	3	3	3/4	2	2	2/3	3	2/3	2/3
			▪						
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
	▪	▪		▪		▪	▪	▪	
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
	▪		▪			▪			
			▪	▪					
			▪	▪	▪				
	▪	▪				▪	▪	▪	
									▪
	▪	▪	▪	▪		▪	▪	▪	
	4	4	4	4	4	4	4	4	3
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪

DSDSR12

Haute performance et discrétion esthétique – cette hotte d'aspiration est directement intégrée dans le plafond.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 630 m³/h
  niveau intensif 830 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 68 dB(A)
  niveau intensif 74 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes LED
- commande à distance incluse
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
133 × 1200 × 700 mm
Hauteur de l'appareil: 318 mm (évacuation d'air)

Prix

DSDSR12 (120 cm)

Verre (blanc)	**4320.–**/	4011.14
ChromeClass	**4140.–**/	3844.01
TAR	**11.97**/	11.11

Suppléments pour mode de recyclage d'air

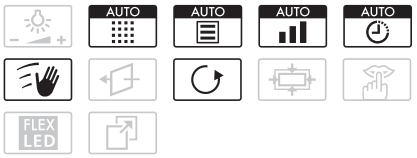
Boîtier de recyclage d'air avec 5 kg de charbon actif sans entretien pendant env.5 ans **653.–**/ 606.31

Suppléments pour modèle avec moteur externe Kit de montage **306.–**/ 284.12

DIAS

Suspendue à des filins, cette hotte îlot fera merveille dans les lofts et les habitations mansardées grâce à sa hauteur flexible.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 491 m³/h
  niveau intensif 532 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 69 dB(A)
  niveau intensif 70 dB(A)
- touches à effleurement
- 4 lampes LED
- commande à distance en accessoire
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
132 × 1000 × 700 mm
Hauteur de l'appareil: 500–2 000 mm (recyclage d'air)

Prix

DIAS10 (100 cm)

Miroir	**5620.–**/	5218.20
TAR	**11.97**/	11.11

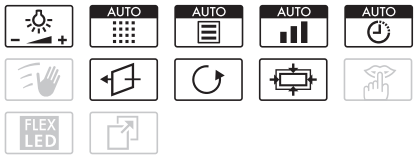
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif avec 4 kg de charbon actif sans entretien pendant env. 3,5 ans **incl.**

DSTS9

Une classe indéniable:
cette hotte de plan de travail escamotable confère à la cuisine une note d'exclusivité.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 420 m³/h
  niveau intensif 670 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 57 dB(A)
  niveau intensif 69 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- touches à effleurement
- lampes LED
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 646 × 880 × 352 mm
Hauteur de sortie 400 mm

Prix

DSTS9 (90 cm)

Verre	**4150.–**/	3853.30
TAR	**11.97**/	11.11

Suppléments pour mode de recyclage d'air

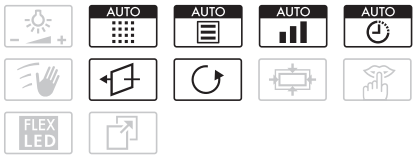
Boîtier de recyclage d'air pour socle avec filtre à charbon actif **296.–**/ 274.84
sans entretien pendant env. 3,5 ans
Filtre à charbon actif
Longlife **211.–**/ 195.91

Suppléments pour modèle avec moteur externe
Kit de montage **306.–**/ 284.12

DSMS

Presque invisible dans le plan de travail, l'aérateur de plan de cuisson séduit par sa grande capacité d'aspiration.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 500 m³/h
  niveau intensif 590 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 67 dB(A)
  niveau intensif 70 dB(A)
- touches à effleurement
- niveau intensif avec retour automatique
- bac collecteur amovible d'une capacité de 500 ml env. avec filtre métallique à graisse intégré, lavable en lave-vaisselle

L'illustration présente des plans de cuisson. Ceux-ci ne sont pas compris dans la livraison.

Energie

Dimensions de l'appareil

L × P: 110 × 501 mm/R1,5

Prix

DSMS

Verre	**3820.–**/	3546.89
TAR	**2.49**/	2.31

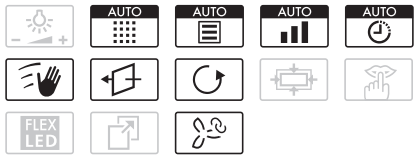
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Boîtier de recyclage d'air pour socle avec filtre à charbon actif **296.–**/ 274.84
sans entretien pendant env. 3,5 ans

FUSION

Intégrée dans le champ de cuisson, cet aérateur génial aspire les vapeurs directement vers le bas.

Equipement de l'aérateur



Equipement du champ de cuisson

Caractéristiques

Champ de cuisson

Puissance maximale du champ de cuisson avec PowerPlus 4 × 3700 W
- 9 niveaux de puissance
- Ecran graphique tactile en 9 langues
- Package de sécurité
- OptiGlass
- Détection de fond de récipient (10–22 cm)

Aérateur
- 9 niveaux de puissance et 1 programme intensif
- Niveau intensif avec retour automatique
- Bac collecteur amovible d'une capacité d'absorption d'env. 500 ml, avec filtre métallique à graisse intégré lavable en lave-vaisselle

Dimensions de l'appareil

L × P: 761 × 501 mm/R1,5

Prix

GKD46TIMASZO

OptiGlass, DualDesign	**5800.–**/	5385.33
TAR	**11.97**/	11.11

Suppléments pour mode de recyclage d'air

Boîtier de recyclage d'air pour socle avec filtre à charbon actif **296.–**/ 274.84
sans entretien pendant env. 3,5 ans

DI Premira

Cet appareil haut de gamme vous simplifie la vie.

Modes de fonctionnement

Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 452 m³/h
  niveau intensif 675 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 52 dB(A)
  niveau intensif 63 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 4 lampes LED variables 2700–4000 kelvins
- maniement et fixation des filtres métalliques à graisse aisés
- contact d'options
- commande à distance en accessoire
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
55 × 1000/1200 × 700 mm
* Hauteur de l'appareil avec cheminée:
510–845 mm (évacuation d'air)
610–1000 mm (recyclage d'air)

Prix

DI PQ 10 (100 cm)

Miroir	**4350.–**/	4039.-

DI PQ 12 (120 cm)

Miroir	**4980.–**/	4623.96
TAR	**11.97**/	11.11

Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus		
Kit de démarrage	**390.–**/	362.12

DI QS

Avec son design intemporel tout en lignes droites, cette hotte îlot séduit par son esthétisme.

Modes de fonctionnement

Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 580 m³/h
  niveau intensif 700 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 66 dB(A)
  niveau intensif 69 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 4 lampes LED
- contact d'options
- commande à distance en accessoire
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
60 × 1000 × 600 mm
* Hauteur de l'appareil avec cheminée:
640–1090 mm (évacuation d'air)
690–1090 mm (recyclage d'air)

Prix

DI QS 10 (100 cm)

ChromeClass	**3610.–**/	3351.90
TAR	**11.97**/	11.11

Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28
Filtre à charbon actif Longlife	**129.–**/	119.78

DI E

Cette hotte îlot possède un visuel particulièrement attrayant avec sa hauteur frontale réduite.

Modes de fonctionnement

Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 580 m³/h
  niveau intensif 700 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 66 dB(A)
  niveau intensif 69 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 4 lampes LED
- commande à distance en accessoire
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
60 × 900 × 600 mm
* Hauteur de l'appareil avec cheminée:
640–880 mm (évacuation d'air)
690–880 mm (recyclage d'air)

Prix

DI E9 (90 cm)

ChromeClass	**2370.–**/	2200.56
TAR	**5.99**/	5.56

Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28
Filtre à charbon actif Longlife	**129.–**/	119.78

DW Premira

Cet appareil haut de gamme vous simplifie la vie.

Modes de fonctionnement

Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 452 m³/h
  niveau intensif 675 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 52 dB(A)
  niveau intensif 63 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré ⌀ 150 mm
- 2 lampes LED variables
  2700–4000 kelvins
- maniement et fixation des filtres métalliques à graisse aisés
- contact d'options
- commande à distance en accessoire
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
55 × 900/1200 × 550 mm
* Hauteur de l'appareil avec cheminée:
460–875 mm (évacuation d'air)
570–995 mm (recyclage d'air)

Prix

DW PQ 9 (90 cm)

Miroir	**3200.–**/	2971.22

DW PQ 12 (120 cm)

Miroir	**3540.–**/	3286.91
TAR	**11.97**/	11.11

Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife Plus

Kit de démarrage	**390.–**/	362.12

DW VHR

Peu gourmande en énergie, cette hotte murale inclinée permet de garder la tête haute – et de cuisiner avec un maximum de confort.

Modes de fonctionnement

Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 650 m³/h
  niveau intensif 870 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 67 dB(A)
  niveau intensif 73 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré ⌀ 150 mm
- 2 lampes LED
- commande à distance en accessoire
- touches à effleurement
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
380 × 898 × 339 mm
* Hauteur de l'appareil avec cheminée:
805–1435 mm (évacuation d'air)
463 mm (recyclage d'air, sans cheminée)

Prix

DW VHR9 (90 cm)

Verre	**3450.–**/	3203.34
TAR	**5.99**/	5.56

Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif

Longlife	**211.–**/	195.91

DW VMR

Cette hotte murale inclinée permet de garder la tête haute – et de cuisiner avec un maximum de confort.

Modes de fonctionnement

Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 647 m³/h
  niveau intensif 823 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 66 dB(A)
  niveau intensif 72 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré ⌀ 150 mm
- 2 lampes LED
- touches à effleurement
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
512 × 898 × 324 mm
* Hauteur de l'appareil avec cheminée:
1 045–1465 mm (évacuation d'air)
515 mm (recyclage d'air, sans cheminée)

Prix

DW VMR9 (90 cm)

Verre	**2730.–**/	2534.82
TAR	**5.99**/	5.56

Suppléments pour mode de recyclage d'air

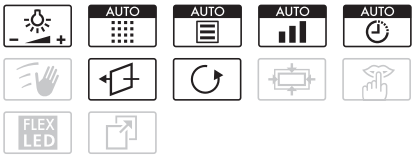
Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28
Filtre à charbon actif Longlife	**211.–**/	195.91

* Veuillez consulter l'aide à la planification sur www.vzug.com/b2b/ch/fr/planningaid

DW QS

Avec son design intemporel tout en lignes droites, cette hotte îlot séduit par son esthétisme.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 580 m³/h
  niveau intensif 700 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 66 dB(A)
  niveau intensif 69 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes LED
- contact d'options
- commande à distance en accessoire
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

A+ Efficacité énergétique

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
60 × 598/698/898 × 530 mm
* Hauteur de l'appareil avec cheminée:
650–1160 mm (évacuation d'air)
710–1260 mm (recyclage d'air)

Prix

DW QS6 (60 cm)		
ChromeClass	**1900.–**/	1764.16
DW QS7 (70 cm)		
ChromeClass	**2000.–**/	1857.01
DW QS9 (90 cm)		
ChromeClass	**2200.–**/	2042.71
TAR	**5.99**/	5.56

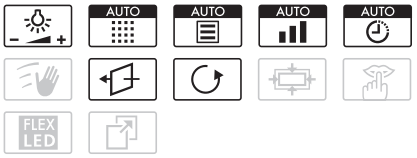
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28
Filtre à charbon actif Longlife	**129.–**/	119.78

DW E

Cette hotte murale possède un visuel particulièrement attrayant avec sa hauteur frontale réduite.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 580 m³/h
  niveau intensif 700 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 66 dB(A)
  niveau intensif 69 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes LED
- commande à distance en accessoire
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

A+ Efficacité énergétique

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
60 × 898 × 485 mm
* Hauteur de l'appareil avec cheminée:
650–810 mm (évacuation d'air)
710–920 mm (recyclage d'air)

Prix

DW E9 (90 cm)		
ChromeClass	**1570.–**/	1457.75
TAR	**5.99**/	5.56

Suppléments pour mode de recyclage d'air

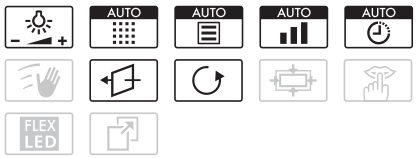
Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28
Filtre à charbon actif Longlife	**129.–**/	119.78

* Veuillez consulter l'aide à la planification sur www.vzug.com/b2b/ch/fr/planningaid

DW N

Modèle de hotte murale d'entrée de gamme au design classique.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 622 m³/h
  niveau intensif 750 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 64 dB(A)
  niveau intensif 69 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes LED
- commande à distance en accessoire
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
100 × 598/898 × 500 mm
* Hauteur de l'appareil avec cheminée:
600–920 mm (évacuation d'air)
600–1000 mm (recyclage d'air)

Prix

DW N6 (60 cm)		
ChromeClass	**1010.–**/	937.79
DW N9 (90 cm)		
ChromeClass	**1120.–**/	1039.93
TAR	**2.49**/	2.31

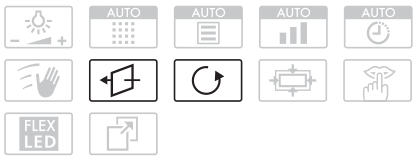
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife		
Kit de démarrage	**154.–**/	142.99

DW K

Modèle de hotte murale d'entrée de gamme offrant 3 niveaux de ventilation.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 336 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 69 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 120 mm
- 2 lampes à spot halogène

Energie

Dimensions sans cheminée

Hauteur de façade × L × P:
132 × 599/899 × 510 mm
* Hauteur de l'appareil avec cheminée:
545–1140 mm (évacuation d'air)
545–1140 mm (recyclage d'air)

Prix

DW K6 (60 cm)		
ChromeClass	**680.–**/	631.38
DW K9 (90 cm)		
ChromeClass	**780.–**/	724.23
TAR	**2.49**/	2.31

Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif		
standard	**52.–**/	48.28

* Veuillez consulter l'aide à la planification sur www.vzug.com/b2b/ch/fr/planningaid

	DH L	DEHMR	DEHE	DF PQ	DF PQSL	DF SG	
Page de la brochure	120	120	120	121	121	122	
EXÉCUTIONS							
ChromeClass	■	■	■	■	■	■	
Miroir					■		
Nero/blanc							
Avec écran de verre				■		■	
Encastrement visible/partiellement visible				–/■	■/–	■/■	
Encastrement intégré	■	■	■				
Largeur 120 cm				■			
Largeur 110 cm	■						
Largeur 90 cm				■	■	■	
Largeur 86 cm		■					
Largeur 82,5 cm						■	
Largeur 80 cm	■						
Largeur 70 cm		■	■				
Largeur 60 cm				■	■	■	
Largeur 55 cm				■	■	■	
Largeur 52 cm		■	■				
Evacuation d'air	■	■	■	■	■	■	
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif standard			■				
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife	■	■				■	
Recyclage d'air avec filtre à charbon actif Longlife Plus				■	■	■	
APPLICATIONS							
Aspiration marginale	■	■					
FlexLED réglable 2700–4000 kelvins				■	■		
Eclairage LED	■	■		■	■	■	
Lampes halogènes			■				
Couleur de la lumière (en kelvins)	4200	3000	2800	2700–4000	2700–4000	3000	
SilentPlus				■	■		
Nombre de filtres métalliques à graisse	1	1/2	2	2/3/4	2/4	1	
ComfortFix				■	■		
Automatisme de marche à vide		■		■	■	■	
Témoin de saturation du filtre métallique à graisse	■	■		■	■	■	
Raccordement pour clapet d'amenée / d'évacuation d'air				■	■		
Moteur BLDC efficace				■	■		
COMMANDE ET AFFICHAGE							
Commutateurs			■				
Touches à pression		■					
Touches à effleurement				■	■	■	
Sélection du niveau de ventilation sur l'écran de verre / le protège-vapeur				■	■		
Commande à distance*		■		■	■		
Nombre de niveaux de puissance	4	4	3	4	4	4	
Affichage de la puissance de ventilation	■	■	■	■	■	■	
Quickstart				■	■	■	

* Avec supplément de prix Accessoires voir à partir de la page 187

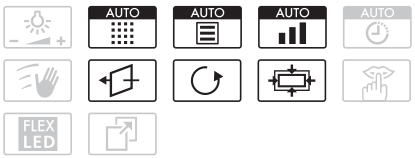
COMPARATIF DE PRODUITS HOTTES D'ASPIRATION À ENCASTRER ET HOTTES D'ASPIRATION INTÉGRÉES

	DK S	DF SE	DF E	DF N	DF L	DV S	DF U
	122	123	123	124	124	124	125
		▪	▪	▪	▪	▪	▪
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
		▪/–	▪/–	▪/–	▪/–	▪/–	▪/–
	▪						▪
						▪	
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
		▪	▪	▪	▪		▪
		▪		▪	▪		
	▪		▪			▪	▪
	2800	3000	2800	2800	2800	2800	2800
	1	2	2	2	2	2/3	2
		▪					
		▪					
	▪					▪	▪
		▪	▪	▪	▪		
	3	4	3	3	3	3	3
		▪	▪				
		▪	▪	▪	▪	▪	▪

DH L

Une solution particulièrement ingénieuse: cette hotte d'aspiration intégrée est encastrée dans l'armoire suspendue et demeure de ce fait invisible.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 469 m³/h
  niveau intensif 563 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 57 dB(A)
  niveau intensif 61 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 4 lampes LED
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

C Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
300 × 800/1100 × 300 mm

Prix

DH L8 (80 cm)

ChromeClass	**3010.–**/	2794.80

DH L11 (110 cm)

ChromeClass	**3390.–**/	3147.63
TAR	**11.97**/	11.11

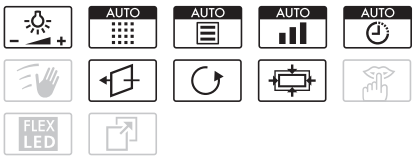
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife	**192.–**/	178.27

DEHMR

Equipée d'un éclairage LED avec variateur, cette hotte intégrée affiche un débit d'air élevé pour une qualité de captage optimale.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 560 m³/h
  niveau intensif 690 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 64 dB(A)
  niveau intensif 68 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes LED
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
330 × 520/700/860 × 300 mm

Prix

DEHMR5* (52 cm)

ChromeClass	**1360.–**/	1262.77

* Puissance: 640 m³/h, efficacité énergétique B

DEHMR7* (70 cm)

ChromeClass	**1560.–**/	1448.47

* Puissance: 640 m³/h, efficacité énergétique B

DEHMR8 (86 cm)

ChromeClass	**1750.–**/	1624.88
TAR	**2.49**/	2.31

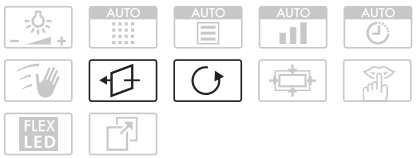
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife	**211.–**/	195.91

DEHE

Modèle de hotte d'aspiration intégrée d'entrée de gamme.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 600 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 72 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes à spot halogène

Energie

D Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
310 × 522/702 × 284 mm

Prix

DEHE5 (52 cm)

ChromeClass	**790.–**/	733.52

DEHE7 (70 cm)

ChromeClass	**830.–**/	770.66
TAR	**2.49**/	2.31

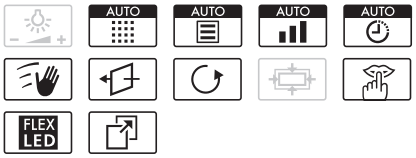
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28

DF Premira

La hotte d'aspiration à encastrer Premira séduit entre autres par son élégant écran de verre.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 455 m³/h
  niveau intensif 657 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 53 dB(A)
  niveau intensif 63 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes LED variables
  2700-4000 kelvins
- maniement aisés et fixation pratique des filtres métalliques à graisse
- contact d'options
- commande à distance en accessoire
- touches à effleurement
- sélection de la ventilation au-dessus de l'écran de verre
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
55 × 548/898/1198 × 495 mm

Prix

DF PQ 5 (55 cm)

ChromeClass	**2490.–**/	2311.98
TAR	**5.99**/	5.56

DF PQ 9 (90 cm)

ChromeClass	**2740.–**/	2544.10

DF PQ 12 (120 cm)

ChromeClass	**3150.–**/	2924.79
TAR	**11.97**/	11.11

Suppléments pour mode de recyclage d'air

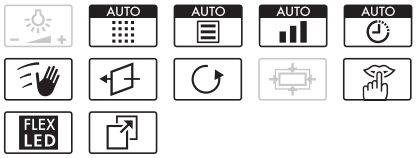
Filtre à charbon actif

Longlife-Plus	**340.–**/	315.69

DF Premira SL

Peu gourmand en énergie, cet appareil haut de gamme vous simplifie la vie.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 452 m³/h
  niveau intensif 653 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 53 dB(A)
  niveau intensif 63 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes LED variables
  2700-4000 kelvins
- maniement aisés et fixation pratique des filtres métalliques à graisse
- contact d'options
- commande à distance en accessoire
- touches à effleurement
- sélection de la ventilation au-dessus du protège-vapeur
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
25 × 548/898 × 495 mm

Prix

DF PQSL 5 (55 cm)

Miroir	**2540.–**/	2358.40
ChromeClass	**2350.–**/	2181.99
TAR	**2.49**/	2.31

DF PQSL 9 (90 cm)

Miroir	**2790.–**/	2590.53
ChromeClass	**2600.–**/	2414.11
TAR	**5.99**/	5.56

Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif

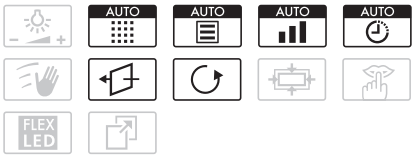
Longlife-Plus	**340.–**/	315.69

Veuillez consulter l'aide à la planification sur www.vzug.com/b2b/ch/fr/planningaid

DF SG

Une hotte à encastrer élégante avec un généreux éclairage LED et un panneau de commande discret sur l'écran de verre.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 537 m³/h
  niveau intensif 625 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 63 dB(A)
  niveau intensif 66 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 1 lampe LED
- touches à effleurement
- encastrement en armoire haute visible/ partiellement visible
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
30 × 546/825/895 × 525 mm

Prix

DF SG5 (55 cm)		
ChromeClass	**1420.–**/	1318.48
TAR	**2.49**/	2.31
DF SG8 (82 cm)		
ChromeClass	**1690.–**/	1569.17
DF SG9 (90 cm)		
ChromeClass	**1690.–**/	1569.17
TAR	**5.99**/	5.56

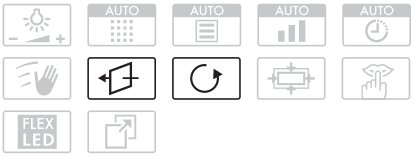
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif Longlife	**177.–**/	164.35
Filtre à charbon actif Longlife-Plus	**240.–**/	222.84

DK S6i

Grâce au panneau frontal rabattable, cette hotte d'aspiration à encastrer est totalement invisible lorsqu'on ne l'utilise pas.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 394 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 65 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes LED

Energie

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
240 × 546 × 302 mm

Prix

DK S5i (55 cm)		
Nero/blanc	**1070.–**/	993.50
Panneau Nero/blanc	**102.–**/	94.71
TAR	**2.49**/	2.31

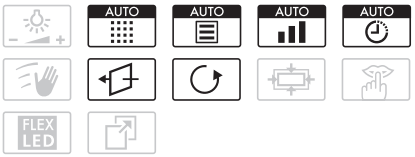
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif standard	**104.–**/	96.56

DF SE

L'un des modèles à encastrer les plus demandés de notre gamme: des spots LED assurent un éclairage généreux.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 537 m³/h
  niveau intensif 647 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 63 dB(A)
  niveau intensif 67 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes LED
- niveau intensif avec retour automatique

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
40 × 546 × 450 mm

Prix

DF SE5 (55 cm)		
Nero/blanc	**990.–**/	919.22
ChromeClass	**1110.–**/	1030.64
TAR	**2.49**/	2.31

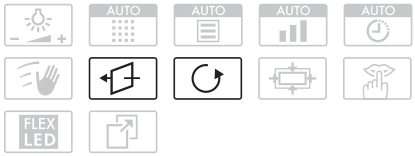
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28
Filtre à charbon actif Longlife	**177.–**/	164.35

DF E

Les touches à pression en façade de cette hotte à encastrer rendent son utilisation particulièrement confortable.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591:
  puissance maximale 581 m³/h
- niveaux sonores:
  niveau max. 63 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré Ø 150 mm
- 2 lampes halogènes

Energie

E Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
40 × 546 × 450 mm

Prix

DF E5 (55 cm)		
Nero/blanc	**970.–**/	900.65
ChromeClass	**1090.–**/	1012.07
TAR	**2.49**/	2.31

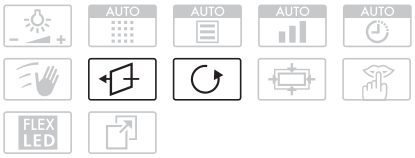
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28
Filtre à charbon actif Longlife	**177.–**/	164.35

DF N

Un modèle d'entrée de gamme économe en énergie disposant de 3 niveaux de puissance.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591: puissance maximale 647 m³/h
- niveaux sonores: niveau max. 67 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré ⌀ 150 mm
- 2 lampes LED

Energie

A Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
40 × 546 × 450 mm

Prix

DF N5 (55 cm)

Nero/blanc	**760.–**/	705.66
ChromeClass	**810.–**/	752.09
TAR	**2.49**/	2.31

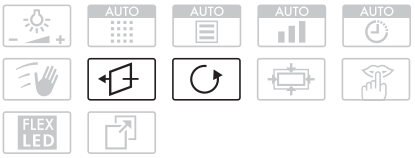
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28
Filtre à charbon actif Longlife	**177.–**/	164.35

DF L

Modèle de hotte à encastrer d'entrée de gamme offrant 3 niveaux de puissance.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591: puissance maximale 400 m³/h
- niveaux sonores: niveau max. 70 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré ⌀ 120 mm
- 2 lampes LED

Energie

C Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

NOUVEAUTÉ: Hauteur de façade × L × P:
40 × 546 × 455 mm

Prix

DF L5 (55 cm)

Nero/blanc	**660.–**/	612.81
ChromeClass	**710.–**/	659.24
TAR	**2.49**/	2.31

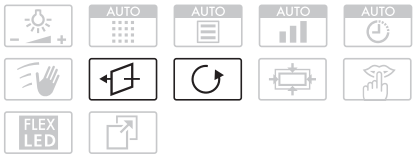
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28

DV S

Un modèle d'entrée de gamme au design moderne.

Modes de fonctionnement



Equipement

- débit d'air selon l'EN 61591: puissance maximale 336 m³/h
- niveaux sonores: niveau max. 69 dB(A)
- manchon d'évacuation avec clapet de retenue intégré ⌀ 125 mm
- 2 lampes halogènes

Energie

D Efficacité énergétique

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
132 × 549/899 × 510 mm

Prix

DV S5 (55 cm)

Nero/blanc	**460.–**/	427.11
ChromeClass	**520.–**/	482.82

DV S9 (90 cm)

ChromeClass	**620.–**/	575.67
TAR	**2.49**/	2.31

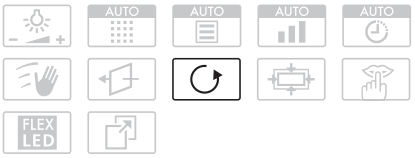
Suppléments pour mode de recyclage d'air

Filtre à charbon actif standard	**52.–**/	48.28

DF U

La solution exclusivement à recyclage d'air – avec séparation optimale des odeurs et évacuation vers l'avant.

Modes de fonctionnement



Equipement

- recyclage d'air avec Filtre à charbon actif Longlife
- débit d'air selon l'EN 61591: puissance maximale 383 m³/h
- niveaux sonores: niveau max. 71 dB(A)
- 2 lampes halogènes

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
124 × 546 × 488 mm

Prix

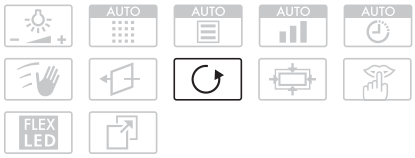
DF U5 (55 cm)

Intégrable	**1420.–**/	1318.48
Nero/blanc	**1492.–**/	1385.33
ChromeClass	**1544.–**/	1433.61
TAR	**2.49**/	2.31

Cassette d'épuration de l'air

Pour un air particulièrement pur – une excellente solution à recyclage d'air en combinaison avec un appareil de votre choix.

Modes de fonctionnement



Equipement

- recyclage d'air avec filtre à charbon actif standard 900 g

Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
112 × 530 × 283 mm

Prix

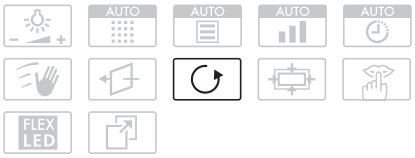
LRC (53 cm)

Nero/blanc	**490.–**/	454.97
ChromeClass	**510.–**/	473.54

Cassette d'évacuation de l'air

Cette cassette évacue l'air là où il ne vous dérangera pas. Peut être combinée avec un appareil à recyclage d'air de votre choix.

Modes de fonctionnement



Equipement

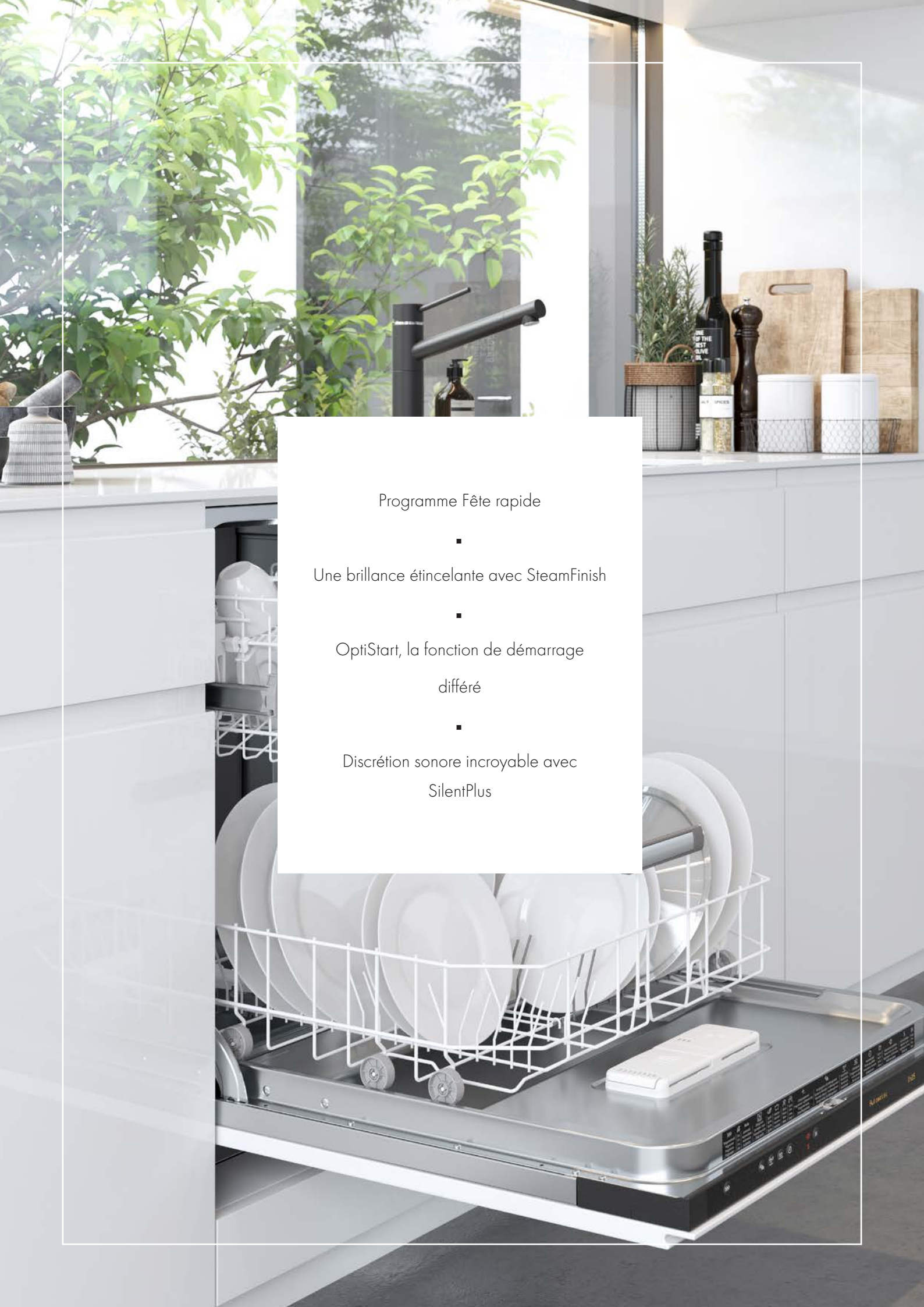
Dimensions de l'appareil

Hauteur de façade × L × P:
112 × 530 × 283 mm

Prix

LAC (53 cm)

Nero/blanc	**390.–**/	362.12
ChromeClass	**410.–**/	380.69



Programme Fête rapide

▪

Une brillance étincelante avec SteamFinish

▪

OptiStart, la fonction de démarrage différé

▪

Discrétion sonore incroyable avec SilentPlus

LAVE-VAISSELLE

Des assistants de cuisine performants qui vous font briller, vous et votre vaisselle

CLAUDIO DEL PRINCIPE, RÉDACTEUR ET AUTEUR D'OUVRAGES CULINAIRES

Se sentir chez soi... dans la lenteur.

Quand il publie sur Instagram la photo d'un pain qu'il vient de cuire, Claudio Del Principe est sûr de recevoir les félicitations de sa grande communauté de fans. Ce quinquagénaire est considéré comme l'un des meilleurs foodblogueurs des régions germanophones. Son dernier livre vient juste de paraître: «A Casa», un livre de recettes pour tous les jours inspirées de la cuisine italienne, ou «une ode à la lenteur», comme l'écrit la maison d'édition AT. La lenteur commence avec le «Lievito madre», le levain chef avec lequel l'auteur fait ses pains. Au début, le levain chef a besoin de deux semaines environ pour pouvoir être prêt à l'emploi. Ensuite, il faut le «nourrir» régulièrement pour que la levure naturelle garde sa force.

«Je pense en italien quand je cuisine. Et pas seulement lorsque je prépare des plats italiens. Même lorsque je cuisine des rösti, l'essentiel, c'est une préparation minutieuse. Je fais cuire les pommes de terre deux jours à l'avance pour qu'elles soient bien sèches et que les rösti soient très croustillants», explique ce fils d'émigrés italiens, nous révélant ainsi l'un de ces principes. Claudio Del Principe est un esthète – ses photos culinaires n'en sont pas le seul témoin, on le remarque aussi à sa manière de penser l'art culinaire. «Il m'est arrivé une fois de perdre pendant un an mon sens du goût à cause d'un antibiotique. Et depuis que je l'ai recouvré, c'est un véritable cadeau dont je prends le plus grand soin», raconte-t-il. Aucun oignon n'arrive par hasard dans un plat, il est savamment choisi. Le couteau japonais pour couper les légumes est aiguisé «et je savoure chaque geste quand je le prends en main».

Vue sous cet angle, la lenteur est bien plus une forme d'application très attentive qu'entretient Claudio Del Principe. Même lorsqu'il parle, il s'exprime presque avec recueillement, en choisissant soigneusement ses mots les uns après les autres. En 2007, il lance son blog «Anonyme Köche» (Les cuisiniers anonymes) dans ce but: afin de pouvoir parler de nourriture.

Les repas en commun sont le rituel autour duquel la famille Del Principe se réunit. Claudio et Miriam forment un couple depuis 34 ans; avec deux repas chauds par jour, leurs fils de 14 et 18 ans sont comblés. Lorsque le lave-vaisselle est récemment tombé en panne, les garçons ont dû pendant un temps faire la vaisselle à la main, ce qui a entraîné des protestations, mais qui s'est vite transformé en événement social. «Pour nous, il s'agissait aussi de leur montrer des valeurs communes», explique Claudio Del Principe. Et pourtant, nous avons été tous heureux quand un nouveau modèle Adora de V-ZUG s'est chargé du travail. «Mon bureau, c'est la cuisine», affirme Claudio Del Principe en réfléchissant au nombre d'heures qu'il y passe. Quatre, voire cinq heures par jour, c'est certain: «L'art de la cuisine me fascine». Plus il acquiert d'expérience, plus il ressent cette magie que l'on ne trouve pas dans les recettes, mais dans les sensations: que ce soit la nature d'une pâte à pâtes fraîches ou le moment où une sauce atteint un degré parfait de réduction. Pour Claudio Del Principe, «cela ne s'exprime pas en grammes ou en minutes». Pour lui, cuisiner n'est pas une mode, c'est la possibilité de se faire du bien, aux autres et à soi-même.

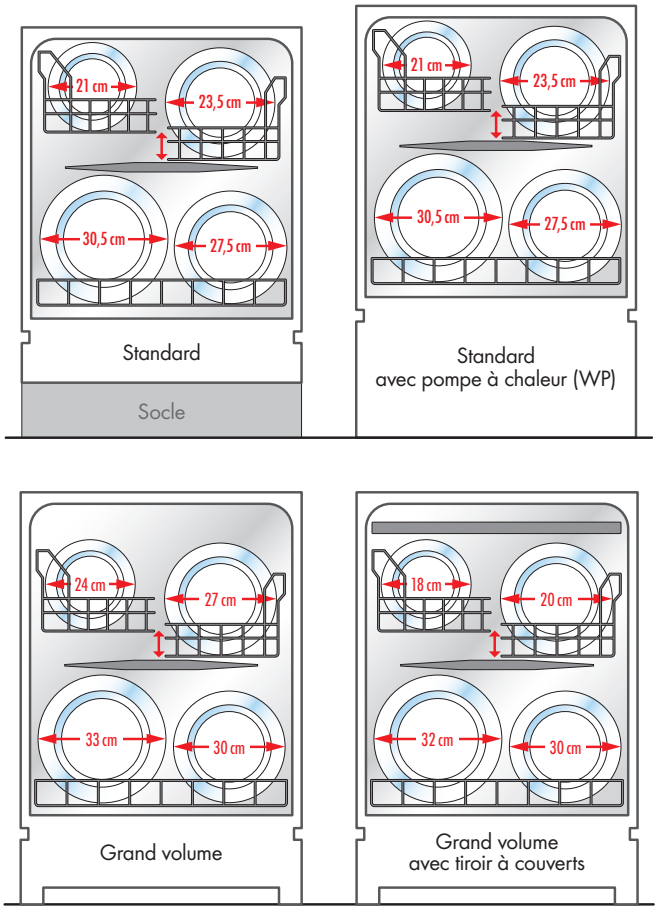
TAILLE ET DESIGN AU CHOIX

Choisissez le lave-vaisselle qui convient le mieux à votre intérieur – ou dissimulez-le élégamment derrière la façade de votre cuisine.

■

Un design qui s'intègre dans chaque cuisine
L'Adora allie fonctionnalité et esthétique haut de gamme. Nos lave-vaisselle sont disponibles dans les designs Nero, Blanc, ChromeClass ou miroir pour s'harmoniser avec votre cuisine. Bien sûr, votre lave-vaisselle peut également être dissimulé derrière la façade de votre cuisine et monté sans poignée. Les façades de meubles étant aujourd'hui souvent fabriquées dans des matériaux de qualité lourds, nous pouvons équiper votre lave-vaisselle Adora de ressorts renforcés sur demande.

Parfaitement adapté à l'encastrement en armoire haute



Montage rapide et simple

Nos lave-vaisselle sont disponibles en variante standard ou grand volume – ces derniers étant de véritables champions de l'espace. En plus d'être adaptés à un montage normal, nos lave-vaisselle conviennent également parfaitement à l'encastrement en armoire haute: une charnière de porte spéciale soulève légèrement la porte du lave-vaisselle à son ouverture. L'Adora dispose ainsi de la place nécessaire pour le pivotement et peut être monté avec des dimensions de jeux minimales. Notez que l'Adora SL WP avec pompe à chaleur n'existe qu'aux dimensions standard dans la gamme des 60 cm.

Eclairage pratique pour une utilisation agréable

Pourquoi allumer la lumière de la cuisine le soir, juste pour mettre un verre dans le lave-vaisselle? Ceci est désormais inutile grâce à l'agréable éclairage intérieur à LED du niveau de confort SL. Quatre lampes à LED situées à l'intérieur de l'appareil facilitent le remplissage et le déchargement du lave-vaisselle. Les modèles entièrement intégrés sont par ailleurs dotés de l'option FunctionLight, très pratique: un affichage LED placé sur le côté de la porte vous informe lorsque le programme est terminé.

LAVEZ SANS SCRUPULES

Une chose est sûre: un lave-vaisselle consomme beaucoup moins d'énergie et d'eau que la vaisselle à la main. C'est encore plus vrai avec les lave-vaisselle V-ZUG – ils comptent parmi les meilleurs en matière de respect de l'environnement.

■

Qualité rime avec économies d'énergie
Laver la vaisselle au lave-vaisselle permet non seulement de gagner du temps, mais est aussi nettement plus économique et écologique que le lavage à la main. Alors que la vaisselle à la main nécessite près de 40 litres d'eau, l'Adora SL ne consomme que 5 litres en programme automatique. Si le lave-vaisselle est raccordé à l'eau chaude, la consommation d'énergie est réduite jusqu'à 90 % avec l'Adora SL.

Lave-vaisselle avec technologie de pompe à chaleur
Le lave-vaisselle Adora SL WP (disponible uniquement dans la gamme 60) est également équipé d'une pompe à chaleur. Nous sommes les premiers fabricants à monter dans un lave-vaisselle une pompe à chaleur haute efficacité, qui réduit de près de moitié la consommation d'électricité par rapport à des lave-vaisselle classiques. Dans le programme Eco, l'eau de rinçage est exclusivement chauffée par la pompe à chaleur, ce qui permet de maintenir la consommation d'énergie au strict minimum. En fonction du programme sélectionné, une deuxième source de chaleur est activée pour atteindre une température constante. La chaleur émise par le lave-vaisselle est récupérée par l'accumulateur de chaleur pour obtenir un bilan thermique équilibré dans la cuisine.

Testé et validé par
ökozentrum
forschen | entwickeln | bilden

Fonctionnement de la pompe à chaleur.

Des fonctions économiques pour votre budget et votre satisfaction

Nos lave-vaisselle recèlent de capteurs et de fonctions perfectionnés qui vous aident à économiser encore plus d'électricité, d'eau, de sel, de rince-éclat, et donc d'argent.

- **Détecteur de salissure:** ce détecteur mesure le degré de salissure de l'eau et veille à ce qu'il n'y ait pas de consommation inutile d'eau froide.
- **Réglage de la dureté de l'eau:** le réglage de la dureté de l'eau garantit en permanence la dureté idéale de l'eau. Le produit de lavage est plus efficace, la vaisselle et les verres sont mieux protégés.
- **Dosage du rince-éclat:** la dose de rince-éclat est automatiquement adaptée à la dureté de l'eau et à la charge: vous faites des économies de rince-éclat.
- **Touche d'économie d'énergie:** le lave-vaisselle réduit la température de 5 °C, permettant d'économiser 10 % d'énergie.
- **Programme Chargement partiel:** le lave-vaisselle adapte automatiquement le programme à une charge inférieure, ce qui permet d'économiser jusqu'à 6 litres d'eau et de gagner 30 minutes sur le lavage.
- **Mécanisme d'ouverture de porte:** à la fin du programme, la porte de l'appareil s'ouvre automatiquement grâce au mécanisme d'ouverture. La phase de séchage est ainsi raccourcie, ce qui économise une précieuse énergie.
- **OptiStart:** cette fonction intelligente de démarrage différé utilise le temps d'attente avant le démarrage du programme pour humidifier la vaisselle. Lorsque le processus de lavage débute, les saletés sont déjà ramollies et l'appareil peut procéder au lavage à une température plus basse. La consommation d'énergie est ainsi réduite d'environ 10 %.
- **EcoManagement:** avec l'option EcoManagement, nous vous aidons à surveiller la consommation de votre appareil et à utiliser des programmes qui préservent les ressources.

Auto
SteamFinish
0h15

ALLUMER ET S'ÉMERVEILLER

Les programmes ingénieux de nos lave-vaisselle sont une bonne raison pour opter en faveur d'un niveau de confort plus élevé. Tous les appareils sont évidemment dotés des programmes typiques d'un bon lave-vaisselle.

■

Quotidien court
L'Adora est le premier lave-vaisselle qui nettoie la vaisselle normalement sale en seulement 47 minutes.

Automatique
Le programme Automatique sait ce dont la vaisselle a besoin: ce programme nettoie vos verres, assiettes et couverts de manière optimale et économise jusqu'à 30 % d'eau, d'électricité et de sel régénérant. La durée du programme est de 65 à 115 minutes (la durée effective peut différer des indications ci-dessus selon le degré de salissure).

Fondue/Raclette
Le programme Fondue/Raclette exclusif est conçu pour les spécialités typiquement helvétiques. Les caquelons et poêlons à raclette, de même que les plats à gratin et à soufflé, sont parfaitement nettoyés, sans trempage préalable, grâce à une phase active de ramollissement.

Silence
Avec 37 dB(A), ce programme est tellement silencieux qu'on l'entend à peine. Vous pouvez laver votre vaisselle pendant la nuit en toute tranquillité, et le lendemain matin, tout sera propre.

Hygiène
Ce programme est idéal pour un nettoyage parfaitement hygiénique des objets comme les planches à découper ou les biberons.

Entretien de l'appareil
Ce programme spécial dégraisse et nettoie l'intérieur et les composants de votre appareil. Effectué régulièrement, l'entretien de votre lave-vaisselle en garantit l'hygiène et prolonge sa durée de vie.

Innovation SteamFinish
Adora est le premier lave-vaisselle à prendre soin des verres, des couverts et de la vaisselle à l'aide de vapeur pure, qui leur apporte propreté impeccable et brillance étincelante. La technologie brevetée SteamFinish génère de la vapeur à la fin du processus de séchage. Celle-ci condense sur la vaisselle sous la forme d'une eau extrêmement pure (distillée) et élimine les résidus de sels ainsi que les traces de liquide vaisselle et de rince-éclat.

Fonctionnement du programme SteamFinish.

LE PROGRAMME FÊTE – PLUS RAPIDE QUE TOUS SES PRÉDÉCESSEURS

Avec le programme Fête, nous créons un aide ménager qui surpasse même l'ancien programme rapide Sprint. L'Adora SL lave la vaisselle peu sale en seulement 11 minutes – un record mondial.

■

Comment même en faisant la vaisselle, on peut avoir envie de faire la fête.

Pour que les hôtes puissent, eux aussi, profiter de la fête

Musique, discussions animées, rires – la fête bat son plein. Les canapés partent comme des petits pains. Et les hôtes seront bientôt à court de vaisselle. Pas de souci avec le programme Fête génial de l'Adora SL: il lave plus rapidement que tous ses prédécesseurs. En seulement 11 minutes, le stock de vaisselle propre est de nouveau reconstitué. Ainsi, les hôtes peuvent, eux aussi, profiter pleinement de la fête, sans stress.

Vaisselle lavée et la cuisine est presque rangée

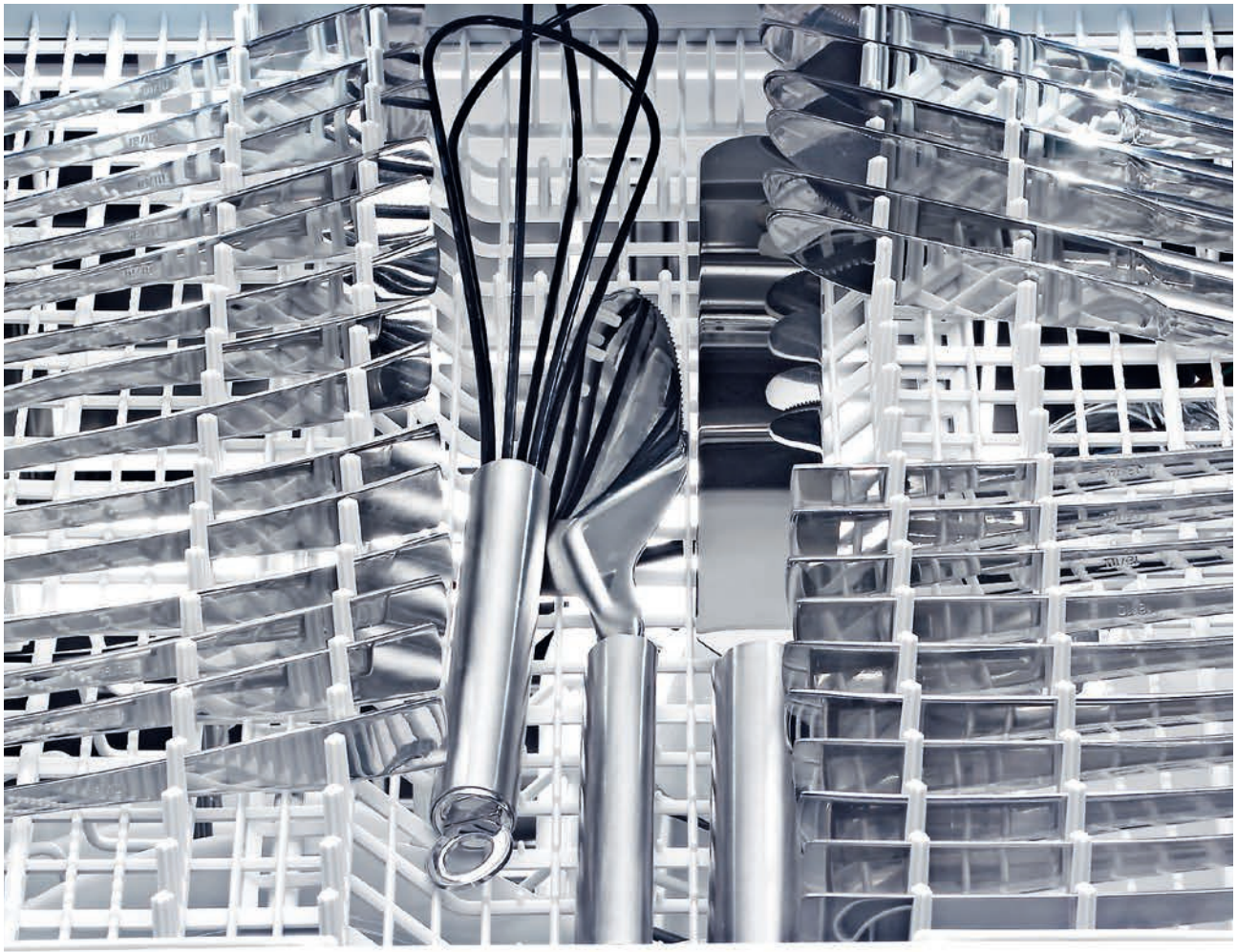
Permettant cinq cycles de lavage successifs au maximum, le programme Fête est idéal pour laver rapidement une grande quantité de vaisselle peu sale. Ce programme vous sera très utile pour vos fêtes, mais aussi dans beaucoup d'autres situations, par exemple lorsque vous recevez de nombreux invités à dîner et leur proposez plusieurs plats au menu. Entre chaque plat, vous pouvez laver rapidement la vaisselle et la réutiliser immédiatement ou la ranger. Votre cuisine reste ainsi en ordre et vous gagnez un temps précieux que vous pouvez passer avec vos invités.

Une innovation qui établit un record mondial

Alors que le programme automatique d'un lave-vaisselle V-ZUG nécessite normalement entre 65 et 115 minutes selon le modèle, la charge, la dureté de l'eau, etc., le programme Sprint ne dure que 20 minutes (18 minutes sur l'Adora SL WP). Avec un cycle de lavage de 11 minutes seulement, le programme Fête se classe en tête en termes de vitesse et établit un record mondial. Ce programme, l'une de nos innovations, est une bonne raison de choisir un lave-vaisselle Adora SL ou Adora SL WP.

V-ZUG-Home – Votre connexion avec le futur

Avec V-ZUG Home, votre lave-vaisselle peut communiquer au moyen d'une application et être mis en réseau très facilement. L'appli pourra par exemple vous avertir quand le programme Fête sera prêt à démarrer après la phase de chauffe. Et pour que vous ne ratiez pas la fin du programme, après seulement 11 petites minutes, vous recevrez également une notification Push sur votre terminal mobile. La vaisselle est propre en un éclair et vous pouvez vous détendre.



FLEXIBILITÉ ET ERGONOMIE

Grâce à l'équipement adaptable, vous pouvez ranger votre lave-vaisselle comme bon vous semble, pratiquement tout y rentre. Pour encore plus de flexibilité, votre appareil peut être équipé individuellement d'autres accessoires.

■

Panier inférieur avec zone MultiFlex
Un clapet automatique permet d'abaisser les quatre rangées de pointes d'un seul geste. Ceci libère une grande surface de pose qui convient particulièrement bien aux grandes assiettes, poêles, saladiers, accessoires de four à vapeur, mais aussi aux tasses et aux verres.

Disponible en tant qu'accessoire: le panier inférieur spécial pour les verres
Ce panier inférieur a été spécialement développé pour les verres et les tasses. Il peut accueillir jusqu'à 26 verres ordinaires et 10 tasses. Ce panier est idéal pour le bureau ou si vous recevez souvent beaucoup d'invités. Il peut être combiné à tous les niveaux de confort de la gamme Adora et peut être commandé en tant qu'accessoire. Un panier spécialement conçu pour les verres à vin, à placer dans le panier inférieur, est également disponible.

Panier supérieur réglable en hauteur avec beaucoup de place
Les étagères multifonctions et une rangée pour verres spéciale conviennent parfaitement bien aux tasses à café et servent à poser les verres à eau ou à vin. Les sous-tasses ou les petites coupelles trouvent également leur place sans problème. Le panier supérieur peut par ailleurs être réglé à plusieurs hauteurs: même chargé de vaisselle, il peut être réglé en un seul geste sur neuf positions différentes.

Tiroir à couverts ergoPlus confortable
Le tiroir que nous avons développé permet un remplissage ergonomique des couverts. Les couverts peuvent, par ailleurs, être placés de manière organisée, sans contact les uns avec les autres. Les couverts sont ainsi propres sur toutes les faces et les traces de rayure sont évitées.

NOTRE RECOMMAN-DATION

Comment laver au mieux la vaisselle?
Un lave-vaisselle ne facilite pas seulement le quotidien, il consomme également nettement moins d'eau que la vaisselle faite à la main – il n'est donc pas étonnant d'en trouver un dans presque tous les foyers. Divers niveaux de confort sont à votre disposition pour répondre à vos besoins. Quel appareil vous correspond le mieux? Cela dépend de votre logement et de vos conditions de vie. Dans une cuisine ouverte, il est par exemple conseillé de veiller à ce que l'appareil soit particulièrement silencieux (indications du volume sonore sur l'étiquette-énergie). Et pour nettoyer de manière efficace de grandes quantités de vaisselle, nous recommandons un lave-vaisselle avec raccordement 400 V pour profiter de la plus grande rapidité des programmes.

	Adora 55 SL	Adora 55 S	Adora 55 N	
Page de la brochure	142/144	143/145	143/145	
EXÉCUTIONS				
Version grand volume	■	■	■	
Entièrement intégrable	■	■	■	
Miroir	■	■	■	
ChromeClass		■	■	
Nero/blanc		■	■	
EQUIPEMENT				
Efficacité énergétique	A+++/-10%	A+++/-10%	A++	
Pompe à chaleur				
Tiroir à couverts ergoPlus	■			
Eclairage intérieur à DEL	■			
Mécanisme d'ouverture de porte	■	■		
EXCLUSIVITÉS V-ZUG				
Programme Sprint/Fête (min.)	20/11			
Fonction spéciale raccord eau chaude	■	■	■	
SteamFinish	■			
Programme Quotidien court	■			
Panier supérieur réglable en hauteur (plusieurs positions)	■	■	■	
V-ZUG-Home	■*			
APPLICATIONS				
Nombre de couverts standard	12/13	12	12	
Montage en armoire haute aisé	■	■	■	
Nombre de programmes	12	8	5	
Option «tout-en-un»	■	■	■	
Programme Hygiène	■	■		
Sécurité enfants	■	■		
EcoManagement	■			
COMMANDE ET AFFICHAGE				
Démarrage différé	■	■	■	
Affichage de texte en clair	■			
Afficheur numérique		■		
HAUTEUR DE L'APPAREIL				
Standard (mm)	756	756	756	
Grand volume (mm)	845-961	845-961	845-961	

* En option

Equipement et accessoires à partir de la page 188

COMPARATIF DE PRODUITS LAVE-VAISSELLE

	Adorina 45 S	Adorina 45	Adorina 60
	147	147	147
	▪	▪	▪
	A++	A+	A+ (A++ à partir d'avril)
	▪		
	▪		
	10	9	12
	6	6	4 (6 à partir d'avril)
	▪	▪	▪
	815-875	815-875	815-875

Adora 55 SL di tiroir à couverts

Le modèle haut de gamme doté de la nouveauté mondiale
SteamFinish et du tiroir à couverts ergoPlus.

Programmes

Equipement

- tiroir à couverts ergoPlus
- mécanisme d'ouverture de porte
- éclairage intérieur, 4 lampes LED
- place pour 13 couverts standard
- détecteur de salissure
- dosage du rince-éclat
- réglage de la dureté de l'eau

Energie

A partir de 5 litres/0,75 kWh/42 dB(A)

Prix

GS 55 SL Gdi B

Grand volume	**4720.–**/	4382.54
TAR	**11.97**/	11.11

Adora 55 SL di

Un lave-vaisselle de qualité doté de la nouveauté mondiale SteamFinish.

Programmes

Equipement

- mécanisme d'ouverture de porte
- éclairage intérieur, 4 lampes LED
- place pour 12 couverts standard
- détecteur de salissure
- dosage du rince-éclat
- réglage de la dureté de l'eau

Energie

A partir de 5 litres/0,74 kWh/42 dB(A)

Prix

GS 55 SL di

Standard	**4340.–**/	4029.71

GS 55 SL Gdi

Grand volume	**4540.–**/	4215.41
TAR	**11.97**/	11.11

Adora 55 S di

Le mécanisme d'ouverture de porte équipant ce lave-vaisselle garantit un séchage optimal.

Programmes

Equipement

- mécanisme d'ouverture de porte
- place pour 12 couverts standard
- détecteur de salissure
- dosage du rince-éclat

Energie

A partir de 8 litres/0,74 kWh/44 dB(A)

Prix

GS 55 S di		
Standard	**3340.–**/	3101.21
GS 55 S Gdi		
Grand volume	**3540.–**/	3286.91
TAR	**11.97**/	11.11

Adora 55 N di

Cet appareil possède une capacité de 12 couverts. Fabriqué en Suisse – comme tous les lave-vaisselle Adora.

Programmes

Equipement

- place pour 12 couverts standard
- détecteur de salissure

Energie

A partir de 8 litres/0,92 kWh/44 dB(A)

Prix

GS 55 N di		
Standard	**2970.–**/	2757.66
GS 55 N Gdi		
Grand volume	**3170.–**/	2943.36
TAR	**11.97**/	11.11

Equipements et accessoires à partir de la page 188

Adora 55 SL Vi tiroir à couverts

Le modèle haut de gamme doté de la nouveauté mondiale SteamFinish et du tiroir à couverts ergoPlus.

Programmes

Equipement

- tiroir à couverts ergoPlus
- mécanisme d'ouverture de porte
- FunctionLight
- éclairage intérieur, 4 lampes LED
- place pour 13 couverts standard
- détecteur de salissure
- dosage du rince-éclat
- réglage de la dureté de l'eau

Energie

A partir de 5 litres/0,75 kWh/40 dB(A)

Prix

GS 55 SL GVi B

Grand volume	**4470.–**/	4150.42
TAR	**11.97**/	11.11

Options

V-ZUG-Home*	**180.–**/	167.13

Adora 55 SL Vi

Un lave-vaisselle de qualité doté de la nouveauté mondiale SteamFinish.

Programmes

Equipement

- mécanisme d'ouverture de porte
- FunctionLight
- éclairage intérieur, 4 lampes LED
- place pour 12 couverts standard
- détecteur de salissure
- dosage du rince-éclat
- réglage de la dureté de l'eau

Energie

A partir de 5 litres/0,74 kWh/40 dB(A)

Prix

GS 55 SL Vi

Standard	**4090.–**/	3797.59

GS 55 SL GVi

Grand volume	**4290.–**/	3983.29
TAR	**11.97**/	11.11

Options

V-ZUG-Home*	**180.–**/	167.13

Adora 55 S Vi

Le mécanisme d'ouverture de porte équipant ce lave-vaisselle garantit un séchage optimal.

Programmes

Equipement

- mécanisme d'ouverture de porte
- FunctionLight
- sécurité enfants
- place pour 12 couverts standard
- détecteur de salissure
- dosage du rince-éclat

Energie

A partir de 8 litres/0,74 kWh/43 dB(A)

Prix

GS 55 S Vi
Standard **3090.–**/ 2869.08

GS 55 S GVi
Grand volume **3290.–**/ 3054.78
TAR **11.97**/ 11.11

Adora 55 N Vi

Cet appareil possède une capacité de 12 couverts. Fabriqué en Suisse – comme tous les lave-vaisselle Adora.

Programmes

Equipement

- FunctionLight
- place pour 12 couverts standard
- détecteur de salissure

Energie

A partir de 8 litres/0,92 kWh/44 dB(A)

Prix

GS 55 N Vi
Standard **2720.–**/ 2525.53

GS 55 N GVi
Grand volume **2920.–**/ 2711.23
TAR **11.97**/ 11.11

Equipements et accessoires à partir de la page 188

Adora 55 Si

Le mécanisme d'ouverture de porte équipant ce lave-vaisselle garantit un séchage optimal.

Programmes

Equipement

- mécanisme d'ouverture de porte
- sécurité enfants
- place pour 12 couverts standard
- détecteur de salissure
- dosage du rince-éclat

Energie

A partir de 8 litres/0,74 kWh/44 dB(A)

Prix

GS 55 Si

Nero/blanc	**3090.–**/	2869.08
ChromeClass	**3350.–**/	3110.49

GS 55 S Gi

Grand volume Nero/blanc	**3290.–**/	3054.78
Grand volume ChromeClass	**3550.–**/	3296.19
TAR	**11.97**/	11.11

Adora 55 Ni

Cet appareil possède une capacité de 12 couverts. Fabriqué en Suisse – comme tous les lave-vaisselle Adora.

Programmes

Equipement

- place pour 12 couverts standard
- détecteur de salissure

Energie

A partir de 8 litres/0,92 kWh/44 dB(A)

Prix

GS 55 Ni

Nero/blanc	**2720.–**/	2525.53
ChromeClass	**2980.–**/	2766.95

GS 55 N Gi

Grand volume Nero/blanc	**2920.–**/	2711.23
Grand volume ChromeClass	**3180.–**/	2952.65
TAR	**11.97**/	11.11

Accessoires pour lave-vaisselle Adora

Adora 55 SL di/Sdi/Ndi

– poignée-barre chromée	**220.–**/	204.27
– poignée design chromée	**150.–**/	139.28
– panneau décor ChromeClass Hauteur: 632 mm	**281.–**/	260.91
– panneau décor miroir Hauteur: 632 mm	**259.–**/	240.48
– support dans panier inférieur (pour 18 tasses)	**84.–**/	77.99
– support à couverts Vario	**62.–**/	57.57

Adora 55 SL Vi/S Vi/N Vi

– support dans panier inférieur (pour 18 tasses)	**84.–**/	77.99
– support à couverts Vario	**62.–**/	57.57

Adora 55 Si/Ni

– panneau décor Nero/blanc Hauteur: 632 mm	**179.–**/	166.20
– panneau décor ChromeClass Hauteur: 632 mm	**281.–**/	260.91
– support dans panier inférieur (pour 18 tasses)	**84.–**/	77.99
– support à couverts Vario	**62.–**/	57.57

Tous les modèles Adora

– panier inférieur à verres	**204.–**/	189.42
– support à verres pour panier inférieur	**204.–**/	189.42

Options pour divers modèles Adora (voir la liste de prix)

– tous les raccordements en 3 mètres	**350.–**/	324.98
– ressorts renforcés pour les panneaux décor lourds	**200.–**/	185.70

Equipements et accessoires à partir de la page 188

Adorina 45 SVi

Un modèle particulièrement étroit qui facilite la vie quotidienne par son grand nombre de programmes automatiques.

Programmes

Equipement

- mécanisme d'ouverture de porte*
- tiroir à couverts ergoPlus
- place pour 10 couverts standard
- programme Rapide

Accessoire sans supplément de prix
- garniture d'encastrement SMS

* avec le programme Eco uniquement

Energie

A partir de 9,5 litres/0,75 kWh/44 dB(A)

Prix

GS 45 SVi

Entièrement intégré	**2690.–**/	2497.68
TAR	**11.97**/	11.11

Adorina 45 Vi

Spécialement conçu pour les petits logements: un lave-vaisselle particulièrement étroit.

Programmes

Equipement

- place pour 9 couverts standard
- programme Douceur
- programme Rapide

Accessoire sans supplément de prix
- garniture d'encastrement SMS

Energie

A partir de 9,5 litres/0,78 kWh/46 dB(A)

Prix

GS 45 Vi

Entièrement intégré	**2410.–**/	2237.70
TAR	**11.97**/	11.11

Adorina 60 Vi

Ce modèle d'entrée de gamme de qualité possède une capacité de 12 couverts.

Programmes

A partir d'avril

Equipement

- place pour 12 couverts standard
- programme Normal (jusqu'à avril)
- programme Rapide (jusqu'à avril)

Accessoire sans supplément de prix
- garniture d'encastrement SMS

Energie

Jusqu'à avril

A partir de 9,5 litres/1,02 kWh/46 dB(A)

A partir d'avril

A partir de 9,5 litres/0,92 kWh/44 dB(A)

Prix

GS 60 Vi

Entièrement intégré	**2200.–**/	2042.71
TAR	**11.97**/	11.11

Meilleure efficacité énergétique

▪

Nombreuses zones de températures

▪

Design haut de gamme

▪

La meilleure qualité suisse

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

Fraîchement sortis de la production suisse:
faible consommation et performances exceptionnelles

BRUNO MUFF, PRODUCTEUR DE FRUITS ET DISTILLATEUR

Se sentir chez soi... c'est la terre.

■

Le parcours de Bruno Muff est atypique. Ce spécialiste d'écologie du paysage a habité dans la ville de Lucerne pendant vingt ans, jusqu'au moment où sa femme Rebecca a décidé, il y a dix ans, de commencer une nouvelle vie. Avant, Bruno Muff développait des cartes pour des systèmes géographiques auxquelles une entreprise Google s'intéressait à l'époque. Après la vente de son entreprise, il a eu l'opportunité de reprendre la société Haldihof sise à Weggis (LU): un petit domaine perché à flanc de montagne offrant une vue spectaculaire sur le lac des Quatre-Cantons.

Mais le couple ne cherchait pas seulement une nouvelle habitation et de l'air frais, mais aussi une activité trouvant sens à leurs yeux. «Nous voulions faire vivre nos idées», raconte Bruno Muff dans un dialecte clairement lucernois. Sa mission: produire des aliments durables de qualité Bourgeon bio, sans pesticides, fongicides ni engrais synthétiques. «20 % de nos surfaces sont laissées à la nature», explique Bruno Muff. Cela permet de créer un espace vital pour les insectes qui, à leur tour, jouent un rôle de lutte contre les parasites. Ce type d'agriculture présenterait l'inconvénient de fournir «moins de récoltes pour plus de travail», selon Bruno Muff.

Le domaine Haldihof est spécialisé dans les fruits issus d'arbres fruitiers haute-tiges et produit des vinaigres, des eaux-de-vie, des fruits séchés, de la moutarde ou des pâtes à tartiner. C'est tout l'art de la conservation selon des méthodes traditionnelles que Bruno Muff maîtrise et perpétue. Même si de nos jours, ce sont les réfrigérateurs modernes qui maintiennent au frais fruits et légumes, distiller ou sécher des fruits est un art au charme particulier.

Passionné par la distillation, Bruno Muff travaille parfois des années sur des recettes jusqu'à ce qu'elles répondent à ses exigences de qualité élevées, à l'instar d'un nouveau Gin, une création du nom de «Tells Gin» (Gin de Guillaume Tell), à base d'alcool de pomme plutôt que de céréales. À cela s'ajoutent des pelures, des morceaux de pomme, des fleurs de pommier, ainsi que des baies de genièvre naturelles, et, parce que Guillaume Tell serait passé entre le Haldihof et la Hohlen Gasse d'après la légende, la boisson spiritueuse a été baptisée du nom du héros national suisse.

Bruno Muff déclare qu'autrefois il se sentait bien en ville, et qu'aujourd'hui c'est ici qu'il se sent bien. Ce qui lui plaît le plus dans cette nouvelle vie, c'est la connexion à la nature, son enracinement avec le sol sur lequel il vit et travaille. «Nous sommes reliés à la terre, nous vivons avec la nature, la météo et nos animaux.» Le Haldihof abrite notamment des alpagas dont s'occupent les deux filles du couple, âgées de 14 et 17 ans, tandis que le fils âgé de 20 ans se charge de la maintenance du site Internet en dehors de ses études de médecine. Les Alpagas, du reste, servent de tondeuse naturelle, en broutant indubitablement les versants abrupts du domaine sans abîmer pour autant le sol. La famille Muff a trouvé son foyer dans la nature et celle-ci prend littéralement bien des formes.

TECHNIQUE DE POINTE ET DESIGN DE QUALITÉ MADE IN SWITZERLAND

Chez V-ZUG, le design ne rime pas seulement avec esthétique haut de gamme, mais également avec confort d'utilisation, fonctions pratiques et équipement flexible.

■

Design haut de gamme et qualité suisse
La majorité de nos réfrigérateurs sont des appareils entièrement intégrés: la façade arbore le décor de votre cuisine et l'appareil reste en arrière-plan, en toute élégance. A l'intérieur, nous avons également opté pour des matériaux haut de gamme et un design raffiné. Les étagères de porte en acier inox brossé pour le modèle Prestige P eco et les bords d'étagère chromés pour presque tous les appareils de classe A+++ valorisent l'esthétique intérieure de nos réfrigérateurs.

Simplicité et confort: l'éclairage LED
Le concept moderne d'éclairage à l'aide de voyants LED haut de gamme diffuse, de manière optimale, la lumière dans le réfrigérateur, même lorsqu'il est plein – et ce dans toutes les zones de température jusqu'au compartiment cave.

Un équipement extrêmement pratique et flexible
Un réfrigérateur V-ZUG vous propose un haut degré de flexibilité d'aménagement personnalisé: le système d'étagéres Smart permet de régler en hauteur les étagères, de les retirer et de les replacer pour un nettoyage en tout confort. Les étagères sont simplement fixées sur les parois latérales au moyen de taquets. Grâce aux étagères courtes ou amovibles, il est très facile de trouver de la place, même pour de grands objets.

NOMBREUSES ZONES FROIDES ET NOUVEAUX MATÉRIAUX

Parmi notre large sélection de réfrigérateurs et congélateurs, nous souhaitons attirer particulièrement votre attention sur les appareils à plusieurs zones. Grâce aux diverses zones de température, ces réfrigérateurs vous permettent de stocker vos aliments de manière idéale, pour plus de fraîcheur et de qualité.

■

Voici le rangement idéal de votre réfrigérateur.

Durée de conservation plus longue lorsque les conditions sont idéales

A des températures proches de 0 °C et avec l'humidité de l'air idéale, les aliments réfrigérés conservent leurs nutriments sains, leurs précieuses vitamines, leurs arômes délicats et leur aspect appétissant jusqu'à trois fois plus longtemps que dans un compartiment réfrigérant classique. Vous obtenez ainsi non seulement une durée de conservation plus longue, mais également plus de goût et une meilleure qualité.

Zone FreshControl

Le tiroir FreshControl s'appuie sur une technique de réfrigération professionnelle caractérisée par un contrôle précis de la température légèrement supérieure à 0 °C. Il répond ainsi aux exigences les plus élevées. L'humidité de l'air peut être régulée dans les tiroirs selon les besoins. La viande, le poisson, la volaille et la charcuterie sont conservés à un faible taux d'humidité de l'air et les légumes, la salade, les fines herbes et les fruits frais à un taux d'humidité élevé. Tous ces aliments restent ainsi frais beaucoup plus longtemps.

Fraîcheur dans le réfrigérateur

Le compartiment cave est idéal pour les aliments frais. Et pour garder toute leur fraîcheur, l'hygiène dans le réfrigérateur est un point essentiel.

Compartiment cave

Avec sa température modérée comprise entre 8 et 12 °C, le compartiment cave est idéal pour le stockage d'aliments sensibles au froid comme les pommes de terre ou les fruits exotiques. Les boissons sont réfrigérées à une température de consommation agréable. Le porte-bouteilles coulissant est particulièrement pratique. Il contient un panier à boisson amovible permettant de ranger 6 bouteilles.

HygiènePlus

En coopération avec la société suisse SANITIZED, leader du marché, V-ZUG utilise dans ses réfrigérateurs une matière plastique innovante qui réduit jusqu'à 99,9 % la croissance et la prolifération des micro-organismes nocifs sur les parois*. Ce matériau moderne empêche également le développement des mauvaises odeurs.

* Méthode d'essai: JIS Z 2801: JIS Z 2801
Organisme test: staphylococcus aureus ATCC 6538
Additif testé: Sanitized® BC A 21-41; 0,4 % dans du polystyrène
Substance active biocide: verre de phosphate d'argent

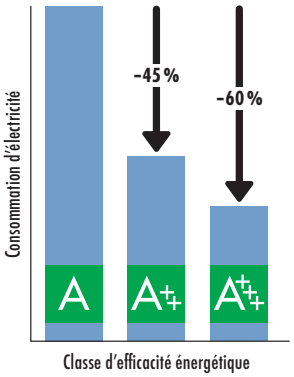
INVESTIR DANS L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET ÉCONOMISER DE L'ARGENT

Pour un bilan écologique parfait et une réduction des coûts énergétiques dans le foyer: nos réfrigérateurs cachent une technologie suisse de pointe. C'est pourquoi, la grande efficacité énergétique nous tient particulièrement à cœur.

■

Des économies grâce à la réduction des coûts d'exploitation

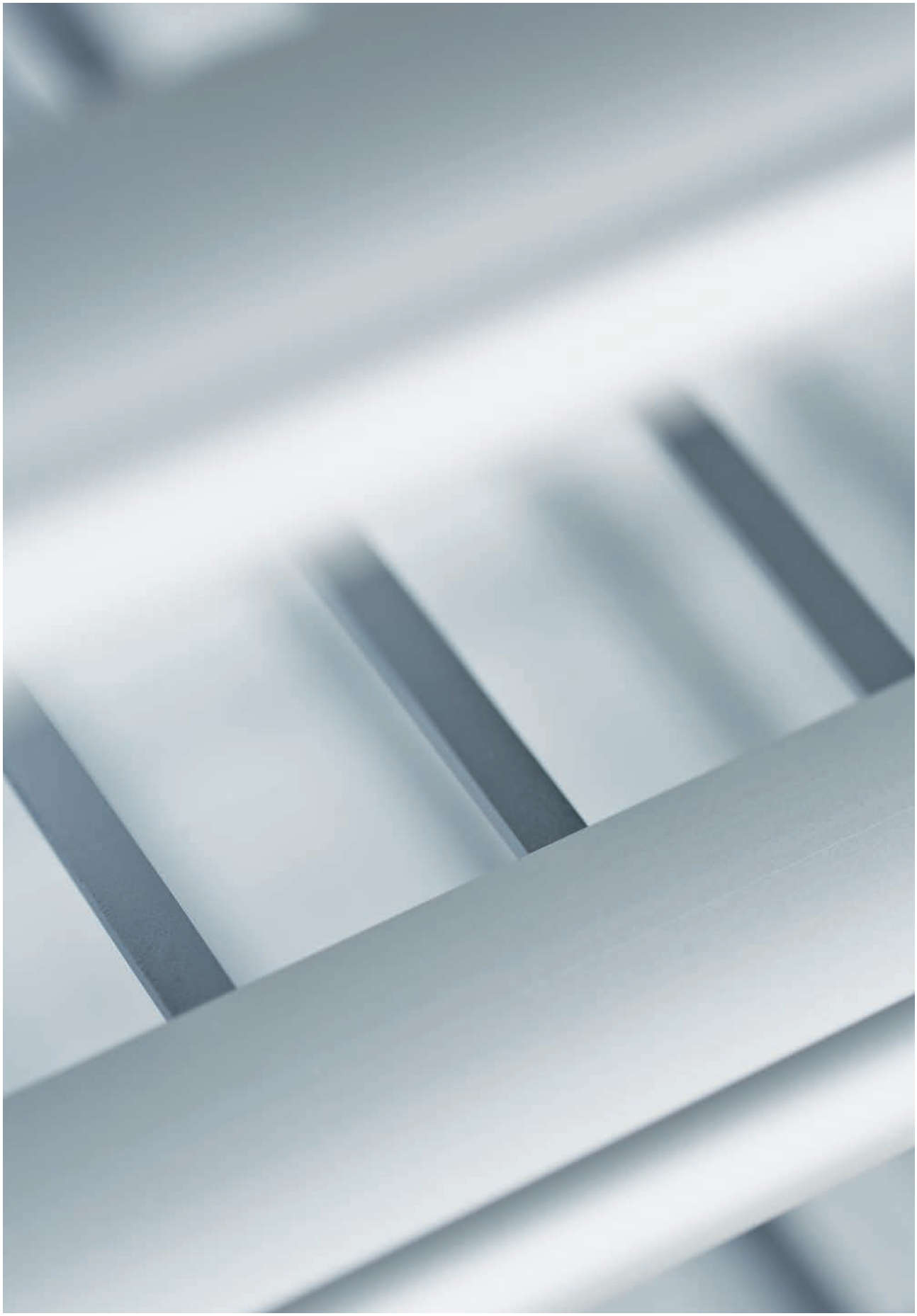
Le bilan écologique basé sur les écopoints montre que le fonctionnement d'un réfrigérateur ou d'un congélateur représente une grande partie de la pollution environnementale. C'est la raison pour laquelle nous nous attachons à fabriquer des modèles à faible consommation afin de contribuer au respect de l'environnement. Les derniers réfrigérateurs de la classe d'efficacité énergétique A+++ consomment jusqu'à 60 % d'énergie de moins que les modèles de classe A. De plus, à raison d'une durée d'utilisation de 15 ans, les frais d'exploitation peuvent être fortement réduits. Les aides financières accordées par les fournisseurs d'énergie locaux pour les réfrigérateurs et les congélateurs à faible consommation constituent une incitation supplémentaire.



NOTRE RECOMMANDATION

Fraîcheur made in Switzerland?

Si la meilleure qualité suisse est importante à vos yeux, optez sans hésiter pour un réfrigérateur de V-ZUG. Nous sommes le seul fabricant à développer et à fabriquer nos propres réfrigérateurs dans notre usine en Suisse. Il nous est ainsi possible de suivre étroitement l'ensemble du processus de fabrication et de proposer un produit de qualité d'une grande longévité qui répondra à vos attentes. La liberté d'organisation offerte par la conception intérieure ainsi que la grande efficacité énergétique des appareils jouent ici un rôle central.



	Cooltronic eco	Cooltronic	Noblesse eco	Noblesse	Prestige P eco	Prestige eco	Prestige	Classic eco	Classic
Page de la brochure	160	160	161	161	162	162	162	163	163
EXÉCUTIONS									
Hauteur d'encastrement (cm)	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	165,1
1 porte									
2 portes	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Entièrement intégrable	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Miroir									
Capacité utile totale (l)	251	251	296	296	266	266	287	260	278
Compartiment de congélation (l)	46	46	63	63	67	67	66	73	73
Classe d'efficacité énergétique	A+++	A++	A+++	A++	A+++	A+++	A++	A+++	A++
EXCLUSIVITÉS V-ZUG									
Zone FreshControl	▪	▪							
Compartiment cave			▪	▪					
Zone climatisée pour le vin									
APPLICATIONS									
Lampes LED	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Rayons amovibles ou rayons courts	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Porte-bouteilles			▪	▪					
COMMANDE ET ÉCRAN									
Réglage individuel de la température	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪		
Afficheur numérique	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
TouchControl	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Réfrigération et/ou congélation rapide	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
Fonction Vacances	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪		
Mode Sabbat	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
SoftClose	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
HygienePlus	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪

Accessoires: voir à partir de la page 190

COMPARATIF DE PRODUITS RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

	Futura eco	Futura	Magnum eco	Royal	De Luxe eco	De Luxe	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Ideal	Komfort	Winecooler SL
	164	164	165	165	166	166	166	167	167	168	168	171
	152,4	152,4	177,8	152,4	152,4	152,4	152,4	127,0	127,0	88,9	76,2	88,9
			▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
	▪	▪										
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪		
												▪
	218	234	292	240	268	268	268	227	227	147	119	144
	68	67	30	24	24	24	24	25	25	16	16	-
	A+++	A++	A+++	A++	A+++	A++	A++	A+++	A++	A++	A++	A
				▪								
				▪	▪	▪						
												▪
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
	▪	▪	▪		▪	▪	▪					
				▪	▪	▪						
												▪
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
	▪		▪		▪	▪	▪	▪	▪			
	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪					▪
	▪	▪		▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪

Cooltronic eco

Un appareil haut de gamme particulièrement économe en énergie doté d'une zone FreshControl.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 251 litres
- compartiment réfrigérant: 205 litres, dont zone FreshControl: 37 litres
- compartiment de congélation: 46 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 4 étagères en verre Smart, dont 2 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 3 grand bacs à fruits et légumes
- 4 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 2 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 154 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1776 × 548 × 545 mm

Prix

KC i eco
Entièrement intégré, kit de montage incl. TAR

4260.–/ 3955.43
29.92/ 27.78

Cooltronic

Notre réfrigérateur haut de gamme avec zone FreshControl permet de conserver les aliments jusqu'à 3 fois plus longtemps.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 251 litres
- compartiment réfrigérant: 205 litres, dont zone FreshControl: 37 litres
- compartiment de congélation: 46 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 4 étagères en verre Smart, dont 2 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 3 grand bacs à fruits et légumes
- 4 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 2 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 222 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1776 × 548 × 545 mm

Prix

KC
Entièrement intégré, kit de montage incl. TAR

3960.–/ 3676.88
29.92/ 27.78

Noblesse eco

Un volume utile très important pour une consommation d'énergie particulièrement réduite.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 296 litres
- compartiment réfrigérant: 233 litres
- compartiment de congélation: 63 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 5 étagères en verre Smart, dont 2 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 4 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 2 grilles
- 1 bac à glaçons
- 2 compartiments de porte intérieurs

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 157 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1776 × 548 × 545 mm

Prix

KN eco
Entièrement intégré, kit de montage incl. **4250.–**/ 3946.15
TAR **29.92**/ 27.78

Noblesse

Un grand réfrigérateur-congélateur combiné de notre gamme avec 296 litres de volume utile – porte-bouteilles amovible inclus.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 296 litres
- compartiment réfrigérant: 233 litres
- compartiment de congélation: 63 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 5 étagères en verre Smart, dont 2 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 4 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 2 grilles
- 1 bac à glaçons
- 2 compartiments de porte intérieurs

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 224 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1776 × 548 × 545 mm

Prix

KN
Entièrement intégré, kit de montage incl. **3950.–**/ 3667.60
TAR **29.92**/ 27.78

Equipement et accessoires à partir de la page 190

Prestige P eco

Les éléments intérieurs en acier inox brossé confèrent à ce réfrigérateur sa luxueuse apparence.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 266 litres
- compartiment réfrigérant: 199 litres
- compartiment de congélation: 67 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 5 étagères en verre Smart, dont 3 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 3 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 151 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1776 × 548 × 545 mm

Prix

KPRP eco
Entièrement intégré,
kit de montage incl. **3770.–**/ 3500.46
TAR **29.92**/ 27.78

Prestige eco

Ce modèle à 2 portes offre beaucoup d'espace et consomme très peu d'énergie.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 266 litres
- compartiment réfrigérant: 199 litres
- compartiment de congélation: 67 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 5 étagères en verre Smart, dont 3 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 3 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 151 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1776 × 548 × 545 mm

Prix

KPR eco
Entièrement intégré,
kit de montage incl. **3580.–**/ 3324.05
TAR **29.92**/ 27.78

Prestige

Un miracle d'espace: les 2 portes de ce réfrigérateur permettent une utilisation particulièrement agréable et ergonomique.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 287 litres
- compartiment réfrigérant: 221 litres
- compartiment de congélation: 66 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 5 étagères en verre Smart, dont 3 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 3 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 222 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1776 × 548 × 545 mm

Prix

KPR
Entièrement intégré,
kit de montage incl. **3350.–**/ 3110.49
Nero/blanc **3390.–**/ 3147.63
TAR **29.92**/ 27.78

Classic eco

Le réfrigérateur à hauteur spéciale de 165 cm se distingue par sa très haute efficacité énergétique.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 260 litres
- compartiment réfrigérant: 187 litres
- compartiment de congélation: 73 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 5 étagères en verre Smart, dont 3 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 3 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 151 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1649 × 548 × 570 mm
* Important:
Profondeur minimale de la niche: 605 mm

Prix

KCL eco

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**3610.–**/	3351.90
TAR	**29.92**/	27.78

Classic

Les dimensions de ce réfrigérateur sont généreuses et sa consommation d'énergie est faible.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 278 litres
- compartiment réfrigérant: 205 litres
- compartiment de congélation: 73 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 5 étagères en verre Smart, dont 3 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 3 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 222 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1649 × 548 × 570 mm

Prix

KCL

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**3310.–**/	3073.35
Blanc	**3350.–**/	3110.49
TAR	**29.92**/	27.78

Equipement et accessoires à partir de la page 190

Futura eco

Avec sa faible consommation d'électricité, cet appareil à 2 portes est parfaitement adapté à un style de vie responsable.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 218 litres
- compartiment réfrigérant: 150 litres
- compartiment de congélation: 68 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 4 étagères en verre Smart, dont 2 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 4 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 3 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 139 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1522 × 548 × 545 mm

Prix

KF eco

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**3550.–**/	3296.19
TAR	**29.92**/	27.78

Futura

Ses 2 portes et son équipement flexible facilitent son utilisation et apportent la meilleure organisation possible.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 234 litres
- compartiment réfrigérant: 167 litres
- compartiment de congélation: 67 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 4 étagères en verre Smart, dont 2 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 4 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 3 tiroirs
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 205 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1522 × 548 × 545 mm

Prix

KF

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**3240.–**/	3008.36
Nero/blanc	**3280.–**/	3045.50
TAR	**29.92**/	27.78

Magnum eco

De conception très généreuse, ce modèle de classe d'efficacité énergétique A+++ est l'un des réfrigérateurs les plus économiques du marché.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 292 litres
- compartiment réfrigérant: 262 litres
- compartiment de congélation: 30 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 5 étagères en verre, dont 3 réglables en hauteur et 1 amovible
- 2 grands bacs à légumes
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs
- 1 séparation ajustable

Equipement compartiment congélation

- 1 grille
- 1 bac à glaçons

Energie

Efficacité énergétique

Consommation d'énergie sur 365 jours: 146 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1776 × 548 × 545 mm

Prix

KM eco

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**3750.–**/	3481.89
TAR	**29.92**/	27.78

Royal

Un réfrigérateur de grande qualité doté d'un porte-bouteilles amovible et d'une zone FreshControl moderne.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 240 litres
- compartiment réfrigérant: 216 litres, dont zone FreshControl: 17 litres
- compartiment de congélation: 24 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 2 étagères en verre Smart, réglables en hauteur
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 1 grille
- 1 bac à glaçons

Energie

Efficacité énergétique

Consommation d'énergie sur 365 jours: 208 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1522 × 548 × 545 mm

Prix

KR

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**3430.–**/	3184.77
TAR	**29.92**/	27.78

De Luxe eco

Une touche luxueuse dans votre intérieur, grâce notamment au porte-bouteilles amovible et à une grande efficacité énergétique.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 268 litres
- compartiment réfrigérant: 244 litres
- compartiment de congélation: 24 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 5 étagères en verre Smart, dont 2 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 1 grille
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 139 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1522 × 548 × 545 mm

Prix

KL eco

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**3480.–**/	3231.20
TAR	**29.92**/	27.78

De Luxe

Grande capacité utile et porte-bouteilles séparé, pour une utilisation en tout confort de cet appareil.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 268 litres
- compartiment réfrigérant: 244 litres
- compartiment de congélation: 24 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 5 étagères en verre Smart, dont 2 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 1 grand bac à légumes
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 1 grille
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 199 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1522 × 548 × 545 mm

Prix

KL

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**3160.–**/	2934.08
Nero/blanc	**3200.–**/	2971.22
TAR	**29.92**/	27.78

Optima 2

Les 6 étagères partiellement réglables en hauteur confèrent à ce réfrigérateur une grande liberté d'organisation.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 268 litres
- compartiment réfrigérant: 244 litres
- compartiment de congélation: 24 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 6 étagères en verre, dont 2 réglables en hauteur et 1 rayon court
- 3 bacs à légumes
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 1 grille
- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 199 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1522 × 548 × 545 mm

Prix

KO2

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**3140.–**/	2915.51
TAR	**29.92**/	27.78

Perfect eco

Les dimensions de ce réfrigérateur extrêmement économique sont parfaitement adaptées aux logements de petite taille.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 227 litres
- compartiment réfrigérant: 202 litres
- compartiment de congélation: 25 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 4 étagères en verre Smart, dont 2 réglables en hauteur
- 1 bac à légumes spacieux
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 1 bac à glaçons
- 1 grille

Energie

Efficacité énergétique

Consommation d'énergie sur 365 jours: 129 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1268 × 547 × 575 mm

Prix

KP eco

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**2660.–**/	2469.82
Nero/blanc	**2700.–**/	2506.96
TAR	**29.92**/	27.78

Perfect

Un appareil très apprécié des petits ménages.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 227 litres
- compartiment réfrigérant: 202 litres
- compartiment de congélation: 25 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 4 étagères en verre Smart, dont 3 réglables en hauteur
- 1 bac à légumes spacieux
- 5 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 1 bac à glaçons
- 1 grille

Energie

Efficacité énergétique

Consommation d'énergie sur 365 jours: 186 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1268 × 547 × 575 mm

Prix

KP

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**2430.–**/	2256.27
Nero/blanc	**2470.–**/	2293.41
TAR	**29.92**/	27.78

Ideal

Petit, mais efficace: ce réfrigérateur offre la qualité V-ZUG éprouvée même dans des locaux de dimensions réduites.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 147 litres
- compartiment réfrigérant: 131 litres
- compartiment de congélation: 16 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 3 étagères en verre Smart, dont 2 réglables en hauteur
- 1 bac à légumes spacieux
- 4 étagères de porte spacieuses
- 2 casiers pour 12 œufs

Equipement compartiment congélation

- 1 bac à glaçons

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 155 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 887 × 548 × 575 mm

Prix

KI

Entièrement intégré, kit de montage incl.	**2020.–**/	1875.58
Nero/blanc	**2060.–**/	1912.72
TAR	**29.92**/	27.78

Komfort

Le réfrigérateur idéal pour les petits logements et une installation en élément bas.

Informations sur l'appareil

- capacité utile totale: 119 litres
- compartiment réfrigérant: 103 litres
- compartiment de congélation: 16 litres

Equipement comportement réfrigérant

- 2 étagères en verre Smart, dont 1 réglable en hauteur
- 1 bac à légumes spacieux
- 3 étagères de porte
- 1 casier pour 6 œufs

Equipement compartiment congélation

- 1 bac à glaçons

Garniture

- kit de montage pour l'installation sous un revêtement en pierre

Energie

Consommation d'énergie sur 365 jours: 146 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 760 × 548 × 575 mm

Prix

KK

Nero/blanc	**1820.–**/	1689.88
TAR	**29.92**/	27.78

Oldtimer SIBIR **OT 274**

En pose libre

Disponible dans 10 couleurs tendance, par exemple:

réfrigérateurs Lifestyle au charme vintage
La nouvelle collection Oldtimer est arrivée! Les grands classiques high-tech au charme vintage sont désormais disponibles dans de nouvelles couleurs et portent tous l'étiquette d'efficacité énergétique A+++.

Les poignées de porte et les façades bombées au design rétro unique font revivre le style des années 1950 en le mariant à la technologie la plus moderne. Idéal pour se démarquer, faire preuve d'originalité et pour tout mode de vie.

Disponible exclusivement par le biais de
SIBIRGroup AG, une filiale de V-ZUG SA

Tél. 044 755 73 00
Fax 044 755 73 01
info@sibirgroup.ch
sibirgroup.ch

VOS BOUTEILLES LES PLUS PRÉCIEUSES PARFAITEMENT TEMPÉRÉES

Les Winecooler de V-ZUG ont été conçus dans les moindres détails pour accueillir vos grands crus dans les meilleures conditions, cette cave est donc l'accompagnateur indispensable de vos dégustations plaisirs.

■

Le climat idéal pour vos millésimes

Le plaisir que procure un vin ne se résume pas seulement à sa qualité, il dépend aussi du choix du verre et surtout de la bonne température de dégustation. Nous sommes convaincus que ces facteurs sont importants pour vous qui aimez recevoir et que vous appréciez également déguster le vin à bonne température chez vous. Nos caves à vins encastrables garantissent ainsi la température idéale de vos vins. Les deux zones thermiques permettent de régler la température au degré près et séparément pour les vins blancs et les vins rouges. La plage de température réglable est comprise entre 5 et 18 °C. Des compresseurs flottants spécialement développés assurent un stockage du vin stable et sans secousses.

Un bel écrin pour de grands vins

Le Winecooler SL séduit par son design exclusif et harmonieux de V-ZUG. Sa face miroir lui permet de s'intégrer à la perfection et avec discrétion dans votre cuisine et sa porte en verre de grande qualité absorbe la lumière venue de l'extérieur, protégeant ainsi le vin des rayons UV. L'espace intérieur est doté d'un éclairage lumineux et uniforme, fourni par quatre projecteurs à LED modernes complètement intégrés sur les côtés. L'eclairage LED n'influence pas le climat intérieur et peut rester enclenché, si besoin, même lorsque la porte est fermée. Vos fins nectars sont ainsi toujours dans le champ de vision de vos invités. Le nouvel amortisseur de porte SoftClose augmente le confort. Quelle que soit la force de l'impulsion donnée, le mouvement de la porte est freiné lors de la fermeture qui s'effectue en douceur et sans bruit.

Winecooler SL

Cet appareil esthétique de haute qualité maintient les vins les plus précieux à parfaite température.

Informations sur l'appareil

- capacité utile: 144 litres

Equipement

- plage de réglage par zone: 5 à 18 °C
- 2 afficheurs numériques pour les zones indépendantes les unes des autres
- tablard de séparation pour le vin blanc/rouge, réglage en hauteur
- fonction Extra-froid pour le refroidissement rapide dans la zone vin blanc
- 6 rayons en bois de hêtre élégant
- commutateur pour éclairage intérieur permanent
- capacité: 36 bouteilles de 0,75 litre

Options

- poignée design en chrome **121.–**/ 112.35
- poignée-barre en chrome **121.–**/ 112.35

Energie

A Efficacité énergétique

Consommation d'énergie sur 365 jours: 159 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 886 × 547 × 566 mm

Prix	KW SL 60
KW SL	
Miroir	**4320.–**/ 4011.14
TAR	**29.92**/ 27.78

La température adéquate fait la différence

▪ champagne et mousseux	5–7 °C
▪ vins blancs secs	8–10 °C
▪ vins rosés et vins blancs doux	10–13 °C
▪ vins blancs légers	14-16 °C
▪ vins rouges corsés	17-18 °C

GRAND CONFORT POUR STOCKER VOS ALIMENTS

Le FoodCenter Polaris S vous propose toutes les commodités et tous les avantages d'un réfrigérateur de V-ZUG, c'est-à-dire beaucoup de place et quelques fonctions supplémentaires pratiques. Pour donner une touche de luxe à votre cuisine.

■

Les FoodCenter sont tendance
Faire le plein de courses sur le marché hebdomadaire, cuisiner avec les enfants et entreposer les mets cuisinés maison ou préparer une fête avec de nombreux invités: notre FoodCenter vous rend d'énormes services dans de nombreuses situations. Un FoodCenter (également appelé solution «side-by-side») est un réfrigérateur américain aux dimensions généreuses doté de fonctions supplémentaires. Ce type d'appareils est actuellement tendance et très demandé, que ce soit parce que vous avez, tous les jours, une horde d'enfants affamés autour de la table ou que vous appréciez tout simplement l'espace et l'ordre.

De belles perspectives dans votre cuisine
Chromé et autonome, le FoodCenter attire indubitablement les regards dans toute cuisine. Les portes du Polaris S sont revêtues d'acier inox massif créant une surface noble d'une haute brillance. Des glissières télescopiques pratiques pour tous les tiroirs du compartiment réfrigérant et du compartiment de congélation vous garantissent un accès direct aux aliments, jusque dans les moindres recoins. L'équipement comprend également un rayon pour quatre bouteilles permettant de gagner de la place et de stocker, à l'horizontale, des bouteilles de vin ou de boisson.

Fraîcheur revigorante grâce au distributeur de glaçons et d'eau
Le FoodCenter est équipé d'un distributeur pratique de glaçons et d'eau fraîche. Tout ce dont vous avez besoin pour l'exploitation du distributeur d'eau fraîche est un raccordement direct au réseau d'eau potable. Plus besoin de se charger avec des packs d'eau. Que ce soit de l'eau potable fraîche, un jus de fruit avec des glaçons ou de la glace pilée, la fraîcheur est à votre portée sur simple pression d'une touche.

Confortable de A à Z
La commande TouchControl et l'écran LCD vous permettent de régler séparément la température du compartiment réfrigérant et du compartiment de congélation. Grâce à un éclairage intérieur LED particulièrement économe en énergie, rien ne reste caché dans l'appareil, malgré

l'espace immense. Les mauvaises odeurs sont également éliminées: l'air froid est dirigé au travers d'un filtre alvéolaire à charbon actif qui absorbe et neutralise les odeurs, par exemple de fromage ou de viande. Le tout à des valeurs énergétiques très basses: le FoodCenter convainc par une classe d'efficacité énergétique A++.

Technologie de réfrigération ultramoderne de V-ZUG

Dans le bac à légumes, l'humidité de l'air se régule automatiquement. Vous obtenez ainsi des conditions idéales pour le stockage des fruits et légumes: la qualité et la durée de conservation des aliments sont ainsi garanties plus longtemps. Dans le tiroir supérieur règnent les températures les plus froides, idéales pour la conservation des viandes, des charcuteries et des poissons. La réfrigération dynamique de type DynamicAirflow assure une circulation et une répartition uniformes de l'air froid ainsi que des températures stables aux différents niveaux de l'espace de réfrigération. Vous bénéficiez ainsi à tout moment de plus de flexibilité pour le rangement des aliments dans le réfrigérateur. Pour finir, le système de refroidissement à recyclage d'air NoFrost empêche le givrage du compartiment de congélation – un dégivrage manuel est dès lors inutile.

TENDANCE

Polaris S

Un immense confort: le FoodCenter de V-ZUG est aussi esthétique que fonctionnel.

Informations sur l'appareil

- TouchClean
- capacité utile totale: 541 litres
- compartiment réfrigérant: 368 litres
- compartiment de congélation: 173 litres

Type de construction

- pose libre ou encastrement
- porte en acier inox plane
- distributeur de glaçons et d'eau

Energie

A+ Efficacité énergétique

Consommation d'énergie sur 365 jours: 348 kWh

Dimensions de l'appareil

H × L × P: 1756×910×783 mm

Prix

FCP S

Entièrement en acier inox	**6090.–**/	5654.60
TAR	**49.87**/	46.30

Options

– Aquastop	**126.–**/	116.99

Equipement compartiment réfrigérant

- éclairage intérieur à LED
- système DynamicAirflow
- filtre à charbon actif
- 4 étagères en verre, dont 3 réglables en hauteur
- 1 rayon à bouteilles
- 1 bac à légumes avec régulation de l'humidité
- 1 bac à légumes spacieux
- 1 compartiment avec température optimale pour la viande/le poisson
- 6 étagères de porte
- 2 casiers pour 20 œufs
- 1 grille EasyLift

Equipement compartiment congélation

- éclairage intérieur à LED
- 3 étagères en verre, dont 2 réglables en hauteur
- 2 tiroirs de congélation
- 4 étagères de porte
- 2 accumulateurs de froid

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES FOURS À VAPEUR ET FOURS À VAPEUR COMBINÉS

1

2

3

4

5

6

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Livre de recettes «Cuisson rapide à la vapeur»	J23014.014	**39.–**/ 38.05	▲ (1)				
2	Livre de recettes «Magie de la cuisson à la vapeur»	J23003.014	**39.–**/ 38.05		▲ (1)		▲ (1)	■
3	Livre de recettes «GourmetVapeur»	J23005.014	**39.–**/ 38.05	■	■		■	
4	Livre de recettes «Cuissons variées»	J21021.014	**39.–**/ 38.05	■			■	■
5	Brochure Vacuisine – Recettes inspirantes de grands chefs et tout ce qu'il faut savoir sur Vacuisine (cuisson sous-vide)	1029752	**37.–**/ 36.10	■	■		■	
6	«A la vapeur naturellement!» de Stefan Meier	J677018	**61.–**/ 59.51	■	■		■	■

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

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES FOURS À VAPEUR ET FOURS À VAPEUR COMBINÉS

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Bac de cuisson non perforé, ⅔ GN, hauteur 40 mm	K42365	**64.–**/ 59.42	(■)	■	■	(■)	(■)
2	Bac de cuisson non perforé, ⅔ GN, hauteur 40 mm, avec bec verseur	K42366	**74.–**/ 68.71	(■)	■	■	(■)	(■)
3	Bac de cuisson non perforé, ½ GN, hauteur 40 mm	K50319	**55.–**/ 51.07	(■)	■	■	(■)	(■)
4	Bac de cuisson non perforé, ½ GN, hauteur 65 mm	K50320	**66.–**/ 61.28	(■)	■	■	(■)	(■)
5	Bac de cuisson non perforé, ⅓ GN, hauteur 40 mm	K23223	**53.–**/ 49.21	(■)	■	■	(■)	(■)
6	Bac de cuisson non perforé, ⅓ GN, hauteur 65 mm	K27358	**64.–**/ 59.42	(■)	■	■	(■)	(■)
7	Bac de cuisson non perforé, ⅓ GN, hauteur 100 mm	K27359	**75.–**/ 69.64	(■)	■	■	(■)	(■)
8	Bac de cuisson perforé, ⅔ GN, hauteur 40 mm	K42363	**74.–**/ 68.71	(■)	▲ (1)	▲ (1)	(■)	(■)
9	Bac de cuisson perforé, ⅔ GN, hauteur 65 mm	K42367	**86.–**/ 79.85	(■)	■	■	(■)	(■)
10	Bac de cuisson perforé, ½ GN, hauteur 40 mm	K50327	**66.–**/ 61.28	(■)	■	■	(■)	(■)
11	Bac de cuisson perforé, ⅓ GN, hauteur 40 mm	K23208	**64.–**/ 59.42	(■)	■	■	(■)	(■)

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

Autres accessoires sur **vzug.com/accessoires**

* Accessoires métalliques jamais en mode micro-ondes

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES FOURS À VAPEUR ET FOURS À VAPEUR COMBINÉS

1

2/3

4

5

6

7/8

9

10/11

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Bac de cuisson perforé, ⅓ GN, hauteur 65 mm	K27357	**74.–**/ 68.71	(■)	■	■	(■)	(■)
2	Bac de cuisson perforé, L×P×H: 452×380×28 mm	K40008	**85.–**/ 78.92					
3	Bac de cuisson perforé, L×P×H: 430×370×25 mm	K40011	**85.–**/ 78.92	■			▲(1)	▲(1)
4	Bac de cuisson en plastique perforé, ⅓ GN, hauteur 52 mm	K40199	**45.–**/ 41.78	▲(1)	■	■	(■)	(■)
5	Plaque en acier inox non perforée, ⅔ GN, hauteur 20 mm	K42362	**53.–**/ 49.21	(■)	▲(1)	▲(1)	■	■
6	Plaque en acier inox non perforée, ⅓ GN, hauteur 20 mm	K23224	**43.–**/ 39.93	(■)	■	■	(■)	(■)
7	Plaque en acier inox non perforée, L×P×H: 452×380×28 mm	K40007	**64.–**/ 59.42					
8	Plaque en acier inox non perforée, L×P×H: 430×370×25 mm	K40010	**64.–**/ 59.42	▲(1)			▲(1)	■
9	Plaque à gâteaux émaillée, ⅔ GN, hauteur 20 mm	K43211	**74.–**/ 68.71		■			
10	Plaque à gâteaux TopClean, L×P×H: 452×380×28 mm	K44005	**48.–**/ 44.57					
11	Plaque à gâteaux DualEmail, L×P×H: 430×370×25 mm	K44077	**85.–**/ 78.92	▲(1)			▲(1)	▲(1)

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

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES FOURS À VAPEUR ET FOURS À VAPEUR COMBINÉS

1

2

3/4

5

6

7

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Plat en verre trempé, L × P × H: 430 × 345 × 25 mm	K22503	**46.–**/ 42.71	▲ (1)			■	■
2	Grille en acier au chrome-nickel, ⅔ GN	K43206	**53.–**/ 49.21		▲ (2)	▲ (1)		
3	Grille en acier au chrome-nickel, L × P: 453 × 380 mm	K44122	**64.–**/ 59.42					
4	Grille en acier au chrome-nickel, L × P: 430 × 370 mm	K44120	**64.–**/ 59.42	▲ (1)			▲ (1)	▲ (1)
5	Moule en porcelaine blanc, ⅔ GN, hauteur 65 mm	K27621	**106.–**/ 98.42	(■)	■	■	(■)	(■)
6	Moule en porcelaine blanc, ½ GN, hauteur 65 mm	K27622	**86.–**/ 79.85	(■)	■	■	(■)	(■)
7	Moule en porcelaine blanc, ⅓ GN, hauteur 65 mm	K27626	**64.–**/ 59.42	(■)	■	■	(■)	(■)

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

Autres accessoires sur **vzug.com/accessoires**

* Accessoires métalliques jamais en mode micro-ondes

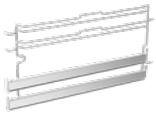
ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES FOURS À VAPEUR ET FOURS À VAPEUR COMBINÉS

1/2/3

4/5/6

7

8



9/10

11

12

13

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Insert à vapeur en acier inox pour moule en porcelaine ⅔ GN	K21254	**41.–**/ 38.07					
2	Insert à vapeur en acier inox pour moule en porcelaine ½ GN	K21243	**37.–**/ 34.35					
3	Insert à vapeur en acier inox pour moule en porcelaine ⅓ GN	K21252	**31.–**/ 28.78					
4	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	**44.–**/ 40.85	(■)	(■)		(■)	(■)
5	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	**55.–**/ 51.07	(■)	(■)		(■)	(■)
6	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	**60.–**/ 55.71	(■)	(■)		(■)	(■)
7	Moule à terrine en acier inox, semi-circulaire, 60×60×300 mm	K27623	**74.–**/ 68.71	■	■	■	■	■
8	Moule à terrine en acier inox, triangulaire, 55×55×300 mm	K27624	**74.–**/ 68.71	■	■	■	■	■
9	Support coulissant à sortie totale, 2 niveaux	K40210	**266.–**/ 246.98		■	■		
10	Support coulissant à sortie totale, 2 niveaux	K40211	**266.–**/ 246.98					
11	Support coulissant à sortie totale, 3 niveaux	1045108	**374.–**/ 347.26				■	■
12	ThermoBox pour ⅓ GN, hauteur max. 65 mm	K37234	**80.–**/ 74.28	■	■	■	■	■
13	Pelle à sushi, avec instructions du fabricant	K50895	**49.–**/ 45.50	■	■	■	■	■

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

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES FOURS À VAPEUR ET FOURS À VAPEUR COMBINÉS

1

2

3

4

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Combi-Steam MSLQ*	Combi-Steam HSL	Steam HSE	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE
1	Serviettes rafraîchissantes oshibori, lot de 6 pièces	1029704	**18.–**/ 16.71	■	■	■	■	■
2	Couvercle du réservoir d'eau	1008625	**7.–**/ 6.50		■	■		
3	Tampons d'étanchéité pour Vacuisine avec sonde de température, 1 rouleau de 100 cm	1029496	**24.–**/ 22.28	■	■		■	
4	Détartrant Durgol	B28005	**17.–**/ 15.78	▲	▲	▲	▲	▲

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

Légende des dimensions GN (norme gastro)			
	Largeur (L)	×	Profondeur (P)
⅔ GN	325 mm	×	354 mm
½ GN	325 mm	×	265 mm
⅓ GN	325 mm	×	177 mm

Autres accessoires sur **vzug.com/accessoires**

* Accessoires métalliques jamais en mode micro-ondes

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES FOURS

1

2/3/4

5/6/7

8

9

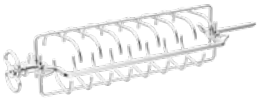
10/11

12

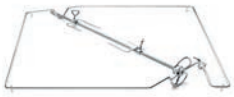
	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	Combair HSE
1	Livre de recettes «Cuissons variées»	J21021.014	**39.–**/ 38.05	▲ (1)	▲ (1)	■	■					■
2	Plaque à gâteaux émail brillant	K44006	**38.–**/ 35.28						▲ (2)	▲ (2)	▲ (1)	
3	Plaque à gâteaux avec TopClean	K54000	**48.–**/ 44.57					▲ (2)				
4	Plaque à gâteaux avec TopClean	K44005	**48.–**/ 44.57	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)	▲ (2)					▲ (2)
5	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	**44.–**/ 40.85	■	■	■	■	■	■	■	■	■
6	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	**55.–**/ 51.07	■	■	■	■	■	■	■	■	■
7	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	**60.–**/ 55.71	■	■	■	■	■	■	■	■	■
8	Grille	K44119	**22.–**/ 20.43					▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	
9	Grille	K44102	**22.–**/ 20.43	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)					▲ (1)
10	Elément coulissant à sortie totale, 3 niveaux	K40207	**374.–**/ 347.26	■	■	■	■					
11	Support de plaques coulissant, 3 niveaux	K44374	**299.–**/ 277.62					■	■	■	■	
12	Elément coulissant à sortie totale, 2 niveaux	K40209	**266.–**/ 246.98									■

▲ (quantité) comprise dans la livraison ■ compatible avec l'appareil

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES FOURS



1



2

3

4

5

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Combair SLP	Combair SL	Combair SEP	Combair SE	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	Combair HSE
1	Capteur de panier porte rôti	K34563	**235.–**/ 218.20	■	■							
2	Broche tournante sur cadre de support	K54009	**0.–**/ 0.-	♦	♦							
3	Moule en porcelaine blanc, ⅔ GN, hauteur 65 mm	K27621	**106.–**/ 98.42	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4	Moule en porcelaine blanc, ½ GN, hauteur 65 mm	K27622	**86.–**/ 79.85	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5	Moule en porcelaine blanc, ⅓ GN, hauteur 65 mm	K27626	**64.–**/ 59.42	■	■	■	■	■	■	■	■	■

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

Autres accessoires sur **vzug.com/accessoires**

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES CUISINIÈRES

1/2

3/4/5

6

7

8

9

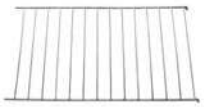
10

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Combair SG	Combair S	Combair	De Luxe S	De Luxe
1	Plaque à gâteaux émail brillant	K44006	**38.–**/ 35.28		▲ (2)	▲ (2)	▲ (1)	▲ (1)
2	Plaque à gâteaux avec TopClean	K54000	**48.–**/ 44.57	▲ (2)				
3	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 24 cm	K34527	**44.–**/ 40.85	■	■	■	■	■
4	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 29 cm	K34528	**55.–**/ 51.07	■	■	■	■	■
5	Plaque à gâteaux ronde avec TopClean, Ø 31 cm	K34529	**60.–**/ 55.71	■	■	■	■	■
6	Grille	K44119	**22.–**/ 20.43	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)	▲ (1)
7	Support de plaques coulissant, 3 niveaux	K44374	**299.–**/ 277.63	■	■	■	■	■
8	Moule en porcelaine blanc, ⅔ GN, hauteur 65 mm	K27621	**106.–**/ 98.42	■	■	■	■	■
9	Moule en porcelaine blanc, ½ GN, hauteur 65 mm	K27622	**86.–**/ 79.85	■	■	■	■	■
10	Moule en porcelaine blanc, ⅓ GN, hauteur 65 mm	K27626	**64.–**/ 59.42	■	■	■	■	■

▲ (quantité) comprise dans la livraison ■ compatible avec l'appareil

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES TIROIRS CHAUFFANTS

1



2

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Tiroir chauffant 220	Tiroir chauffant 162
1	Tampons d'étanchéité pour Vacuisine avec sonde de température, 1 rouleau de 100 cm	1029496	**24.–**/ 22.28		
2	Grille pour tiroirs chauffants 283 et 312	1045990	**42.–**/ 39.-	■	■

▲ (quantité) comprise dans la livraison ■ compatible avec l'appareil

Autres accessoires sur **vzug.com/accessoires**

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES COFFEE-CENTER

1

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Supremo HSL 60
1	Détartrant DLS 100 ml	B28020	**17.–**/ 15.78	■

■ compatible avec l'appareil

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES CHAMPS DE CUISSON

1

2

3

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT
1	Kit d'entretoises pour champs de cuisson combinés à encastrement à fleur	H63789	**104.–**/ 96.56
2	Couvercle/planche à découper pour Teppan Yaki étroit	1021462	**357.–**/ 331.48
3	Plaque Teppan Yaki Premium pour induction FullFlex	1037885	**750.–**/ 696.38

■ compatible avec l'appareil

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES HOTTES D'ASPIRATION

1

2

3

4

5

6

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT
1	Commande à distance modèles Premira DIPQ/DWPQ/DFPQ/DFPQSL	1046973	**163.–**/ 151.35
2	Commande à distance DIAS/DIQS/DWQS/DIE/DWE/DWN/DWVHR/DEHMR Commande à distance DSDSR incluse dans la livraison	H43404	**163.–**/ 151.35
3	Boîtier de recyclage d'air pour socle avec filtre à charbon actif standard, sans entretien pendant env. 3,5 ans Pour convertir la hotte de plan de travail et l'aérateur de plan de cuisson en mode de recyclage d'air	1012161	**296.–**/ 274.84
4	Boîtier de recyclage d'air avec filtre à charbon actif standard de 5 kg, sans entretien pendant env. 5 ans Pour convertir la hotte de plafond en mode de recyclage d'air	1012160	**653.–**/ 606.31
5	Kit d'entretoises pour aérateur de plan de cuisson DSMS avec champs de cuisson combinés à encastrement à fleur	H63789	**104.–**/ 96.56
6	Les accessoires d'installation adaptés sont présentés dans l'aide à la planification d'appareils de cuisine ou sur vzug.com.		

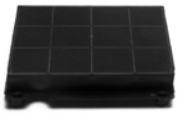
Filtre à charbon actif Longlife Plus

Ce filtre à charbon innovant présente une grande efficacité d'absorption des odeurs et une résistance mécanique élevée. Il peut être nettoyé tous les 3 à 6 mois par régénération thermique en le plaçant au four pendant 60 minutes à 200 °C. Le filtre anti-odeurs doit être remplacé au bout de 3 ans. L'efficacité de ce filtre est plus élevée que celle du filtre à charbon actif Longlife.

Filtre à charbon actif Longlife

Ce filtre se régénère et a une durée de vie allant jusqu'à 3 ans. Il doit être nettoyé tous les 2 à 3 mois au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage doux, puis séché au four à 100 °C.

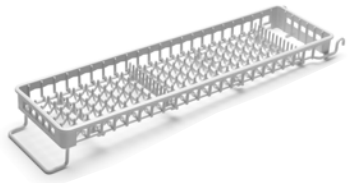
Filtre à charbon actif standard



Ce filtre anti-odeurs, composé d'un mélange individuel de charbon actif, a une durée de vie allant de 6 mois à 5 ans, selon les dimensions, le poids et la quantité. Ce filtre ne se régénère pas et doit être remplacé après une durée définie.

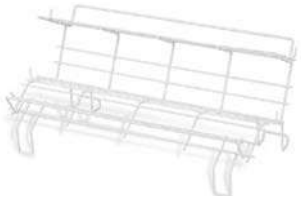
Autres accessoires sur **vzug.com/accessoires**

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES LAVE-VAISSELLE



1

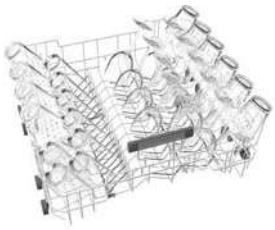
2



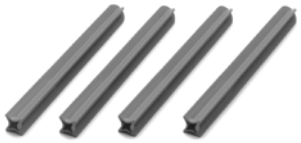
3

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Adora 55 SLdi	Adora 55 SLVi	Adora 55 SLGdi	Adora 55 SLGVi	Adora 55 SLGdiB	Adora 55 SLGViB	Adora 55 Sdi	Adora 55 SGi	Adora 55 SGdi	Adora 55 Si
1	Support à couverts Vario	W83586	**62.–**/ 57.57	▲	▲	▲	▲			■	■	■	■
2	Support pour verres pour le panier inférieur	1015132	**204.–**/ 189.42	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
3	Grille pour tasses supplémentaire pour le panier inférieur	W83934	**84.–**/ 77.99	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4	Panier inférieur pour verres	1013007	**204.–**/ 189.42	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5	Set de tiges Easy (4 pièces)	W83899	**6.–**/ 5.57	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
6	Panneau décor Nero	W81459	**179.–**/ 166.20										■
7	Panneau décor Blanc	W81458	**179.–**/ 166.20										■
8	Panneau décor Chrome	W83523	**281.–**/ 260.91										■
9	Panneau décor Miroir	W83526	**259.–**/ 240.48	■						■			
10	Panneau décor Nero pour modèle grand volume	W83567	**208.–**/ 193.13								■	■	
11	Panneau décor Blanc pour modèle grand volume	W83572	**208.–**/ 193.13								■	■	
12	Panneau décor Chrome pour modèle grand volume	W83524	**363.–**/ 337.05								■	■	
13	Panneau décor Miroir pour modèle grand volume	W83527	**311.–**/ 288.77			■		■				■	

▲ compris dans la livraison ■ compatible avec l'appareil



4



5

	Adora 55 SVi	Adora 55 SGVi	Adora 55 Ndi	Adora 55 Ni	Adora 55 NVi	Adora 55 NGi	Adora 55 NGVi	Adora 55 NGdi
	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■						
	■	■	■	■	■	■	■	■
	■	■	■	■	■	■	■	■
	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
				■				
				■				
				■				
			■					
						■		
						■		
						■		
								■

Couleurs des panneaux décor

6/10 – Nero

7/11 – Blanc

8/12 – Chrome

9/13 – Miroir

Autres accessoires sur **vzug.com/accessoires**

ÉQUIPEMENT ET ACCESSOIRES RÉFRIGÉRATEURS

2

3

4

5

6

7

8

9

	DESCRIPTION	N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Cooltronic eco	Cooltronic	Noblesse eco	Noblesse	Prestige P eco	Prestige eco	Prestige	Classic eco	Classic	Futura eco	Futura
1	Etagère en verre avec support, protège-arête blanc pour bacs GN	H74307	**80.–**/ 74.28					■	■				■	
2	Etagère en verre avec support, protège-arête en acier inox pour bacs GN	H74308	**86.–**/ 79.85					■	■				■	
3	Bac de cuisson non perforé, ½ GN, hauteur 40 mm	K50319	**55.–**/ 51.07					■	■				■	
4	Bac de cuisson non perforé, ½ GN, hauteur 65 mm	K50320	**66.–**/ 61.28					■	■				■	
5	Bac en plastique non perforé, ½ GN hauteur 65 mm	K50321	**34.–**/ 31.57					■	■				■	
6	Moule en porcelaine blanc, ½ GN, hauteur 65 mm	K27622	**86.–**/ 79.85					■	■				■	
7	Rayon à bouteilles	H72731	**89.–**/ 82.64											
8	Set d'accessoires de rangement	1038479	**29.–**/ 26.93	■	■	■	■			■	■	■		■

■ compatible avec l'appareil

Préparer – refroidir – cuisiner

En cuisine, l'organisation revêt une importance capitale. Les recettes les plus élaborées qui demandent un long temps de préparation sont là pour nous le rappeler. Avec le nouveau support exclusif et les accessoires pour four à vapeur, vous pouvez vous servir de votre réfrigérateur pour mettre au frais des aliments déjà préparés jusqu'à leur utilisation (p. ex. cuisson au four ou à la vapeur). En mettant à profit les avantages du réfrigérateur, vous vous épargnez un stress inutile.

Le nouveau support et les accessoires pour four à vapeur sont compatibles avec les réfrigérateurs suivants:

- Prestige P eco (modèle 51052)
- Prestige eco (modèle 51045)
- Futura eco (modèle 51061)

DESCRIPTION		N° D'ART.	PRIX TTC /HT	Prestige (décor possible uniquement)	Classic (décor possible uniquement)	Futura (décor possible uniquement)	De Luxe (décor possible uniquement)	Perfect (décor possible uniquement)	Ideal (décor possible uniquement)	Komfort (décor possible uniquement)	Magnum eco	Royal	De Luxe eco	De Luxe	Optima 2	Perfect eco	Perfect	Ideal	Komfort
1	Grille d'aération Nero	H71840	**116.–**/ 107.71	■	■	■	■	■	■										
2	Grille d'aération Blanc	H71841	**116.–**/ 107.71	■	■	■	■	■	■										
3	Set cadre-décor Nero	H74440	**116.–**/ 107.71	■															
4	Set cadre-décor Blanc	H74441	**116.–**/ 107.71	■															
5	Set cadre-décor Blanc	H74439	**116.–**/ 107.71		■														
6	Set cadre-décor Nero	H74436	**116.–**/ 107.71			■													
7	Set cadre-décor Blanc	H74437	**116.–**/ 107.71			■													
8	Set cadre-décor Nero	H74434	**91.–**/ 84.49				■												
9	Set cadre-décor Blanc	H74435	**91.–**/ 84.49				■				■								
10	Set cadre-décor Nero	1011216	**91.–**/ 84.49					■				■	■	■	■	■	■	■	■
11	Set cadre-décor Blanc	1011214	**91.–**/ 84.49					■											
12	Set cadre-décor Nero	H74432	**91.–**/ 84.49						■										
13	Set cadre-décor Blanc	H74433	**91.–**/ 84.49						■										
14	Set cadre-décor Nero	H74430	**91.–**/ 84.49							■									
15	Set cadre-décor Blanc	H74431	**91.–**/ 84.49							■									

Autres accessoires sur **vzug.com/accessoires**

FOURS À VAPEUR/FOURS ET CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

La présente déclaration de marchandise normalisée répond aux directives publiées par la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques)

Marque		V-ZUG SA								
Désignation du modèle		**Combi-Steam MSLQ CST MSLQ**	**Combi-Steam HSL CST HSL**	**Steam HSE ST HSE**	**Combair-Steam SL CS SL**	**Combair-Steam SE CS SE**	**Combair SLP BC SLP**	**Combair SL BC SL**	**Combair SEP BC SEP DV**	**Combair SEP BC SEP**
Catégorie/type d'appareil		Fours à vapeur					Fours			
Illustration voir page		36	37	37	38	38	48	48	49	49
Efficacité et consommation [1]										
Classe d'efficacité énergétique	de A+++ (plus économe) à D (moins économe)	A	A+	–	A+	A+	A	A	A	A
Consommation d'énergie conventionnelle [5]	kWh/cycle	0,79	–	–	0,7	0,7	0,85	0,86	0,94	0,94
Consommation d'énergie air chaud/chaleur tournante [6]	kWh/cycle	0,67	0,47	–	0,63	0,63	0,7	0,7	0,78	0,78
Consommation d'énergie en mode veille (activé/désactivé)	W	0,95/0,10	0,80/0,10	0,80/0,10	0,95/0,10	0,80/0,10	0,95/0,10	0,95/0,10	0,80/0,10	0,80/0,10
Consommation d'énergie autonettoyage pyrolytique	kWh/cycle	–	–	–	–	–	3,1	–	3,1	3,1
Nombre d'espaces de cuisson		1	1	1	1	1	1	1	1	1
Volume par espace de cuisson	l	55	34	36	55	55	68	68	68	68
Caractéristiques d'utilisation [1]										
Température max. réglable pour chaleur voûte et sole, chaleur tournante	°C	230/230	–/230	–/–	230/230	230/230	300/280	280/250	300/280	300/280
Température de vapeur	°C	30-100	30-100	30-100	30-100	30-100	–	–	–	–
Puissance de sortie du micro-ondes	W	700	–	–	–	–	–	–	–	–
Surface maximale du gril	cm^2	1100	–	–	1100	1100	1300	1300	1300	1300
Volume de l'espace de cuisson	l	55	34	36	55	55	68	68	68	68
Dimensions de l'appareil [2]										
Hauteur	cm	75,9	37,8	37,8	75,9*	75,9*	75,9*	75,9*	75,9*	75,9*
Largeur	cm	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
Profondeur (depuis la face du meuble)	cm	56,9	56,8	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
Profondeur porte ouverte (depuis la face du meuble)	cm	44,0	29,5	29,5	44,0	44,0	44,0	44,0	44,0	44,0
Poids à vide [3]										
Poids de l'appareil SMS 55/EURO 60	kg	52	28	24	44	44	54	49	54	52
Equipement										
Garantie		2 ans								
Four	petit/moyen/grand	moyen	petit	moyen	moyen	moyen	grand	grand	grand	grand
Dimensions intérieures	hauteur/largeur/profondeur cm	31,9/43,75/39,2	25/35,1/38,5	25/35,1/38,5	31,9/43,75/39,2	31,9/43,75/39,2	41,6/46,4/35,1	41,6/46,4/35,1	41,6/46,4/35,1	41,6/46,4/35,1
Eclairage/hublot		●/●	●/●	–/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Système de chauffage chaleur voûte et sole		●	–	–	●	●	●	●	●	●
Chaleur tournante		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Air chaud		●	●	–	●	●	●	●	●	●
Vapeur		●	●	●	●	●	–	–	–	–
Micro-ondes		●	–	–	–	–	–	–	–	–
Nettoyage catalytique		–	–	–	–	–	–	–	–	–
Nettoyage pyrolytique		–	–	–	–	–	●	–	●	●
Corps de chauffe fourni/installable ultérieurement		●/–	–/–	–/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Grilloir moteur/à chaleur tournante		–/●	–/–	–/–	–/●	–/●	●/●	●/●	–/●	–/●
Minuterie/programmateur		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Tiroir à ustensiles/tiroir chauffant de l'appareil		–/–	–/–	–/–	–/○	–/○	–/○	–/○	–/–	–/○
Raccordement électrique										
Puissance nominale max.	kW	3,7/5,7	3,5	2,2	3,7/4,7	3,7/4,7	3,4	3,4	3,4	3,4
Puissance totale raccordée max.	kW	3,7/5,7	3,5	2,2	3,7/4,7	3,7/4,7	3,4	3,4	3,4	3,4
Tension	V	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N ~	230~/400 2N~	230~/400 2N~	230~/400 2N~
Fusible	A	1×16/2×16	1×16/2×10	10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10	1×16/2×10
Sécurité et service										
Pays de provenance		CH								
Service effectué par		V-ZUG SA								
Nom et adresse du fabricant		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug								

Explications

–/○/● Non disponible/en option/disponible

[1] Valeurs établies selon la norme EN 50304/60350 en vigueur

[2] Pour les appareils encastrables, voir dimensions sur les fiches d'instructions et le prospectus

[3] Pour les appareils destinés à être encastrés dans des armoires, vérifier si l'armoire peut supporter le poids de l'appareil

[4] Lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

[5] Lors du chauffage d'une charge standard, par espace de cuisson

[6] Méthodes de mesure: voir règlement (UE) n° 66/2014, annexe II, chap. 1

Remarque: état des données 01/2018. Sous réserve de modifications.

en collaboration avec des organisations de consommateurs. La déclaration de marchandise repose sur les normes de l'IEC, International Electrotechnical Commission (Commission technique CT 59).

Combair SE BC SE DV	Combair SE BC SE	Combair SG BC SG	Combair S BC S DV	Combair S BC S	Combair BC	De Luxe S BL S	Combair HSE BC HSE	Combair SG EC SG	Combair S EC S	Combair EC	De Luxe S EL S	De Luxe EL
							Minifours			Cuisinières		
49	49	50	50	50	51	51	52	54	54	55	56	56
A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
0,93	0,93	0,93	0,79	0,78	0,78	0,79	0,81	0,93	0,78	0,78	0,79	0,79
0,8	0,8	0,79	0,81	0,81	0,85	–	0,63	0,79	0,81	0,85	–	–
0,80/0,10	0,80/0,10	0,70/0,44	0,55/0,37	0,55/0,37	0/0	0/0	0,80/0,10	0,70/0,44	0,55/0,37	0/0	0/0	0/0
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
68	68	55	52	52	52	56	39	55	52	52	56	56
280/250	280/250	280/250	270/270	270/270	270/270	270/–	250/250	280/250	270/270	270/270	270/–	270/–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
1300	1300	1100	1100	1100	1100	1100	1300	1100	1100	1100	1100	–
68	68	55	52	52	52	56	39	55	52	52	56	56
75,9*	75,9*	75,9*	75,9	75,9*	75,9	75,9	37,8	75,9	75,9	75,9	75,9	75,9
54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9	56,8	56,9	56,9	56,9	56,9	56,9
44,0	44,0	44,0	44,0	44,0	44,0	44,0	29,5	44,0	44,0	44,0	44,0	44,0
48	48	47	47	45	44	41	29	47	46	44	41	41

grand	grand	moyen	moyen	moyen	moyen	moyen	moyen	moyen	moyen	moyen	moyen	moyen
41,6/46,4/35,1	41,6/46,4/35,1	39,2/44,6/31,3	39,2/44,6/29,25	39,2/44,6/29,25	39,2/44,6/29,25	43,1/44,6/29,25	20,8/44,6/40,15	39,2/44,6/31,3	39,2/44,6/29,25	39,2/44,6/29,25	43,1/44,6/29,25	43,1/44,6/29,25
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
●	●	●	●	●	●	–	●	●	●	●	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
–	–	–	○	○	○	○	–	–	○	○	○	–
–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/–
–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/–	–/–
●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	●/●	●/●	●/●	–/–	–/–	–/–
–/○	–/○	–/○	–/○	–/○	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	3,1	3,4	3,4	3,4	2,8	2,3
3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	2,8	3,1	10,0-11,4	10,0-11,4	10,0-11,4	10,0-10,7	9,8/9,8
230~/400 2N~	230~/400 2N~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	400 2~	230~/400 2N~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~	400 3~/2~
1×16/2×10	1×16/2×10	2×10	2×10	2×10	2×10	2×10	1×16/2×10	3×16/2×20	3×16/2×20	3×16/2×20	3×10/2×20	3×10/2×20

COFFEE-CENTER

La présente déclaration de marchandise normalisée répond aux directives publiées par la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques) en collaboration avec des organisations de consommateurs. La déclaration de marchandise repose sur les normes de l'IEC, International Electrotechnical Commission (Commission technique CT 59) et du CENELEC, Comité Européen de Normalisation Electrotechnique (Commission technique CT 59X).

Marque		**V-ZUG SA**
Type d'appareil		**Automate**
Modèle		**Supremo HSL**
Réf. modèle		**CCS HSL**
Illustration	**voir page**	65
Données de consommation		
Classe d'efficacité énergétique[1] de A (plus économe) à D (moins économe)		A
Consommation d'énergie annuelle[1]	kWh	45
Fonction d'économie d'énergie		●
Arrêt automatique programmable	min	15-180
Caractéristiques d'utilisation		
Machines entièrement automatiques		●
Machines à capsules/à une seule portion		–
Machines à tamis		–
Buse eau chaude		●
Buse vapeur		–
Buse mousse de cappuccino		–
Fonction chocolat au lait		–
Type de construction		
Pose libre		–
Appareil encastrable		●
Dimensions[2]		
Hauteur	cm	378
Largeur	cm	596
Profondeur	cm	412
Poids à vide	**kg**	20,5
Caractéristiques techniques		
Alimentation électrique (raccordement électrique selon plaque signalétique)		
Tension	V	230 V~ 50 Hz
Puissance	W	1350
Capacité de remplissage		
Réservoir d'eau	l	1,8
Réservoir à café (grains)	g	200
Réservoir à lait	l	0,75
Buse de sortie (café/lait)		
Réglable en hauteur de/à	cm	8-11
Sécurité et service		
Conforme aux normes de sécurité suisses		Ⓢ Testé par Electrosuisse
Pays de provenance		I
Garantie		2 ans
Service effectué par		V-ZUG SA
Nom et adresse du fabricant		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug

Explications
- ● Disponible ou oui
- – Non disponible ou non

1) Valeurs établies selon les méthodes de mesure FEA en vigueur.

2) Pour les appareils encastrables, dimensions de la niche. Les autres dimensions figurent dans le prospectus.

Remarque: état des données 01/2018. Sous réserve de modifications.
Pour les appareils exposés, l'étiquette énergie renseigne sur les données effectives.

HOTTES D'ASPIRATION

La présente déclaration de marchandise normalisée répond aux directives publiées par la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques) en collaboration avec des organisations de consommateurs. La déclaration de marchandise repose sur les normes de l'IEC, International Electrotechnical Commission (Commission technique CT 59) et du CENELEC, Comité Européen de Normalisation Electrotechnique (Commission technique CT 59X).

Marque		V-ZUG SA								
Désignation du modèle		**DSDSR12**	**DSTS9**	**DSMS**	**GKD46TIMASZ***	**DIAS10**	**DI PQ 12**	**DI PQ 10**	**DI QS 10**	**DI E 9**
Catégorie/type d'appareil		Hotte de plafond	Hotte de plan de travail	Aérateur de plan de cuisson	Fusion	Hottes îlots				
Illustration voir page		112	113	113	113	112	114	114	114	114
Efficacité et consommation [1]										
Consommation d'énergie annuelle (AEC hotte)	kWh/an	56,4	62,1	40,4		67,2	38,9	38,9	43,3	43,3
Classe d'efficacité énergétique	de A++ à E	A	B	A		D	A+	A+	A+	A+
Efficacité fluidodynamique (FDE hotte)		32	27,1	31,6		13,1	36,3	36,3	35	35
Classe d'efficacité fluidodynamique	de A à G	A	B	A		D	A	A	A	A
Performances [2]										
Efficacité lumineuse (LE hotte) de A (plus économe) à G (moins économe)		13	29,9	–		22	28	28	68	68
Classe d'efficacité lumineuse	de A à G	D	B	–		B	A	A	A	A
Efficacité de filtration des graisses	%	60	70	75,1		85,1	89,5	89,5	85,1	75,1
Classe d'efficacité de filtration des graisses	de A à G	E	D	C		B	B	B	B	C
Données de performances en mode d'évacuation d'air [2][3]										
Débit d'air vitesse min. en mode d'évacuation d'air	m^3/h	230	280	370		–	247	247	300	300
Débit d'air vitesse max. en mode d'évacuation d'air	m^3/h	630	420	500		–	452	452	580	580
Débit d'air vitesse intensive en mode d'évacuation d'air	m^3/h	830	670	590		–	675	675	700	700
Bruit aérien vitesse min. en mode d'évacuation d'air	dB(A)	43	49	62		–	38	39	52	52
Bruit aérien vitesse max. en mode d'évacuation d'air	dB(A)	68	57	67		–	52	52	66	66
Bruit aérien vitesse intensive en mode d'évacuation d'air	dB(A)	74	69	70		–	63	63	69	69
Consommation en mode arrêt (état désactivé) [5]	W	0,49	0,49	0,49		0,49	0,49	0,49	0,49	0,49
Consommation en mode veille (sans affichage d'information) [5]										
Pression vitesse min. en mode d'évacuation d'air	Pa	420	450	320		–	146	146	410	410
Pression vitesse max. en mode d'évacuation d'air	Pa	530	530	520		–	346	346	500	500
Pression vitesse intensive en mode d'évacuation d'air	Pa	630	540	700		–	355	355	520	520
Données de performances en mode de recyclage d'air										
Débit d'air vitesse min. en mode de recyclage d'air	m^3/h	200	155	265		270	210	210	280	280
Débit d'air vitesse max. en mode de recyclage d'air	m^3/h	260	330	355		491	389	389	420	420
Débit d'air vitesse intensive en mode de recyclage d'air	m^3/h	295	670	420		532	570	570	440	440
Bruit aérien vitesse min. en mode de recyclage d'air	dB(A)	50	43			54	41	41	69	69
Bruit aérien vitesse max. en mode de recyclage d'air	dB(A)	72	60			69	56	56	75	75
Bruit aérien vitesse intensive en mode de recyclage d'air	dB(A)	78	76			70	68	68	76	76
Indications sur l'éclairage										
Puissance totale (éclairage du plan de cuisson)	W	2×7	1×6	–		4×5	4×2	4×2	4×1	4×1
Eclairement [2]	lux	175	171	–		430	225	225	300	300
Type		LED	LED	–		LED	LED	LED	LED	LED
Dimensions de l'appareil [4]										
Largeur	cm	120	88	11		100	120	100	100	90
Hauteur	cm	31	105,1	90		13,2	5,5	5,5	6	6
Profondeur	cm	70	12	50,1		70	70	70	60	60
Distance min. au-dessus du plan de cuisson électrique/gaz	cm	65/65	–	–		65/65	65/50	65/50	65/65	65/65
Poids à vide (tous filtres inclus)	kg	33	35	14		30	35	31,5	32,7	36,5
Raccordement électrique										
Puissance totale raccordée (230 V/50 Hz)	W	284	270	140		120	138	138	274	274
Mode d'évacuation d'air/recyclage d'air		●/–	●/●	●/●		–/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Commande	interne/externe	●/●	●/–	●/–		●/○	●/○	●/○	●/○	●/○
Réglage		touches	commande sensitive	commande sensitive		commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	touches	touches
Vitesses	nombre/en continu	3+i/–	3+i/–	3+i/–		3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–
Sécurité et service										
Pays de provenance		I	I	I		I	I	I	I	I
Nom et adresse du fabricant		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug								
Service effectué par		V-ZUG SA								
Equipement										
Garantie		2 ans								
Diamètre raccord d'évacuation d'air	mm	150	150	150		–	150	150	150	150
Position raccord d'évacuation d'air		latérale	latérale	latérale		–	en haut	en haut	en haut	en haut
Clapet de retenue intégré/fourni		–/●	–/●	–/●		–/–	–/●	–/●	–/●	–/●
Nombre de filtres	métalliques/combinés	4/–	2/–	1/–		3/–	3/–	3/–	3/–	3/–
Réglage de la puissance	électromécanique/électronique	–/●	–/●	–/●		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
Puissance du moteur	W	1×270	1×270	1×145		1×100	1×130	1×130	1×270	1×270

Vous trouverez de plus amples informations sur vzug.com

* Pour plus d'informations: www.vzug.com

Explications
-/○/● Non disponible/en option/disponible

1) Valeurs établies selon le règlement sur l'étiquetage UE 65/2014 en vigueur
2) Valeurs établies selon la norme EN 61591
3) Niveau de puissance sonore en dB(A) re 1 pW selon la norme EN 60704-3
4) Tenir compte des dimensions détaillées du fabricant
5) Conformément au règlement sur les exigences d'éco-conception des produits UE 66/2014 en vigueur
Remarque: état des données 01/2018.
Sous réserve de modifications.

HOTTES D'ASPIRATION

FEA

La présente déclaration de marchandise normalisée répond aux directives publiées par la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques)

Marque		V-ZUG SA																	
Désignation du modèle		DWPQ 12	DWPQ 9	DWVHR 9	DWVMR 9	DWQS 9	DWQS 7	DWQS 6	DWE 9	DWN9	DWN6	DWK9	DWK6	DHL 11	DHL 8	DEHE 7	DEHE 5	DEHM R8	DEHM R7
Catégorie/type d'appareil		Hottes murales																	
Illustration voir page		115	115	115	115	116	116	116	116	117	117	117	117	120	120	120	120	120	120
Efficacité et consommation [1]																			
Consommation d'énergie annuelle (AEC hotte)	kWh/an	38,9	38,9	43,8	48,5	41,7	41,7	41,7	41,7	48,5	48,5	132,9	132,9	91	91	104,3	104,3	54,2	66,2
Classe d'efficacité énergétique	de A++ à E	A+	A+	A+	A	A+	A+	A+	A+	A	A	D	D	C	C	D	D	A	B
Efficacité fluidodynamique (FDE hotte)		36,3	36,3	34,9	34,2	35,0	35,0	35,0	35,0	32,5	32,5	11,6	11,6	22,9	22,9	16,5	16,5	29,3	24,9
Classe d'efficacité fluidodynamique	de A à G	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	E	E	C	C	D	D	A	B
Performances [2]																			
Efficacité lumineuse (LE hotte)		28	33	91	29	109	109	109	109	58	58	3	3	32	32	13	13	91	91
Classe d'efficacité lumineuse	de A à G	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	G	G	A	A	D	D	A	A
Efficacité de filtration des graisses	%	89,5	89,5	66	66	85,1	85,1	85,1	75,1	70,7	70,7	76	76	61	61	89	89	75,1	75,1
Classe d'efficacité de filtration des graisses	de A à G	B	B	D	C	B	B	B	C	D	D	C	C	E	E	B	B	C	C
Données de performances en mode d'évacuation d'air [2] [3]																			
Débit d'air vitesse min. en mode d'évacuation d'air	m^3/h	247	247	280	368	300	300	300	300	331	331	125	125	228	228	300	300	290	270
Débit d'air vitesse max. en mode d'évacuation d'air	m^3/h	452	452	650	647	580	580	580	580	622	622	336	336	469	469	600	600	560	540
Débit d'air vitesse intensive en mode d'évacuation d'air	m^3/h	675	675	870	823	700	700	700	700	750	750	–	–	563	563	–	–	690	640
Bruit aérien vitesse min. en mode d'évacuation d'air	dB(A)	38	38	49	53	52	52	52	52	50	50	45	45	40	40	56	56	51	55
Bruit aérien vitesse max. en mode d'évacuation d'air	dB(A)	52	52	67	66	66	66	66	66	64	64	69	69	57	57	72	72	64	69
Bruit aérien vitesse intensive en mode d'évacuation d'air	dB(A)	63	63	73	72	69	69	69	69	69	69	–	–	61	61	–	–	68	71
Consommation en mode arrêt (état désactivé) [5]	W	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	–	–	0,43	0,43	–	–	0,49	0,49
Consommation en mode veille (sans affichage d'information) [5]												0	0			0	0		
Pression vitesse min. en mode d'évacuation d'air	Pa	146	146	440	474	410	410	410	410	410	410	296	296	201	201	240	240	460	450
Pression vitesse max. en mode d'évacuation d'air	Pa	346	346	540	517	500	500	500	500	497	497	451	451	436	436	340	340	540	540
Pression vitesse intensive en mode d'évacuation d'air	Pa	355	355	640	543	520	520	520	520	524	524	–	–	463	463	–	–	550	550
Données de performances en mode de recyclage d'air																			
Débit d'air vitesse min. en mode de recyclage d'air	m^3/h	210	210	240	394	280	280	280	280	250	250	71	71	146	146	210	210	250	230
Débit d'air vitesse max. en mode de recyclage d'air	m^3/h	389	389	250	447	420	420	420	420	450	450	110	110	232	233	360	360	300	270
Débit d'air vitesse intensive en mode de recyclage d'air	m^3/h	570	570	410	464	440	440	440	440	480	480	–	–	322	322	–	–	310	280
Bruit aérien vitesse min. en mode de recyclage d'air	dB(A)	41	41	53	70	69	69	69	69	64	64	60	60	64	64	60	60	66	66
Bruit aérien vitesse max. en mode de recyclage d'air	dB(A)	56	56	70	74	75	75	75	75	76	76	65	65	61	61	70	70	68	68
Bruit aérien vitesse intensive en mode de recyclage d'air	dB(A)	68	68	76	75	76	76	76	76	77	77	–	–	44	44	–	–	69	69
Indications sur l'éclairage																			
Puissance totale (éclairage du plan de cuisson)	W	3 × 2	2 × 2	2 × 11	2 × 25	2 × 1	2 × 1	2 × 1	2 × 1	2 × 1	2 × 1	2 × 28	2 × 28	4 × 3	4 × 3	2 × 20	2 × 20	2 × 1,1	2 × 1,1
Eclairement 2)	lux	196	124	200	145	240	240	240	300	128	128	168	168	300	300	520	520	200	200
Type	LED/halogène/TF	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	Halogène	Halogène	LED	LED	Halogène	Halogène	LED	LED
Dimensions de l'appareil [4]																			
Largeur	cm	120	90	90	90	90	70	60	90	90	60	90	60	110	80	70	52	86	70
Hauteur	cm	5,5	5,5	50	51,5	6	6	6	6	10	10	13,2	13,2	30	30	30,5	30,5	33	33
Profondeur	cm	55	55	33,8	32,5	47	47	47	47	50	50	51	51	30	30	28,4	28,4	30	30
Distance min. au-dessus du plan de cuisson électrique/gaz	cm	65/50	65/50	45/45	50/40	65/65	65/65	65/65	65/65	65/50	65/50	75/60	75/60	75/60	75/60	65/65	65/65	65/65	65/65
Poids à vide (tous filtres inclus)	kg	29	25,5	16	19	22	17,7	15,6	22	9	7	6	5	29	25,5	6	5	9	8
Raccordement électrique																			
Puissance totale raccordée (230 V/50 Hz)	W	136	134	272,2	305	272	272	272	272	272	272	216,0	216,0	200	200	245	245	267,2	267,2
Mode d'évacuation d'air/recyclage d'air 7)		●/● [7]	●/● [7]	●/● [7]	●/● [7]	●/● [6]	●/● [6]	●/● [6]	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Commande	interne/externe	●/○	●/○	●/○	●/–	●/○	●/○	●/○	●/○	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/○	●/○
Réglage		commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	touches	touches	touches	touches	touches	touches	curseur	curseur	bouton rotatif	bouton rotatif	touches	touches	touches	touches
Vitesses	nombre/en continu	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3/–	3/–	3+i/–	3+i/–	3/–	3/–	3+i/–	3+i/–
Sécurité et service																			
Pays de provenance		I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	D	D	I	I	I	I
Nom et adresse du fabricant		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug																	
Service effectué par		V-ZUG SA																	
Equipement																			
Garantie		2 ans																	
Diamètre raccord d'évacuation d'air	mm	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	125	125	150	150	150	150	150	150
Position raccord d'évacuation d'air		en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut
Clapet de retenue intégré/fourni		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●
Nombre de filtres	métalliques/combinés	4/–	3/–	1/–	2/–	3/–	2/–	2/–	3/–	3/–	2/–	3/–	2/–	1/–	1/–	2/–	2/–	2/–	2/–
Réglage de la puissance électromécanique/électronique		–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/●	●/–	●/–	–/●	–/●
Puissance du moteur	W	1 × 130	1 × 130	1 × 270	1 × 300	1 × 270	1 × 270	1 × 270	1 × 270	1 × 270	1 × 270	1 × 160	1 × 160	1 × 188	1 × 188	1 × 205	1 × 205	1 × 265	1 × 265

en collaboration avec des organisations de consommateurs. La déclaration de marchandise repose sur les normes de l'IEC, International Electrotechnical Commission (Commission technique CT 59).

	DEHM R5	DF PQ 12	DF PQ 9	DF PQ 5	DF PQSL 9	DF PQSL 5	DF SG8	DF SG5	DF E5	DF SE 5	DF N5	DF L5	DF U5	DKS5i	DVS9	DVS5
	Tiroir coulissant/hottes d'aspiration intégrées													Clapet	En saillie	
	120	121	121	121	121	121	122	122	123	123	124	124	125	122	124	124
	66,2	32,6	31,2	31,2	31,2	31,2	44,9	44,9	166,2	39	39,7	55,3	–	60,5	132,9	132,9
	B	A+	A+	A+	A+	A+	A	A	E	A	A	C	–	D	D	D
	24,9	34,7	34,7	34,7	34,7	34,7	34,4	34,4	11,1	31,9	33,5	15,2	–	9,3	11,6	11,6
	B	A	A	A	A	A	A	A	E	A	A	D	–	E	E	E
	91	32	30	30	28	28	21	17	3	29	9		–	11	3	3
	A	A	A	A	A	A	B	C	G	A	E	D	–	E	G	G
	75,1	85,7	85,7	85,7	78	78	66	66	76	76	66		–	85,8	76	76
	C	B	B	B	C	C	D	D	C	C	D	C	–	B	C	C
	270	250	250	250	247	247	240	240	272	256	256	272	–	249	125	125
	540	455	455	455	452	452	537	537	581	537	647	400	–	394	336	336
	640	657	657	657	653	653	625	625	–	647	–	–	–	–	–	–
	55	38	38	38	38	38	46	46	48	46	46	60	–	53	45	45
	69	53	53	53	53	53	53	53	53	53	67	70	–	65	69	69
	71	69	69	69	69	69	66	66	–	67	–	–	–	–	–	–
	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49	0,49						
											0	0	0	0	0	0
	450	150	150	150	149	149	432	432	167	418	418	276	–	198	296	296
	540	348	348	348	346	346	542	542	350	539	561	315	–	172	451	451
	550	353	353	353	355	355	599	599	–	561	–	–	–	–	–	–
	230	215	215	215	215	215	165	165	257	205	205	135	164	90	71	71
	270	392	392	392	392	392	368	368	390	448	490	145	282	105	110	110
	280	566	566	566	566	566	384	384	–	490	–	–	383	–	–	–
		42	42	42	42	42	51	51	54	52	51	69	52	68	60	60
		57	57	57	57	57	68	68	66	69	64	71	71	71	65	65
		68	68	68	69	69	71	71	68	71	73	–	–	–	70	70
	2 × 1,1	3 × 2	2 × 2	2 × 2	2 × 2	2 × 2	1 × 7	1 × 7	2 × 28	2 × 2,5	2 ×3	2 ×3	2 ×28	2 × 4	2 ×28	2 ×28
	200	191	119	119	113	113	147	119	168	145	54	78		90	168	168
	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	Halogène	LED	LED	LED	Halogène	LED	Halogène	Halogène
	52	120	90	54,8	89,8	54,8	82,1	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,7	90	54,9
	33	5,5	5,5	5,5	2,5	2,5	4,6	4,6	4	4	4	4	12,5	24,2	13,2	13,2
	30	30–32,5	30–32,5	30–32,5	30–34,8	30–34,8	28–34,6	28–34,6	29,5–35,5	30,2–38,2	30,2–38,2	30–33,2	31,5–35	30,2	51	51
	65/65	65/50	65/50	65/50	65/50	65/50	65/43	65/43	65/60	65/43	65/43	65/50	75/60	60/50	75/60	75/60
	7						16	14	11	12	12	6	14	12	6	5
	267,2	136	134	134	134	134	207	207	276	205	206	121	316	133	216	216
	●/●	●/●[7]	●/●[7]	●/●[7]	●/●[7]	●/●[7]	●/●[7]	●/●[7]	●/●[7]	●/●[7]	●/●[7]	●/●[7]	–/●	●/●[7]	●/●[7]	●/●[7]
	●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/○	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
	touches	commande sensitive/ déflecteur	commande sensitive/ déflecteur	commande sensitive/ déflecteur	commande sensitive/ déflecteur	commande sensitive/ déflecteur	touches	touches	touches	touches	touches	touches	touches	curseur	curseur	curseur
	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3+i/–	3/–	3+i/–	3/–	3/–	2+i/–	3/–	3/–	3/–
	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	120	–	150	125	125
	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	en haut	–	en haut	en haut	en haut
	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/●	–/–	●/–	●/–	●/–
	1/–	4/–	3/–	2/–	3/–	1/–	1/–	1/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	1/–	3/–	2/–
	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
	1 × 265	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 130	1 × 200	1 × 200	2 × 110	1 × 200	1 × 200	1 × 115	2 × 130	1 × 125	1 × 160	1 × 160

-/○/● Non disponible/en option/disponible

1) Valeurs établies selon le règlement sur l'étiquetage UE 65/2014 en vigueur

2) Valeurs établies selon la norme EN 61591

3) Niveau de puissance sonore en dB(A) re 1 pW selon la norme EN 60704-3

4) Tenir compte des dimensions détaillées du fabricant

5) Conformément au règlement sur les exigences d'écoconception des produits UE 66/2014 en vigueur

Remarque: état des données 01/2018. Sous réserve de modifications.

CHAMPS DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, À INDUCTION, TOPTRONIC ET QUICKLIGHT

	Modèle	Cadre standard	Cadre surdimensionné	Encastrement à fleur	DualDesign	Poids en kg	Dimensions extérieures L/P en mm	Découpe du plan de travail L/P en mm	Tension d'alimentation Puissance raccordée	Explication relative au raccordement
Induction/page 78-86	GK27TIMSZ				●	6,5	384 × 501	390 × 507/dimension du support: 373 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	tension de service: 230 V~, 1 cond. polaire/cond. neutre/cond. protection
	GK47IMDF			●		10,5	571 × 501	577 × 507/dimension du support: 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	tension de service: 230 V~, 2 cond. polaires/cond. neutre/cond. protection
	GK47IMADF			●		12	761 × 501	767 × 507/dimension du support: 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46/47TIMSC/O	●				10,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK47TIMSZ/O				●	10,5	571 × 501	577 × 507/dimension du support: 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK56TIMSC	●				18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	tension de service: 230 V~, 3 cond. polaires/cond. neutre/cond. protection
	GK56/57TIMSZ/O				●	18,5	897 × 501	903 × 507/dimension du support: 886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
	GK11TIFKZ				●	26	897 × 501	903 × 507/dimension du support: 886 × 490	400 V3N~ 11 100 W 16 A	
	GK17TIYSZ Teppan Yaki				●	8	384 × 501	390 × 507/dimension du support: 373 × 490	230 V~ 2800 W 16 A	tension de service: 230 V~, 1 cond. polaire/cond. neutre/cond. protection
	GK27TIYSZ Teppan Yaki				●	12,5	571 × 501	577 × 507/dimension du support: 560 × 490	400 V2N~ 5600 W 16 A	tension de service: 230 V~, 1 cond. polaire/cond. neutre/cond. protection
	GK46/47TIMASC/O	●				12	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46TIGC/TIMGC	●				11,5	584 × 514	560 × 490	400 V2N~ 7100 W 16 A	
	GK46/47/TIMXSC/O	●				11,5	704 × 514	680 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46/47TIMPSZ				●	12	880 × 380	886 × 386/dimension du support: 869 × 369	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK47TIMASZ/O				●	12	761 × 501	767 × 507/dimension du support: 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GKD46TIMASZ Fusion				●	12	761 × 501	767 × 507/dimension du support: 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46TIABSZ				●	12	761 × 501	767 × 507/dimension du support: 750 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMSZ/O				●	10,5	571 × 501	577 × 507/dimension du support: 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46/47TIMXSZ/O/IMXDF			●	●	11,5	691 × 501	697 × 507/dimension du support: 680 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46TIMSU/O		●			11,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK46TIGZ/TIMGZ				●	11,5	571 × 501	577 × 507/dimension du support: 560 × 490	400 V2N~ 7400 W 16 A	
	GK26TIMSZ				●	5,5	281 × 501	287 × 507/dimension du support: 270 × 490	230 V~ 3700 W 16 A	tension de service: 230 V~, 1 cond. polaire/cond. neutre/cond. protection
	GK16TIWSZ Wok				●	9	384 × 501	390 × 507/dimension du support: 373 × 490	230 V~ 3000 W 16 A	
Toptronic/page 89-92	GK55TESC	●				18,5	910 × 514	886 × 490	400 V3N~ 10 300 W 16 A[3]	
	GK55TESZ				●	18,5	897 × 501	903 × 507/dimension du support: 886 × 490	400 V3N~ 10 300 W 16 A[3]	
	GK45TEASC/O	●				11	774 × 514	750 × 490	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	
	GK45TEXSC/O	●				10,5	704 × 514	680 × 490	400 V2-3~ 7000 W 16-10 A[2]	tension de service: 230 V~[1], 2 cond. polaires/cond. neutre/cond. protection
	GK45TESC/O/TEGC	●				9,5	584 × 514	560 × 490	400 V2-3~ 6500 W 16-10 A[2]	
	GK45TEASU		●			11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	tension de service: 400 V~[2], 2 ou 3 cond. polaires/cond. protection
	GK45TESU/O		●			9,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V2-3~ 6500 W 16-10 A[2]	
	GK45TEPSZ				●	11	880 × 380	886 × 386/dimension du support: 869 × 369	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	tension de service: 230 V~[3], 3 cond. polaires/cond. neutre/cond. protection
	GK45TEBSZ/TEBS.3F			●	●	11	571 × 501	577 × 507/dimension du support: 560 × 490	400 V2-3~ 7700 W 16-10 A[2]	
	GK45TEASZ/O				●	11	761 × 501	767 × 507/dimension du support: 750 × 490	400 V2N~ 7600 W 16 A[1]	
	GK45TEXSZ/O				●	10,5	691 × 501	697 × 507/dimension du support: 680 × 490	400 V2-3~ 7000 W 16-10 A[2]	
	GK45TESZ/O/GK45TEGZ				●	9,5	571 × 501	577 × 507/dimension du support: 560 × 490	400 V2-3~ 6500 W 16-10 A[2]	
	GK25TEZ				●	5	281 × 501	287 × 507/dimension du support: 270 × 490	230 V~ 3000 W 16 A	tension de service: 230 V~, 1 cond. polaire/cond. neutre/cond. protection

Explications relatives aux modèles

C Cadre standard CrNi
E Commande électronique à capteur
F Encastrement à fleur
G Version économique (de base)
I Induction
M MaxiFlex
O OptiGlass
P Version panoramique
R Chauffe-plats/ surface de pose à droite
S Commande par slider
T Commande par le haut
U Cadre surdimensionné
W Wok (induction)

Pays de provenance: A.

	Modèle	Cadre standard	Cadre surdimensionné	Encastrement à fleur	Black-Design	Classic-Design	Poids en kg	Dimensions extérieures L/P en mm	Découpe du plan de travail L/P en mm	Tension d'alimentation Puissance raccordée	Combinable avec
Quicklight/ pages 94-97	GK43BR	●			●		11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7900 W	
	GK43BL	●			●		11,5	774 × 514	750 × 490	400 V~ 7900 W	
	GK43BRU		●		●		11,5	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7900 W	
	GK43BLU		●		●		11,5	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7900 W	
	GK43AU		●			●	11	790 × 545	750 × 490/775 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK43.1B	●			●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7600 W	
	GK43.1BF			●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/dimension du support: 536 × 466	400 V~ 7600 W	
	GK43/O	●			●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK43.1	●			●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 6500 W	
	GK43.2	●			●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W	
	GK43U/O		●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7000 W	cuisinière avec 4 commutateurs rotatifs
	GK43F/O			●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/dimension du support: 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK43.1F			●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/dimension du support: 536 × 466	400 V~ 6500 W	
	GK43.2F			●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/dimension du support: 536 × 466	400 V~ 7100 W	
	GK43.2U		●		●		7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7100 W	
	GK43.3	●			●		7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 6400 W	
	GK43.3F			●	●		7,5	547 × 477	553 × 483/dimension du support: 536 × 466	400 V~ 6400 W	
	GK42H	●				●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7000 W	
	GK42HU		●			●	7,5	600 × 545	560 × 490/585 × 530	400 V~ 7000 W	
	GK42HF			●		●	7,5	547 × 477	553 × 483/dimension du support: 536 × 466	400 V~ 7000 W	
	GK42H1	●				●	7,5	584 × 514	560 × 490	400 V~ 7100 W	
	GK42H1 230 V	●				●	7,5	584 × 514	560 × 490	230 V~ 7100 W	cuisinière avec 4 commutateurs rotatifs
	GK32H1	●				●	7	584 × 514	560 × 490	400 V~ 5300 W	cuisinière avec 3 plaques, réchaud à encastrer ER3, 3 sélecteurs individuels EN1
	GK22H1	●				●	5	286 × 511	270 × 490	400 V~ 3000 W	cuisinière avec 2 plaques, réchaud à encastrer ER2, 2 sélecteurs individuels EN1

Explications relatives aux modèles

B Zone de rôtissage
C Cadre standard CrNi
F Encastrement à fleur
H Eclairage/Quicklight
I Induction
L Chauffe-plats à gauche
O OptiGlass
R Chauffe-plats à droite
U Cadre surdimensionné
[1)] Zone se cuisson simple uniquement

Pays de provenance: A

CHAMPS DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, À INDUCTION, TOPTRONIC ET QUICKLIGHT POUR LE MARCHÉ DE REMPLACEMENT

	Modèle	Cadre standard	Cadre surdimensionné	Encastrement à fleur	Black-Design	Poids en kg	Dimensions extérieures L/P en mm	Découpe du plan de travail L/P en mm	Tension d'alimentation Puissance raccordée	Explication relative au raccordement
Induction/page 87	GK46TIABSF			●	●	12	737 × 477	743 × 483/dimension du support: 726 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	tension de service: 230 V~, 1 cond. polaire/cond. neutre/cond. protection
	GK46TIMSF			●	●	10,5	547 × 477	553 × 483/dimension du support: 536 × 466	400 V2N~ 7400 W 16 A	
Toptronic/page 92	GK45TEBSF			●	●	11	547 × 477	553 × 483/dimension du support: 536 × 466	400 V2-3~ 7700 W 16-10 A[2]	[1] tension de service: 230 V~, 2 cond. polaires/cond. neutre/cond. protection [2] tension de service: 400 V~, 2 ou 3 cond. polaires/cond. protection

Explications relatives aux modèles

B Zone de rôtissage
C Cadre standard CrNi
E Commande électronique à capteur
F Encastrement à fleur
G Version économique (de base)
H Eclairage/Quicklight
I Induction
L Chauffe-plats à gauche
M MaxiFlex
P Version panoramique
R Chauffe-plats/ surface de pose à droite
S Commande par slider
T Commande par le haut
U Cadre surdimensionné
W Wok (induction)

Pays de provenance: A.

COFFRETS DE COMMANDE À ENCASTRER, SÉLECTEURS INDIVIDUELS ET COMMANDES EXTERNES POUR INDUCTION

Marque			V-ZUG SA									
Type de construction			Coffrets de commande à encastrer		Sélecteurs individuels		Réchauds à encastrer				Coffret de commande avec poignée de commande	Poignée de commande
Désignation commerciale			ES4	ES4U	EN1	EN2	ER202	ER2	ER3	ER4	ESIS4	ESIE4
Illustration		voir page	98	98	98	98	98	98	98	98	86	86
Dimensions de l'appareil	Panneau: Hauteur[1]	cm	9,0	10,6	9,0	9,0	12,4	12,4	12,4	12,4	9	
	Largeur[2]	cm	36,7	45,0	8,0	8,0	27,2	54,7	54,7	54,7	36,7	
	Profondeur[3]	cm	0,4	1,0	0,4	0,4	2,0	2,0	2,0	2,0	0,4	
	Boîtier: Hauteur	cm	8,0	8,0	8,0	8,0	9,0	9,0	9,0	9,0	8,0	8,0
	Largeur	cm	34,7	34,7	7,4	7,4	24,5	48,0	48,0	48,0	34,7	34,7
	Profondeur	cm	21,0	21,0	19,5	19,5	20,5	20,5	20,5	20,5	10,5	10,5
Combinable avec induction/vitrocéramique			–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	–/●	●/–	●/–
Equipement de commutation:												
Nombre de poignées de commande			–	–	–	–	–	–	–	–	4	4
Zones de cuisson		Nombre	2	2	1	–	2	2	3	2	–	–
Zones de cuisson à deux circuits		Nombre	2	2	–	1	–	–	–	2	–	–
Raccordement électrique		V	400	400	400	400	400	400	400	400	1 × terre 1 × ligne de signal	
			3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~	3~/2~		
Puissance totale raccordée max.		kW	7,95	7,95	2,3	2,6	3,5	3,5	5,5	7,95		
Pays de provenance			CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH

Explications

● Disponible ou oui
– Non disponible ou non
[1] ChromeClass ES4: 9,2 cm; EN1/2: 9,2 cm
[2] ChromeClass ES4: 37,0 cm; EN1/2: 8,0 cm
[3] En saillie sur la façade du meuble

LAVE-VAISSELLE

La présente déclaration de marchandise normalisée répond aux directives publiées par la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques) en collaboration avec des organisations de consommateurs. La déclaration de marchandise repose sur les normes de l'IEC, International Electrotechnical Commission (Commission technique CT 59) et du CENELEC, Comité Européen de Normalisation Electrotechnique (Commission technique CT 59X).

Marque								
Désignation du modèle		**GS 55 SL-di B/Vi B**	**GS 55 SL-di/Vi**	**GS 55 Si/di/Vi**	**GS 55 Ni/di/Vi**	**GS 45 Vi**	**GS 45 S-Vi**	**GS 60 Vi**
Capacité (couverts standard) [1]	nombre	13	12	12	12	9	10	12
Illustration voir page		142/144	142/144	143/145/146	143/145/146	147	147	147
Efficacité et consommation		Programme Eco	Programme Eco	Programme Eco	Programme Eco	50 ° Eco	50 ° Eco	50 ° Eco
Classe d'efficacité énergétique [1]	de A+++ à D	A+++	A+++	A+++	A++	A+	A++	A+ (*A++)
Consommation d'énergie annuelle [1]	kWh/an	211	208	208	258	220	211	290 (*258)
Consommation d'énergie par cycle [1]	kWh	0,72	0,69	0,72	0,91	0,78	0,75	1,02 (*0,92)
Consommation d'énergie en mode veille (activé/désactivé)	W	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Consommation d'eau annuelle [1]	l/an	1932	1876	2744	2744	2660	2660	2660
Classe d'efficacité de séchage [1]	de A à G	A	A	A	A	A	A	A
Caractéristiques d'utilisation								
Durée (programme Eco) [1]	min	280	270	275	300	195	195	210
Durée arrêt automatique	min	0	0	0	0	–	–	–
Niveau sonore (appareil encastré) [2]	dB (A) re 1 pW	42/40	42/40	44/44/43	44	46	44	46 (44*)
Type de construction								
Appareil encastrable		Oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Appareil à pose libre avec plan de travail		–	–	–	–	–	–	–
Appareil à pose libre encastrable sous plan		–	–	–	–	–	–	–
Encastrement en armoire haute		oui	oui	oui	oui	–	–	–
Décorable		oui	oui	oui	oui			
Intégrable		oui	oui	oui	oui	–	–	–
Entièrement intégrable		oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Dimensions de l'appareil [3]								
Hauteur	cm	76,5–96,9	76,5–96,9	76,5–96,9	76,5–96,9	81-87	81-87	81-87
Largeur	cm	55	55	55	55	45	45	60
Profondeur (distance au mur comprise)	cm	58	58	58	58	55	58	55
Hauteur pour encastrement	cm	76,2	76,2	76,2	76,2	81,5	81,5	81,5
Profondeur avec porte ouverte	cm	116,5–123	116,5–123	116,5–123	116,5–123	115	115	115,5
Hauteur réglable	mm	116	116	116	116	60	60	60
Poids à vide	**kg**	46-55	46–55	46–55	46–55	30	35	30
Raccordement électrique								
Tension (50 Hz, V)	V	400 2N/230	400 2N/230	230	230	230	230	230
Puissance raccordée [4]	kW	3,2/2,2	3,2/2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,3
Fusible [4]	A	10/10	10/10	10	10	10	10	10
Raccordement d'eau								
Tuyau à pression G¾"	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,4	1,4	1,4
Raccordement possible à l'eau froide/chaude	° C	60	60	60	60	60	60	60
Pression d'eau	bar	1-10	1-10	1-10	1-10	0,5–10	1-10	0,5–10
Ecoulement d'eau	m	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,9
Sécurité et service								
Pays de provenance		CH	CH	CH	CH	D	D	PL
Nom et adresse du fabricant								
Service effectué par								
Equipement								
Nombre de programmes de lavage		12	12	8	5	6	6	4 (*6)
Pompe à chaleur		–	–	–	–	–	–	–
Tiroir à couverts ergoPlus		●	–	–	–	–	–	–
Eclairage intérieur à DEL		●	●	–	–	–	–	–
Mécanisme d'ouverture automatique de la porte		●	●	●	–	–	●	–
Paniers Vario/réglage en hauteur multiple		●/●	●/●	●/●	●/●	●/–	●/–	●/–
Affichage de texte en clair		●	●	–	–	–	–	–
Réglage de la dureté de l'eau		●	●	–	–	–	–	–
Détecteur de salissure		●	●	●	●	●	●	–
SteamFinish		●	●	–	–	–	–	–
Programme automatique		●	●	●	●	●	●	–(*●)
Programme Fondue/Raclette		●	●	●	–	–	–	–
Programme Sprint/Fête		●/●	●/●	–	–	–	–	–
Programme Quotidien court		●	●	–	–	–	–	–
Programme Hygiène		●	●	●	–	–	–	–
Programme Verres		●	●	●	●	–	–	–
Réglage All in 1		●	●	●	●	–	–	–
Arrêt d'eau actif		●	●	●	●	●	●	●
Consommation de sel par cycle de lavage/par couvert	g	5,6/0,40	5,4/0,42	8/0,61	8/0,61	8,0/0,92	8,0/0,92	8,0/0,89
Garantie	années	2	2	2	2	2	2	2

* à partir d'avril

Explications

- ● Disponible ou oui
- – Non disponible ou non

1) Valeurs établies en programme «ECO» selon la norme EN 50242 en vigueur

2) Valeurs établies en programme «ECO» selon la norme CEI 60704-2-3 en vigueur

3) Pour les appareils encastrables, dimensions de la niche. Les autres dimensions figurent dans les prospectus.

4) Les possibilités de commutation sont détaillées dans les prospectus.

Remarque: état des données 01/2018. Sous réserve de modifications.

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

La présente déclaration de marchandise normalisée répond aux directives publiées par la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques)

Marque		V-ZUG SA										
Désignation du modèle		**Cooltronic eco**	**Cooltronic**	**Noblesse eco**	**Noblesse**	**Prestige P eco**	**Prestige eco**	**Prestige**	**Classic eco**	**Classic**	**Futura eco**	**Futura**
Catégorie/type d'appareil		Réfrigérateurs/congélateurs										
Type de pose		encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement
Illustration voir page		160	160	161	161	162	162	162	163	163	164	164
Efficacité et consommation												
Classe d'efficacité énergétique	de A+++ à D	A+++	A++	A+++	A++	A+++	A+++	A++	A+++	A+++	A+++	A++
Consommation d'énergie annuelle [1]	kWh/an	154	222	157	224	151	151	222	151	222	139	205
Capacité utile												
totale	l	251	251	296	296	266	266	287	260	278	218	234
Compartiment réfrigération	l	205	205	233	233	199	199	221	187	205	150	167
Compartiment fraîcheur	l	37	37	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Compartiment cave	l	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Compartiment de stockage du vin	nombre de bouteilles	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Compartiment congélation	l	46	46	63	63	67	67	66	73	73	68	67
Classement par étoiles du compartiment congélation [2]		****	****	****	****	****	****	****	****	****	****	****
Compartiment réfrigération/congélation sans givre (No Frost)		●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Puissance												
Autonomie en cas de panne [3]	h	20	20	20	20	15	15	15	15	15	15	15
Pouvoir de congélation [4]	kg/24 h	5	5	4	4	8	8	8	6	6	6	6
Classe climatique		SN-T	SN-ST	SN-T	SN-T	SN-T	SN-T	SN-ST	SN-T	SN-ST	SN-T	SN-ST
Température ambiante (min. > max.)	°C	10 > 43	10 > 38	10 > 43	10 > 43	10 > 43	10 > 43	10 > 38	10 > 43	10 > 43	10 > 43	10 > 38
Bruit aérien [5]	dB	38	38	38	38	38	35	36	37	37	37	37
Type de construction												
Pose libre		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Appareil encastrable (norme)		●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●	●/●
Appareil sous plan		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Intégrable [6]		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Nombre de portes extérieures/tiroirs		2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–	2/–
Charnières (g = gauche/d = droite/r = réversible)		g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r
Cadre décor disponible/en option		–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●	–/–	–/–
Dimensions de l'appareil												
Hauteur	cm	177,6	177,6	177,6	177,6	177,6	177,6	177,6	164,9	164,9	152,2	152,2
Largeur	cm	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8	54,8
Profondeur	cm	54,5	54,5	54,5	54,5	54,5	54,5	54,5	57	57	54,5	54,5
Dimensions de la niche [7]												
Hauteur	cm	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	177,8	165,1	165,1	152,4	152,4
Largeur	cm	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56
Profondeur	cm	55	55	55	55	55	55	55	60,5	60,5	55	55
Poids à vide [8]	kg	76	72	75	69	70	68	64	68	66	64	58
Raccordement électrique												
Tension/fréquence	V/Hz	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Puissance raccordée	W	140	140	140	140	115	115	115	115	115	100	100
Fusible	A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Sécurité et service												
Pays de provenance		CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH	CH
Nom et adresse du fabricant		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug										
Service effectué par		V-ZUG SA										
Equipement												
Réglage de la température		commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive
Affichage de la température du compartiment réfrigération		●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–
Affichage de la température du compartiment congélation		●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/–	–/–	–/–	–/–
Réglage de la température du compartiment congélation												
indépendamment de la température du réfrigérateur		●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–
avec la température du réfrigérateur		–	–	–	–	–	–	–	●	●	●	●
Touche de congélation rapide avec remise automatique à l'état initial		●	●	●	●	●	●	●	–	–	–	–
Signale d'alarme/dysfonctionnement du compartiment congélation		optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	–	–	–	–
Signal d'alarme: porte ouverte		optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore
Equipement réfrigérateur												
Nombre d'étagères en verre		4	4	5	5	5	6	5	5	5	4	4
Nombre de niches de porte		4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4
Nombre de bacs à légumes		3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Equipement compartiment congélation												
Nombre de compartiments		2	2	5	5	3	3	3	3	3	3	3
Nombre de paniers; bacs; tiroirs		2	2	1	1	3	3	3	3	3	3	3
Raccordement d'eau		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
AquaStop		–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Garantie		2 ans										

en collaboration avec des organisations de consommateurs. La déclaration de marchandise repose sur les normes de l'IEC, International Electrotechnical Commission (Commission technique CT 59).

	Magnum eco	Royal	De Luxe eco/ De Luxe	Optima 2	Perfect eco/ Perfect	Ideal eco	Komfort	Polaris S
		Réfrigérateurs/congélateurs						
	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	encastrement	pose libre
	165	165	166	166	167	168	168	175
	A+++	A++	A+++/A++	A++	A+++/A++	A+++	A++	A++
	146	208	139/199	199	122/176	104	145	348
	292	240	268	268	199	120	126	541
	262	216	244	244	175	102	108	368
	–	17	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	–
	30	24	24	24	24	18	18	173
	****	–	****	****	****	****	****	****
	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	●/●
	16	15	15	15	13	12	14	12
	3	2	2	2	2	2	2	12
	SN-T	SN-ST	SN-T/SN-ST	SN-T	SN-T/SN-ST	SN-T	N-T	SN-T
	10>43	10>38	10>43/ 10>38	10>43	10>43	10>43	10>43	10>43
	33	36	33/36	36	33/34	32	38	42
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	●/–
	–/●	●/●	●/●	●/●	–/●	–/●	–/●	–/–
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●	–/–
	●	●	●	●	●	●	●	–
	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	1/–	2/–
	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	g/d/r	–
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–
	177,6	152,2	152,2	154,2	122	87,4	81,9–86,9	175,6
	55,7	54,8	54,8	54,8	54,8	55,7	59,7	91,0
	54,5	54,5	54,5	54,5	54,5	54,5	54,5	78,3
	177,6	152,4	152,4	152,4	122,1	87,4	82–89	176
	56	56	56	56	56	56	60	91
	55	55	55	55	55	55	55	76,1
	52	58	63/61	50	42	35	32	162
	230	230	230	230	230	230	230	230
	130	100	100	80	100	130	100	300
	10	10	10	10	10	10	10	10
	I	CH	CH	CH	CH	I	I	CN
	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	commande sensitive	bouton rotatif	bouton rotatif	commande sensitive
	●/–	●/–	●/–	●/–	●/–	–/–	–/–	–/●
	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/–	–/●
	–	–	–	–	–	–	–	●
	●	●	●	●	●	●	●	–
	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	optique/sonore
	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	optique/sonore	–/–	optique/sonore
	5	1	5	6	4	2	3	4
	5	5	5	5	4	2	2	1
	2	1	1	3	1	1	2	1
	1	2	2	2	2	1	1	6
	1	2	2	2	2	1	1	2
	–	–	–	–	–	–	–	–
	–	–	–	–	–	–	–	○ (en option)

Explications

-/○/● Non disponible/en option/ disponible

1) Consommation d'énergie annuelle calculée selon DIN EN 153, édition 1990. La consommation réelle peut présenter des écarts.

2) * -6 °C ou plus froid |
*** -18 °C ou plus froid
** -12 °C ou plus froid |
**** -18 °C ou plus froid et pouvoir de congélation min.

3) Temps de montée de la température à -9 °C lorsque le compartiment congélation est chargé au maximum
En cas de chargement partiel, le temps est inférieur.

4) Plus de détails sur le pouvoir de congélation dans le mode d'emploi

5) Valeurs établies selon la norme EN 60704-2-14 en vigueur, exprimées en dB(A) re 1 pW

6) Intégrable derrière une porte de meuble

7) Pour la taille de la niche d'encastrement, se référer aux dessins cotés

8) Vérifier que la capacité portante du mur ou de l'armoire convient pour l'appareil ET son contenu

Remarque: état des données 01/2018.
Sous réserve de modifications.

WINECOOLER

La présente déclaration de marchandise normalisée répond aux directives publiées par la FEA (Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques)

Marque

Désignation du modèle		**Winecooler SL**
Catégorie/type d'appareil		**Winecooler**
Type de pose		encastrement
Illustration voir page		171
Efficacité et consommation		
Classe d'efficacité énergétique	**de A+++ à D**	A
Consommation d'énergie annuelle [1]	kWh/an	159
Capacité utile		
Capacité utile totale, compartiment réfrigération	l	144
Nombre de bouteilles au total	0,75	36
Nombre de bouteilles dans la zone à vin rouge	0,75	36
Nombre de bouteilles dans la zone à vin blanc	0,75	36
Nombre de bouteilles dans la 3e zone	0,75	–
Puissance		
Classe climatique		SN-ST
Température ambiante (min. > max.)	°C	10-38
Bruit aérien [5]	dB	39
Type de construction		
Pose libre		–
Appareil encastrable (norme)		–/●
Appareil sous plan		–/–
Intégrable [6]		–
Nombre de portes extérieures/tiroirs		1/–
Charnières (g = gauche/d = droite/r = réversible)		g/d
Cadre décor disponible/en option		–/–
Cet appareil est destiné exclusivement au stockage du vin		–
Dimensions de l'appareil		
Hauteur	cm	88,6
Largeur	cm	59,4
Profondeur	cm	56,6
Dimensions de la niche [7]		
Hauteur	cm	87,4
Largeur	cm	56
Profondeur	cm	55
Poids à vide [8]	**kg**	51
Raccordement électrique		
Tension/fréquence	V/Hz	230
Puissance raccordée	W	100
Fusible	A	10
Sécurité et service		
Pays de provenance		CH
Nom et adresse du fabricant		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug
Service effectué par		V-ZUG SA
Equipement		
Réglage de la température		touches
Affichage de température		intérieur
Signal d'alarme: porte ouverte		optique/sonore
Signal d'alarme: température		optique/sonore
Garantie		2 ans

Explications

-/○/● Non disponible/en option/ disponible

1) Consommation d'énergie annuelle calculée selon DIN EN 153, édition 1990. La consommation réelle peut présenter des écarts.

2) * -6 °C ou plus froid | *** -18 °C ou plus froid ** -12 °C ou plus froid | **** -18 °C ou plus froid et pouvoir de congélation min.

3) Temps de montée de la température à -9 °C lorsque le compartiment congélation est chargé au maximum En cas de chargement partiel, le temps est inférieur.

4) Plus de détails sur le pouvoir de congélation dans le mode d'emploi

5) Valeurs établies selon la norme EN 60704-2-14 en vigueur, exprimées en dB(A) re 1 pW

6) Intégrable derrière une porte de meuble

7) Pour la taille de la niche d'encastrement, se référer aux dessins cotés

8) Vérifier que la capacité portante du mur ou de l'armoire convient pour l'appareil ET son contenu

Remarque: état des données 01/2018.
Sous réserve de modifications.

MICRO-ONDES

en collaboration avec des organisations de consommateurs. La déclaration de marchandise repose sur les normes de l'IEC, International Electrotechnical Commission (Commission technique CT 59).

Désignation commerciale		Miwell-Combi HSL	Miwell HSL	Miwell S	Miwell L
Désignation de type		**MWC HSL**	**MW HSL**	**MW S**	**MW L**
Illustration	**voir page**	62	62	63	63
Caractéristiques d'utilisation					
Puissance de sortie du micro-ondes	W	50–1000	50–1000	160-750	160-750
Puissance du gril	W	800	800	700	–
Dimensions					
Dimensions de l'appareil (H x L x P)	mm	378 × 596 × 516	378 × 596 × 470	378 × 596 × 320	378 × 596 × 320
Dimensions de l'espace de cuisson (H x L x P)	mm	200 × 405 × 380	200 × 405 × 380	187 × 370 × 290	187 × 370 × 290
Volume	l	31	31	22	22
Poids à vide	**kg**	29	28	21,5	21,5
Raccordement électrique					
Raccordement		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Puissance raccordée		2300 W	2300 W	1900 W	1300 W
Protection par fusible		10 A	10 A	10 A	10 A
Câble d'alimentation		1,2 m avec fiche	1,2 m avec fiche	1,2 m avec fiche	1,2 m avec fiche
Sécurité et service					
Conforme aux normes de sécurité suisses		Ⓢ Testé par Electrosuisse			
Pays de provenance		I			
Garantie		2 ans			
Service effectué par		V-ZUG SA			
Nom et adresse du fabricant		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug			

TIROIRS CHAUFFANTS

Désignation commerciale			
Désignation de type		**WS 55 162**	**WS 55 220**
Illustration	**voir page**	59	59
Dimensions de l'appareil			
Dimensions extérieures (H x L x P)	mm	160 × 596 × 547	218 × 596 × 547
Dimensions intérieures (H x L x P)	mm	115 × 429 × 457	173 × 429 × 457
Volume	dm^3	22	34
Poids à vide	kg	21	22,5
Raccordement électrique			
Raccordement		230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Puissance raccordée		810 W	810 W
Protection par fusible		10 A	10 A
Câble d'alimentation		1,7 m avec fiche	1,7 m avec fiche
Sécurité et service			
Conforme aux normes de sécurité suisses		Ⓢ Testé par Electrosuisse	
Pays de provenance		SK	
Garantie		2 ans	
Service effectué par		V-ZUG SA	
Nom et adresse du fabricant		V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zoug	

EXPLICATION DES SYMBOLES

Fours à vapeur/Fours/Micro-ondes/ Tiroirs chauffants/Coffee-Center

- * Mode combiné Cuisson à la vapeur
- PowerVapeur
- Micro-ondes
- PowerRégénération
- GourmetGuide
- Vacuisine
- Cuisiner pro
- CuissonMatic
- Rôtissage doux
- Régénération automatique
- Décongélation
- Recettes
- Recettes personnelles
- EasyCook
- Favoris
- Maintien au chaud
- Hygiène
- Bien-être
- Chauffe-plats
- Passage à l'heure d'été
- Chauffage rapide
- Micro-ondes/Technologie Inverter
- Cuisson à la vapeur
- Air chaud humide/Air chaud
- Air chaud avec vapeur
- PizzaPlus
- Chaleur voûte et sole
- Chaleur voûte et sole humide
- Gril avec chaleur tournante/Gril
- Régénération/Réchauffage
- Cuisson à la vapeur 80 °C
- Cuisson à la vapeur 90 °C
- Cuisson à la vapeur 100 °C
- Pyrolyse
- Chauffe-tasses
- Yaourts
- Micro-ondes
- CombiCrunch

- AutomaticPlus
- Intensité du café (5 niveaux)
- Volume de tasse (3 niveaux)
- 2 tasses
- Eau chaude
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Café au lait

Champs de cuisson

- AutoPowerPlus
- PowerPlus pour toutes les zones de cuisson
- PowerTronic
- Touche Pause
- Fonction Maintien au chaud
- Départ rapide automatique
- Minuterie sonore
- Durée de fonctionnement avec fonction d'arrêt
- Association de zones
- Fonction Fondre
- Fonction Mijoter
- Optimal pour la viande
- Optimal pour les légumes
- Optimal pour le poisson
- Commande par slider
- Réglage du signal sonore des touches
- OptiClean
- Fonction automatique pro
- Fonction Mémoire
- Fonction Teppan Yaki
- OptiLink

Hottes d'aspiration

- Eclairage avec fonction de variateur
- Témoin de nettoyage du filtre métallique à graisse
- Témoin de saturation du filtre à charbon
- Niveau intensif
- Automatisme de marche à vide
- Protection pour le nettoyage
- Evacuation d'air
- Recyclage d'air

- Aspiration marginale
- FlexLED 2700–4000 kelvins
- ComfortFix

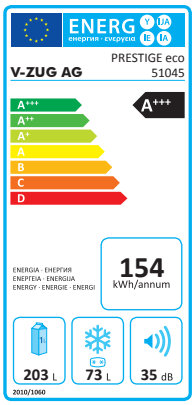
Lave-vaisselle

- Automatique
- SteamFinish
- Silence
- Quotidien court
- Court
- Court/Verre
- Fête
- Verre
- Intensif
- Fondue/Raclette
- Hygiène
- Prélavage
- Entretien de l'appareil
- Chargement partiel
- Programme Eco
- Economie d'énergie
- Démarrage différé 9 h/24 h
- OptiStart
- EcoManagement

Réfrigérateurs

- Compartiment cave
- Afficheur numérique
- Commande conviviale (TouchControl)
- FreshControl
- HygienePlus
- Fermeture de porte SoftClose
- Wine
- Réglage individuel de la température
- NoFrost
- Ecran graphique

* Les pictogrammes marqués d'un «+» indiquent une cuisson en mode combiné



L'efficacité énergétique en bref

L'étiquette énergie sur l'appareil vous informe directement de sa consommation d'énergie. Les appareils de V-ZUG appartiennent aux meilleures classes d'efficacité énergétique.

compareco.ch

En tant que membre actif de l'Association suisse des fabricants et fournisseurs d'appareils électrodomestiques (FEA), V-ZUG s'engage pour la fabrication d'appareils écologiques et soutient activement la plateforme de comparaison compareco.ch.

Comparez maintenant des appareils électroménagers sur **compareco.ch**.

Prix

Tous les prix s'entendent en francs suisses (CHF).
En gras: TVA incl. (TTC)
Normal: TVA excl. (HT)

Tous les prix s'entendent hors taxe anticipée de recyclage (TAR) obligatoire. Sous réserve de modification des modèles et des prix.

Tarifs officiels de la TAR pour 2018

Catégorie de poids	Type d'appareils	TAR TTC / HT
Grands appareils électroménagers (hors réfrigérateurs, congélateurs et appareils équipés d'une pompe à chaleur)		**CHF**
< 5 kg	Systèmes de paiement	**0.60**/ 0.56
≥ 5–15 kg	Woks, champs de cuisson, hottes d'aspiration légères, Teppan Yaki	**2.49**/ 2.31
> 15–25 kg	Steam HSE, micro-ondes, tiroirs chauffants, hottes d'aspiration moyennes, Coffee-Center	**5.99**/ 5.56
> 25–70 kg	Lave-linge Adora SL/S/L, cuisinières, fours, fours à vapeur, lave-vaisselle, hottes d'aspiration lourdes, Miwell-Combi XSL, FUSION	**11.97**/ 11.11
>70–250 kg	Lave-linge Adorina SL/S/L, lave-linge Adora SLQ, lave-linge Unimatic, hottes d'aspiration très lourdes	**19.95**/ 18.52
Réfrigérateurs et congélateurs, appareils avec pompe à chaleur, système d'entretien des textiles		
> 25–100 kg	Réfrigérateurs, Winecooler, lave-linge/sèche-linge/lave-vaisselle avec pompe à chaleur	**29.92**/ 27.78
> 100–250 kg	FoodCenter, REFRESH-BUTLER	**49.87**/ 46.30
Les réchauds, les tableaux de commande et les jeux de plaques de cuisson ne sont pas soumis à la TAR.		

CENTRES D'EXPOSITION ET DE CONSEIL ZUGORAMA

Notre objectif est de vous conseiller efficacement –
merci de nous contacter au préalable afin de convenir d'un rendez-vous.

4052 Bâle
Münchensteinerstrasse 43
Tél. 058 767 38 00, fax 058 767 38 09
basel@vzug.com

6500 Bellinzone
Viale Portone 3
Tél. 058 767 38 20, fax 058 767 38 29
bellinzona@vzug.com

2504 Bienne
Grenchenstrasse 5
Tél. 058 767 38 30, fax 058 767 38 39
biel@vzug.com

7000 Coire
Kasernenstrasse 90
Tél. 058 767 38 50, fax 058 767 38 59
chur@vzug.com

1023 Crissier
Chemin des Lentillières 24
Tél. 058 767 38 60, fax 058 767 38 69
crissier@vzug.com

1216 Genève-Cointrin
Avenue Louis-Casaï 79
Tél. 058 767 38 80, fax 058 767 38 89
genf@vzug.com

3075 Rüfenacht/Berne
Worbstrasse 87
Tél. 058 767 38 90, fax 058 767 38 99
bern@vzug.com

9015 Saint-Gall-Winkeln
Breitfeldstrasse 8
Tél. 058 767 39 10, fax 058 767 39 19
st.gallen@vzug.com

6301 Zoug
Baarerstrasse 124
Tél. 058 767 67 65, fax 058 767 61 65
zugorama@vzug.com

8005 Zurich
Hardturm Park, Pfingstweidstrasse 106
Tél. 058 767 39 20, fax 058 767 39 29
zuerich@vzug.com

Vous trouverez nos heures
d'ouverture à l'adresse
vzug.com/zugorama

CONTACTS À ZOUG

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zoug
Tél. 058 767 67 67, fax 058 767 61 67
info@vzug.com

Vente
Tél. 058 767 80 01, fax 058 767 61 61
kundenbestellung@vzug.com

Service clientèle
Tél. 0800 850 850 (gratuit)
info@vzug.com

Pièces de rechange
Tél. 058 767 67 84 (allemand)
058 767 67 70 (français)
058 767 67 71 (italien)
Fax 058 767 96 62
ersatzteildienst@vzug.com